

## MANUAL DE OPERACIONES



## Kitchen Max

Lea Las Instrucciones Antes de Usar



1.	Tuerca de anillo.	2.	Disco de picar fino
3.	Disco de picar mediano	4.	Disco de picar grueso
5.	Cortador	6.	Acoplamiento de silicio
7.	Desplazarse	8.	Cuerpo de picadora de carne
9.	Bandeja de carne	10.	Empujador
11.	Cubierta de Seguridad	12.	Adaptador de Accesorios
13.	Brazo giratorio	14.	Funda protectora batidora
15.	Acoplador superior	16.	Micro interruptor de Seguridad
17.	Botón de liberación	18.	Perilla de control de velocidad
19.	Plato base	20.	Pie de goma
21.	Cubierta de alimentación	22.	Cubierta del Bowl
23.	Jaula para romper huevos	24.	Batidora
25.	Gancho amasador	26.	Bowl
27.	Espatula	28.	Tapa licuadora
29.	Cubierta de la taza	30.	Taza de mezcla
31.	Cabeza de exprimidor de cítricos	32.	Exprimidor de cítricos seive
33.	Cuchilla para picar	34.	Empujador del procesador
35.	Tapa del frasco	36.	Rebanador
37.	Enlace de rotación	38.	Tarro del procesador
39.	Casillero reductor	40.	Reductor de velocidad
41.	Pasta Maker	42.	Máquina para hacer tallarines gruesos
43.	Fabricante de tallarines finos		

Al utilizar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable o el enchufe de la unidad del aparato en agua u otro líquido

Es necesario una estrecha supervisión cuando un aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro.

El uso de accesorios no recomendado o vendido por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

Deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador. Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras procesa alimentos para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la batidora de alimentos.

Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque hojas de corte o discos sobre la base. Asegúrese de que esté bien trabado en su lugar antes de operar el dispositivo.

Nunca alimente alimentos a mano, utilice siempre un empujador de alimentos.

No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.

Siempre opere la licuadora con la tapa colocada

Cuando no licue líquido, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.

Apague la máquina antes de reemplazar el accesorio

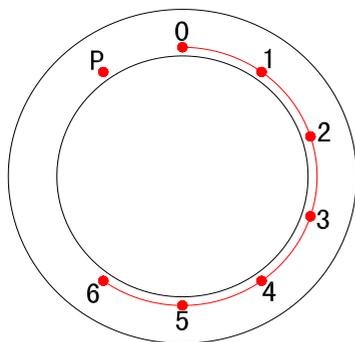
Use el producto y monte el accesorio como se menciona en el manual del usuario únicamente.

Apague el aparato antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso. Supervisión si sus capacidades físicas, sensoriales o mentales les impiden utilizarlo de forma segura. Los niños deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Los aparatos pueden ser utilizados por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales.

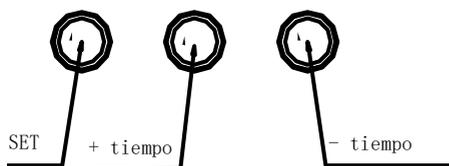
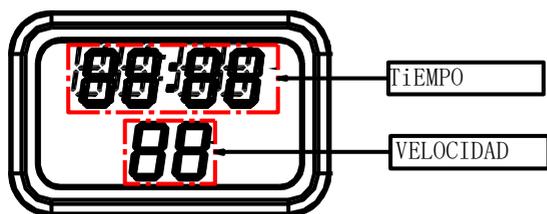
capacidades o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Siempre desconecte el aparato del suministro si está dejar desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar.

## PANEL DE CONTROL



- 0 ---- Stop
- 1-6----Velocidad Operacion
- 1---- Vel Minima—slow
- 6---- Vel Rapida—fast Setting
- P---- Velocidad maxima

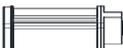
## LED DISPLAY



SET: Presione suavemente la tecla de función de configuración de tiempo para ingresar a la interfaz de configuración del tiempo de la superficie de agitación. El valor predeterminado es 10 minutos. Agregar / Reducir tiempo: después de ingresar a la interfaz para configurar la superficie de agitación, presione suavemente la tecla sumar / restar para sumar o restar para configurar el tiempo de la superficie de agitación.

Accesorios	Foto	Vel seting	Tiempo	Capacidad
Kneeding Hook		1, 2	30 s a la velocidad 1 y 5 min a la velocidad 2	2500 g de harina y 1500 ml de agua
Flat beater		2-4	7min	

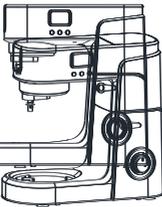
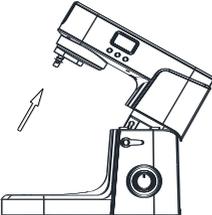
Whisk		6	5-7min	al menos clara de huevo de 5 huevos No más de 27 huevos
moledor		5-6	3min	
Licuadaora		5-6,P	1min	1.5L max
piocado blade		5-6,P	30s-1min	400g / 12oz de carne magra picada de peso total
Rebanador		1-3	—	No exceda la capacidad máxima marcada en el recipiente.
Exprimidor		1-2	—	—

PASTA		1-6	—	—
FETUCCINNE		1-6	—	—
细面条器		1-6	—	—

## Posiciones operativas

¡Advertencia!

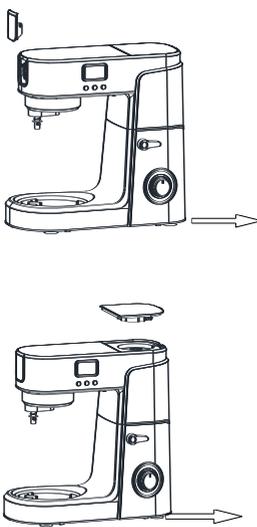
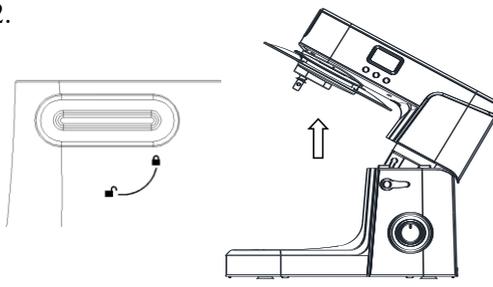
Opere el aparato solo cuando el accesorio / herramienta esté acoplado de acuerdo con esta tabla y esté en la posición de operación.

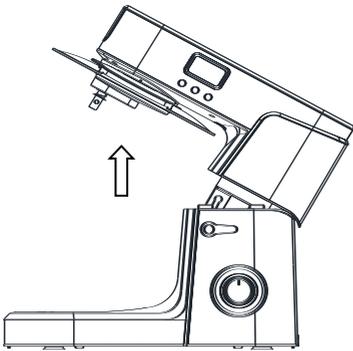
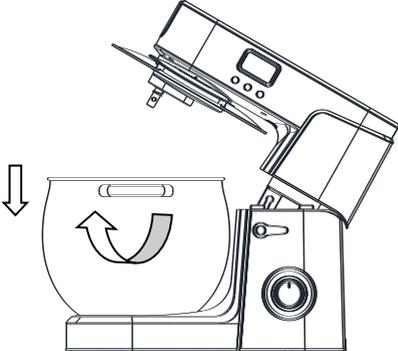
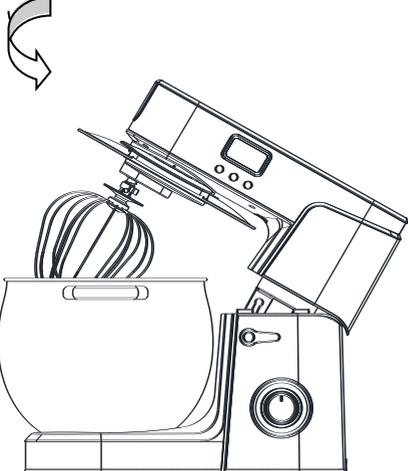
	Position	Accessory		
1.				
2.				
3.				
4.		<p>Configure el gancho para amasar, el gancho para mezclar, el batidor, según lo desee.</p>		

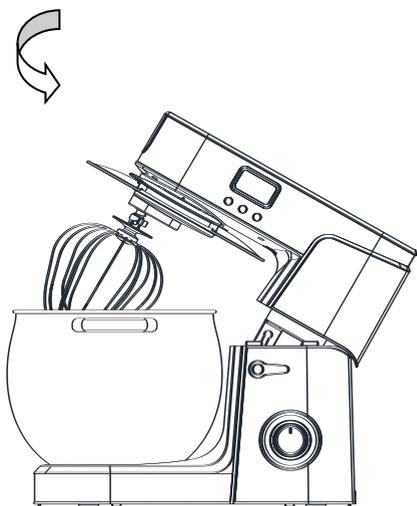
¡Riesgo de lesiones por las herramientas giratorias!

Mientras el aparato está en funcionamiento, mantenga los dedos alejados del tazón para mezclar. No cambie las herramientas hasta que el aparato esté parado y desenchufado. Cuando se apaga, el convertidor sigue funcionando brevemente.

## Cómo utilizar el gancho para amasar, el batidor plano, el batidor

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, por ejemplo, una encimera de cocina, y asegúrese de que esté firme.</li><li>2. Asegúrese de que la tapa protectora (11) esté colocada en la toma de accesorios (12)</li><li>3. Coloque la cubierta protectora de la licuadora (14) en el acoplador superior del brazo giratorio (15) (vea la ilustración).</li></ol>
<p>2.</p> 	<p>Gire el botón de liberación del brazo (17) en el sentido de las agujas del reloj. Al mismo tiempo, levante el brazo giratorio (13) con la mano para que se bloquee. en su lugar con un clic, el brazo giratorio se inclina hacia arriba.</p>

<p>3.</p> 	<p>Coloque la tapa del bol (22) en el brazo giratorio (13) y gírela ligeramente en el sentido de las agujas del reloj para que encaje en su posición de forma segura.</p>
<p>4.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque la comida en la jaula para romper huevos (23).</li><li>2. Monte el vaso (26) en el hueco de la placa de base (19).</li><li>3. Gire el tazón ligeramente en el sentido de las agujas del reloj para que encaje en su posición.</li></ol>
<p>5.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ponga el protector contra salpicaduras para girar brazo, como se muestra en la imagen. y asegúrese de que se fija bien.</li><li>2. Monte el accesorio necesario (21 con 22,23 \ 24or27) en el eje del motor (21) en la parte inferior del brazo giratorio (13).</li><li>3. A. El gancho para amasar (25) se utiliza para masa pesada, carne picada u otros trabajos de amasado exigentes. B. El batidor plano (24) se utiliza para mezclar tipos de masa más ligeros.</li></ol>

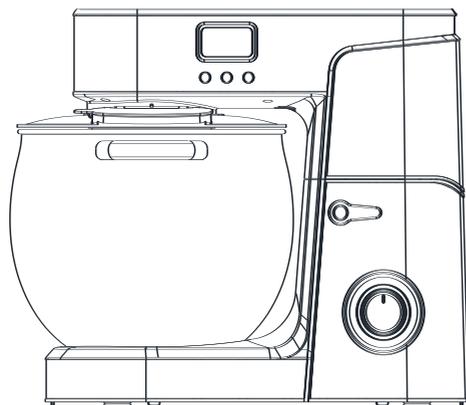


C. La jaula para romper huevos (23) se utiliza para batir nata, claras de huevo, etc.

4. Gire el accesorio, de modo que los pasadores del eje estén alineados con las depresiones del borde superior del accesorio. Presione el accesorio contra el brazo giratorio y gírelo en sentido antihorario al mismo tiempo hasta que los pasadores se enganchen y el accesorio se bloquee en su posición.

El accesorio no debe estar suelto ni debe poder tirar de él para liberarlo.

6.

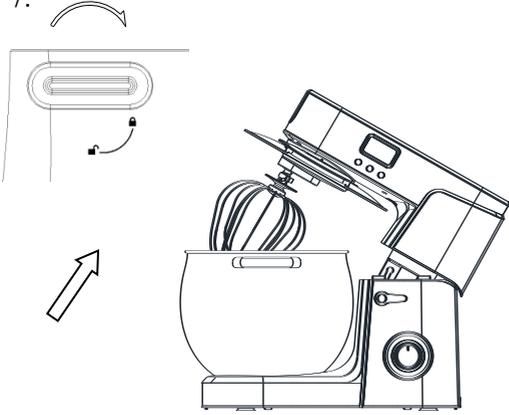
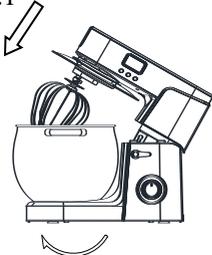
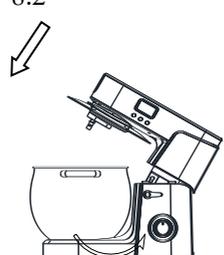


1. Bajar el brazo giratorio para que encaje en su lugar con un clic. La tapa del vaso (20) debe encajar bien con el vaso (26), de lo contrario no está colocada correctamente. El aparato ya está listo para su uso.

2. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente principal y enciéndalo. Gire la perilla de control de velocidad a la velocidad 1 (o cualquier ajuste de velocidad), la luz indicadora en el panel de control ahora se iluminará.

3. Seleccione la velocidad que desea usar. El botón de velocidad 1 es el más lento y el botón de velocidad 6 es la velocidad más rápida. Las velocidades, el tiempo y la capacidad recomendados se muestran en la tabla anterior.

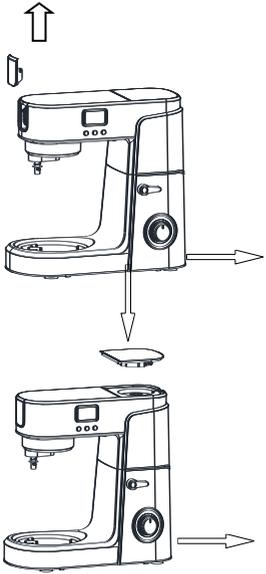
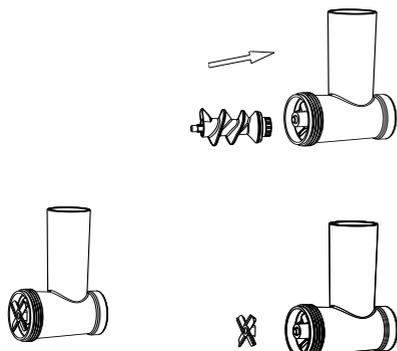
4. Si necesita raspar el interior del vaso, espere hasta que el accesorio se haya detenido por completo. Utilice la espátula, nunca use sus dedos

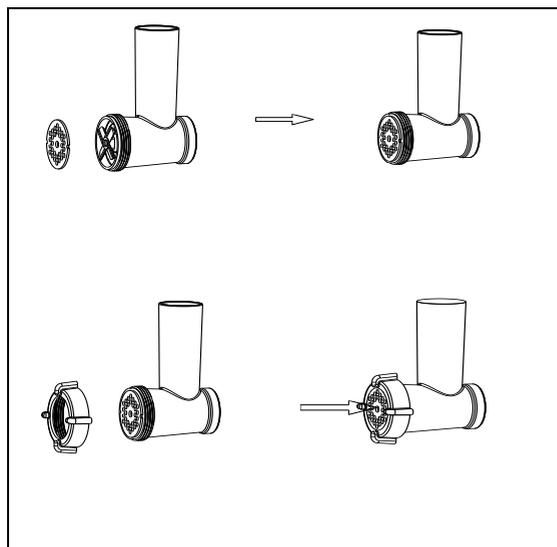
<p>7.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el aparato presionando el botón OFF cuando haya terminado de mezclar. Apague el aparato con el interruptor y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios, o antes de desmontar el aparato o cuando no esté en uso.</li> <li>2. Gire el botón de liberación del brazo giratorio (17) en el sentido de las agujas del reloj. Al mismo tiempo, levante el brazo giratorio con la mano para que se bloquee en su lugar con un clic, el eslabón giratorio brazo (13) se inclina hacia arriba.</li> </ol>
<p>8.</p> <p>8.1</p>  <p>8.2</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Separe el accesorio girándolo en el sentido de las agujas del reloj.</li> <li>2. Retire el tazón para mezclar con la comida preparada en sentido contrario a las agujas del reloj.</li> </ol>

## IMPORTANTE

La temperatura del agua que se agregará a la masa a 40 +/- 5 °C grados cuando se prepara para la masa está en progreso.

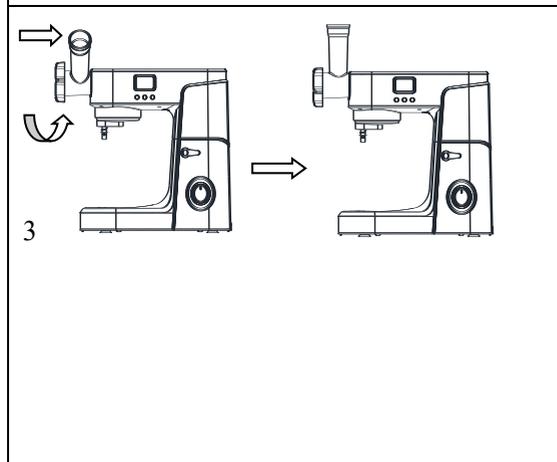
## MOLEDOR DE CARNE

<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, por ejemplo, una encimera de cocina, y asegúrese de que esté firme.</li> <li>2. Asegúrese de que la tapa protectora (11) esté colocada en la toma de accesorios (12)</li> <li>3. Coloque la tapa protectora de la licuadora (14) en el brazo giratorio (13) (vea la ilustración).</li> </ol>
<p>1.1</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Monte la voluta (7) en el cuerpo de la picadora de carne (8).</li> <li>2. Coloque el acoplamiento de silicona (6) en la conexión de la espiral (vea la ilustración)</li> <li>3. Coloque el cortador (5) en la conexión de la espiral (vea la ilustración).</li> <li>4. Coloque uno de los tres discos de picar (2,3,4) en la parte superior del cortador (vea la ilustración). Gire el disco de picar</li> </ol>



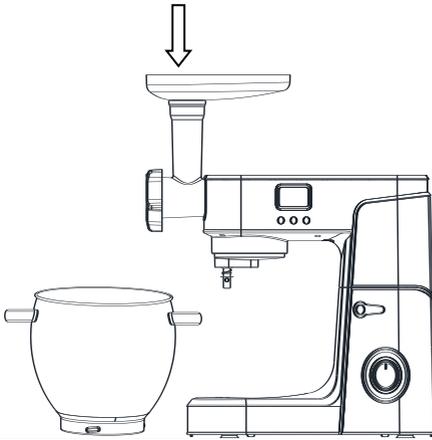
que dos hendiduras estén alineadas con los pasadores en el cuerpo de la picadora de carne. Seleccione el disco de picar para la consistencia deseada. Puede elegir fino, medio y grueso.

5. Coloque la tuerca anular (1) sobre el disco picador en el cuerpo de la picadora de carne (vea la ilustración). Gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquear. La tuerca anular debe sujetar el disco picador firmemente en su lugar. Pero no apriete demasiado.



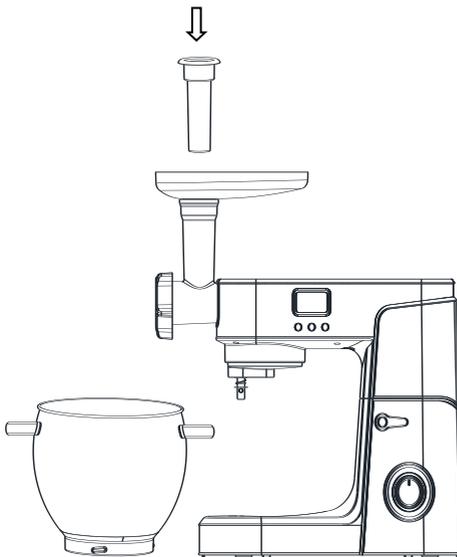
incline el conjunto de la picadora de carne 45 ° a la derecha, alinéelo con el enchufe para accesorios (12), luego gírelo en sentido antihorario, es perpendicular al plano horizontal.

4.



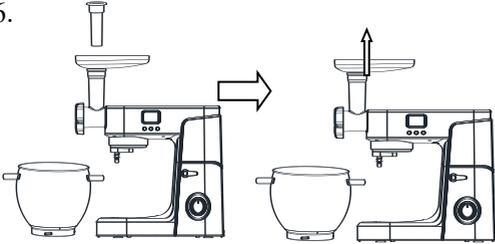
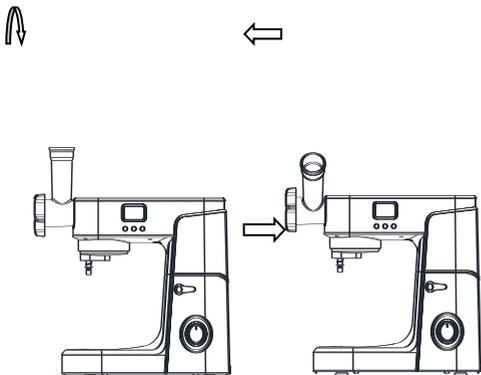
1. Coloque la bandeja para carne (9) en el cuerpo de la picadora de carne (8) de modo que la parte ancha quede colocada sobre la carcasa del motor del aparato.
2. Coloque el bol para mezclar (26) o similar debajo de la abertura del cuerpo de la picadora de carne.
3. El aparato ya está listo para su uso..

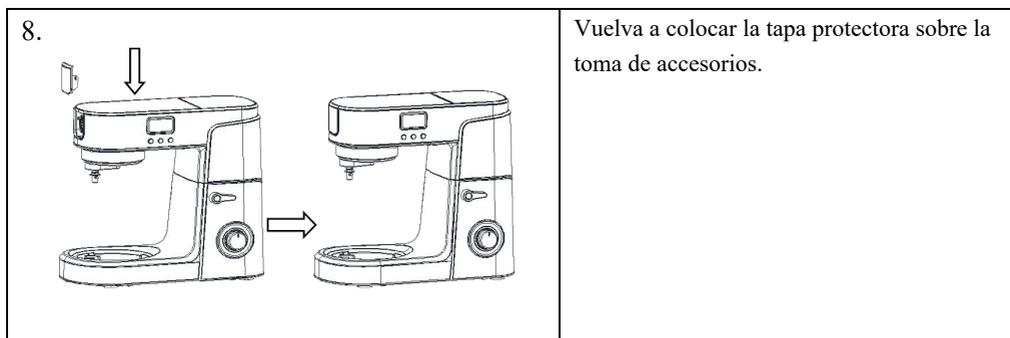
5.



1. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente principal y enciéndalo.
2. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente principal y enciéndalo. Gire la perilla de control de velocidad a la velocidad 1 (o cualquier ajuste de velocidad), la luz indicadora en el panel de control ahora se iluminará
2. Corte la carne en trozos más pequeños para que quepan en el tubo de alimentación, córtela en dados o en tiras de unos 2,5 cm de ancho.
3. Coloque las piezas en la bandeja (9).
4. Seleccione la velocidad que desee con el control

Las velocidades recomendadas se muestran en la tabla de arriba. 5. Los trozos de carne bajan por el tubo de alimentación. Empuje hacia abajo con cuidado con el pisón (10). No presione demasiado, de lo contrario puede dañar su electrodomestico

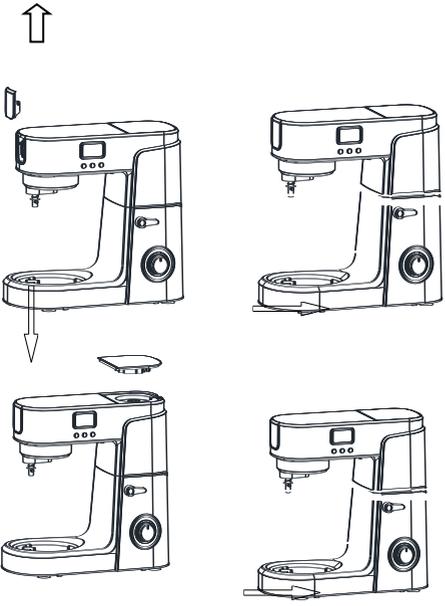
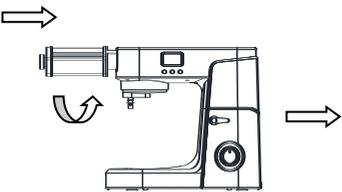
<p>6.</p> 	<p>1. Switch off the appliance by pressing the OFF button when you have finished grinding the meat. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.</p> <p>2. Remove pusher and meat tray.</p>
<p>7.</p> 	<p>To detach the meat grinder, turn the body so the arrow is aligned with the circle and then remove.</p>



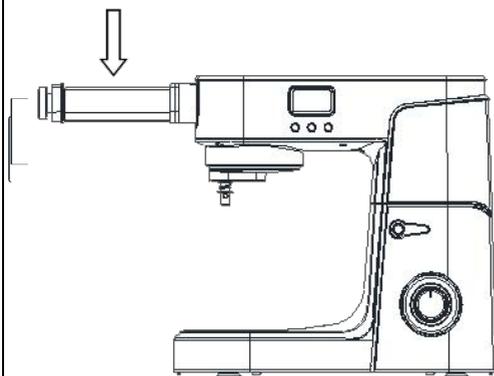
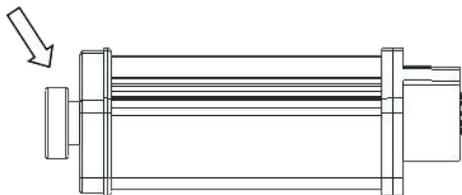
## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Retire siempre el hueso, el cartílago, los tendones y la corteza antes de moler la carne. Los alimentos congelados deben descongelarse completamente antes de molerlos. La picadora de carne solo debe usarse para moler carne. Evite moler alimentos pastosos, p. Ej., Alimentos que contengan pan rallado, ya que esto podría dañar el aparato. Nunca haga funcionar la picadora de carne de forma continua durante más de 3 minutos. Hacer funcionar la picadora de carne continuamente durante demasiado tiempo sin interrupción puede reducir la vida útil del aparato. Después de haber utilizado el aparato durante 3 minutos, tómese un descanso y espere al menos 30 minutos antes de volver a usarlo.

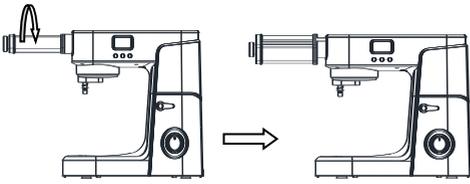
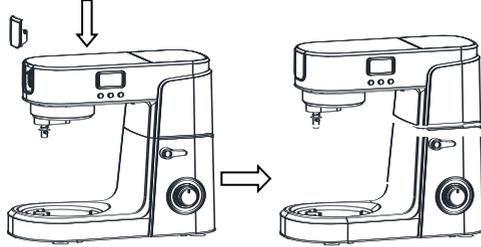
## PASTA MAKER

<p>1.</p> 	<p>1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, por ejemplo, una encimera de cocina, y asegúrese de que esté firme.</p> <p>2. Asegúrese de que la tapa protectora (11) esté colocada en la toma de accesorios (12)</p> <p>3. Coloque la tapa protectora de la licuadora (14) en el brazo giratorio (13) (vea la ilustración)</p>
<p>2.</p> 	<p>Inserte la envoltura de masa (41) en un ángulo de 45 ° con respecto a la posición del conector trasero (12) de la máquina para picar carne, y luego gire la envoltura de masa en sentido antihorario hasta que la superficie de la entrada de alimentación de la envoltura de masa esté paralela a la plano horizontal, y la envoltura de masa está instalada en su lugar</p>

3.



1. La perilla izquierda del dispositivo de pastelería puede ajustar el grosor de la masa. El método de uso es tirar de la perilla izquierda hacia afuera y luego girarla en sentido antihorario y horario para ajustar el ancho de la ranura de alimentación.
2. Encienda la máquina, seleccione el engranaje apropiado y coloque la masa mezclada en la masa desde el puerto de alimentación del empacador (41). Se recomienda usar una ranura de alimentación más gruesa primero cuando la masa se expulsa por primera vez. Una vez que haya terminado la masa más espesa, ajuste el ancho de la ranura de alimentación de la máquina amasadora y luego adelgace la masa espesa, de lo contrario, la masa se romperá fácilmente.

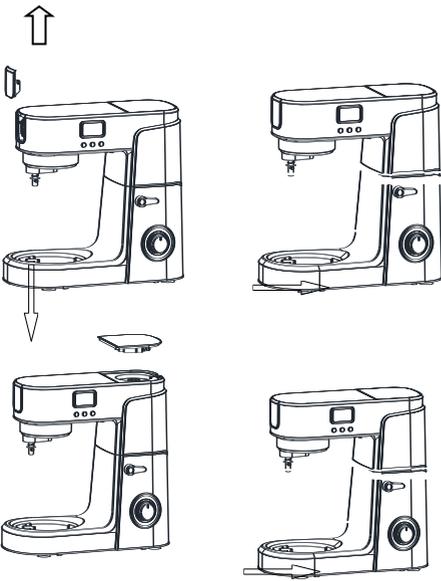
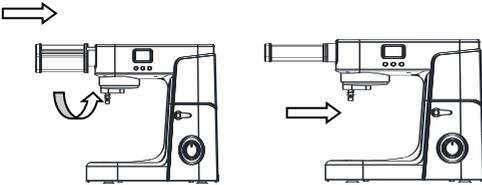
<p>4.</p> 	<p>Después de hacer la masa, ajuste la velocidad de la máquina a la marcha "0", desenchufe el cable de alimentación, gire el dispositivo de masa en el sentido de las agujas del reloj a un ángulo de 45 ° y extraiga el dispositivo de masa.</p>
<p>5.</p> 	<p>Vuelva a colocar la tapa protectora sobre la toma de accesorios.</p>

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

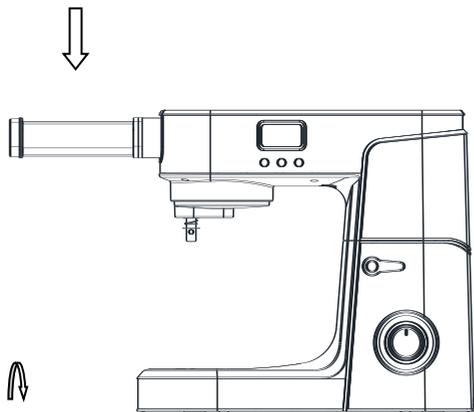
No toque el eje giratorio en la entrada de alimentación con los dedos u objetos duros durante el trabajo.

Nunca haga funcionar la picadora de carne de forma continua durante más de 7 minutos. Hacer funcionar la picadora de carne continuamente durante demasiado tiempo sin interrupción puede reducir la vida útil del aparato. Después de haber utilizado el aparato durante 7 minutos, tómese un descanso y espere al menos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.

## Tallarines Gruesos, Finos

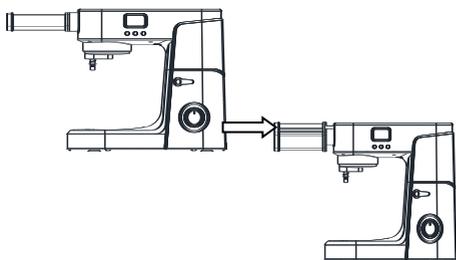
<p>1.</p> 	<p>1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, por ejemplo, una encimera de cocina, y asegúrese de que esté firme.</p> <p>2. Asegúrese de que la tapa protectora (11) esté colocada en la toma de accesorios (12)</p> <p>3. Coloque la tapa protectora de la licuadora (14) en el brazo giratorio (13) (vea la ilustración)</p>
<p>2.</p> 	<p>Inserte la máquina para hacer fideos (41) en un ángulo de 45 ° con respecto a la posición del conector trasero (12) de la máquina para picar carne, y luego gire la máquina para hacer fideos en sentido antihorario hasta que la superficie de entrada de la máquina para fideos esté paralela al plano horizontal. y el fabricante de fideos está instalado en su lugar</p>

3.



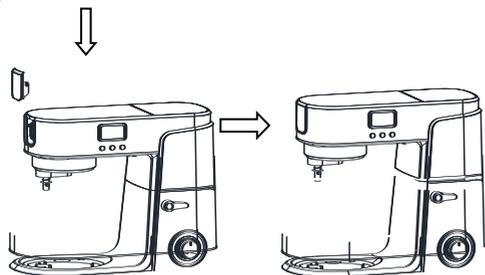
Encienda la máquina, seleccione el engranaje apropiado y coloque la masa en la máquina para hacer fideos (42) y (43) desde el puerto de alimentación.

4.



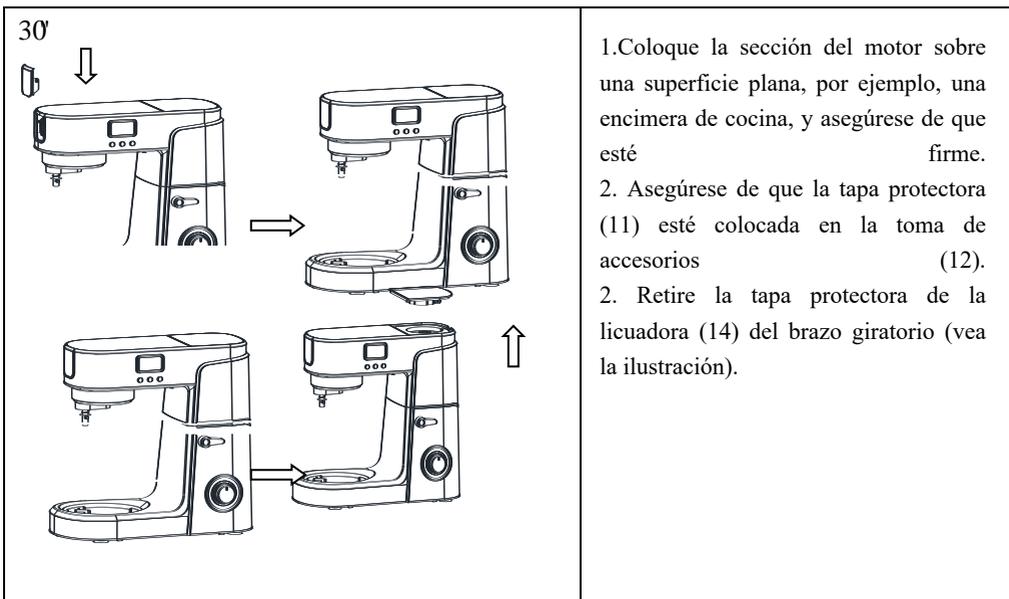
Después de hacer los fideos, ajuste la velocidad de la máquina a "0", desenchufe el cable de alimentación, gire la batidora en el sentido de las agujas del reloj a un ángulo de 45 ° y extraiga la batidora.

5.

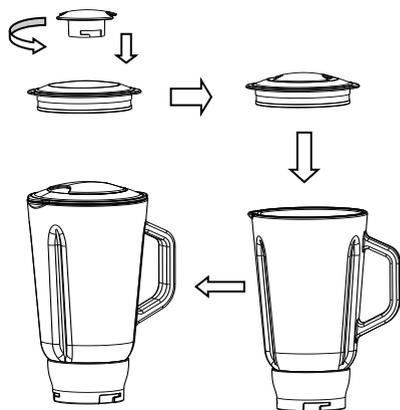


Vuelva a colocar la tapa protectora sobre la toma de accesorios.

No toque el eje giratorio en la entrada de alimentación con los dedos u objetos duros durante el trabajo. Nunca haga funcionar la picadora de carne de forma continua durante más de 7 minutos. Hacer funcionar la picadora de carne continuamente durante demasiado tiempo sin interrupción puede reducir la vida útil del aparato. Después de haber utilizado el aparato durante 7 minutos, tómese un descanso y espere al menos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.

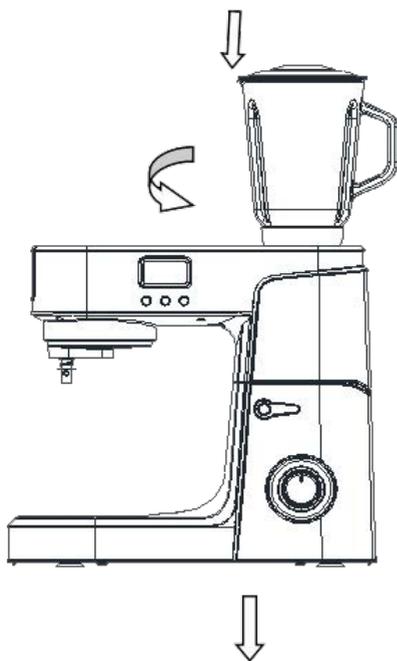


2.

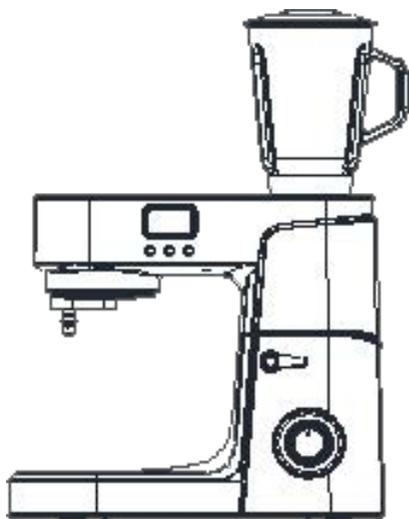


1. Coloque el alimento que desea procesar en la taza para revolver (30).
2. Coloque la tapa de la licuadora (29) en la jarra y asegúrese de que cubra bien.
3. Coloque la tapa intermedia (28) en el orificio de la tapa de la licuadora.

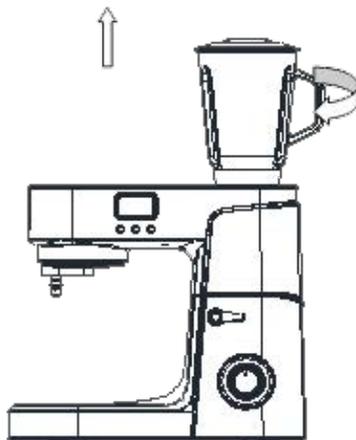
3.



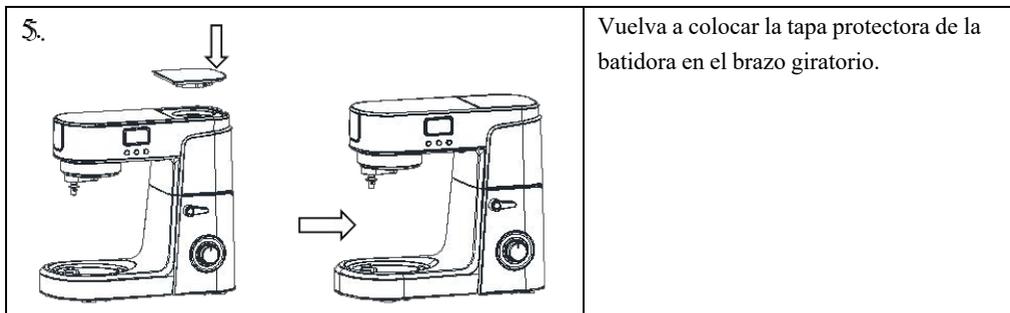
1. Coloque el conjunto de jarra en la caja del motor, de modo que la flecha esté alineada con el círculo. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj, de modo que la flecha esté alineada con la flecha.
2. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente principal y enciéndalo 2. Gire la perilla de control de velocidad a la velocidad 1 (o cualquier ajuste de velocidad), la luz indicadora en el panel de control ahora se iluminará.
3. Seleccione la velocidad que desee con los cuatro botones de velocidad. Las velocidades recomendadas se muestran en la tabla anterior.



4.



1. Apague el aparato presionando el botón de APAGADO después de su uso. Apague el aparato con el interruptor y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios, o antes de desarmar el aparato o cuando no esté en uso.
2. Para separar el conjunto de la jarra, gire la jarra de modo que la flecha esté alineada con el círculo y luego retírela.
3. Quite la tapa de la licuadora y luego podrá sacar los alimentos procesados.

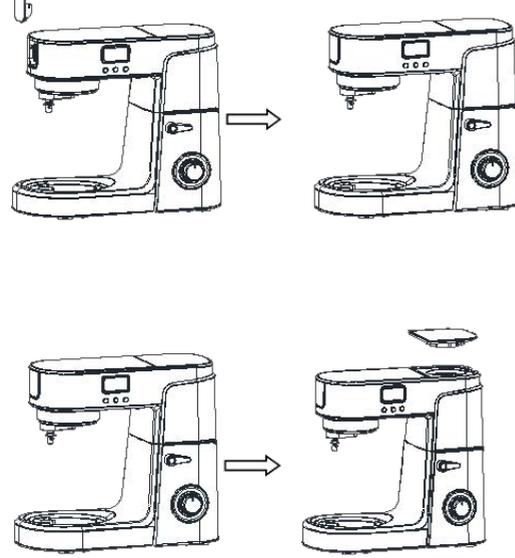
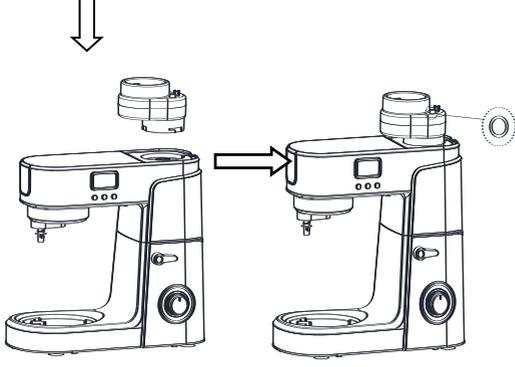


Vuelva a colocar la tapa protectora de la batidora en el brazo giratorio.

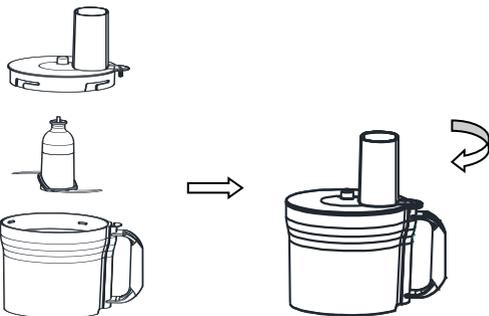
## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:

1. Para lograr los mejores resultados al hacer puré de ingredientes sólidos, coloque pequeñas porciones en el frasco una por una en lugar de colocar una gran cantidad de una sola vez.
2. Si está procesando ingredientes sólidos, primero córtelos en trozos pequeños (2-3 cm).
3. Al mezclar ingredientes sólidos, comience primero con una pequeña cantidad de líquido y agregue gradualmente más y más líquido a través de la abertura de la tapa.
4. Siempre coloque su mano sobre la licuadora cuando esté operando el dispositivo.
5. Para remover ingredientes sólidos o líquidos muy espesos, recomendamos usar la licuadora en modo impulso para evitar que las cuchillas se atasquen.
6. NB: Haga funcionar el motor durante un máximo de 1 minuto para evitar el sobrecalentamiento o los consiguientes daños.
7. Es recomendable lavar el aparato antes de usarlo por primera vez.
8. Limpiar el aparato después de cada uso, evitando así incrustaciones de líquidos.
9. El interruptor no se activa permanentemente en la configuración "P". Tienes que mantener presionado el interruptor

CAPACIDAD 1500ml

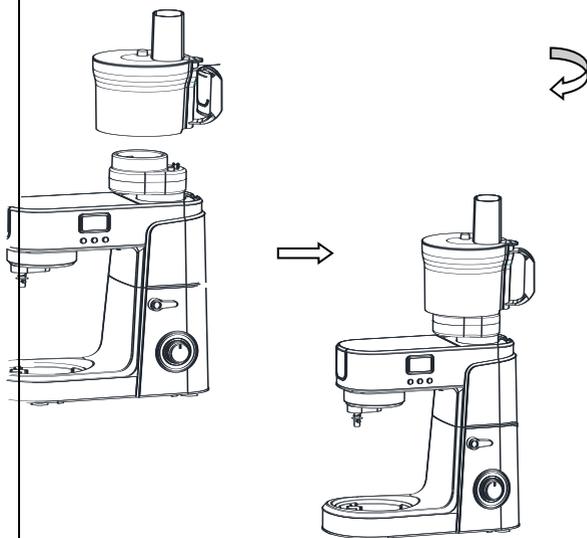
<p>1.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque la sección del motor sobre una superficie plana, por ejemplo, una encimera de cocina, y asegúrese de que esté firme.</li><li>2. Asegúrese de que la cubierta protectora. (11) se coloca en la toma de accesorios (12).</li><li>2. Retire la tapa protectora de la licuadora (14) del brazo giratorio (vea la ilustración).</li></ol>
<p>2.</p> 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque el reductor de velocidad (40) en la carcasa del motor, presione el bloqueador del reductor (39) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, cuando la flecha de parada esté alineada con la marca de "bloqueo" suelte el bloqueador (39) En este momento, el reductor de velocidad está bloqueado.</li></ol>

3.

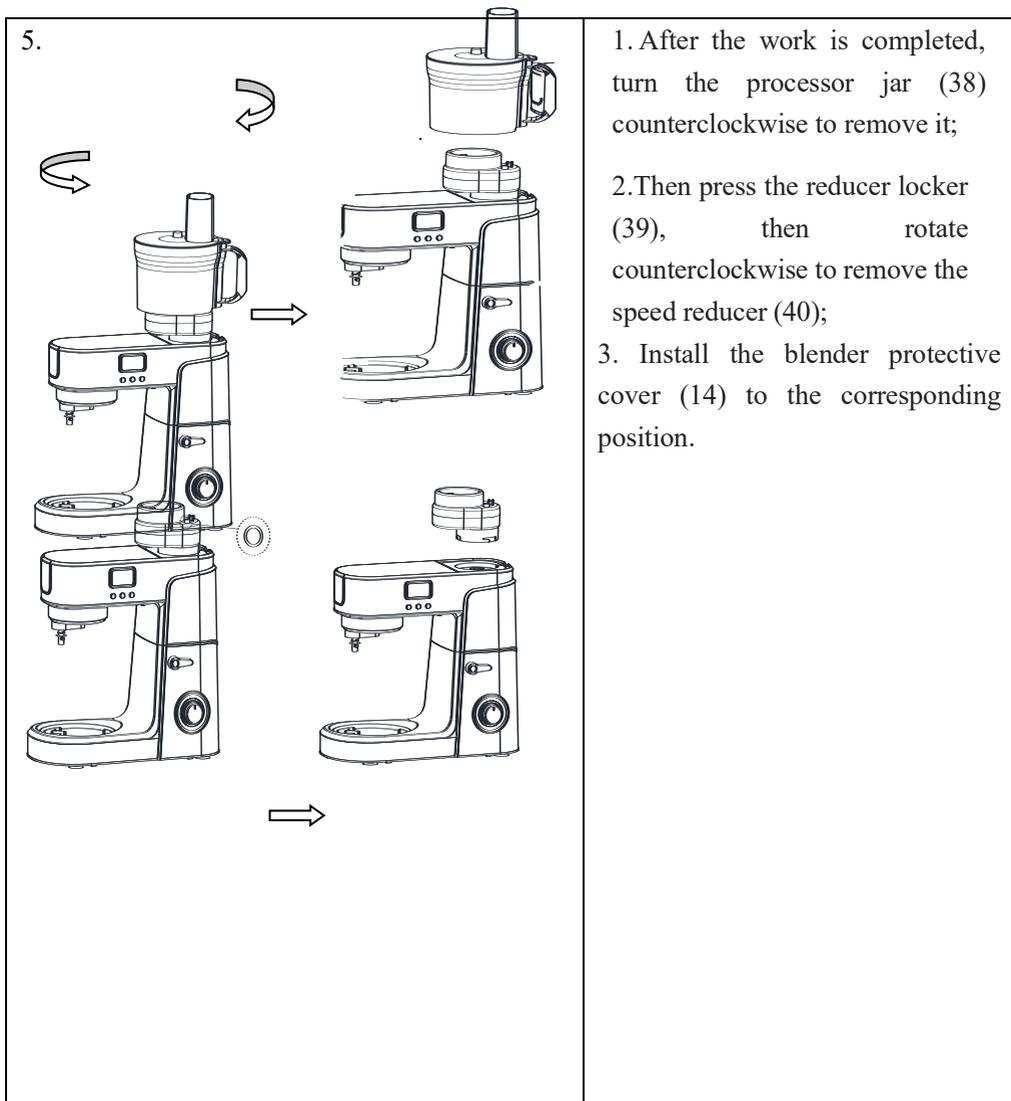


1. Align the chopping blade (33) with the center of the processor jar (38), assemble it downwards, put the prepared ingredients into the jar, if the size of the ingredients is too large, please cut them smaller. Align the processor lid (35) with the groove of the jar, and turn clockwise to lock.

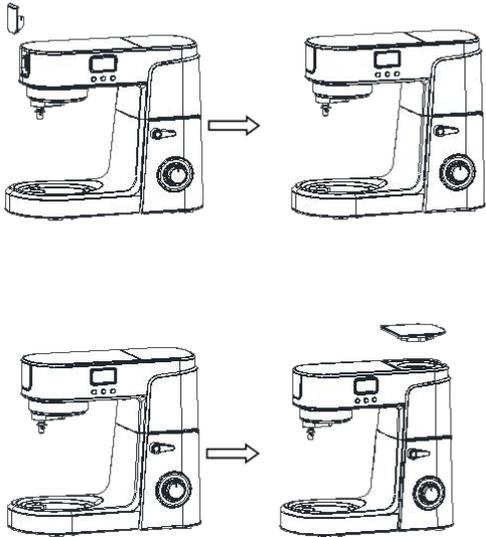
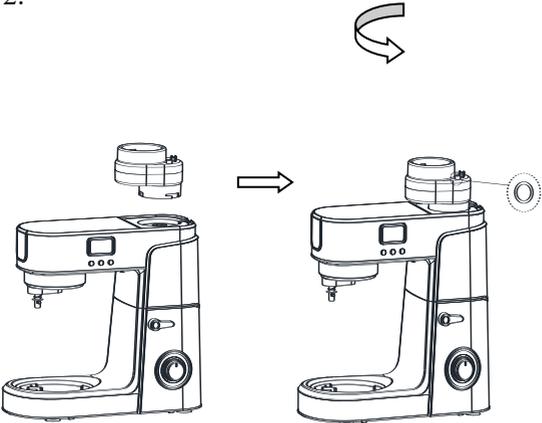
4.



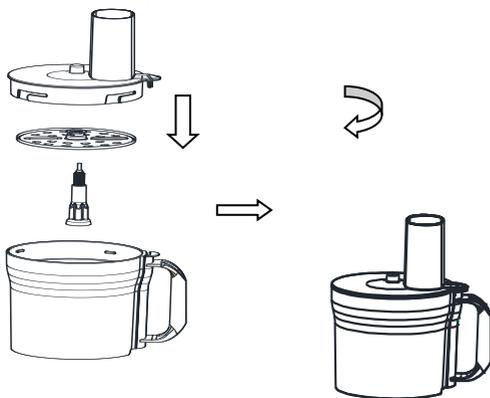
1. Align the processor jar (38) with the installation position of the speed reducer (40), and rotate clockwise until it locks;  
2. Connect the power button to the main power socket and turn it on;  
3. Select the corresponding speed according to the description in the speed setting table, turn the switch knob, and the indicator lights up;  
4. When you finish the work, please turn the speed switch to turn off the power. After the machine stops, remove the processor jar (38) and speed reducer (40) and other accessories.



## SLICER

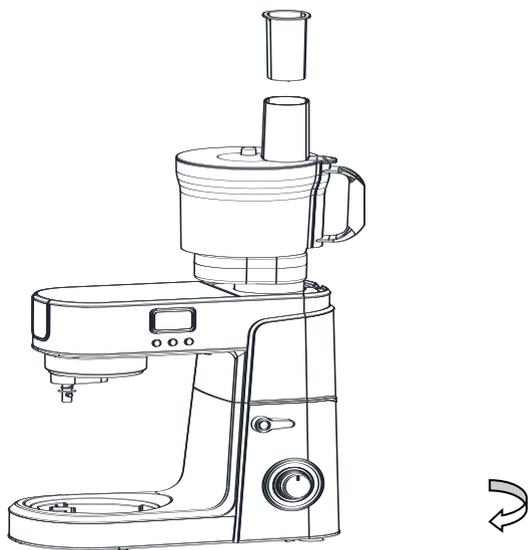
<p>1.</p> 	<p>1. Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.</p> <p>2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the accessory socket (12).</p> <p>2. Remove the blender protective cover(14) from the swivel arm(see illustration).</p>
<p>2.</p> 	<p>1. Place the speed reducer (41) onto the motor housing, press the reducer locker (40) and rotate clockwise, when the stop arrow is aligned with the "lock" mark release the locker (40) At this time, the speed reducer is locked.</p>

3.

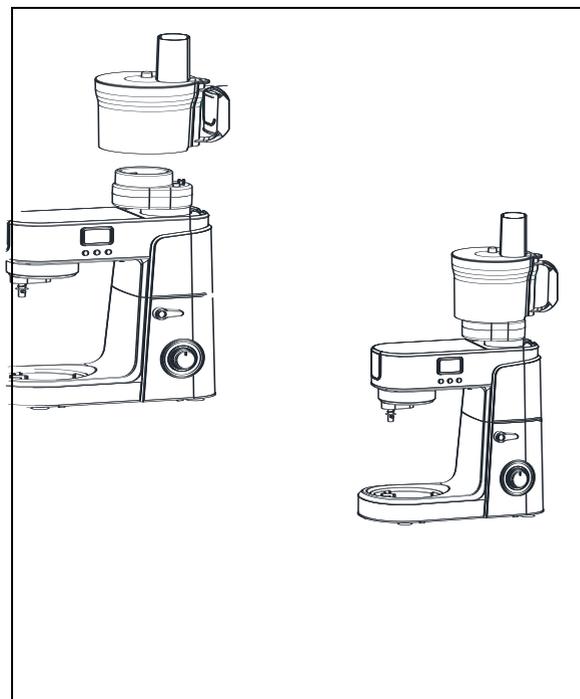


1. Primero alinee el enlace de rotación (37) con el centro de la jarra del procesador (38) y móntelo hacia abajo, luego alinee el centro de la cortadora y trituradora (36) con el enlace de rotación (37) y móntelo hacia abajo, la cortadora y trituradora se puede usar en ambas direcciones, y el usuario puede elegir de acuerdo con las necesidades de los ingredientes procesados. Alinee la tapa del procesador (35) con la ranura del vaso mezclador y gírela en el sentido de las agujas del reloj para cerrar con llave.

4.



1. Alinee la jarra del procesador (38) con la posición de instalación del reductor de velocidad (40) y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se trabaje;  
2. Conecte el botón de encendido a la toma de corriente principal y enciéndalo;  
3. Seleccione la velocidad correspondiente de acuerdo con la descripción en la tabla de ajuste de velocidad, gire la perilla del interruptor y el indicador se iluminará;  
4. Empuje el tamaño apropiado de



ingredientes hacia abajo a través de la entrada de la tapa del procesador (35). Cuando los ingredientes estén por debajo del nivel de la entrada, use el empujador del procesador (34), no use los dedos u otras herramientas sin soporte para evitar peligros;

2. 5. Al final del trabajo, apague el interruptor de velocidad. Después de que la máquina se detenga, retire los accesorios como la jarra del procesador (38) y el reductor de velocidad (40) en secuencia.

5.



1. Una vez completado el trabajo, gire la jarra del procesador (38) en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla;

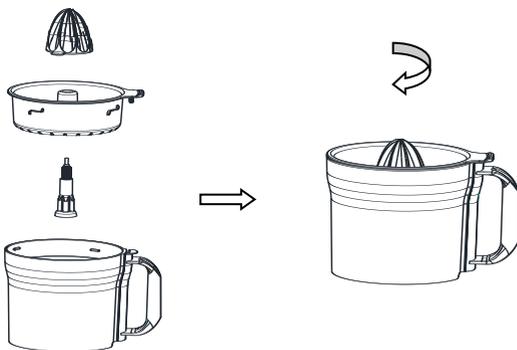
2. Luego presione el bloqueador del reductor (41), luego gire en sentido antihorario para quitar el reductor de velocidad (40);

3. Instale la tapa protectora de la licuadora (14) en la posición correspondiente.



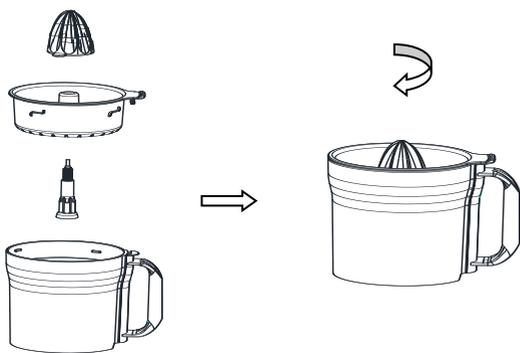
## EXPRIMIDOR DE JUGOS

30'

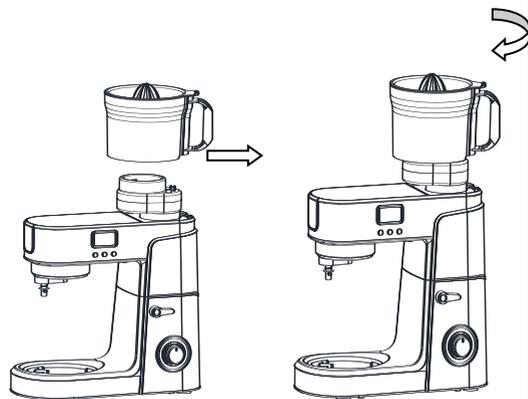


1. Coloque la sección del motor sobre una superficie plana, por ejemplo, una encimera de cocina, y asegúrese de que esté firme.
2. Asegúrese de que la tapa protectora (11) esté colocada en la toma de accesorios (12).
2. Retire la tapa protectora de la licuadora (14) del brazo giratorio (vea la ilustración).

40'	<p>1. Coloque el reductor de velocidad (40) en la carcasa del motor, presione el bloqueador del reductor (39) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj, cuando la flecha de parada esté alineada con la marca de "bloqueo" suelte el bloqueador (39) En este momento, el reductor de velocidad está bloqueado.</p>
50'	<p>1. Primero alinee el enlace de rotación (37) con el centro de la jarra del procesador. (38) y móntelo hacia abajo, luego alinee el centro del tamiz exprimidor de cítricos (32) con el eslabón de rotación (37), móntelo hacia abajo y gire el tamiz en sentido antihorario hasta que quede bloqueado en la ranura.</p>

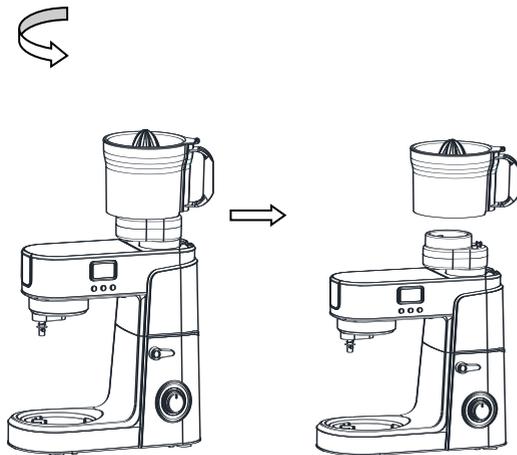


60'



1. Alinee el vaso del procesador (38) con la posición de instalación del reductor de velocidad (40) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee;
2. Conecte el botón de encendido a la toma de corriente principal y enciéndalo;
3. Seleccione la velocidad correspondiente de acuerdo con la descripción en la tabla de ajuste de velocidad, gire la perilla del interruptor y el indicador se iluminará;
4. Corte las naranjas por la mitad y luego alinee el lado cortado con el cabezal del exprimidor de cítricos (31) hacia abajo para exprimir el jugo. No use engranajes de alta velocidad para evitar peligros;
5. Al final del trabajo, apague el interruptor de velocidad, después de que la máquina se detenga, retire la jarra del procesador (38) y el reductor de velocidad (40) y otros accesorios en secuencia.

70'



1. Una vez completado el trabajo, gire la jarra del procesador (38) en sentido antihorario para quitarla;
2. Luego presione el bloqueador del reductor (39), luego gírelo en sentido antihorario para quitar el reductor de velocidad (40);
3. Instale la tapa protectora de la licuadora (14) en la posición correspondiente.

## CLEANING

Al limpiar el aparato, debe prestar atención a los siguientes puntos:

auto\_awesome

Traducir del: inglés

1118 / 5000

Resultados de traducción

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja la sección del motor del aparato en agua y asegúrese de que no entre agua en el aparato.
- Limpiar la sección del motor frotándola con un paño húmedo, se puede añadir un poco de detergente si el aparato está muy sucio.
- No utilice estropajos, lana de acero o cualquier forma de disolventes fuertes o agentes de limpieza abrasivos para limpiar el aparato, ya que pueden dañar las superficies exteriores del aparato.
- Desmonte el aparato y limpie todos los accesorios por separado. El cuerpo de la picadora de carne y otras partes se pueden limpiar con agua tibia y jabón.
- Tenga cuidado de no tocar las cuchillas o las partes afiladas durante el uso y la limpieza.
- **IMPORTANTE:** Deje secar completamente después de limpiar antes de volver a utilizarlo. No utilice el aparato si está húmedo.
- Recomendamos lubricar las rejillas para carne con aceite vegetal después de limpiarlas y guardarlas en papel resistente a la grasa para minimizar el riesgo de oxidación y decoloración.
- Después de lavar y secar, coloque inmediatamente el accesorio en la funda protectora para su almacenamiento.

CA 220-240V 50Hz 2000W

# SMARTHOME

Servicio Técnico  
(562) 2341-7759



AV Italia 1729 - Ñuñoa



[www.behnkehome.com](http://www.behnkehome.com)  
[www.tu-smarhome.com](http://www.tu-smarhome.com)