

# QUIGG

## Robot de cocina con conexión wifi

KM 2017Wi.19



**3 años**  
**GARANTÍA**  
**DEL FABRICANTE**

**SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE**  
☎ +34-902 021 974  
💻 e-mail: hup-service  
@glodg.net  
N.º ART.: 3518 11/2019

MANUAL DE INSTRUCCIONES ORIGINAL



CE

[www.quigg.com](http://www.quigg.com)  
ID 1419046973

11/2019  
N.º ART.: 3518

# Índice

<b>Índice</b>	<b>2</b>	<b>Manejo</b>	<b>23</b>
<b>Indicaciones generales</b>	<b>3</b>	Uso del robot de cocina	23
Introducción	3	Indicaciones generales sobre el uso del aparato	25
Declaración de conformidad UE	3	Báscula de cocina integrada	25
Uso previsto	4	Función de rotación izquierda	26
<b>Componentes del producto/ volumen de suministro</b>	<b>5</b>	Uso de la función batir/mezclar (sin calentamiento)	26
<b>Seguridad</b>	<b>8</b>	Uso del aspa mezcladora	28
Indicaciones generales de seguridad	8	Uso del aparato con función de calentamiento integrada	29
Peligros para niños y personas con movilidad reducida	8	Uso de la vaporera complementaria	32
Peligros con el manejo de aparatos eléctricos	8	Programas preinstalados	35
Peligros durante el uso del robot de cocina con conexión wifi	10	Uso del cestillo	37
Explicación de los símbolos y más información	14	<b>Avería y remedio</b>	<b>40</b>
<b>Instalación y montaje</b>	<b>15</b>	<b>Mantenimiento, limpieza y conservación</b>	<b>41</b>
Antes del primer uso	15	Limpieza del recipiente mezclador de acero inoxidable	41
Introducción	15	Limpieza de los otros accesorios	42
Preparación del aparato	16	Almacenamiento	42
Pantalla	16	<b>Datos técnicos</b>	<b>43</b>
Panel de mando	18	<b>Eliminación</b>	<b>43</b>
Colocar/retirar recipiente mezclador de acero inoxidable	19		
Colocar/retirar el accesorio de cuchillas	20		
Colocar/retirar la tapa	21		

# Indicaciones generales

## Introducción

Muchas gracias por haber elegido el robot de cocina con conexión wifi de Quigg. Ha adquirido un producto de alta calidad que cumple con los estándares de seguridad y rendimiento más altos. Para un manejo adecuado y una vida útil duradera, le recomendamos que preste atención a las siguientes indicaciones.

Lea detenidamente el manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad, antes de utilizar el producto. En él encontrará una serie de indicaciones útiles e importantes que deben ser comprendidas y observadas por todo usuario antes de la utilización. Guarde el manual de instrucciones y adjúntelo al aparato si entrega este a un tercero.

## Declaración de conformidad UE

Por el presente documento, Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG confirma que el tipo de sistema de radio KM 2017Wi.19 cumple con las directrices/regulaciones que se enumeran a continuación.

- 2014/53/UE
- 1935/2004/CE
- 2009/125/CE
- 2011/65/UE

El aparato cumple con las normativas de la CE.

Puede encontrar el texto completo de la Declaración de conformidad UE en [www.kuechenmaschine-hup.de](http://www.kuechenmaschine-hup.de).

El aparato cumple con las exigencias de la Ley Alemana de Seguridad de Equipos y Productos y de la Directiva Europea de Baja Tensión. Esto se demuestra mediante el símbolo GS de la entidad certificadora independiente:



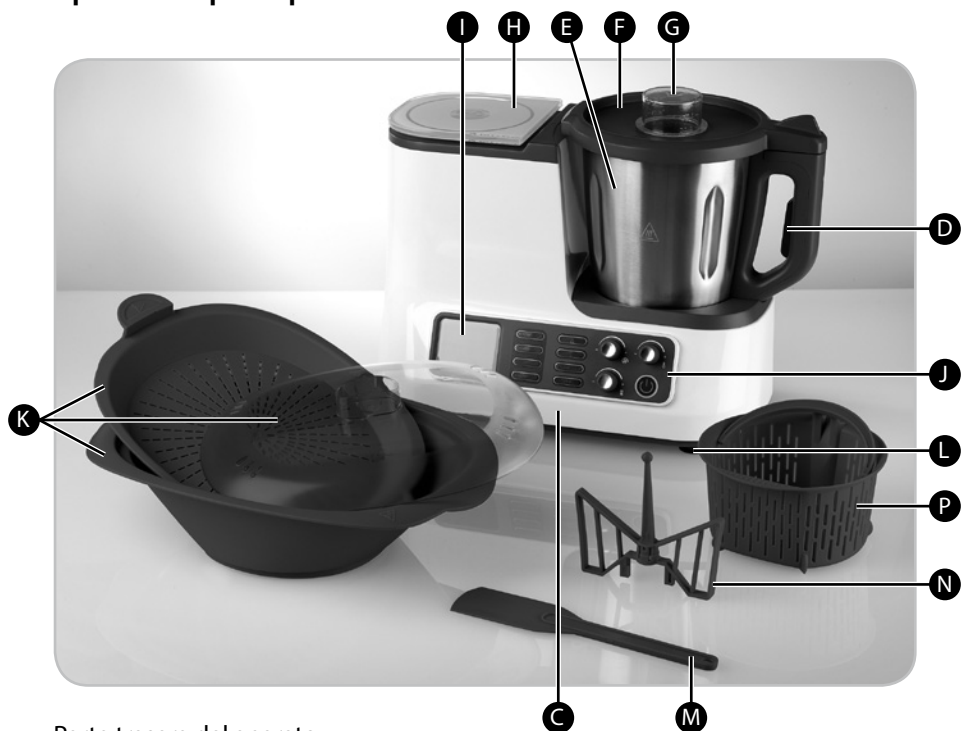
## Uso previsto

Este aparato está indicado únicamente para elaborar y preparar alimentos determinados. Además, el aparato no está indicado para uso industrial sino para uso exclusivamente doméstico, pero no en cocinas para trabajadores, en tiendas, oficinas u otras zonas comerciales, tampoco en propiedades agrícolas ni lo deben usar clientes en hoteles, moteles u otro tipo de alojamientos, así como pensiones. Utilice el aparato solo en espacios interiores, nunca al aire libre. Queda terminantemente prohibido cualquier otro uso diferente al previsto o la modificación del aparato. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por el uso indebido o la utilización incorrecta del aparato.

Editor del manual:  
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG  
Schlagenhofener Weg 40  
D-82229 Seefeld

# Componentes del producto/volumen de suministro

## Componentes principales



### Parte trasera del aparato



- A) Conector para cable de alimentación
- B) Interruptor de encendido y apagado
- C) Base
- D) Botón de desbloqueo
- E) Recipiente mezclador de acero inoxidable
- F) Tapa
- G) Tapa del orificio de llenado
- H) Placa de cristal (superficie de pesaje)
- I) Pantalla
- J) Panel de mando
- K) Vaporera complementaria
- L) Patas de apoyo
- M) Espátula
- N) Aspa mezcladora
- O) Cable de alimentación (no se muestra en la imagen)
- P) Cestillo
- Q) Manual de instrucciones y tarjeta de garantía + DVD (no se muestra en la imagen)

## Ensamblaje

### E) Recipiente mezclador de acero inoxidable



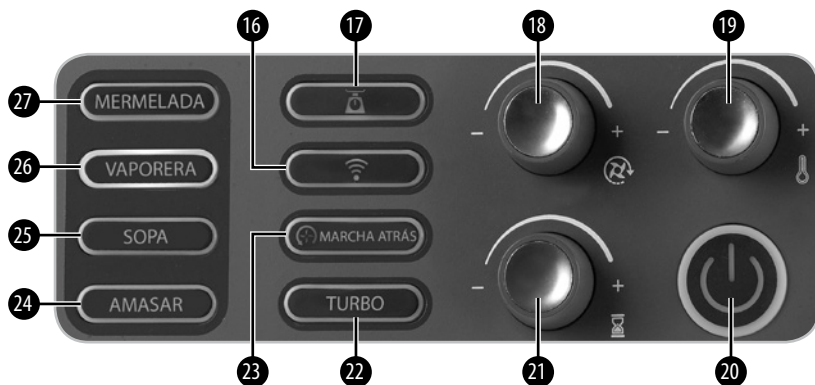
- 1) Escala con marca MAX
- 2) Accesorio de cuchillas
- 3) Fijación para aspa mezcladora
- 4) Anillo de sellado
- 5) Fijación de cuchilla

### I) Pantalla



- 6) Símbolo de rotación izquierda
- 7) Símbolo de rotación derecha
- 8) Indicador de nivel de velocidad
- 9) Indicador de peso
- 10) Indicador de nivel de temperatura actual en el recipiente mezclador de acero inoxidable
- 11) Indicador de que el recipiente/tapa no se ha colocado debidamente.
- 12) Indicador de paso de preparación (si se usan programas preinstalados o se controla con la aplicación consulte el manual de instrucciones por separado).
- 13) Indicador de programa preinstalado o número de receta (si se usa la aplicación consulte el manual de instrucciones por separado).
- 14) Indicador de tiempo
- 15) Indicador de nivel de temperatura ajustado

## J) Panel de mando



16) Botón para conexión wifi

17) Botón para función de pesaje

18) Regulador giratorio para ajuste de velocidad

19) Regulador giratorio para ajuste de temperatura

20) Botón de inicio

21) Regulador giratorio para ajuste de tiempo

22) Botón para función turbo

23) Botón de marcha atrás

24) Tecla del programa "AMASAR"

25) Tecla del programa "SOPA"

26) Tecla del programa "VAPORERA"

27) Tecla del programa "MERMELADA"

## K) Vaporera complementaria



28) Tapa

29) Cesto para cocinar al vapor

30) Bandeja para cocinar al vapor

Se reservan todos los derechos para modificaciones técnicas y ópticas.

## Seguridad



**Lea y preste atención a las siguientes indicaciones de seguridad. El incumplimiento puede provocar importantes riesgos de accidentes y de lesiones, así como peligro de daños materiales y en el aparato.**

### Indicaciones generales de seguridad

#### **Peligros para niños y personas con movilidad reducida**

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, con falta de experiencia o conocimientos, bajo supervisión o si han recibido las instrucciones debidas sobre el uso seguro del aparato y sobre los peligros que de este uso pueden resultar.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable de

conexión fuera del alcance de los niños. Los niños no pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario.

- Los niños no deben jugar con el aparato. Supervíselos. Los niños no reconocen el peligro que puede surgir al manejar aparatos eléctricos.
- Mantenga los plásticos del embalaje fuera del alcance de los niños.

#### **Peligro de asfixia.**

#### **Peligros con el manejo de aparatos eléctricos**

- Utilice este aparato únicamente como se describe en este manual de instrucciones y tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad. Un mal uso puede causar lesiones.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo si lo deja sin supervisión, si muestra un fallo en el funcionamiento, antes de colocar o quitar accesorios, y antes de lim-

piarlo. Nunca tire del cable de red. **Peligro de descarga eléctrica.**

- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, deberá reemplazarlo con un cable de alimentación especial provisto por el fabricante o por el servicio de atención al cliente.
- No sumerja el aparato ni lo utilice al aire libre, puesto que no debe exponerse a la lluvia u otro tipo de humedad. **Peligro de descarga eléctrica.**
- Si el aparato alguna vez cae en el agua, primero desenchúfelo y luego retírelo del agua. No lo vuelva a poner en funcionamiento hasta que no lo haya revisado un servicio técnico autorizado. Esto también se aplica si el cable de red o el aparato presentan deterioros o si el aparato ha sufrido alguna caída. **Peligro de descarga eléctrica.**
- Cerciórese de que el cable de alimentación o el apar-

to nunca se coloquen sobre superficies calientes o cerca de fuentes de calor. Coloque el cable de red de tal forma que no esté en contacto con objetos calientes o con cantos afilados.

**Peligro de descarga eléctrica.**

- No doble el cable de red ni lo enrolle alrededor del aparato, ya que esto puede provocar la rotura del cable. **Peligro de descarga eléctrica.**
- No utilice el aparato si está situado sobre un suelo húmedo o si sus manos o el aparato están mojados. **Peligro de descarga eléctrica.**
- Nunca abra el aparato ni intente, en ningún caso, acceder al interior usando objetos metálicos. **Peligro de descarga eléctrica.**
- Las reparaciones solo deben ser realizadas por talleres especializados autorizados. Los aparatos que no son reparados correctamente

representan un peligro para el usuario.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra instalada según la normativa aplicable y con una tensión de red acorde a la indicada en la placa de características.
- Para evitar accidentes, nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.

### **Peligros durante el uso del robot de cocina con conexión wifi**

- Tenga cuidado al usar las cuchillas porque están muy afiladas; no toque las aspas sin protegerse las manos. No permita que los niños se acerquen a las cuchillas. Nunca utilice cuchillas dañadas. Avise también a los demás usuarios de los peligros.
- Antes de cambiar los accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento, se debe apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.

- Utilice únicamente accesorios originales. Al utilizar recambios que no son originales se debe considerar la posibilidad de un mayor peligro de accidentes. En caso de accidentes o daños causados por no utilizar accesorios originales, la garantía perderá su validez. Se perderá todo derecho a garantía si se emplean accesorios de otros fabricantes y por causa de ello, se producen daños en el aparato.
- Siga las demás instrucciones del capítulo "Limpieza y cuidado". Siga todas las indicaciones de seguridad para garantizar un uso seguro.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Para evitar daños a personas y materiales, asegúrese de que las manos, el cabello, la ropa y otros objetos no entren en contacto con el recipiente mezclador de acero inoxidable durante el proceso de batido/mezcla o de calentamiento o mientras el recipiente mezclador de acero inoxidable esté sobre la base.
- Al utilizar aparatos de calor eléctrico se alcanzan tempera-

turas altas que pueden producir lesiones, p. ej. el recipiente mezclador de acero inoxidable, la tapa, la tapa del orificio de llenado, la vaporera complementaria, etc. pueden ponerse muy calientes. Nunca toque las superficies calientes sin protegerse las manos. Utilice las asas y lleve siempre guantes de cocina termoaislantes. Avise también a los demás usuarios de los peligros.

**Peligro de lesiones.**

- Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie plana, seca, antideslizante y resistente al calor. Para evitar la acumulación de calor, no coloque el aparato directamente en una pared o debajo de un armario suspendido o similar. No cubra el aparato durante su funcionamiento. Procure mantener un espacio libre y una distancia de seguridad suficientes con respecto a todos los objetos inflamables y fusibles.

**Peligro de incendio.**

- ATENCIÓN: no abra la tapa si el contenido del recipiente mezclador está cocinándose o durante el proceso de cocción

al vapor. Esto podría provocar lesiones. La tapa del orificio de llenado puede calentarse durante el funcionamiento, no la toque cuando esté calentando ingredientes.

- ATENCIÓN: durante el funcionamiento del aparato puede salir vapor caliente.

**Peligro de lesiones.**

- Coloque y utilice el aparato únicamente en una superficie plana, seca, antideslizante y resistente al calor. Esta superficie debe ser fácil de limpiar y resistente a las salpicaduras, ya que estas no siempre pueden evitarse.
- Nunca sumerja el recipiente mezclador de acero inoxidable en agua ni en otros líquidos. No debe permitir que entren líquidos en el área por debajo del recipiente mezclador de acero inoxidable. No lave el recipiente mezclador en el lavavajillas.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y/o guardarlo. Tenga en cuenta que el aparato aún puede estar caliente después de haberlo apagado.

**Peligro de quemaduras.**

- No utilice la función turbo mientras se calienten los alimentos.
  - Asegúrese siempre antes del uso de que todos los componentes están correctamente acoplados.
  - Asegúrese siempre de que el aparato esté apagado antes de conectarlo a una toma de corriente con puesta a tierra o de desconectarlo de la red eléctrica.
  - No cambie en ningún caso el aparato de lugar mientras haya alimentos o líquidos en su interior.
  - No sobrepase la marca MAX del recipiente mezclador de acero inoxidable.
  - Cuidado al vaciar y limpiar el recipiente mezclador de acero inoxidable: las aspas son muy afiladas. **Peligro de lesiones.**
  - Espere siempre a que todas las piezas se hayan detenido por completo antes de retirar o colocar los accesorios. **Peligro de lesiones.**
  - Siempre desconecte el aparato cada vez que acabe de utilizarlo y quítelo de la red eléctrica para evitar un funcionamiento no deseado.
- No triture pepitas duras y elimine de los ingredientes los posibles tallos o pedúnculos existentes antes del procesamiento. Antes de triturar carne, quite los huesos o tendones que pueda haber.
  - Corte los ingredientes sólidos como verduras o carne en pedazos pequeños antes de echarlos en el recipiente mezclador de acero inoxidable.
  - Utilice únicamente la espátula suministrada para sacar los alimentos. Asegúrese siempre de que el aparato esté apagado y desconectado y que todas las piezas están completamente paradas. La espátula no debe entrar en contacto con piezas móviles.
  - El recipiente mezclador de acero inoxidable no debe meterse en el microondas ni ponerse en un fogón eléctrico ni de gas.
  - No eche ingredientes en el recipiente mezclador de acero inoxidable si las cuchillas no están montadas. De hacerlo, los ingredientes se caerán por la abertura de la base del recipiente.
  - Utilice el aparato únicamente con el cable de alimentación

incluido. Conecte siempre primero el cable de alimentación al aparato y después a una toma de corriente con puesta a tierra debidamente instalada.

- Si utiliza el aparato a velocidad (velocidad de giro) alta y sin líquidos, por ejemplo para triturar ingredientes secos como almendras o nueces, el aparato puede mantenerse un máximo de 40 segundos seguidos en funcionamiento. Después debe dejarlo enfriarse unos 10 minutos antes de volver a usarlo.
- Si desea cocer agua u otros ingredientes líquidos en el recipiente mezclador de acero inoxidable, la cantidad de llenado no puede exceder 1,5 l (=marca 3.ª graduación desde abajo en el recipiente mezclador), y el nivel de velocidad no puede ser superior a 1.
- Precaución con ingredientes congelados. Debido a que diferencias repentinas de temperatura pueden provocar tensión en el material de las cuchillas, recomendamos que espere siempre unos minutos después de añadir los ingredientes congelados al recipiente

mezclador de acero inoxidable antes de comenzar el proceso. Comience el procesamiento con un nivel de velocidad bajo y vaya subiendo en caso necesario. No se recomienda usar el aparato para triturar hielo.

- Nunca desmonte las cuchillas en sus piezas individuales. No extraiga piezas de las cuchillas para evitar riesgos por un montaje incorrecto.
- **ATENCIÓN:** no permita que los contactos de electricidad del aparato entren en contacto ni estén demasiado cerca de líquidos.
- Asegúrese de que el robot de cocina y sobretodo la báscula que lleva integrada, no se expongan a elevados impactos externos de fuerza electromagnética (por ejemplo, mediante contacto con aparatos teledirigidos o que liberen descargas electrostáticas). Esto podría alterar la función de pesaje y así mostrar datos erróneos. Si el aparato muestra irregularidades durante el funcionamiento, como por ejemplo, que aparezcan errores en la pantalla, le recomendamos que apague la función de pesaje, elija una

ubicación más apropiada para el aparato y active de nuevo la función de pesaje.

- **INDICACIÓN IMPORTANTE:** si prepara comida para bebés, asegúrese de que los ingredientes tengan la calidad apro-

piada para esto. Los ingredientes no deben tener pepitas, palitos ni tallos. La carne debe estar completamente libre de nervios y huesos, ya que si no no se puede triturar correctamente.

## Explicación de los símbolos y más información

Los siguientes símbolos y términos de advertencia aparecen sobre este manual de instrucciones, sobre el aparato o sobre su embalaje y sirven para indicar información adicional.



Lea y siga el manual de instrucciones.



Las indicaciones de advertencia importantes están marcadas con este símbolo.

**Peligro:** se refiere a daños a personas.

**Atención:** se refiere a daños materiales.



Las informaciones importantes están marcadas con este símbolo.



**Precaución! Vapor caliente! Peligro de escaldadura!**



**Precaución: superficie caliente  
Peligro de quemaduras.**



Este símbolo indica que hay disposiciones particulares sobre la eliminación de aparatos viejos (véase el capítulo "Eliminación").

# Instalación y montaje

## Antes de usar por primera vez



Peligro

**Para evitar riesgos, compruebe la integridad del aparato después de desembalarlo por si hubiera sufrido daños en el transporte. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. Encontrará la dirección del servicio posventa en las condiciones en la tarjeta de garantía.**

El aparato y los accesorios están embalados para evitar que se dañen durante el transporte.

- Extraiga el aparato de su embalaje con cuidado.
- Retire todos los elementos de embalaje.
- Limpie el aparato y todos los accesorios de restos de polvo del embalaje, de acuerdo con las indicaciones del capítulo "Mantenimiento, limpieza y cuidado".

## Introducción

Antes de adentrarnos en la explicación sobre el uso del aparato, deseamos dar un resumen general de las funciones básicas, instalación y montaje, así como posibilidades de aplicación y ajuste.

Los diversos accesorios, la función de calentamiento, la vaporera complementaria, la báscula de cocina integrada y la función de rotación izquierda reúnen numerosas funciones en su robot de cocina, lo que permite ofrecer numerosas posibilidades de preparación y aplicación. El aparato sirve, por ejemplo, para remover/ amasar, mezclar, cocinar, cocinar al vapor, emulsionar, triturar, hacer puré y montar los ingredientes adecuados, lo que permite un procesamiento rápido de sus ingredientes sin ocupar mucho espacio, así como la preparación de numerosas recetas con solo un aparato.

El volumen de suministro incluye un recetario que le permitirá conocer mejor la diversidad de posibilidades de uso gracias a su amplia gama de ideas de recetas para entrantes, sopas, salsas, platos principales, masas, postres y mucho más. Le invitamos a volver a cocinar las recetas y esperamos haber podido darle con esto sugerencias para sus ideas y platos propios.

Además el aparato posee una función de conexión wifi que permite conectar el robot de cocina directamente (sin conexión a Internet) a su smartphone o tableta. Nuestra aplicación correspondiente y propia desarrollada especialmente para este aparato permite, por un lado, la preparación de las recetas guardadas paso a paso; por

otro lado, permite el manejo manual, en el que se indican los ajustes deseados, como la velocidad, el tiempo, la temperatura, la rotación izquierda o la selección y el arranque de programas preinstalados, etc., a través de su smartphone/tableta. La aplicación contiene todas las recetas de nuestro recetario, para que pueda acceder a ellas y prepararlas paso a paso de forma sencilla mediante el dispositivo móvil, sin tener que realizar ajustes en el aparato. La lista de ingredientes guardados en cada receta indica qué ingredientes y qué cantidad de llenado es necesaria, con lo que se puede utilizar directamente como lista de la compra cuando esté en la tienda.

La aplicación puede descargarse en las plataformas habituales App Store (Apple) y Google Play Store (Android™).

El modo de proceder para utilizar la conexión wifi y la descarga, instalación y uso de la aplicación se indican en más detalle en el otro manual de instrucciones separado.

Nuestra página de inicio [www.kuechenmaschine-hup.de](http://www.kuechenmaschine-hup.de) contiene más información sobre la aplicación.

¡Disfrute, y que aproveche!

Google, Google Play, Android™ y otras marcas son marcas de Google Inc.

## Preparación del aparato



Peligro

**Utilice el aparato únicamente con el cable de alimentación incluido. Conecte siempre primero el cable de alimentación al aparato y después a una toma de corriente con puesta a tierra debidamente instalada.**

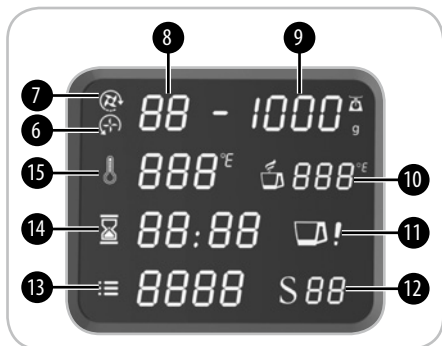
Coloque el aparato cerca de una toma de corriente con puesta a tierra. Disponga una superficie de apoyo plana, seca, antideslizante y resistente al calor. La superficie de apoyo debe ser resistente a la grasa y fácil de limpiar, ya que no siempre se pueden evitar las salpicaduras.

Asegúrese de apagar el aparato después de utilizarlo. El interruptor de encendido y apagado (B) en la parte trasera del aparato debe estar en "0".

Tome el cable de alimentación incluido y enchúfelo en el conector del cable de alimentación (A) del aparato.

## Pantalla (I)

Le recomendamos conectar el aparato solo si el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) está montado correctamente en el aparato (consulte las páginas 19/20). La pantalla (I) muestra brevemente todos los símbolos/funciones y cambia a la vista de inicio.



#### **Símbolo de rotación izquierda (6):**

Muestra si la función de rotación izquierda (no cortar) está activada para las cuchillas de acero inoxidable.

#### **Símbolo de rotación derecha (7):**

Muestra si la función de rotación derecha (cortar) está activada para las cuchillas de acero inoxidable.

#### **Indicador de nivel de velocidad (8):**

Indicador de nivel de velocidad seleccionado.

→ Rotación derecha: indicador de nivel "SL" (nivel de remover) desde nivel 1 (lento) hasta nivel 10 (rápido).

→ Rotación izquierda: indicador de nivel "SL" + niveles 1 a 2.

#### **Indicador de peso (9):**

Indicador del peso.

→ Indicador de peso de 1 a 5000 gramos (unidad: 1 g).

#### **Indicador de la temperatura actual (10):**

Indicador de la temperatura actual en el recipiente mezclador de acero inoxidable

→ Indicador en grados Celsius (°C)

#### **Indicador de que el recipiente/tapa no se ha colocado debidamente (11):**

Indica que el recipiente/tapa no se han colocado correctamente.

→ El símbolo de recipiente parpadea. → El recipiente no se ha introducido o no se ha introducido correctamente.

→ Símbolo de recipiente con signo de admiración. → La tapa no está bien colocada o no está bien bloqueada.

→ El símbolo de recipiente tiene luz continua. → El recipiente y la tapa se han montado correctamente.

#### **Indicador de paso de preparación (12):**

→ Si se usan programas preinstalados o se controla con la aplicación se muestra el paso de preparación actual.

→ Si la receta se prepara a través de la aplicación, aparecerá el paso de la receta correspondiente.

#### **Indicador de programa preinstalado o número de receta (13):**

→ Si se usan programas preinstalados, se mostrará el número de programa correspondiente (consulte el capítulo "Programas preinstalados").

→ Si se elaboran recetas mediante la aplicación, aparece el número de receta correspondiente (consulte el manual de instrucciones separado para usar la aplicación).

#### **Indicador de tiempo (14):**

→ Indicador de tiempo de 1 segundo a 99 minutos.

### Indicador de nivel de temperatura ajustado (15):

→ Indicador de la temperatura ajustada en el aparato (o en la aplicación) y a qué temperatura debe calentarse el recipiente mezclador de acero inoxidable.

**Indicación:** si se producen problemas, aquí aparecerán los avisos de error del aparato. Estos son los posibles avisos de error.

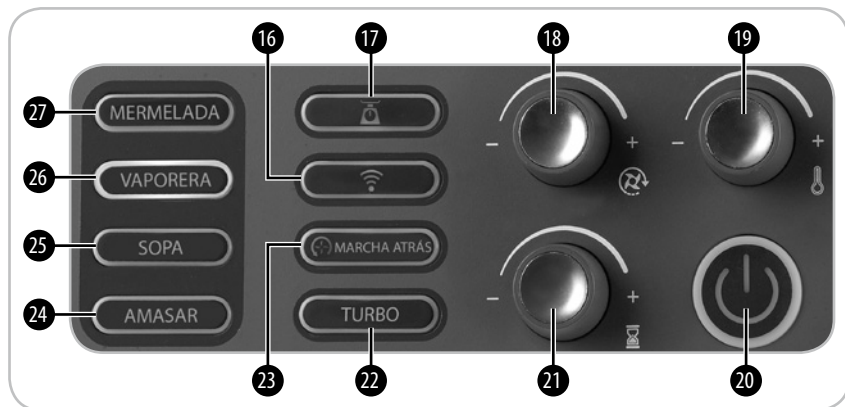
**E1:** el aparato está defectuoso, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

**E2:** el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) no está correctamente instalado en la base (C).

**E3:** la tapa no está bien colocada en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) o no se ha bloqueado correctamente.

**E4:** el motor está bloqueado o la cuchilla cortadora no gira. Desconecte el aparato y quítelo de la red eléctrica. Compruebe si hay ingredientes bloqueando las aspas (p.ej. un alimento no apto o uno demasiado grande o duro) y retírelo en caso necesario. Si esta no es la causa, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

### Panel de mando (J)



### Botón para conexión wifi (16):

→ Conectar/desconectar la conexión wifi para activar o desactivar la

conexión wifi al smartphone/ tableta y, por lo tanto, el uso de la aplicación.

### **Botón para función de pesaje (17):**

- Al pulsarlo se activa la función de pesaje: en la pantalla aparece el indicador de peso (9).
- También para usar la función de tara (ver apartado "Báscula de cocina integrada").

### **Regulador giratorio para ajuste de velocidad (18):**

- Selección del nivel de velocidad.
  - Con la rotación derecha el indicador se puede ir desde el nivel "SL" (nivel de remover) pasando por nivel 1 (lento) hasta nivel 10 (rápido).
  - Con la rotación izquierda, se puede ir de nivel "SL" a niveles 1 y 2.

### **Regulador giratorio para ajuste de temperatura (19):**

- Ajuste de nivel de temperatura deseado.
  - Ajustable en pasos de 5 °C de 30 °C a 120 °C.

### **Botón de inicio (20):**

- Para iniciar un paso de paso de preparación o un programa preinstalado.
- Para interrumpir un paso de preparación o un programa preinstalado (pausa).
- Para restablecer los ajustes existentes.

### **Regulador giratorio para ajuste de tiempo (21):**

- Ajuste del tiempo de preparación deseado.
  - Ajustable de 1 segundo a 99 minutos. El ajuste se realiza en intervalos de

1 segundo hasta llegar a un minuto, de 30 segundos hasta 10 minutos, y después minuto a minuto.

### **Botón para función turbo (22):**

- Una pulsación corta activa el funcionamiento breve a toda potencia.
  - Nivel de velocidad máximo.

### **Botón de marcha atrás (23):**

- Cambio en el ajuste para la función de rotación izquierda.

### **Teclas del programa (24) a (27):**

- Selección del programa preinstalado (ver apartado "Programas preinstalados").

## **Colocar/retirar el recipiente mezclador de acero inoxidable (E)**



El aparato dispone de un dispositivo de seguridad. Solo funciona si el recipiente mezclador de acero inoxidable está colocado correctamente en el aparato y la tapa está fijada apropiadamente en el recipiente mezclador.

- Para colocar correctamente el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) en la base (C), tómelo por esta asa y colóquela sobre la abertura prevista en la base (C) de forma que el asa quede orientada al lado derecho.
- Para fijar el recipiente mezclador de acero inoxidable (E), empújelo hacia abajo por la tapa con cuidado, prefe-

riblemente con ambas manos, hasta que oiga y vea que ha encajado. El recipiente mezclador de acero inoxidable (E) debe entrar hasta el tope en la abertura de la base (C) y bloquearse allí. Si no, el aparato no funcionará.

**Indicación:** si el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) no está colocado correctamente, el indicador mostrará el aviso de error "E2" en el indicador de nivel de velocidad (8) y el símbolo del recipiente del indicador recipiente/tapa está correcta o incorrectamente colocado (11) parpadea.

- Para sacar el recipiente mezclador de acero inoxidable (E), pulse el botón de desbloqueo (D) del asa y tire hacia arriba para sacarlo de la base (C).

## Colocar/retirar el accesorio de cuchillas (2)



Peligro

Tenga mucho cuidado al manejar las cuchillas. Las aspas son muy afiladas. Hay riesgo de sufrir lesiones considerables. Sujete las cuchillas solo por el extremo superior (fijación del aspa mezcladora) cuando desee retirarlas o montarlas en el recipiente mezclador de acero inoxidable.

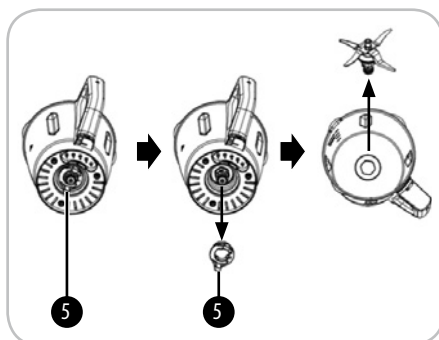


Peligro

**Precaución:** una vez suelte la fijación de cuchilla esta ya no estará sujeta a la base del reci-

piente. Por esto, si gira el recipiente mezclador de acero inoxidable, es posible que las cuchillas se caigan. Hay riesgo de sufrir lesiones considerables por las cuchillas afiladas. Mantenga el recipiente mezclador de acero inoxidable siempre erguido (con el orificio de llenado hacia arriba) si la fijación de cuchilla o el accesorio de cuchillas no están fijadas o no lo están correctamente.

### Retirar el accesorio de cuchillas



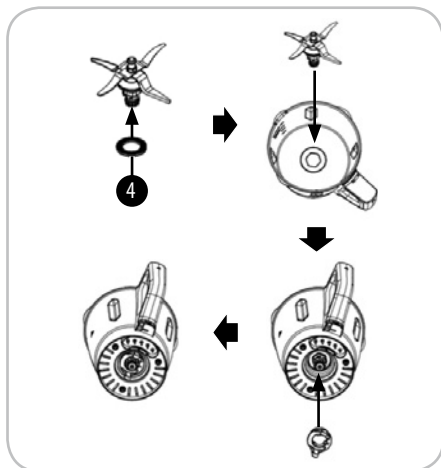
- Tome el recipiente mezclador de acero inoxidable (E). La fijación de cuchilla (5) se encuentra en la parte inferior del recipiente mezclador de acero inoxidable (E).
- Para soltar la fijación de cuchilla (5), gírela ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquela del recipiente.
- Saque el accesorio de cuchillas (2) situada en el extremo superior del recipiente mezclador de acero inoxidable (E).

### Colocar el accesorio de cuchillas



Atención

Asegúrese siempre de que el anillo de sellado está montado correctamente en el accesorio de cuchillas antes de volver a ponerlo en recipiente mezclador de acero inoxidable. Si el anillo de sellado no está correctamente montado o si no está presente, es posible que los ingredientes se caigan por la abertura inferior y con ello dañar el aparato.



- Asegúrese de que el anillo de sellado (4) está colocado correctamente hasta el tope del accesorio de cuchillas (2).
- Insertar el accesorio de cuchillas (2) con la rueda dentada por delante en la abertura situada en la parte inferior del recipiente mezclador de acero inoxidable (E). Por la forma de la abertura y el accesorio de cuchillas

(2) puede saber cómo acoplar las piezas.

- Vuelva a colocar la fijación de cuchilla (5) en el accesorio de cuchillas (2) y fjela girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que llegue al tope.



Peligro

Asegúrese siempre de que las cuchillas se han fijado correctamente y de forma segura al recipiente mezclador de acero inoxidable. Peligro de accidentes. El aparato no se debe utilizar sin el accesorio de cuchillas montado.

### Colocar/retirar la tapa (F)



El aparato dispone de un dispositivo de seguridad. Solo funciona si el recipiente mezclador de acero inoxidable está colocado correctamente en el aparato y la tapa está fijada apropiadamente en el recipiente mezclador.

Para montar la tapa (F) al recipiente mezclador de acero inoxidable (E) correctamente, proceda de la siguiente manera:

- La tapa (F) del recipiente mezclador de acero inoxidable (E) tiene dos salientes opuestos en su borde. Uno de esos salientes tiene una elevación. Ponga la tapa (F) desde arriba sobre

el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) de forma que este saliente (con la elevación) quede a la derecha junto al asa y presione la tapa (F) hasta el tope. El otro saliente en el borde de la tapa (F) debe encontrarse a la izquierda junto al vertedor del recipiente mezclador de acero inoxidable (E) (en la vista desde arriba y con el asa en dirección al vertedor), si no no será posible verter correctamente.

**Indicación:** por motivos de seguridad, la tapa (F) ha sido diseñada para que sea un poco rígida, por lo que debe presionarse firmemente hasta el tope sobre el recipiente mezclador de acero inoxidable (E). De este modo se asegurará de que el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) está cerrado correctamente durante el funcionamiento.

- Gire la tapa (F) (preferentemente con ambas manos) en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. Asegúrese de que la tapa está fijada en los tres salientes de fijación en el borde superior exterior del recipiente mezclador de acero inoxidable (E).

**Indicación:** si la tapa (F) está colocada correctamente y se gira hasta el tope, se accionará un interruptor de seguridad y el aparato quedará operativo. Si la tapa (F) no está correctamente montada, en la pantalla aparece el indicador recipiente/tapa montado correcta o incorrectamente (11) con un símbolo

de admiración, y no se podrá manejar el aparato. Además aparece un aviso de error "E3" en el indicador de nivel de velocidad (8).

- Para volver a quitar la tapa (F), gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que pueda sacarla del recipiente mezclador de acero inoxidable (E).

**Indicación:** la tapa (F) está provista de un orificio de llenado. Además, en el volumen de suministro se incluye una tapa para el orificio de llenado que puede usar como vaso medidor. Así, puede añadir otros ingredientes durante el funcionamiento sacando la tapa del orificio de llenado (G) de la tapa (F). Sin embargo, recuerde que si la tapa del orificio de llenado (G) está abierta es posible que no se puedan evitar salpicaduras. Después de echar los ingredientes, vuelva a cerrar la tapa.

Para poder quitar la tapa del orificio de llenado (G) de la tapa (F), gírela un poco en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que pueda sacarla tirando hacia arriba. Para montarla correctamente, ponga la tapa del orificio de llenado (G) en el orificio de llenado de forma que las espigas del borde exterior queden insertadas en los espacios entre las fijaciones de la circunferencia interior del orificio de llenado. Bloquee la tapa del orificio de llenado girando hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj.

# Manejo

## Uso del robot de cocina



Peligro

**Asegúrese de que el recipiente mezclador de acero inoxidable nunca se llene por encima de la marca MAX.**

**Indicación:** las marcas del recipiente mezclador de acero inoxidable (E) se corresponden con las siguientes cantidades de llenado.

1. Marca --> 0,5 litros
2. Marca --> 1,0 litros
3. Marca --> 1,5 litros  
(cantidad de llenado máxima para cocer agua u otros ingredientes líquidos)
4. Marca "MAX" --> 2,2 litros  
(cantidad de llenado máxima)



Si desea procesar a la vez ingredientes sólidos y líquidos en el recipiente mezclador, eche primero el líquido en el recipiente mezclador de acero inoxidable. Después añada los ingredientes sólidos. Corte siempre los ingredientes sólidos en trozos (aprox. 2 cm x 2 cm x 2 cm) antes de añadirlos al recipiente mezclador para evitar que las espas se atasquen.



La cantidad de llenado y la velocidad dependen en gran medida de la consistencia de los

ingredientes (masa gruesa, firme, o caldo). Por esto, debe ajustar la cantidad de llenado y la velocidad a los ingredientes utilizados. De este modo podrá evitar salpicaduras o posibles sobrecargas del motor de accionamiento.



Atención

**Antes de sacar la tapa o el accesorio correspondiente, asegúrese siempre de que el aparato esté apagado y desconectado y que todas las piezas están completamente paradas.**



Peligro

**Conecte el aparato a la toma de corriente con puesta a tierra solo si todas las piezas se han montado y colocado correctamente.**



Una vez concluya el tiempo de procesamiento ajustado, el aparato dejará de funcionar y la pantalla parpadeará. Después de unos segundos, los ajustes se restablecerán. Si no apaga el aparato, este se apagará por sí solo después de unos minutos o cambiará al modo standby. Para poder volver a ponerlo en funcionamiento o para prepararlo para el siguiente ajuste mientras esté aún parpadearando, gire uno de los reguladores girato-

rios. La pantalla se iluminará con luz continua y podrá aplicar los ajustes como de costumbre.



Recuerde que la velocidad máxima ajustable para la función batir/mezclar está limitada por razones de seguridad al nivel de velocidad 4 si los ingredientes del recipiente mezclador de acero inoxidable superan un nivel de temperatura de 60 °C. A partir de una temperatura de 60 °C en el recipiente mezclador de acero inoxidable, el nivel de velocidad máximo ajustable para la función batir/mezclar es 4. Si los ingredientes se calientan con un nivel de velocidad superior, el aparato reduce el nivel de velocidad automáticamente a 4 al alcanzar o sobrepasar los 60 °C.



El volumen de suministro incluye un cestillo. Puede usar el cestillo para cocinar al vapor ingredientes que no se deban picar ni mover, como por ejemplo patatas, pasta o arroz en el recipiente mezclador de acero inoxidable.



El robot de cocina está provisto con una función de rotación izquierda, en la que

las cuchillas giran en el sentido contrario a las agujas del reloj. Este modo no pica los alimentos, ya que las cuchillas solo cortan cuando giran en sentido de las agujas del reloj. Puede utilizar esta función, por ejemplo, si no desea picar los ingredientes, pero sí mezclarlos, como por ejemplo al preparar risotto.



Su robot de cocina tiene un nivel de remover "SL", que representa el nivel de velocidad más bajo ajustable para la función batir/mezclar. Su velocidad de giro reducida permite procesar los ingredientes de forma delicada, ya que se pican o dañan menos que con otros ajustes más altos. Junto con la función de rotación izquierda, este nivel es ideal para remover ingredientes que no se deben cortar con el accesorio de cuchillas y que se deben preparar con velocidad moderada, o sea, que no deben ser dañados por un movimiento de batido vigoroso. Al preparar cantidades más grandes de ingredientes líquidos con función de calentamiento y el cestillo o la vaporera complementaria, le recomendamos usar el nivel de velocidad "SL".

## Indicaciones generales sobre el uso del aparato

Con excepción de la función turbo el manejo del aparato está dispuesto de tal manera que primero se configuran los ajustes de tiempo, velocidad y en caso necesario, de temperatura, y después se inicia el proceso mediante el botón de inicio (20). Si se ajusta la rotación izquierda, esta se debe seleccionar antes de comenzar el proceso pulsando el botón de marcha atrás (23).

Esto se aplica también al uso de programas preinstalados. En primer lugar, el programa se selecciona pulsando la tecla del programa correspondiente y, a continuación, se inicia con el botón de inicio (20).

Si desea interrumpir un proceso ya iniciado, pulse de nuevo el botón de inicio (20) y el aparato detendrá el proceso. Si desea continuar con el siguiente paso, pulse de nuevo el botón de inicio (20).

Si desea restablecer ajustes ya configurados, pulse el botón de inicio (20) durante unos 3 segundos.

### Báscula de cocina integrada

**Indicación:** la báscula de cocina integrada está diseñada para un peso

máximo de 5000 g. No supere el peso total admisible durante el pesaje.

El robot de cocina dispone de una báscula de cocina integrada con la que puede pesar los ingredientes para sus recetas directamente en el aparato. Para usar la báscula, proceda de la siguiente manera.

- Conecte el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra debidamente instalada.
- Encienda el aparato con el interruptor de encendido y apagado (B).
- Pulse el botón para función de pesaje (17). Aparece el indicador de peso (9) en la pantalla, lo que indica que la función de pesaje está activada. El indicador muestra brevemente "0- -0", indicando que la báscula está determinando el punto cero.
- En cuanto en el indicador de peso (9) aparezca "0000", se ajusta el punto cero y se pueden colocar los ingredientes en la placa de cristal (H) o en un recipiente previamente seleccionado para el pesaje.
- El peso se mostrará en gramos (g).
- Para concluir la función de pesaje, pulse el botón para función de pesaje (17) durante unos 3 segundos. El indicador peso (9) se apaga.

**SUGERENCIA:** la báscula de cocina integrada dispone de una función de tara. Si desea pesar los ingredientes en un recipiente, puede poner el recipiente vacío sobre la placa de

cristal (H) y pulsar un momento el botón para función de pesaje (17) para ponerlo a cero (junto con el recipiente) y así pesar los ingredientes en el recipiente. Si se desea poner varios ingredientes en un recipiente y pesarlos de forma sucesiva, puede utilizar la función de tara después de pesar el primer ingrediente pulsando brevemente el botón para función de pesaje (17). La báscula vuelve a ponerse a cero con el peso del recipiente y el primer ingrediente. Ahora puede añadir y pesar el siguiente ingrediente.

Esta función de pesaje se puede activar y utilizar también durante la preparación de sus ingredientes.

## **Función de rotación izquierda**

Hay algunos platos (p. ej. risotto o arroz con leche, etc.) para los que a menudo no se desea triturar los ingredientes, o al menos no durante todo el tiempo de preparación. La función de rotación izquierda permite remover los ingredientes sin picarlos. Para seleccionar esta función, pulse el botón de marcha atrás (23).

Cuando se utiliza la función de rotación izquierda, podrá seleccionar los niveles de velocidad SL, 1 y 2. Los ajustes de tiempo y temperatura se pueden elegir libremente, al igual que con la rotación derecha.

**Indicación:** tiene la opción de aplicar los ajustes de tiempo y temperatura primero y después pulsar el botón de marcha atrás (23) para seleccionar la función rotación izquierda. Sin embargo, el nivel de velocidad se debe elegir después de la función de rotación izquierda. Si se ha seleccionado un nivel de velocidad, se vuelve a poner a "00" al seleccionar la función de marcha atrás. Por lo tanto, le recomendamos que pulse el botón de marcha atrás (23) antes de realizar cualquier otro ajuste.

## **Uso de la función batir/mezclar (sin calentamiento)**



El aparato dispone de una función turbo, que activa un funcionamiento breve a la máxima potencia. Para activar esta función, pulse y mantenga pulsado el botón para función turbo durante el tiempo deseado. Utilice esta función si desea mezclar algo breve pero intensamente (p. ej. para batir un líquido). No pulse el botón para función turbo más de 10 segundos, de lo contrario podría sobrecalentar el aparato.

Si utiliza el aparato sin función de calentamiento, puede volver a usar las funciones mezclar, picar y remover. Es adecuado para mezclar y triturar (p. ej. hierbas, nueces, carne, etc.), hacer puré,

remover/amasar, montar nata y claras a punto de nieve o emulsionar con el aspa mezcladora (N).

**ATENCIÓN:** ajuste siempre la velocidad a la cantidad y propiedades de los ingredientes que desee procesar y, en caso necesario, a los accesorios utilizados. Le recomendamos comenzar con velocidad baja e ir aumentándola en caso necesario.

Procure que no se supere un tiempo de elaboración de 90 segundos a la hora de amasar masas compactas, como por ejemplo, la masa de pan. Después deje enfriar el aparato durante unos minutos y repita el proceso si es necesario. De esta manera, se evita el sobrecalentamiento del motor de accionamiento. Adapte, en caso necesario, la cantidad de masa y el nivel de velocidad dependiendo de lo compacta que sea. Cuanto más compacta sea la masa, menor debe ser la cantidad y el nivel de velocidad seleccionado.

En principio, le recomendamos usar uno de los programas preinstalados "Amasar 1" o "Amasar 2" para amasar una masa. Tenga en cuenta las indicaciones al respecto en el capítulo "Programas preinstalados".

Nunca utilice el aspa mezcladora (N) para amasar la masa, ya que esta (N) solo es adecuada para remover ingredientes de baja resistencia (consulte el apartado sobre el aspa mezcladora).

*Al amasar, el peso total de los ingredientes utilizados no debe superar los 0,8 kg.*

*Los ingredientes sólidos, como las verduras o la carne, deben cortarse siempre en trozos gruesos (aprox. 2 cm x 2 cm x 2 cm) antes de añadirlos al recipiente mezclador de acero inoxidable (E).*

Para usar esta función, proceda de la siguiente manera:

1. Coloque el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) correctamente sobre su base (C).
2. Eche los ingredientes que desee procesar en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E).
3. Ponga la tapa (F) y bloquéela como se indica. Asegúrese de que la tapa del orificio de llenado (G) está ajustada correctamente.
4. Conecte el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra debidamente instalada.
5. Encienda el aparato con el interruptor de encendido y apagado (B). Suena una señal acústica y la pantalla (I) se ilumina.
6. Ajuste el tiempo deseado en el regulador giratorio (21) para el procesamiento de sus ingredientes.

**Indicación:** si no ajusta el tiempo de elaboración, la duración se marcará empezando por 0 y durará hasta que la concluya manualmente.

7. Use el regulador giratorio para ajuste de velocidad (18) para seleccionar el ajuste de velocidad deseado desde el nivel de velocidad "SL" (nivel de remover) por el nivel 1 (lento) hasta el nivel 10 (rápido). Al usar la función de rotación izquierda los niveles "SL", 1 o 2.
8. Comience el proceso pulsando el botón de inicio (20).
9. El aparato comienza a funcionar.
10. 5 segundos antes de que transcurra el tiempo de procesamiento que haya ajustado, se emitirá una señal acústica que indica que el procesamiento está a punto de finalizar.
11. Una vez que ha transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato apaga la preparación y los valores del indicador se pondrán a parpadear. El ventilador para la refrigeración interna del aparato sigue funcionando unos momentos. Si lo desea, puede añadir más ingredientes y procesarlos.
12. Después desconecte el aparato y quítelo de la red eléctrica.
13. Desbloquee la tapa (F) y sáquela del recipiente mezclador de acero inoxidable (E).
14. Pulse el botón de desbloqueo (D) y extraiga el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) de la base (C).
15. Saque los ingredientes procesados del recipiente mezclador de acero inoxidable (E).

### **Ejemplos:**

#### *Moler 150 g de granos de café*

Triturar durante 30 segundos a nivel de velocidad 10, después agitar suavemente los granos de café por el recipiente mezclador de acero inoxidable para distribuirlos uniformemente y ponerlo de nuevo durante unos 10 segundos a nivel de velocidad 10.

**Indicación:** use el café molido con este aparato solo en cafeteras de filtro o cafeteras con sistema de filtro prensa. El café molido no es apto para máquinas de espresso u otros aparatos similares.

#### *Picar 200 g de cebollas*

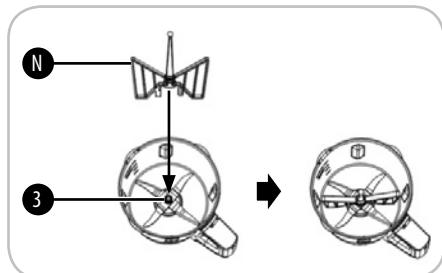
Pique las cebollas en dados (aprox. 2 cm x 2 cm x 2 cm) antes de añadir las al recipiente mezclador de acero inoxidable. Tiempo de procesamiento: 10 segundos, nivel de velocidad 4

### **Uso del aspa mezcladora (N)**

El aspa mezcladora (N) incluida es particularmente útil para montar nata y claras a punto de nieve o para emulsionar, como por ejemplo para la preparación de mayonesa o similares. Asegúrese de que los ingredientes no estén muy apelmazados y no aplique cantidades demasiado grandes. Utilice el aspa mezcladora (N) solo con un nivel de velocidad reducido.

**Indicación: las espas mezcladoras no son aptas para amasar.**

### **Montaje del aspa mezcladora (N) en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E):**



- Coja el aspa mezcladora (N) al extremo con forma de bola en el centro.
- Colóquela desde arriba en el accesorio de cuchillas (2) instalado dentro del recipiente mezclador de acero inoxidable (E). En el centro hay un saliente metálico que sirve como fijación para el aspa mezcladora (3). Ponga el aspa mezcladora (N) en la fijación (3) y presiónela hacia abajo hasta que se encaje de forma audible y perceptible. Compruebe que esté correctamente asentada.
- Para sacar el aspa mezcladora (N), tire de ella por el extremo esférico hacia arriba desde la fijación (3).

#### **Ejemplos:**

##### **Montar 600 g de nata**

Tiempo de procesamiento:

aprox. 5-6 minutos.

Nivel de velocidad: 2

SUGERENCIA: al montar nata, asegúrese de que está a la temperatura de

la nevera. Si la nata está demasiado caliente, no se puede procesar correctamente.

##### **Montar 300 g de claras a punto de nieve**

Tiempo de procesamiento:

aprox. 5 minutos

Nivel de velocidad: 3

SUGERENCIA: al montar claras a punto de nieve, asegúrese de que el recipiente mezclador de acero inoxidable (E), las cuchillas (2) y el aspa mezcladora (N) estén absolutamente limpias y sin restos de grasa. Si presentan restos de grasa, las claras no se montarán a punto de nieve.

### **Uso del aparato con función de calentamiento integrada**



**Peligro**

**Precaución: al usar la función de calentamiento, se libera vapor caliente. Peligro de escaldadura.**



**Peligro**

**Al abrir la tapa sale vapor caliente. Peligro de escaldadura.**



**Peligro**

**El recipiente mezclador de acero inoxidable y las dos tapas pueden ponerse muy calientes durante el uso de la función de calentamiento, y pueden permanecer calientes después de desconectar el aparato. Peligro de lesiones.**

Su robot de cocina posee una función de calentamiento que le permite calentar o cocinar sus ingredientes en combinación con la función batir/mezclar. Tenga en cuenta las siguientes propiedades del aparato en combinación con la función de calentamiento.

**Indicación:** como el agua hierve a unos 100 °C aprox. dependiendo de la presión del aire, la temperatura en el recipiente mezclador de acero inoxidable no puede superar mucho esta temperatura si está lleno de agua u otros ingredientes. Un ajuste a 120 °C tampoco puede cambiar esto por razones físicas. Por esto, al cocer agua el indicador de la temperatura actual en el recipiente mezclador de acero inoxidable no puede exceder los 100 °C o no puede excederla sensiblemente.



El aparato dispone de una función de calentamiento rápido y, por tanto, el tiempo de calentamiento es relativamente corto. Esta función de calentamiento se ha optimizado, sobre todo, para cantidades de llenado de medias a elevadas. Dependiendo del estado de los ingredientes correspondientes y, sobre todo, de la cantidad, en ocasiones puede ocurrir que con cantidades de llenado relativamente reducidas la base del

recipiente mezclador de acero inoxidable alcance temperaturas algo más elevadas que las ajustadas durante el proceso de calentamiento. Para ingredientes delicados o que se peguen o atasquen fácilmente, recomendamos que seleccione primero un ajuste de temperatura algo inferior y que la adapte posteriormente si es necesario. De esta manera, se evita que los ingredientes se peguen o que los delicados se deterioren. El aviso de temperatura de la temperatura actual en el recipiente mezclador de acero inoxidable puede ayudarle a detectar posibles irregularidades y a realizar adaptaciones necesarias.

- Puede ajustar la temperatura con el regulador giratorio para ajuste de temperatura (21) de 30 °C-120 °C en pasos de 5 °C. La temperatura seleccionada aparecerá continuamente en la pantalla (I) del indicador de la temperatura ajustada (15). La temperatura real en el recipiente mezclador puede leerse en el indicador de la temperatura actual (10). Este valor aumenta durante el proceso de calentamiento y puede exceder brevemente del valor ajustado en función de la cantidad y consistencia de los ingredientes utilizados. Debido a los ciclos de

calor que tienen lugar en el aparato, es posible que los valores oscilen un poco. Esto es completamente normal y no es motivo de preocupación.

- Si usa la función de calentamiento, el nivel de velocidad ajustable más alto para la función batir/mezclar es el 4.
- No se puede usar la función de calentamiento sin la función batir/mezclar. Se debe seleccionar al menos el nivel de velocidad "SL".

#### **Indicación importante para la preparación de comida para bebés:**

asegúrese de que los ingredientes tengan la cualidad apropiada para esto. Los ingredientes no deben tener pepitas, palitos ni tallos. La carne debe estar completamente libre de nervios y huesos, ya que si no se puede triturar correctamente. Primero triture los ingredientes sólidos que desee usar para la comida para bebés durante 20-30 segundos a nivel de velocidad 9 antes de usar la función de calentamiento para la preparación.

**SUGERENCIA:** con algunos ingredientes puede que haga falta raspar la masa picada con la espátula (M) desde el borde del recipiente mezclador de acero inoxidable (E) antes de utilizar la función de calentamiento.

Para usar el aparato con la función de calentamiento proceda de la siguiente manera:

1. Coloque el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) correctamente sobre su base (C).
2. Eche los ingredientes que desee procesar en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E).
3. Ponga la tapa (F) y bloquéela como se indica. Asegúrese de que la tapa del orificio de llenado (G) está ajustada correctamente.
4. Conecte el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra debidamente instalada.
5. Encienda el aparato con el interruptor de encendido y apagado (B). Suena una señal acústica y la pantalla (I) se ilumina.
6. Con ayuda del regulador giratorio para la velocidad (18), temperatura (19) y ajuste de tiempo (21), aplique los ajustes deseados y comience el proceso pulsando el botón de inicio (20).

**Indicación:** durante el uso de la función de calentamiento (o cuando los ingredientes del recipiente mezclador de acero inoxidable alcancen una temperatura superior a los 60 °C) la velocidad máxima ajustable está limitada por razones de seguridad al nivel de velocidad 4.

7. El aparato comienza a funcionar.
8. 5 segundos antes de que transcurra el tiempo de procesamiento que haya ajustado, se emitirá una señal acústica que indica que el

procesamiento está a punto de finalizar.

9. Una vez que ha transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato apaga la preparación y los valores del indicador se pondrán a parpadear. El ventilador para la refrigeración interna del aparato sigue funcionando unos momentos. Si lo desea, puede añadir más ingredientes y procesarlos.
10. Después desconecte el aparato y quítelo de la red eléctrica.
11. Desbloquee la tapa (F) y sáquela del recipiente mezclador de acero inoxidable (E).
12. Pulse el botón de desbloqueo (D) y extraiga el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) con cuidado de la base (C).
13. Saque los ingredientes procesados del recipiente mezclador de acero inoxidable (E).



Peligro

**Precaución, el recipiente mezclador de acero inoxidable y los ingredientes pueden estar muy calientes. Peligro de lesiones.**

## Uso de la vaporera complementaria (K)

La función de calentamiento no solo sirve para preparar sus platos en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E), sino también suavemente al vapor con la vaporera complementaria (K) suministrada.



Peligro

**Precaución: durante el funcionamiento de la tapa de la vaporera sale vapor caliente. Peligro de escaldadura.**



Peligro

**Al abrir la tapa sale vapor caliente. Peligro de quemaduras.**



Peligro

**Asegúrese de que la vaporera complementaria está colocada correctamente en el recipiente mezclador. Asegúrese además de no cubrir todas las aberturas de vapor en la base de la bandeja para cocinar al vapor, el cesto para cocinar al vapor o la tapa con los alimentos. El vapor debe poder salir sin problemas por las aberturas. De este modo evitará que el vapor escape de forma incontrolada del aparato.**



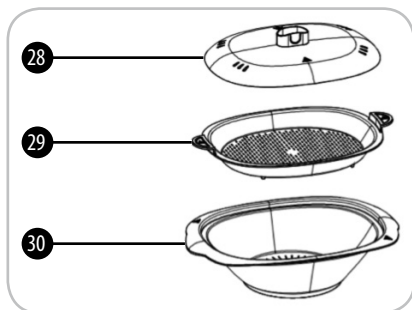
Atención

**No use la vaporera complementaria si no ha introducido suficiente agua (o caldo, en su caso) en el recipiente**

## mezclador de acero inoxidable.

La vaporera complementaria es ideal para cocinar al vapor verduras, pescado, marisco, carne, etc. Recuerde seguir las siguientes indicaciones al usar la vaporera complementaria.

- La vaporera complementaria (K) se compone de 3 partes: la tapa (28), el cesto para cocinar al vapor (29) y la bandeja para cocinar al vapor (30).



- Según la cantidad de llenado y el tipo de ingredientes puede seleccionar si desea prepararlos en la bandeja para cocinar al vapor (30) o en el cesto para cocinar al vapor (29). Recuerde que, en ocasiones, si llena ambas partes, el jugo (p. ej. de la carne) de los ingredientes que se encuentran en el cesto para cocinar al vapor (29) puede gotear sobre los ingredientes de la bandeja para cocinar al vapor (30).
- Preferentemente, use la bandeja para cocinar al vapor (30) para preparar ingredientes que necesiten de más tiempo para cocinarse.

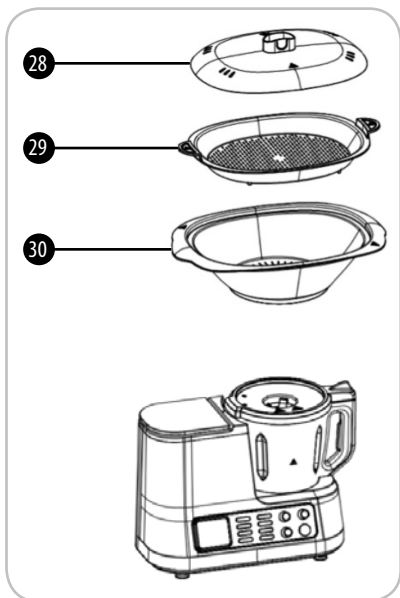
- En vez de utilizar solo agua para cocinar al vapor, puede usar caldo o caldo concentrado en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) y usarlo para cocinar al vapor los ingredientes. En todo caso, asegúrese de que haya suficiente líquido en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E). Como valor orientativo, 0,5 litros de líquido (agua o caldo) bastan para unos 30 minutos de cocción. Sin embargo, le recomendamos añadir más agua constantemente para evitar que funcione en seco.

Para usar el aparato con la vaporera complementaria (K) proceda de la siguiente manera:

1. Coloque el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) correctamente sobre su base (C).
2. Eche el líquido que desee utilizar para cocinar al vapor en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E).
3. Ponga la tapa (F) y bloquéela como se indica.

**Atención:** la tapa del orificio de llenado (G) no se puede colocar sobre la tapa (F) durante el uso de la vaporera complementaria (K), si no es posible que la vaporera complementaria (K) no se pueda fijar correctamente y el vapor no pueda circular por la apertura de la tapa en la bandeja para cocinar al vapor (30).

4. Ponga la bandeja para cocinar al vapor (30) sobre la tapa (F) del recipiente mezclador de acero inoxidable (E) y llénelo con sus ingredientes.
5. Ponga el cesto para cocinar al vapor (29) sobre la bandeja para cocinar al vapor (30). Si lo desea, puede añadir ingredientes al cesto para cocinar al vapor (29).
6. Después, ponga la tapa (28) sobre el cesto para cocinar al vapor (29).



7. Conecte el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra debidamente instalada.
8. Encienda el aparato con el interruptor de encendido y apagado (B). Suena una señal acústica y la pantalla (I) se ilumina.

9. Seleccione la temperatura deseada con el regulador giratorio para ajuste de temperatura (14): Le recomendamos utilizar el ajuste de 120 °C para cocinar al vapor. La temperatura ajustada debe ser al menos de 100 °C.

**Indicación:** como el agua hierve a unos 100 °C aprox. dependiendo de la presión del aire, la temperatura en el recipiente mezclador de acero inoxidable no puede superar mucho esta temperatura si está lleno de agua u otros ingredientes. Un ajuste a 120 °C tampoco puede cambiar esto por razones físicas. Sin embargo, le recomendamos aplicar el ajuste de temperatura de 120 °C, ya que así el agua hierve mejor y se hace vapor más rápido, y de esa forma sus ingredientes se cocinarán más rápido y con mejor uniformidad.

10. Ajuste el tiempo deseado en el regulador giratorio (21) para el procesamiento de sus ingredientes.
11. Ajuste el regulador giratorio para ajuste de velocidad (18) en el nivel de velocidad "SL".
12. El aparato comienza a funcionar.
13. 5 segundos antes de que transcurra el tiempo de procesamiento que haya ajustado, se emitirá una señal acústica que indica que el procesamiento está a punto de finalizar.

14. Una vez que ha transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato apaga la preparación y los valores del indicador se pondrán a parpadear. El ventilador para la refrigeración interna del aparato sigue funcionando unos momentos.
15. Después desconecte el aparato y quítelo de la red eléctrica.



Peligro

**Los accesorios se ponen calientes después de cocinar al vapor, incluso aunque el aparato esté ya apagado. Además existe peligro de escaldadura por vapor caliente o agua condensada que escapen. Utilice las asas y lleve siempre guantes de cocina termoaislantes.**

16. Saque cuidadosamente la vaporera complementaria (K) de la tapa (F) del recipiente mezclador de acero inoxidable (E). Ponga la vaporera complementaria (K) sobre una base apta para esto.
17. Saque la tapa (28) de la vaporera complementaria (K).
18. Saque sus platos del cesto para cocinar al vapor (29) y la bandeja para cocinar al vapor (30).
19. Espere a que los otros accesorios se hayan enfriado a temperatura ambiente antes de retirarlos.

## Programas preinstalados

Su robot de cocina dispone de cinco programas predefinidos que puede seleccionar pulsando las teclas del programa correspondientes (MERMELADA (27); VAPORERA (26); SOPA (25) y AMASAR 1/2 (24)). Siga las siguientes indicaciones sobre los programas predefinidos.

Siga todas las indicaciones de seguridad, incluso cuando use los programas preinstalados.

### MERMELADA

Este programa sirve para preparar mermelada a partir de unos 500 g de fruta y la cantidad correspondiente de azúcar gelificante (recomendamos una proporción de 2:1 para la cantidad de fruta y azúcar gelificante). Este programa dura aproximadamente 10 minutos y 17 segundos. Durante su duración, los ingredientes primero se pican y después se cuecen y se baten. En cuanto el programa funcione con el nivel de remover "SL", puede modificar la temperatura como desee.

Según la cantidad de ingredientes que utilice, puede modificar el tiempo de procesamiento después del comienzo del paso de programa correspondiente.

Para utilizar el programa, eche los ingredientes en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E), cierre la

tapa (F) + (G) y seleccione el programa pulsando la tecla del programa "MERMELADA" (27).

Cuando haya seleccionado el programa, en el indicador del programa preinstalado de la pantalla aparecerán el valor "P1" y los ajustes correspondientes de velocidad, tiempo, temperatura, etc.

Inicie el programa pulsando el botón de inicio (20).

Una vez que ha transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato apaga la preparación.

### **COCINAR AL VAPOR**

Tenga en cuenta las indicaciones al respecto en el apartado "Uso de la vaporera complementaria (K)".

Con el programa "COCINAR AL VAPOR" podrá utilizar una cantidad de llenado de entre 500-600 ml de líquido (agua o caldo) para cocinar al vapor sus ingredientes en la vaporera complementaria. El programa tiene predeterminados un nivel de velocidad "SL", un nivel de temperatura de 120 °C y un ajuste del temporizador de 17 minutos. Puede modificar la duración en todo momento para adaptarla a sus necesidades y a las cantidades de ingredientes.

Para utilizar el programa, debe introducir los líquidos en el recipiente

mezclador de acero inoxidable (E), cerrar la tapa (F) y poner la vaporera complementaria (K) con los ingredientes en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) y seleccionar el programa pulsando la tecla del programa "VAPORERA" (26). Comience con el botón de inicio (20).

Cuando haya seleccionado el programa, en el indicador del programa preinstalado (13) de la pantalla aparecerán el valor "P2" y los ajustes correspondientes de velocidad, tiempo, temperatura, etc.

Inicie el programa pulsando el botón de inicio (20).

Una vez que ha transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato apaga la preparación.

### **SOPA**

Con este programa podrá preparar aprox. un litro de sopa de verduras. Para esto, debe utilizar aproximadamente 500 ml de agua y 400-500 g de hortalizas. La cantidad total no debe exceder un litro. Añada especias como sal y pimienta al gusto.

El programa dura 30 minutos y 04 segundos. En este caso, es un proceso predeterminado (incl. función de rotación izquierda, distintos niveles de velocidad y un ajuste de temperatura de 100 °C) que no se puede cambiar.

Para utilizar el programa, eche los ingredientes en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E), cierre la tapa y seleccione el programa pulsando la tecla del programa "SOPA" (25).

Cuando haya seleccionado el programa, en el indicador del programa preinstalado (13) de la pantalla aparecerán el valor "P3" y los ajustes correspondientes de velocidad, tiempo, temperatura, etc.

Inicie el programa pulsando el botón de inicio (20).

Una vez que ha transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato apaga la preparación.

### **AMASAR 1/2**

La tecla del programa "AMASAR" (24) permite controlar dos programas, el programa "AMASAR 1" y el programa "AMASAR 2".

El programa "AMASAR 1" está pensado para amasar masas un poco más espesas. En este caso, la cantidad de llenado no debe exceder los 800 g.

El programa "Amasar 2" permite amasar masas más blandas o en cantidades menores. En este caso la cantidad de llenado no puede superar los 500 g.

Ambos programas funcionan alternando el funcionamiento entre la rotación izquierda y la rotación derecha, así

como con pausas cortas durante la preparación. Estos ajustes no se pueden modificar.

Para utilizar el programa "AMASAR 1", eche los ingredientes en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) y coloque la tapa correctamente (F) + (G). Después, pulse la tecla del programa "AMASAR 1/2" una vez. El indicador del programa preinstalado (13) muestra el valor "P4-1" y en la pantalla aparecen los ajustes correspondientes para velocidad, tiempo, etc. Para iniciar el programa, pulse el botón de inicio (20).

Para utilizar el programa "AMASAR 2", eche los ingredientes en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) y coloque la tapa correctamente (F) + (G). Después, pulse la tecla del programa "AMASAR 1/2" dos veces. El indicador del programa preinstalado (13) muestra el valor "P4-2" y en la pantalla aparecen los ajustes correspondientes para velocidad, tiempo, etc. Para iniciar el programa, pulse el botón de inicio (20).

Una vez que ha transcurrido el tiempo seleccionado, el aparato apaga la preparación.

### **Uso del cestillo (P)**



**Peligro**

**El cestillo y su mango pueden ponerse muy calientes durante el uso y permanecer así un rato después de la**

desconexión. Peligro de lesiones.

Para sacar o manipular el cestillo caliente, adopte las medidas de protección necesarias, como guantes de cocina termoaislantes.



Peligro

Tenga el máximo cuidado si coloca el cestillo sobre el recipiente mezclador de acero inoxidable ya caliente. Hay peligro de lesiones por el recipiente caliente o por los ingredientes calientes que se encuentran en este.



Peligro

Retire primero siempre el cestillo antes de sacar los ingredientes calientes del recipiente mezclador de acero inoxidable. Peligro de escaldadura.



Peligro

Cuando utilice el cestillo, asegúrese siempre de elegir los ingredientes correctos en la cantidad de llenado apropiada. No puede empujar ingredientes duros o espesos a través del cestillo. No debe exceder las cantidades de llenado máximas después de la fijación y el llenado del cestillo.



Atención

No use el cestillo si no ha introducido suficiente agua (o caldo, caldo concentrado, etc.

en su caso) en el recipiente mezclador de acero inoxidable para evitar que funcione en seco.



Peligro

Al utilizar el cestillo, el aparato debe ajustarse siempre al nivel de velocidad más bajo "SL".



Puede usar el cestillo para cocinar al vapor ingredientes que no se deban picar ni mover en el recipiente mezclador de acero inoxidable. Es particularmente apropiado para preparar acompañamientos, como pasta, patatas o verduras. Dependiendo de la cantidad de llenado de líquidos, puede decidir si quiere cocer los ingredientes al vapor o si quiere que queden completamente cubiertos con el líquido, por ejemplo al cocinar pasta. También ingredientes como carne o albóndigas, que se cocinan en su sopa o en su salsa, etc. durante el proceso de cocción, pero que no deben entrar en contacto con el accesorio de cuchillas móvil, pueden prepararse de forma excelente utilizando el cestillo. Esto le permite además preparar a la vez ingredientes que se deben picar durante el proceso de cocción junto con ingredientes que se deban cocinar

al vapor enteros. Sin embargo, asegúrese de la elección de los ingredientes correctos, en particular en su cantidad de llenado correcta (nunca utilice demasiada cantidad), que el recipiente mezclador de acero inoxidable contenga suficiente líquido, y que el aparato esté en el nivel de velocidad más bajo.

**SUGERENCIA:** puede usar el cestillo (P) también como colador. Asimismo, las patas en la parte inferior del cestillo (P) permiten dejar escurrir ingredientes como arroz o pasta después de sacar el cestillo (P) y dejarlo sobre una base apta para esto.

Para utilizar el cestillo, colóquelo en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) de forma que las aberturas de colador en la parte superior del cestillo (P) apunten en dirección del vertedor del recipiente mezclador de acero inoxidable (E). Asegúrese de que el cestillo (P) está colocado correctamente y en posición recta.

**SUGERENCIA:** para cocinar, reducir platos espesos, sopas o salsas en grandes cantidades, le recomendamos que extraiga la tapa del orificio de llenado (G) y coloque en su lugar el cestillo (P) como tapa antisalpicaduras. De esta manera, el vapor sale en su justa medida sin que salpique ni se escapen líquidos o ingredientes.



**Indicación:** después de cada uso, deberá apagar el aparato y desenchufarlo de la red eléctrica. Deje que el aparato y todos los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos o guardarlos.

## Avería y remedio

Avería:	Causa:	Solución:
El aparato no responde. El aparato no se puede poner en funcionamiento.	El enchufe no está conectado a la toma de corriente con puesta a tierra.	Introduzca el enchufe en la toma de corriente con puesta a tierra.
	Interruptor de encendido y apagado de la parte trasera del aparato no está encendido.	Encienda el interruptor de encendido y apagado.
	Aparece el aviso de error E1 en el indicador.	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
	El recipiente mezclador de acero inoxidable no está correctamente instalado en la base (aviso de error "E2"). Además, el indicador correspondiente parpadea.	Coloque el recipiente mezclador de acero inoxidable según las indicaciones de este manual de instrucciones sobre su base.
	La tapa no está correctamente colocada sobre el recipiente mezclador de acero inoxidable (aviso de error "E3"). El indicador correspondiente aparece en la pantalla con un símbolo de admiración.	Coloque la tapa correctamente sobre el recipiente mezclador de acero inoxidable. Consulte el apartado "Colocar/retirar la tapa".
El motor está bloqueado o la cuchilla cortadora no gira (aviso de error "E4").	Desconecte el aparato y quítelo de la red eléctrica. Compruebe si hay ingredientes bloqueando las aspas (p ej. un alimento no apto o uno demasiado grande o duro) y retírelo en caso necesario. Si esta no es la causa, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.	

En caso de tener lugar algún problema que no se incluya en este manual de instrucciones, diríjase a nuestro servicio de atención al cliente. Nuestros asesores le ayudarán con mucho gusto. La dirección del servicio de atención al cliente se encuentra en nuestras condiciones de la garantía, en la tarjeta de garantía adjunta aparte. Se puede solicitar el manual de instrucciones en formato PDF a nuestro servicio de atención al cliente. Puede encontrar más información en nuestra página de inicio [www.kuechenmaschine-hup.de](http://www.kuechenmaschine-hup.de)

## Mantenimiento, limpieza y conservación



Peligro

Antes de limpiar o guardar el aparato, quite el enchufe y deje que el aparato y sus accesorios se enfríen completamente. Peligro de descarga eléctrica.



Peligro

Procure que no entre líquido en el interior de la base. Nunca sumerja la base en agua. Peligro de descarga eléctrica.



Atención

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos para limpiar.

- Para limpiar el exterior del aparato (base (C)) y el área exterior del recipiente mezclador de acero inoxidable (E), utilice un paño seco, como mucho ligeramente humedecido y bien escurrido.
- A continuación, séquelo bien.

### Limpieza del recipiente mezclador de acero inoxidable (E)



Peligro

Tenga mucho cuidado al manejar las cuchillas. Las aspas son muy afiladas. Nunca toque las aspas sin protegerse las manos. Peligro de lesiones.



Peligro

Nunca sumerja el recipiente mezclador de acero inoxidable en agua ni en otros líquidos. No debe permitir que entren líquidos en el área por debajo del recipiente mezclador de acero inoxidable, ya que en esta se conectan la resistencia y otros componentes electrónicos. No lave el recipiente mezclador en el lavavajillas. Peligro de descarga eléctrica.

- Para limpiar el recipiente mezclador de acero inoxidable (E), le recomendamos echar agua templada con jabón en el recipiente y limpiar con un cepillo para fregar.
- A continuación, aclárelo con abundante agua limpia y séquelo por completo.

**SUGERENCIA:** para una limpieza más sencilla, le recomendamos que eche un poco de agua caliente y detergente en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) después de usarlo, luego pulse varias veces el botón turbo del

aparato brevemente. A continuación, aclare el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) con agua limpia. Repita el proceso si es necesario.

- Para suciedad más persistente, le recomendamos sacar las cuchillas (2) del recipiente mezclador de acero inoxidable (E). Para esto, siga las instrucciones del apartado "Colocar/retirar el accesorio de cuchillas" y limpie el interior del recipiente mezclador de acero inoxidable (E) y el accesorio de cuchillas (2) por separado. Atención: las aspas son muy afiladas.
- Lave las piezas con agua limpia y deje que se sequen por completo.
- Vuelva a colocar el accesorio de cuchillas (2) en el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) según las indicaciones del apartado "Colocar/retirar el accesorio de cuchillas".

## Limpeza de los otros accesorios

- Lave la espátula (M), el aspa mezcladora (N), las piezas individuales de la vaporera complementaria (K), la tapa (F), la tapa del orificio de llenado (G) y el cestillo (P) con agua con jabón templada.
- A continuación, aclárelos abundantemente con agua limpia y séquelos por completo.
- También puede lavar estos accesorios en el lavavajillas (sin anillo de sellado).

**Indicación:** el anillo de sellado de la tapa (F) para el recipiente mezclador de acero inoxidable (E) se puede sacar para realizar una limpieza a conciencia. Si así lo desea, extraiga el anillo de sellado de la tapa (F) y lávelo con agua con jabón templada. Después, enjuáguelo cuidadosamente con agua clara y deje que se seque. Cuando vuelva a colocar el anillo de sellado, asegúrese de que está bien colocado sobre la tapa.

## Almacenamiento

Si no va a utilizar el robot de cocina durante un periodo de tiempo largo, límpielo primero cuidadosamente, con todas sus piezas, y déjelo secar. Le recomendamos no cerrar la tapa del recipiente mezclador por completo.

## Datos técnicos

Tensión nominal: 220 - 240 V~

Frecuencia nominal: 50 Hz

Clase de protección: I

### Potencia:

Motor: 800 W

MÁX.: 1200 W

Rango de peso: 1 g - máx. 5000 g

### Módulo conexión wifi:

Frecuencia de transmisión: 2,400 GHz -  
2,4835 GHz

Potencia de transmisión: 16 +/-2 dBm

Versión de software: V 1.0

Versión de hardware: XC-QIC120

## Eliminación



El material de embalaje del producto está hecho de materiales reciclables. Puede depositar el material de embalaje en lugares públicos de recogida para su reciclaje.



**¡Los aparatos viejos no deben desecharse con la basura doméstica!**

De acuerdo con las disposiciones legales, al finalizar la vida útil del aparato este debe llevarse a un punto de eliminación de desechos apropiado. Con ello se reciclan materiales valiosos de dicho aparato y se protege el medio ambiente. Obtendrá más información en la administración municipal competente o empresa local de recogida de residuos.



© Copyright

La reimpresión o reproducción (también de versiones resumidas) solo se permiten con la aprobación de:  
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG  
Schlagenhofener Weg 40  
D-82229 Seefeld

2019

Este documento, incluidas todas sus partes,  
se halla protegido por derechos de autor.

Cualquier utilización fuera de los estrictos límites  
determinados por los derechos de autor sin la  
aprobación de Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG  
se considerará inadmisibles y sujeta a penalización.

Esto se aplica particularmente a reproducciones,  
traducciones, grabaciones en microfilm,  
y su introducción y modificación en sistemas  
electrónicos.

Distribuido por:  
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG  
Schlagenhofener Weg 40  
D-82229 Seefeld