

Manual de instrucciones SABORES MIX by Mercedes

1. Advertencias:

- * Desconectar el cable antes de limpiar SABORES MIX o cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.
 - * No sumergir la base en agua ni limpiarla con grandes cantidades de agua para evitar que se produzca una sacudida eléctrica o que SABORES MIX sufra daños. Utilizar un paño húmedo para limpiarla y no dejar que el agua penetre en su interior.
 - * ¡La cuchilla está muy AFILADA! Tenga cuidado al desmontarla y montarla.
 - * La cantidad de alimentos no deberá sobrepasar los 2 litros de capacidad.
 - * No abrir la tapa hasta que el aparato haya dejado de girar, especialmente si la velocidad es superior a 5.
 - * Cuando caliente o coja la jarra de la base después de calentarla, no toque el cuerpo de la base de la jarra o la base de la máquina para no quemarse.
 - * Cuando abra la tapa de la jarra o la tapa de la bandeja de cocina a vapor, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. No toque las tapas durante el proceso de calentamiento.
 - * Mantenga SABORES MIX fuera del alcance de los niños. Y advierta a los niños que SABORES MIX puede calentarse y no deben tocarlo.
 - * Colocar la taza medidora cuando la velocidad sea superior a 5 o cuando triture alimentos congelados mediante la función Turbo.
 - * Es posible que SABORES MIX se desplace mientras esté en funcionamiento, colóquelo sobre una mesa estable y deje una distancia de seguridad desde sus extremos para evitar que se caiga.
 - * Asegúrese de dejar espacio suficiente en la parte superior cuando lo utilice (armarios, elementos suspendidos, etc.).
- * SABORES MIX está destinado a ser utilizado como uso doméstico o profesional y situaciones similares tales como:
- Zonas de cocina para el personal de restaurantes y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo, hospedaje, panaderías, pastelerías, etc.
 - Utilización por parte de los clientes en hoteles, pensiones y otros entornos de tipo residencial;
 - Lugares como escuelas, parvularios y residencias de ancianos, hospitales por sus excelentes triturados.
- * SABORES MIX no está destinado a que lo utilicen personas (incluyendo a los

niños) que tengan reducidas sus facultades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios, salvo que para su seguridad, una persona responsable les supervise o les dé instrucciones relativas al uso del aparato.

Hay que vigilar a los niños para que no jueguen con SABORES MIX.

* Si se estropea el cable suministrado, el fabricante (PRODUCTOS MERCEDES), su agente autorizado o personas igualmente cualificadas deberán reemplazarlo para evitar situaciones de peligro.

* Para cualquier consulta llame al SAC/SAT de su zona o al tel. 902 02 67 69 información general.

* No tirar a la basura los aparatos eléctricos, utilizar los puntos Verdes de recogida de residuos donde depositarlos.

Póngase en contacto con las autoridades locales de su lugar de residencia para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles.

Si se tiran aparatos eléctricos en vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse hacia aguas subterráneas y pasar a la cadena alimentaria, perjudicando su salud y bienestar.

Cuando sustituya aparatos viejos por otros nuevos, el vendedor está obligado legalmente a quedarse con los viejos para su eliminación, sin cargo alguno para usted.

*La máquina se detendrá de forma automática si hay sobrecarga y se encenderá una luz roja advirtiéndolo (figura 1), en ese momento, el consumidor debe apagarla durante al menos 15 minutos y quedará restaurada.

*La luz naranja se encenderá en el proceso de calentado (figura 2).



Figura 1



Figura 2

2. Datos técnicos:

Potencia máxima de SABORES MIX: 1400 W

Potencia del motor: 600 W

Potencia de calentamiento en vatios: 1300 W

Revoluciones de la cuchilla giratoria: RPM 200-9000.

Material de la jarra: acero inoxidable. Capacidad de trabajo máxima: 2 l.

Voltaje: 220-240V.

Longitud del cable eléctrico: 1,3 m.

3. Presentación:

Accesorios:

Jarra, tapa, cesto, mariposa, protector de la cuchilla, vaso medidor, recipiente del vapor y espátula.



Jarra



Tapa



Cesto



Mariposa



Protector de cuchilla



Vaso medidor



Recipiente del vapor



Espátula

Ajuste de las flechas abierto



Figura 3

4. Consejos a tener en cuenta antes de utilizarlo:

Instrucciones para colocar correctamente la jarra y elegir el programa:

Antes de utilizarla por primera vez, limpiar cuidadosamente la jarra. Colocar la jarra en la base en la dirección correcta (Figura 3), sostener el asa de la jarra y girarla lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj para colocarla correctamente (Figura 4).

Ajuste de las flechas cerrado



Figura 4

Después de introducir los ingredientes, colocar el eje de la tapa en la ranura del asa (Figura 5), luego tapar la jarra, apretar fuertemente la tapa (Figura 6) para asegurarse de que el elemento de fijación de la tapa quede sujeto a la base y posteriormente girar el interruptor en el sentido de las agujas del reloj (Figura 7).

Posteriormente, enchufar el cable eléctrico; encender el interruptor situado en la parte posterior de la base (Figura 8).

Ajustar en el panel de control el tiempo, la temperatura y la velocidad y luego apretar el botón Puesta en marcha/Paro para poner en marcha el aparato.



Figura 5

Hacer coincidir las piernas

Apretar aquí



Figura 6

Interruptor



Figura 7



Figura 8

Instrucciones para extraer correctamente la jarra:

Apretar el botón Puesta en marcha/Paro para detener el aparato, luego girar la palanca situada en la parte superior en el sentido contrario a las agujas del reloj y posteriormente apretar el botón para aflojar la tapa (Figura 9) hasta que la tapa quede totalmente suelta. Una vez terminado quite la tapa de la jarra (Figura 11), no dejarla abierta (Figura 10). Finalmente, sujetar el asa de la jarra; girar lentamente en el sentido de las agujas del reloj la jarra partiendo de la posición (Figura 4) hasta la posición (Figura 3) y entonces podrá extraer la jarra de la base.



Figura 9



Figura 10



Figura 11

Pantalla LCD:

Enchufar el cable; accionar el interruptor situado en la parte posterior de la base. Cuando la jarra no está bien colocada, anclada o cuando el interruptor situado en la parte superior no está correctamente en la posición de encendido, en la pantalla LCD aparecerá lo que se observa en la Figura 12. Cuando la jarra está bien colocada y el interruptor situado en la parte superior está correctamente en la posición de encendido, en la pantalla LCD aparecerá lo que se observa en la Figura 13. En estas condiciones se pueden ajustar el tiempo, la temperatura y la velocidad.

Observación: Para su seguridad, cuando la tapa no está correctamente colocada, no se puede poner correctamente en marcha el interruptor. No lo fuerce.

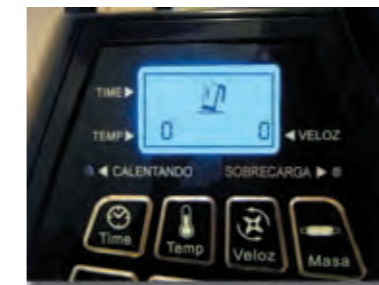


Figura 12



Figura 13

Ensamblaje de la cuchilla

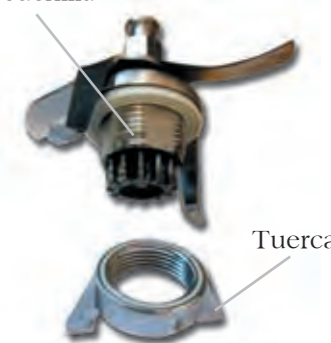


Figura 14

Tuerca

Instrucciones para desmontar la cuchilla (la Fig. 14 muestra el ensamblaje de la cuchilla): Con la mano izquierda sujetar la pieza semicircular del ensamblaje de la cuchilla situada en el interior de la jarra (Figura 15), con la mano derecha girar la tuerca en el

Pieza semicircular de ensamblaje de la cuchilla

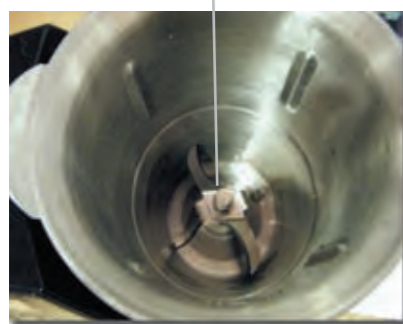


Figura 15

sentido contrario a las agujas del reloj (Figura 16), luego extraer con la mano izquierda el ensamblaje de la cuchilla. ¡Cuidado! La cuchilla está muy afilada. No toque directamente el filo cuando la desmonte para no hacerse daño. El usuario deberá sujetar la parte superior cuando saque o sustituya el ensamblaje de la cuchilla para

evitar que éste caiga y cause un accidente.

Instrucciones para montar la cuchilla: invertir el proceso de desmontar la cuchilla. Ver página anterior

Utilización y modo de utilizar los accesorios:

Tapa de la jarra: Para tapar la jarra. La arandela selladora interior evita que se derramen los alimentos, la sopa o el vapor.

Cuando ponemos la goma de la tapa hay que ponerla colocando las palabras de advertencia "ESTA CARA A LA TAPA", boca arriba (ver más abajo la figura 17). De lo contrario, el líquido se derramará (figura 18).



Figura 17



Figura 18

2. Taza medidora: Para cubrir la tapa de la jarra y medir los alimentos líquidos o sólidos.

3. Cesto: Accesorio multifunción. Puede filtrar zumos de frutas y verduras, así como cocer verduras como por ejemplo patatas, tomates, cebollas, etc.

Es muy fácil sacar el cesto. Utilice la espátula para sujetar la pieza central del asa del cesto y no quemarse (figura 19).

4. Espátula: Puede sacar los ingredientes de la pared interior de la jarra. Cuando se filtren zumos, también se puede utilizar para sujetar el cesto y que así queden

Aflojar la tuerca



Figura 16



Figura 19



Figura 20

separados el zumo y los ingredientes sólidos escurriéndolos (figura 20).

5. Mariposa (hay que utilizarla junto con el dispositivo de seguridad de la cuchilla): Su filo continuo garantiza una mejor mezcla y evita que los alimentos se peguen al calentar leche, hacer pudín de mantequilla o salsa de frutas.

Instrucciones para montar y desmontar la mariposa (figura 21): Para montar la mariposa, hacer lo indicado en la figura 22: coloque la mariposa que cubre el protector de la hoja y, a continuación, gire hacia la derecha hacia abajo.

Para desmontarla, sujetar con una mano el asa de la jarra y con la otra mano sujetar la parte superior del dispositivo de seguridad de la cuchilla, tirando fuertemente de ella. (¡Atención! Cuando la utilice, la velocidad deberá estar fijada en velocidad 4 como máximo.)

6. Dispositivo de seguridad de la cuchilla: Mezclar y combinar alimentos sólidos blandos o líquidos.

¡Atención! Cuando la utilice, la velocidad deberá estar fijada en velocidad 4 como máximo.)

7. Olla a vapor: Incluye olla para cocer al vapor, disco de vapor y tapa de vapor. Se la puede utilizar para cocinar al vapor grandes cantidades de alimentos con el mismo sabor, como verduras, patatas, carne cortada a lonchas finas, salchichas, pescado, etc.

¡Tenga cuidado de no quemarse con el vapor!



Figura 21



Figura 22



Instrucciones para utilizar correctamente el cocedor de vapor:

Paso 1: Ponga en la jarra medio litro de agua como mínimo. Si es preciso utilizar filtro, en primer lugar colóquelo dentro de la jarra (Figura 23), y luego introduzca los alimentos (por ejemplo arroz y patatas) en el filtro, coloque la tapa y asegúrese de que el fondo esté bien sujeto y enroscado en el lugar correcto.

Posición del filtro



Figura 23



Figura 24

Paso 2: Colocar el cocedor de vapor sobre la jarra de acero inoxidable en el lugar correcto. Poner los alimentos en la bandeja de vapor, colocando en el fondo los alimentos de cocción más fácil y en la parte superior los de cocción más difícil. Si fuera necesario, se puede utilizar la bandeja de vapor colocando los alimentos sobre el mismo.

Paso 3: Finalmente, tapar el cocedor de vapor (Figura 24), el vapor no saldrá.

Aviso importante:

Cuando utilice el cocedor a vapor, no deje en su interior la taza medidora.

Cuando utilice el cocedor de vapor, no deje que los niños se acerquen a SABORES MIX y adviértales de que es peligroso hacerlo.

Cuando utilice el cocedor de vapor, elija una velocidad baja, entre 1 y 3. Si elige una velocidad más alta los alimentos o la sopa podrían verterse fuera.

Modo de funcionamiento: Fijar el tiempo, la temperatura de cocción al vapor y la velocidad en el panel de control, luego apretar el botón Puesta en marcha/paro; la cocción comenzará conforme a estas instrucciones. El vapor llega al cocedor de vapor a través del agujero de la tapa de la jarra de acero inoxidable y los alimentos se cuecen.

Abrir la tapa del vapor. Tenga la precaución de colocar la tapa un poco ladeada para que el vapor pueda salir hacia atrás y que el agua que se va enfriando pueda fluir hacia dentro del cocedor de vapor. Girar la tapa y colocarla encima de la

mesa, coger el cocedor de vapor y sostenerla durante unos segundos, dejar que el agua que se va enfriando vaya goteando en la tapa de la jarra de acero inoxidable y luego poner el cocedor de vapor en la tapa de vapor.

Instrucciones de uso:

Explicación de los símbolos del panel de control (Figura 25):

TIEMPO: Indicación de "Tiempo" en la pantalla

TEMP: Indicación de "Temperatura" en la pantalla

VELOCIDAD: Indicación de la "Velocidad" en la pantalla



Figura 25

Instrucciones de uso del panel de control:

Tiempo: Utilizar el botón de tiempo

Temp: Utilizar el botón de temperatura

Velocidad: Utilizar el botón de velocidad

Masa: Botón de modalidad de masa

Turbo/Pulsar: El botón de la velocidad más alta

+: Botón para añadir tiempo, temperatura y velocidad

-: Botón para reducir tiempo, temperatura y velocidad

Puesta en marcha/Paro: Botón de Puesta en marcha/Paro

Si desea calentar o cocer alimentos, debe seguir los pasos siguientes

Paso 1: Fijar el tiempo

Fijar el tiempo mediante el botón "tiempo", el **máximo es 90 minutos**.

Pulsar el botón "tiempo" y "Tiempo" los caracteres centellearán, y luego pulse el botón "+" para fijar más tiempo, pulsar el botón "-" para fijar menos tiempo. Si pulsa el botón "+" o "-" ininterrumpidamente podrá añadir o reducir el tiempo más rápidamente.

Fijar el tiempo: Pulsando una vez el tiempo se indica en minutos. Mediante tiempo "+" o mediante tiempo "-" se indica 1 minuto. Si se pulsa dos veces

seguidas, el tiempo se indica en segundos. Mediante tiempo “+” o mediante tiempo “-” se indica 1 segundo.

Paso 2: Fijar la temperatura

Antes de cocinar, elija la temperatura de cocción. Si no necesita calor, pase directamente al paso 3.

Fijar la temperatura: Pulsar el botón “Temp”, el indicador empezará a centellear, y luego pulse el botón “+” para aumentar la temperatura. Pulsar el botón “-” para reducir la temperatura. Si pulsa ininterrumpidamente el botón “+” o el botón “-” aumentará o reducirá la temperatura más rápidamente.

Observaciones: Cada vez que pulse “+” o “-” podrá aumentar o reducir 10 grados centígrados.

Límites de ajuste de temperatura: Puede seleccionar una temperatura de calentamiento entre 30 y 120 grados centígrados.

Paso 3: Fijar la velocidad de la cuchilla

Ajustar la velocidad de la cuchilla: Pulsar el botón “velocidad”, el indicador empezará a centellear, luego pulsar el botón “+” para aumentar la velocidad, o pulsar el botón “-” para reducir la velocidad. Si pulsa “+” o “-” ininterrumpidamente, podrá aumentar o reducir la velocidad más rápidamente.

Observaciones: Para mezclar, ajuste la velocidad entre 1-5. Para hacer zumo de frutas, ajuste la velocidad entre 5-9.

Paso 4: Botón de “Puesta en marcha/Paro”

Después de pulsar el botón de “Puesta en marcha/Paro”, podrá oír indicaciones sobre el funcionamiento, la máquina empieza a trabajar.

Una vez esté en marcha, el tiempo se contará hacia atrás hasta “00:00”, y el aparato emitirá un pitido cuando haya terminado. Cuando esté trabajando, pulse de nuevo “Puesta en marcha/Paro”, el aparato se detendrá.

Avisos importantes:

1. Si no selecciona la función de calentamiento, si no fija tiempo y sólo fija la velocidad, también se puede poner en marcha el aparato y funcionará en la modalidad de contador automático de tiempo. El tiempo máximo de trabajo es de 20 minutos. En otras palabras, cuando el tiempo llegue a los 20 minutos el aparato se detendrá automáticamente y emitirá un pitido.
2. Si selecciona la función de calentamiento, es necesario fijar el tiempo y la velocidad, y luego iniciar el calentamiento o la cocción. Si no ha fijado el tiempo y ha fijado directamente la temperatura de calentamiento, el aparato no hará ninguna acción. Cuando termine el calentamiento, es decir cuando el contador del tiempo llegue a “00:00”, el aparato dejará de calentar, pero la cuchilla que se encuentra en

el interior de la jarra de acero inoxidable seguirá agitando durante 10 minutos y se detendrá emitiendo un pitido para evitar que los alimentos se quemen si no añade agua a la jarra a su debido tiempo.

3. Si selecciona la función calentamiento, se puede fijar la velocidad en un máximo de 5 (incluyendo la velocidad 5).

4. Cuando el contador de tiempo llegue a “00:00”, el aparato emitirá un pitido. Al cabo de 10 minutos, emitirá nuevamente un pitido en caso de que lo haya ignorado.

Modalidad de masa:

Utilice esta modalidad para hacer masa con levadura o masa de pan (la pantalla LCD muestra lo indicado en la Figura 26).

Funcionamiento: En primer lugar fije el tiempo y pulse el botón “Masa”, luego pulse el botón “Puesta en marcha/Paro”. Esta modalidad funcionará mediante un programa fijado previamente, trabajando a la velocidad 3 durante 3 segundos, luego se detendrá durante 4 segundos y lo repetirá.



Figura 26

Ejemplo. Poner 500 g de harina en la jarra de acero inoxidable (la jarra de acero inoxidable deberá estar seca y sin restos de agua), y colocarla en el lugar adecuado. Fijar 3 minutos, pulsar el botón “Masa” y luego pulsar el botón “Puesta en marcha/Paro”. El aparato trabajará según un programa fijado previamente. A continuación introducir lentamente 300 cl de agua en la jarra de acero inoxidable (ello deberá realizarse en un minuto). La

masa estará a punto al cabo de 3 minutos y habrá que extraerla.

Observaciones: Cuando utilice la modalidad de masa, es preciso que la jarra de acero inoxidable esté seca antes de introducir la harina para evitar que se pegue en la jarra durante el proceso del mezclado. La cantidad de harina no puede ser superior a los 500 g, la cantidad de agua no puede ser superior a los 300 cl., el tiempo fijado no puede ser superior a los 3 minutos. La proporción entre la harina y el agua es de 5:3, el resultado será mucho mejor si añade aceite a la harina.

Aviso: Al extraer la cuchilla cuando haya acabado de hacer la masa, tenga cuidado de no lastimarse la mano con la cuchilla afilada.

Es posible que este aparato se desplace mientras se hace la masa. Colóquelo en una mesa estable y que no desprenda calor, y deje una distancia de seguridad desde sus extremos para evitar que caiga.

No utilice el aparato sin tener en cuenta las precauciones ya que podría caer durante su funcionamiento.

Botón Turbo (Pulsar)

No es necesario fijar el tiempo ni la velocidad, basta con pulsar ininterrumpidamente el botón “Turbo (Pulse)” y el aparato funcionará a una velocidad máxima y el tiempo se contará automáticamente. El aparato se detendrá cuando deje de pulsar y el contador de tiempo volverá a “00:00”. Este botón se utiliza para triturar alimentos duros, como los cubitos de hielo.

Observación: Este botón no funciona en la modalidad de masa.

Aviso: Si utiliza “Turbo (Pulsar)” para alimentos calientes, el peso de los alimentos no deberá ser superior a los 1000 g. La taza medidora deberá estar sobre la tapa de la jarra de acero inoxidable para evitar quemarse si se salen los alimentos.

Limpieza:

Antes de utilizar el aparato por primera vez es preciso limpiarlo cuidadosamente, incluyendo todos los accesorios que estén en contacto con los alimentos.

Instrucciones para limpiar la jarra de acero inoxidable y la tapa: en primer lugar desmontar la cuchilla y la arandela selladora (ver las instrucciones correspondientes).

Utilizar agua caliente o el lavado a máquina para lavar la parte interna de la jarra de acero inoxidable y la base (excluyendo la cuchilla).

Al mismo tiempo puede lavar la espátula, la mariposa, el dispositivo de seguridad de la cuchilla, el filtro, la taza medidora, la tapa y el cocedor a vapor.

Aviso: cuando en la jarra de acero inoxidable o en algún accesorio de acero inoxidable haya restos pegados y difíciles de limpiar, utilice un detergente especial para acero inoxidable.

Instrucciones para limpiar el ensamblaje de la cuchilla:

Sujetar la parte inferior del ensamblaje y colocarlo bajo el grifo para limpiarlo.

También se puede cepillar o lavar en el lavavajillas.

Aviso: Tenga cuidado para no lastimarse la mano al desmontar la cuchilla.

Instrucciones para limpiar el cocedor a vapor:

Utilizar el lavavajillas para lavar el cocedor a vapor y la tapa. También puede utilizar un paño suave y detergente.

Instrucciones para limpiar la base:

Utilizar un paño suave o detergente para limpiarla. No le aplique agua directamente para evitar que penetre en su interior.

Aviso: Desconectarla antes de limpiarla.

Instrucciones para la utilización de recetas

Orden de los ingredientes: Cuando prepare alimentos siguiendo una receta, tenga en cuenta el orden de cada proceso.

Aviso: asegúrese de que la capacidad de la jarra no exceda de los 2 litros.

Orden de fijación de las funciones:

Puede conseguir los mejores resultados siguiendo el orden siguiente:

Si desea cocinar alimentos, fije el tiempo, la temperatura, la velocidad y pulse el botón “Inicio/Stop”.

Si desea mezclar o trocear alimentos, fije el tiempo, la velocidad y pulse el botón “Inicio/Stop”.

Ejemplo: Cocinar alimentos

- Fijar el tiempo en 45 minutos
- Elegir la temperatura 100°
- Fijar la velocidad a 3
- Pulsar el botón “Inicio/Stop”.

Ejemplo: Trocear verduras

- Fijar el tiempo en 30 segundos
- Fijar la velocidad a 6
- Pulsar el botón “Inicio/Stop”.

Ejemplo: Triturar cubitos de hielo

Poner un máximo de 300 g de cubitos de hielo en la jarra.

- Fijar 1 minuto
- Fijar la velocidad a 9
- Pulsar el botón “Inicio/Stop”.

Ejemplo: Hacer zumo de zanahorias

Poner un máximo de 600 g de zanahorias en la jarra de acero inoxidable, 400 g de agua

- Fijar 1 minuto
- Fijar la velocidad a 9
- Pulsar el botón “Inicio/Stop”.

GARANTIA:

2 Años de Garantía Completa, para que sea efectiva tiene que acompañar la factura o recibo de compra.

Para conocer su servicio técnico más próximo llame al teléfono del SAC tel. 902.02.67.69