

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Kitchen Assist Pro 700W

Índice

Medidas de seguridad	pag. 04
Conozca su Kitchen Assist Pro	pag. 05
Batidora	pag. 06
Licuadora	pag. 06
Picadora	pag. 07
Recetas	pag. 08
Limpieza y mantenimiento	pag. 10

Medidas de seguridad

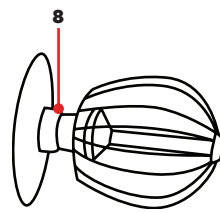
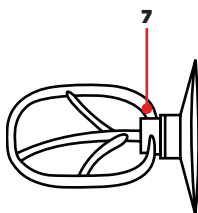
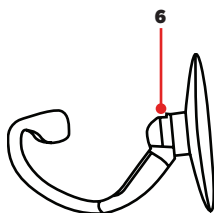
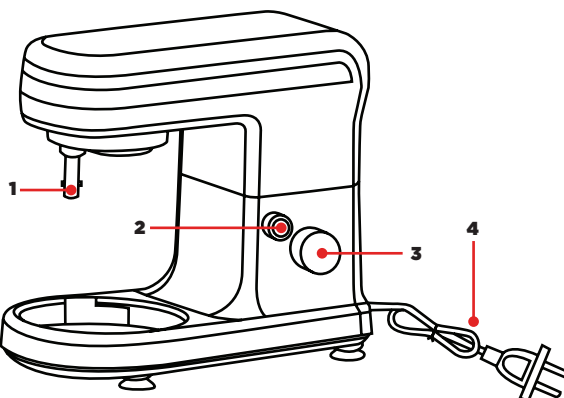
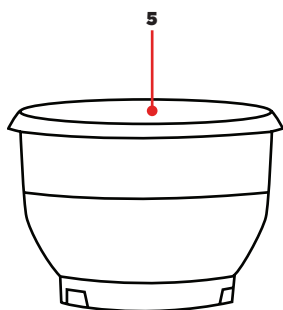
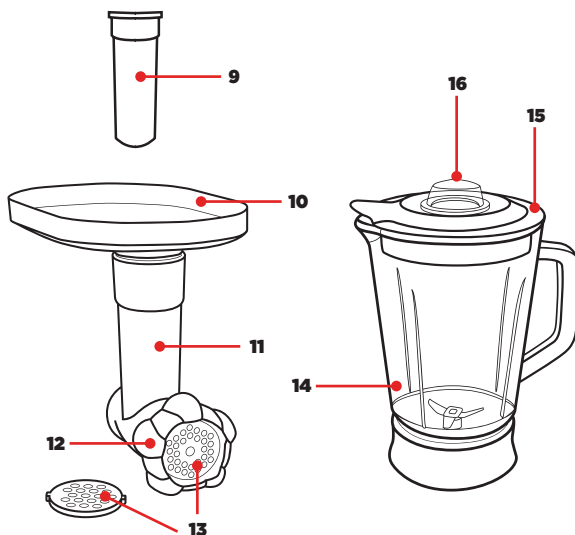
SIGA LAS SIGUIENTES INDICACIONES AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

- 1.** No deje partes del envase al alcance de niños.
- 2.** No utilice el electrodoméstico con los pies descalzos, o con las manos y/o pies húmedos.
- 3.** No utilice el electrodoméstico al aire libre.
- 4.** No exponga el electrodoméstico a agentes atmosféricos (sol, lluvia...)
- 5.** No coloque el electrodoméstico sobre o cercano a superficies calientes.
- 6.** Si el artefacto se encuentra cercano o al alcance de niños, se necesitará la supervisión de un adulto durante el uso del mismo.
- 7.** Este artefacto no está diseñado para ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad.
- 8.** Para desconectar, quite el enchufe de la toma en la pared. Sostenga siempre el enchufe, no tire del cable.
- 9.** No deje enchufado el producto cuando no está en uso.
- 10.** Elija un lugar cerca de un tomacorriente. Verifique el buen estado de la línea y la toma.
- 11.** No colocar el aparato inmediatamente debajo del toma corriente de la pared.
- 12.** Para prevenir una descarga eléctrica nunca sumerja la jarra, su base, cable ni enchufe en agua ni otro líquido.
- 13.** Desenchufe el aparato cuando no esté siendo utilizado y antes de limpiarlo.
- 14.** No toque ninguna de las partes móviles del aparato cuando este está en uso.
- 15.** Modificaciones no autorizadas en la estructura del aparato pueden causar altos riesgos de seguridad.
- 16.** No deje el cable sobre piletas, tablas de cortar o superficies que se encuentren a altas temperaturas.
- 17.** No utilice el aparato para funciones no especificadas en este manual de uso.
- 18.** No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté trabajando.
- 19.** No inserte el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin antes haber instalado los accesorios necesarios.

Conozca su Kitchen Assist Pro

Partes del Producto

1. Eje de salida
2. Botón expulsa
3. Perilla de velocidad
4. Cable de electricidad
5. Bowl
6. Gancho amasador
7. Batidor plano
8. Batidor globo
9. Empujador de alimentos
10. Bandeja
11. Tolva
12. Esfera de sujeción
13. Disco para picar (fino, mediano y grueso)
14. Jarra 1.5L
15. Tapa de la licuadora
16. Taza medidora



Batidora

¡IMPORTANTE!

Si desea usar el aparato sin la jarra licuadora, verifique que la cubierta trasera haya sido instalada en su lugar. No intente utilizar la batidora en simultáneo con la picadora o licuadora.

1. Coloque el bowl en el dispositivo de sujeción y gírelo hasta que encaje en su lugar.
2. Para elevar el brazo presione el botón expulso (2) hacia abajo. El brazo se moverá hacia arriba.
3. Coloque el batidor deseado insertándolo y girándolo en el eje de salida.
4. Coloque el bowl en su lugar y gírelo siguiendo la dirección de la flecha.
5. Agregue los ingredientes. No llene excesivamente la máquina, la cantidad máxima de ingredientes es de 1,2kg.
6. Baje el brazo presionando el botón expulso (2).
7. Enchufe el aparato a una corriente eléctrica de 220-240V / 50 / 60Hz.
8. Elija la velocidad deseada (entre 1 y 6) girando la perilla de velocidad (3).
9. Para lograr un amasado con intervalos cortos, gire la perilla de velocidad a la posición "Pulso". El aparato sólo funcionará si la perrilla se mantiene en esta posición, si la gira la velocidad regresará automáticamente a la posición "0".

10. Luego de amasar, gire la perilla de velocidad (3) a la posición "0" para apagar la máquina tan pronto como la mezcla esté finalizada o haya formado un bollo. Luego, desenchufe.

11. Empuje el botón expulso (2) hacia abajo y el brazo se levantará.

12. Quite la mezcla con la ayuda de una espátula y retírela del bowl.

13. Luego, saque el bowl.

TABLA DE NIVELES

NIVEL	USO	TIPO DE PREPARACIÓN
1 y 4	Gancho amasador	Preparaciones pesadas (pan, pastelería, etc).
3 y 4	Batidor plano	Preparaciones semi-pesadas (crepes, panqueques, etc).
5 y 6	Batidor globo	Preparaciones livianas (crema, huevos, etc).
Pulso	Batidor globo Licuadora	Intervalos (claras a nieve, merengue, etc).

Nota: si utiliza el "tiempo de operación corto" para preparaciones pesadas, no use la máquina por más de 6 minutos. Déjela descansar 20 minutos antes de volver a utilizar.

Licuadora

¡IMPORTANTE!

No intente utilizar la licuadora en simultáneo con la picadora o batidora.

1. No enchufe la máquina hasta que haya colocado la jarra de la licuadora en su posición.
2. Luego de usar la licuadora, desenchufe el aparato antes de retirar la jarra.
3. No coloque ingredientes muy calientes (a más

de 80 °C dentro de la jarra.

4. Para evitar derrames, el contenido de la licuadora no debe superar los 1,5 litros. Usted debe colocar menos de 600g de alimentos sólidos y menos de 900g de líquidos en simultáneo.

5. Nunca retire la tapa mientras la licuadora esté funcionando.

6. Aviso: no quite la tapa de la jarra de la

licuadora al montar y desmontar la licuadora.

7. No use la licuadora durante más de 3 minutos.

FUNCIÓN

La licuadora puede ser utilizada para pulverizar. Usted podrá hacer sopas, salsas, licuados, alimentos para bebés, licuar verduras, frutas, hacer purés, cortar alimentos sólidos en trozos más pequeños, entre otros.

¿Cómo usar la licuadora?

- 1.** Quite la cubierta trasera.
- 2.** Coloque los alimentos dentro de la jarra.
- 3.** Presione la tapa y fíjela firmemente.
- 4.** Coloque el vaso medidor en la abertura de la tapa y gírelo en sentido horario para bloquear.
- 5.** Coloque la jarra en el orificio de fijación y gírelo

en sentido horario hasta que quede fija.

Tips útiles

- El orificio de la tapa se puede utilizar para agregar ingredientes, mientras el dispositivo está funcionando. Primero retire la taza de medición.
- Para quitar los fragmentos de alimento que queden pagados en la jarra de la licuadora siga los siguientes pasos:
 - Apague el aparato.
 - Retire la taza medidora y la tapa.
 - Quite el alimento con la ayuda de una espátula. Manténgala a una distancia segura de las cuchillas.
 - Gire la jarra en sentido anti horario, sáquela.
 - Gire hacia la izquierda para retirar la taza de medición.

Picadora

¡IMPORTANTE!

No intente utilizar la licuadora en simultáneo con la licuadora o batidora.

1. Cortar todos los alimentos en trozos (sin hueso y sin grasa; la carne de cerdo es recomendada. Tamaño aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm para que encajen fácilmente en la abertura de la tolva. Evitar los ingredientes duros, ya que el motor podría trabarse. Si esto sucede, detenga la máquina y desmonte la picadora para sacar el material duro del interior.

Si el motor se apaga solo, luego de que se enfríe volverá a funcionar automáticamente.

2. Monte la picadora como se describe a continuación:

- a.** Encienda la unidad en la velocidad 6;
- b.** Coloque los alimentos en la bandeja. Utilice para ello sólo el empujador;
- c.** Cuando termine de utilizar la picadora, gire el interruptor a "0" y desenchúfela de la fuente de alimentación.
- d.** Utilice la picadora menos de seis minutos continuos.

¿Cómo ensamblar la picadora?

- 1.** Retire la cubierta frontal y coloque la cubierta posterior en su lugar. Alinee y gire la tolva en sentido anti horario. Al mismo tiempo, suelte el botón de bloqueo hasta que el tubo de la picadora se encuentre firme en su lugar.
- 2.** Coloque un recipiente para carne debajo de la tolva.
- 3.** Ponga la perilla de velocidad en la posición
- 6.** Luego, coloque los alimentos en la bandeja y empuje con el empujador.
- 4.** Después de usar la picadora, apague la máquina y desenchúfela.
- 5.** Presione el botón de bloqueo de la picadora, gírela hacia la derecha y retírela.
- 6.** Coloque la cubierta frontal.

Recetas

BIZCOCHUELO

200 gramos de manteca blanda o margarina
200 gramos de azúcar
1kg de azúcar
1 Pizca de sal
4 huevos
400 gramos de harina de trigo
1 paquete de polvo de hornear
1/8 litro de leche.

Preparación

Coloque los ingredientes en el bowl y bata con batidora durante 30 segundos en el nivel 1. Luego, bata 3 minutos más en el nivel 2. Enmanteque un molde para bizcochuelo, vuelque la preparación dentro de este y lleve a horno suave (175-200°C) durante 50 o 60 minutos. Cuando retire el bizcochuelo del horno pínchelo con un palillo de madera para verificar que esté bien horneado. Opcional: a la preparación puede agregarle frutos secos o chocolate rallado.

ROLLS DE PAN Y SEMILLAS DE LINO

550g de harina de trigo
50g de semillas de lino
3/8 litros de agua
1 cubo de levadura (40g)
100g gelatina sin sabor,
1 cucharadita de sal.
Para revestimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación

Remoje las semillas de lino en 1/8 litro de agua tibia. Coloque el resto del agua en un bowl, desmenuce la levadura, agregue la gelatina sin sabor y mezcle con el gancho amasador, en nivel 2. Cuando la levadura esté completamente disuelta, agregue la harina, las semillas de lino y la sal. Amase bien en nivel 1, luego cambie a nivel 3 y continúe amasando durante 3-5 minutos más. Cubra la preparación y déjela levar en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amase bien una vez más, quite el bowl y forme 16 bollos iguales. Colóquelos en una placa para horno y cúbrala con un papel para hornear húmedo. Deje levar durante 15 minutos, recubra con agua tibia y lleve a horno moderado (200-220°C) durante 30 o 40 minutos.

CREMA DE CHOCOLATE

200ml de crema dulce
150g de chocolate semi amargo
3 huevos
50-60g de azúcar
1 pizca de sal
Esencia de vainilla c/n
1 cucharada de coñac o ron
Copos de chocolate c/n

Preparación

Coloque la crema en el bowl y bata la crema en el recipiente con el batidor globo hasta que quede firme. Retire la crema del bowl y déjela enfriar. Derrita el chocolate. Mientras tanto, bata los huevos junto con el azúcar, la esencia de vainilla, el cognac y la sal, en nivel 2, hasta lograr una espuma. Agregue, de a poco, el chocolate derretido y revuelva de manera uniforme, a velocidad 5-6. Reserve una porción de la crema de chocolate para la decoración. Coloque en copas, enfríe y decore.

MASA PARA PIZZA

400 g de harina
250 ml de agua tibia
1/2 cucharadita de azúcar
1 sobre de levadura seca (aproximadamente 2½ cucharaditas)
1 cucharadita y media de aceite de oliva
1 cucharadita de sal

Preparación

Ponga la harina en el bowl. Agregue el resto de los ingredientes secos y mezcle a velocidad 1 o 2. Añada gradualmente los líquidos. A medida que se va formando la masa aumente la velocidad a 3-4. Amasar durante un par de minutos en esta velocidad, hasta que el bollo de masa esté suave. Retire del recipiente y divida el bollo en 2 o 4 bollos más pequeños. Estírelos sobre una superficie enharinada, colóquelos en una pizzera y añada los ingredientes que desee por encima. Por ejemplo: salsa de tomate, mozzarella, tomates, jamón, aceitunas, entre otros. Precaliente el horno a 200°C y hornee las pizzas durante 15 o 20 minutos.

PAN BLANCO

600g de harina

1 sobre de levadura seca (aproximadamente 2½ cucharaditas)

345ml de agua tibia

1 cucharada de aceite de girasol o manteca

1 cucharadita de azúcar

2 cucharaditas de sal

Preparación

Utilice las instrucciones de batido para la masa de pizza, luego ponga la masa en un bol, cubra y deje levar en un lugar caliente hasta que dupliquen su tamaño (30-40 minutos). Retire la masa y empújela hacia abajo para retirar el aire. Amase ligeramente sobre una superficie enharinada, dele forma de pan y colóquelo en una fuente para horno. Reserve en una superficie caliente, durante 30 minutos. Lleve a un horno de 200°C durante 25 a 30 minutos.

ROLLS DE SEMILLAS DE AMAPOLA

570g de harina

1 sobre de levadura seca (aproximadamente 2½ cucharaditas)

300ml de leche (ligeramente caliente)

2 huevos (temperatura ambiente)

1 cucharada de aceite de girasol

1 ½ cucharadita de azúcar

2 cucharaditas de sal 75 g de semillas de amapola

Preparación

Batir en el bowl la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura. Dejar reposar durante 5 minutos. Agregar la harina y las semillas de amapola, batir a velocidad 1.

Agregar gradualmente los ingredientes líquidos y aumentar la velocidad a 2. Batir durante 5 minutos. Retirar la masa, colocar sobre una superficie enharinada, dividir en 8 o 10 bollos y poner en una fuente para horno. Dejar reposar en un lugar cálido hasta que dupliquen su tamaño. Pincelar con huevo y hornear a 220°C durante 20 o 25 minutos.

PAN DE HIERBAS ITALIANAS

575g de harina

1 sobre de levadura seca (aproximadamente 2½ cucharaditas)

290ml de agua

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharaditas de azúcar

2 cucharaditas de sal

4 cucharadas de hierbas secas mezcladas

Batir en el bowl el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura. Dejar reposar durante 5 minutos. Agregar la harina y las hierbas secas, batir nuevamente a velocidad 1. Colocar gradualmente los ingredientes líquidos, aumentar la velocidad a 2 y batir durante 5 minutos más. Dejar reposar la preparación en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño. Hornear a 220°C durante 25 minutos.

HELADO DE CAFÉ Y BRANDY

375ml de café frío

500ml de leche semidescremada

3 cucharadas de chocolate derretido

2 cucharadas de azúcar

Hielo c/n

Preparación

Coloque el café frío, la leche, el chocolate derretido, el azúcar y el hielo en la licuadora. Licuar hasta lograr el punto frappé. Sirva en copas, con crema batida y salsa de chocolate por encima.

MERENGUES

4 claras

100 g de azúcar

100 g de azúcar impalpable

Preparación

Ponga las claras de huevo en el bowl y bata a velocidad 6 hasta que queden bastante firmes. Añadir la mitad del azúcar y batir de nuevo hasta que la textura quede lisa y se formen picos rígidos.

Colocar la preparación en una manga y hacer copos sobre una placa para horno. Espolvorear el azúcar impalpable por encima y llevar a horno suave (120°C) durante una hora y media. Retirar y dejar enfriar.

Limpieza y mantenimiento

ACCESORIOS Y BOWL

- Los accesorios no son adecuados para la limpieza en lavavajillas. No los exponga al calor porque podrían deformarse.
- Estos pueden lavarse bajo el grifo con agua y detergente.
- Seque bien las piezas antes de volver a colocarlas en la máquina.

CUERPO DEL APARATO

- Antes de limpiar retire el enchufe.
- Nunca sumerja el cuerpo de la máquina en agua.
- No utilice detergentes o abrasivos.
- Para limpiar el exterior sólo debe usar un paño húmedo.

Smart-tek



smarttekARG



smart.tek.argentina



www.smart-tek.com.ar