

MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA DE MANO
MODELO MP-600

Smart-tek

MEDIDAS DE SEGURIDAD

SIGA LAS SIGUIENTES INDICACIONES AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

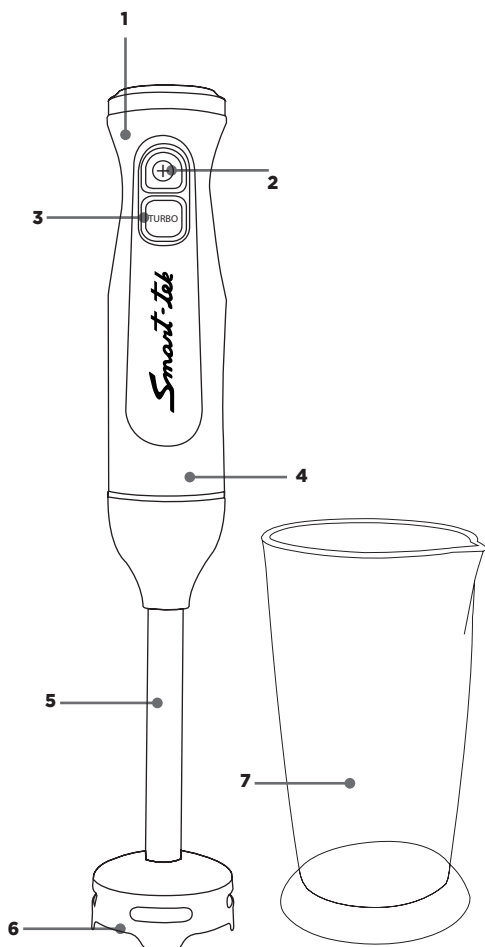
- No deje partes del envase al alcance de niños, ya que algunos componentes son fuentes potenciales de peligro.
 - Antes de conectar el enchufe a la toma, compruebe que el voltaje del electrodoméstico sea el de su sistema eléctrico.
 - El uso de adaptadores múltiples o extensiones no es recomendable. Si esto no puede evitarse, por favor utilice adaptadores que cumplan normas de seguridad, y que sean compatibles con el voltaje eléctrico del producto.
 - Cualquier tipo de instalación que no corresponda con las instrucciones descriptas, puede comprometer la seguridad del equipo y cancelar la garantía.
1. No utilice el electrodoméstico con los pies descalzos, o con las manos y/o pies húmedos.
 2. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
 3. No exponga el electrodoméstico a agentes atmosféricos (sol, lluvia...).
 4. No coloque el electrodoméstico sobre, o cercano, a superficies calientes.
 5. Si el artefacto se encuentra cercano o al alcance de niños, se necesitará la supervisión de un adulto durante el uso del mismo.
 6. 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.
 7. Para desconectar, quite el enchufe de la toma en la pared. Sostenga siempre el enchufe y no tire del cable.
 8. No deje enchufado el producto cuando no está en uso.
 9. Elija un lugar cerca de un tomacorriente. Verifique el buen estado de la línea y la toma.
 10. No colocar el aparato inmediatamente debajo del tomacorriente de la pared.
 11. Para prevenir una descarga eléctrica NUNCA sumerja aparato, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
 12. No toque ninguna de las partes móviles del aparato cuando éste está en uso.
 13. Modificaciones no autorizadas en la estructura del aparato pueden causar grandes riesgos.
 14. No deje el cable sobre piletas, tablas de cortar o superficies que se encuentren a altas temperaturas.
 15. No utilice el aparato para funciones no especificadas en este manual de uso.
 16. Las cuchillas del aparato son muy afiladas. Por favor, manipúlelas con cuidado.
 17. No conecte el electrodoméstico en el tomacorriente sin antes haber instalado los accesorios necesarios.

CONOZCA SU BATIDORA

Smart-teb

Partes del Producto

1. Carcasa
2. Velocidad variable
3. Velocidad turbo
4. Motor
5. Brazo de acero
6. Cuchillas
7. Vaso medidor



FUNCIONES PRINCIPALES

¿Cómo usar la batidora?

1. Gire el accesorio que posee las cuchillas en sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado.
2. Enchufe el aparato.
3. El vaso plástico solo debe llenarse hasta los 2/3 de su capacidad para evitar desbordes.
4. Use siempre la minipimer en líquidos. No la utilice sólo con sólidos.
5. No utilice la minipimer para mezclar solamente alimentos duros, como granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate etc.
6. La minipimer posee control de velocidad para picar distintos alimentos.
7. No la utilice por más de un minuto seguido. Para usarla nuevamente, déjela reposar unos minutos para usar nuevamente.
8. Antes de retirar el accesorio de la unidad, desenchufe el aparato del tomacorriente.

Precaución!

No utilice la máquina por más de 1 minuto seguido. Luego de transcurrido este período de tiempo, manténgala apagada durante 2 minutos. La cantidad máxima de alimento que puede poner en la procesadora es de 210g.

RECETAS

1. Mayonesa

Ingredientes

3 yemas de huevo
1 cucharada sopera de mostaza
2 cucharadas soperas de jugo de limón
500 ml de aceite de oliva
sal a gusto
pimienta blanca

Procedimiento

1. Mezcle con cuidado las yemas de huevo, la mostaza y el zumo de limón y, mientras sigue batiendo, añada aceite, de gota en gota, hasta que obtener una consistencia cremosa y amarillenta.
2. Si la preparación se corta mientras bate, añada una cucharada de agua hirviendo.
3. Sazone al gusto con sal marina y pimienta blanca. Añada más de mostaza si lo desea.

2. Gazpacho

Ingredientes

1/2 kg de tomates maduros
1/2 pepino
1/2 Morrón verde
1/4 de cebolla
1/2 diente de ajo
Aceite de oliva virgen
Vinagre
Sal a gusto

Procedimiento

1. Lave y corte los tomates en 4 trozos y colóquelos dentro del vaso medidor.
2. Agregue el pepino, el Morrón verde, la cebolla y el ajo.
3. Con todas las verduras en el vaso medidor añada un chorrito de aceite de oliva y otro de vinagre. Agregue la sal.
4. Introduzca la batidora de mano en el vaso medidor y presione el botón de velocidad 2. Procese hasta conseguir una crema homogénea, 15 segundos aproximadamente.
5. El gazpacho ya está listo! solo debe dejar que se enfríe durante 1 hora.

CONSEJO: cuando sirva el gazpacho, en un bol o plato, añada por encima un puñado de Morrón rojo, cebolla y tomates.

3. Sopa de calabaza

Ingredientes

1/2 kg. de calabaza
2 zanahorias
1 papa
1/2 cebolla
3/4 L de caldo de verduras o agua
4 cucharadas de crema
3 cucharadas de manteca
Sal
Pimienta
Romero
Hierbas frescas
2 panes blancos o dos rebanadas de pan lactal.

Procedimiento

1. Corte el pan blanco en cubitos de 1 cm.
2. Derrita una cucharada de manteca en una cacerola. Ponga a tostar los cubos de pan a fuego lento, volteando frecuentemente hasta que se doren.
3. Apague el fuego y deje los panes en la cacerola caliente.
4. Corte la calabaza, las zanahorias, la papa y la cebolla en cubos. Saltee en la mantequilla restante. Salpimente.
5. Agregue caldo o agua, sazone con romero y cocine las verduras a una temperatura moderada, hasta que estén suaves.
6. Mezcle con la batidora de mano, sazone y añada la crema.
7. Sirva la sopa decorada con crema, panes tostados y hierbas frescas picadas.

4. Puré de papa y brócoli

Ingredientes

1 papa
1 brócoli pequeño

Procedimiento

1. Quite el tallo del brócoli y píquelo en trocitos.
2. Pele, pique y cocine la papa.
3. Ponga el brócoli en una vaporera o colóquela en una olla con agua hirviendo.
4. Cúbrala y deje cocinar al vapor durante unos 10 minutos hasta que el brócoli esté cocido.
5. Muela los ingredientes con su batidora de mano.

4. Cocine la manzana y la pera a temperatura baja hasta que estén cocidas.
5. Muela los ingredientes con su batidora de mano.

5. Delicia de berenjenas

Ingredientes

- 1 tomate pelado, picado y sin semillas
- 1/3 de berenjena pelada y cortada en rodajas
- 1 cucharada grande de pasas
- 2 cucharadas de arroz cocido
- Una pizca de canela (opcional)

Procedimiento

1. Ponga la berenjena y el tomate en una olla con un poco de agua.
2. Caliente hasta que hierva.
3. Agregue las pasas. Mida bien la cantidad de pasas, ya que su sabor es fuerte.
4. Cocine hasta que esté todo cocido (15 minutos aproximadamente).
5. Agregue canela a gusto.
6. Cuele y guarde un poco de agua para diluir el alimento de ser necesario.
7. Agregue arroz y muela todos los ingredientes.
8. Sirva una porción y refrigere o congele el resto.

6. Papilla de manzana y pera

Ingredientes

- 1 manzana
- 1 pera

Procedimiento

1. Pele la manzana y la pera.
2. Qúiteles el centro y píquelas.
3. Agregue 10 cucharadas grandes de agua en una olla pequeña.

¿SU BATIDORA NO FUNCIONA?

Asegúrese de lo siguiente:

- Que el aparato esté bien conectado a la corriente eléctrica.
- Que el cable esté en buen estado.

Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. Deje enfriar el aparato durante aproximadamente 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Llévelo al servicio técnico Smart-Tek.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato.
2. No sumerja la unidad del motor en ningún líquido.
3. La procesadora puede enjuagarse bajo el grifo, pero no debe ser sumergirla en agua.
4. Limpie las cuchillas y los accesorios inmediatamente después de usar.
5. Seque bien el aparato y los accesorios antes de guardarlos. Esto evitará su deterioro.

Precaución!

- *La cuchilla es muy afilada, utilícela con cuidado.*
- *Sujétela solamente por la parte superior de hoja.*
- *Para alimentos duros, solo procéselos durante 30 seg.*



Smart-tek



smarttekARG



smart.tek.argentina



www.smart-tek.com.ar