

Manual de instrucciones



THERMO Mixer

Medidas de seguridad	pag. 04
Conozca su thermomixer	pag. 05
Panel de control	pag. 06
Escala de la jarra	pag. 07
Instalación de accesorios	pag. 07
Selector de velocidad	pag. 09
Temperaturas recomendadas	pag. 09
¿Cómo mezclar comida?	pag. 10
¿Cómo hacer una masa?	pag. 10
Preparación de alimentos	pag. 11
Agitador mariposa	pag. 11
Vaporiera pequeña	pag. 12
Vaporiera grande	pag. 13
Limpieza y mantenimiento	pag. 14
Solución de errores	pag. 14

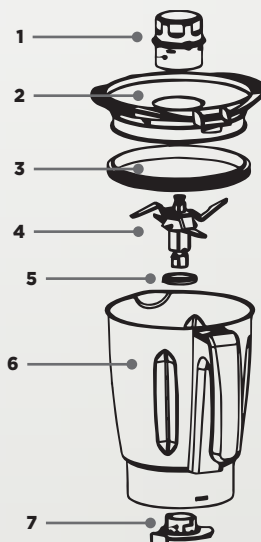
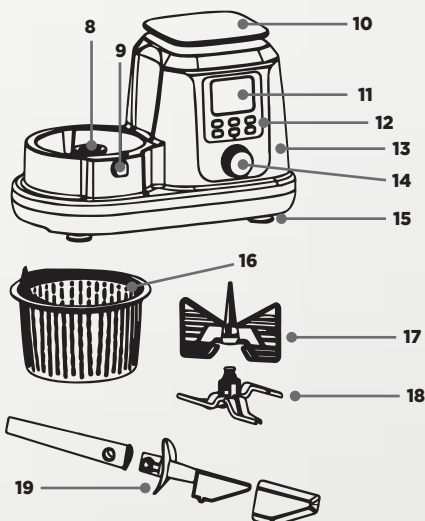
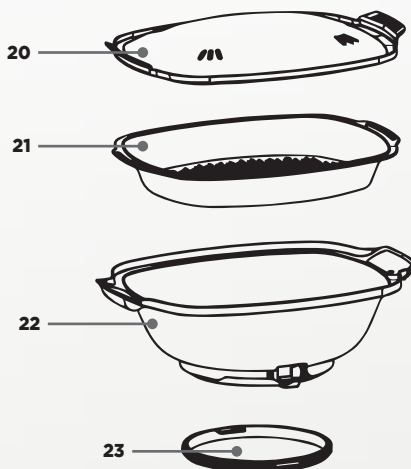
MEDIDAS DE SEGURIDAD

SIGA LAS SIGUIENTES INDICACIONES AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

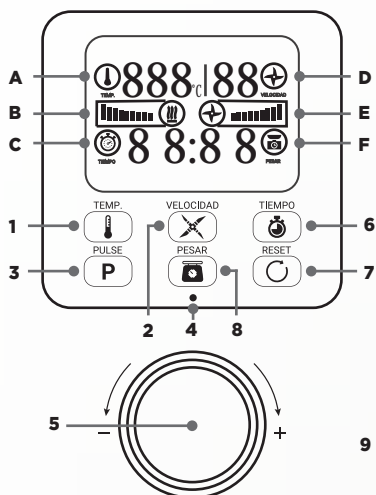
- No deje partes del envase al alcance de niños, ya que algunos componentes son fuentes potenciales de peligro.
 - Antes de conectar el enchufe a la toma, compruebe que el voltaje del electrodoméstico sea el de su sistema eléctrico.
 - El uso de adaptadores múltiples o extensiones no es recomendable. 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 el bowl, la base, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
 12. Desenchufe el aparato cuando no esté siendo utilizado y antes de limpiarlo.
 13. No toque ninguna de las partes móviles del aparato cuando éste está en uso.
 14. Modificaciones no autorizadas en la estructura del aparato pueden causar altos riesgos.
 15. No deje el cable sobre piletas, tablas de cortar o superficies que se encuentren a altas temperaturas.
 16. No utilice el aparato para funciones no especificadas en este manual de uso.
 17. No inserte ningún objeto o alimento en la jarra mientras las cuchillas se encuentran en movimiento.
 18. No conecte el dispositivo en el tomacorriente sin antes haber instalado los accesorios necesarios.

Partes del Producto

1. Taza medidora
2. Tapa
3. Anillo hermético
4. Cuchillas
5. Anillo hermético
6. Bowl
7. Base de cuchilla
8. Enganche inferior
9. Botón de expulsión
10. Balanza
11. LCD
12. Panel de control
13. Cuerpo principal
14. Perilla selectora
15. Ventosa
16. Cesta
17. Agitador mariposa
18. Cubierta de cuchilla
19. Espátula
20. Tapa de vaporiera
21. Bandeja para alimentos
22. Vaporiera
23. Anillo hermético

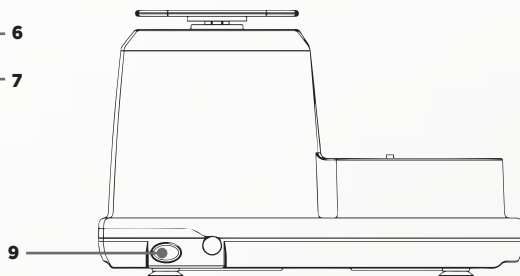


PANEL DE CONTROL



ATENCIÓN!!

Si el display indica que hay un ERROR, ver tabla pag. 14.



Pantalla LCD

A. Indica la temperatura (rango de temperatura: de 30 °C a 120 °C).

B. Barra de desplazamiento del calor. Cuando utilice la función de calentamiento, esta barra parpadeará.

C. Temporizador (intervalo de 1 seg a 60 min)
 - De 1 a 60 segs el tiempo aumenta en 10 segs.
 - De 1 a 10 min el tiempo aumenta en 30 segs.
 - Por encima de los 10 min el tiempo aumenta en 30 segs.

D. Indica la velocidad (rango: de 01 a 10)

E. Barra de velocidad. Cuando el motor esté funcionando esta barra parpadeará.

F. Indica el peso. La unidad mínima es el gramo. El peso máximo es de 5kg.

Perilla selectora

Con esta perilla usted podrá seleccionar la velocidad y la temperatura necesarias para el tipo de alimento que usted desea cocinar.

EL PROCESO SE PONDRÁ EN MARCHA CUANDO PRESIONE LA PERILLA.

Botones del panel

1. Botón de temperatura
2. Botón velocidad
3. Botón pulso
4. Luz roja indicadora
5. Perilla selectora
6. Botón de tiempo
7. Botón resetear
8. Botón pesar
9. Botón de encendido / apagado

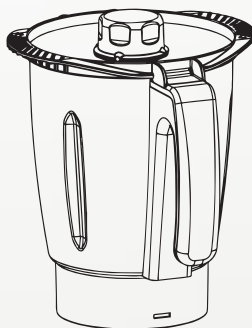
Nota

1. Si pulsa el botón reset durante 3 segs. todas los ajustes realizados se borrarán.
2. Al encender el aparato, la luz indicadora se encenderá y cuando la máquina esté trabajando, parpadeará.
3. Cuando la thermomixer termine el proceso, la pantalla LCD quedará en modo de reposo. Apriete cualquier botón para volver a activarla.

ESCALA DE LA JARRA

Smart-tek

La capacidad máxima de la jarra es de 2 litros. No procese ni licue alimentos que exedan esta capacidad.

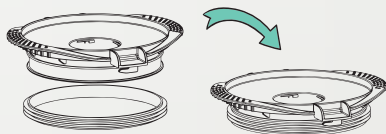


INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

BALANZA

1. Conecte el enchufe al tomacorriente. Luego oprima el botón de peso (botón 4).
2. La pantalla LCD mostrará "000". Esto significa que la balanza está lista para usarse.
3. Ponga los alimentos sobre la balanza electrónica.
4. El número en la pantalla LCD le indicará el peso, en gramos, del alimento.

ANILLO HERMÉTICO (tapa de la jarra)



Inserte el anillo hermético 3 en la tapa 2, como se muestra en la figura.

JARRA

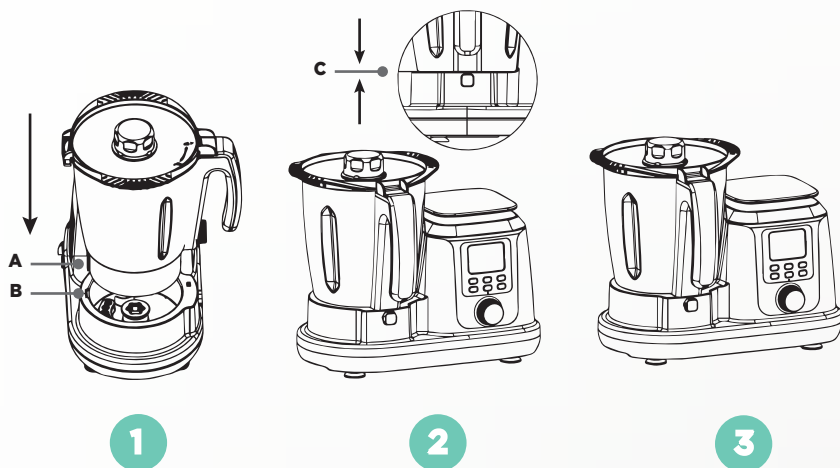
Inserte el recipiente en el orificio destinado a la jarra. Asegúrese de que coincidan el punto A con el B. La manija y el botón C deben quedar alineados. Si estas partes están bien colocadas escuchará un "click". Presione levemente la tapa de la jarra para asegurarse de que el recipiente quede ajustado.

Para retirar la jarra y separarla del cuerpo principal, siga los siguientes pasos:

1. Presione el botón de punto C.
2. Saque la jarra del cuerpo principal.

(Ver primer figura de la pág. 8)

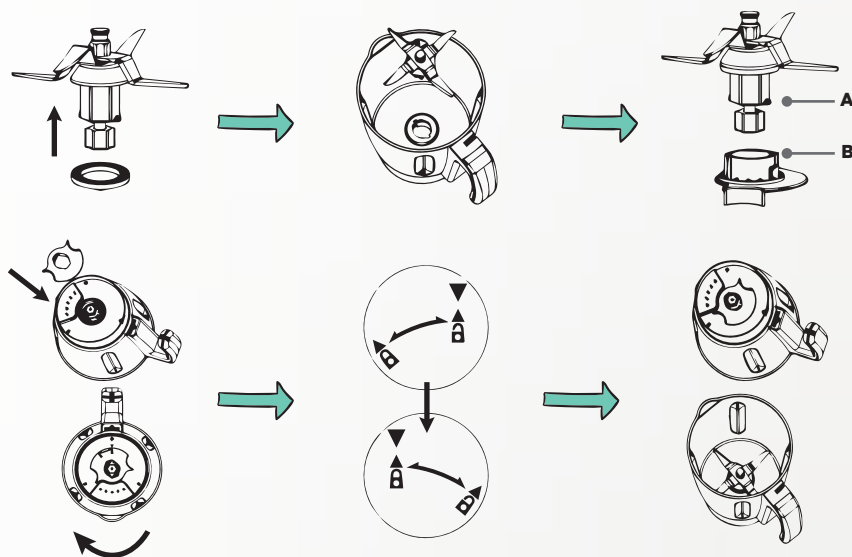
INSTALACIÓN DE ACCESORIOS



CUCHILLAS

1. Coloque el anillo hermético en la cuchilla. Luego, ajuste la cuchilla a la parte inferior de la jarra.

2. Inserte la base de la cuchilla en la parte inferior y asegúrese de que el punto A quede ajustado en el punto B. Gire la base de la cuchilla en sentido horario para unir a la parte inferior del recipiente y a la cuchilla.



SELECTOR DE VELOCIDAD

Smart-tek

Presione el botón de velocidad (3) del panel de control para seleccionar la velocidad de su thermomixer. El dispositivo posee las siguientes velocidades:

Denominación	Nivel de velocidad	Revoluciones/min.
Mezcla	1-3	100-500
Mezcla para puré	4-9	800-3500
Mezcla máxima	10	4600

TEMPERATURAS RECOMENDADAS

Para prevenir enfermedades y evitar la contaminación de los alimentos es necesario que siempre tome determinadas medidas de seguridad. Siga las siguientes recomendaciones para mantener la comida fresca y saludable:

- Limpie sus manos y las superficies de trabajo asiduamente.
- Separe la carne cruda de otros alimentos.
- Cocine a la temperatura correcta.
- Refrigere la comida rápidamente.

Cocine todos los alimentos de acuerdo a las siguientes temperaturas mínimas recomendadas.

La cocción puede realizarse a temperaturas más altas, si lo desea pero nunca más bajas.

- Carne de vaca, cerdo y cordero **60°C.**
- Carne picada **70°C.**
- Jamón (sin cocinar) **60°C.**
- Jamón cocido (para recalentar) **70°C.**
- Aves **70°C.**
- Huevos **70°C.**
- Pescados y mariscos **60°C.**
- Sobras **70°C.**
- Cazuelas **70°C.**

Nota

La temperatura del dispositivo oscila entre los 30 °C y los 120 °C. No es recomendable utilizar ninguno de los dos extremos. Si cocina a bajas temperaturas los alimentos podrían estar parcialmente crudos, por lo cual, no serían aptos para ingerir y dañarían la salud.

¿CÓMO MEZCLAR COMIDA?

Siga los siguientes pasos:

1. Instale la cuchilla y, a continuación, coloque la jarra en el cuerpo principal.
2. Ponga los ingredientes en el recipiente.
3. Coloque la tapa.
4. Gírela hasta que quede en la posición correcta, asegúrese de que quede completamente cerrada y ajustada. Ponga la taza medidora.
5. Enchufe el aparato y presione presione la llave de encendido hacia la posición ON.
6. Ajuste el tiempo y la velocidad que desee (es recomendable de 1 a 10). El aparato comenzará a funcionar y el tiempo empezará a disminuir. Si omite el ajuste de tiempo, verá que el temporizador comenzará a contar (aumentará) a medida que avance el proceso.
7. Cuando falten 5 segs. para terminar el proceso, escuchará un “beep”. El mismo sonará

10 veces cada 20 segundos, mientras la pantalla parpadea. Luego el dispositivo entrará en modo de reposo, aguardando una nueva instrucción.

8. Una vez finalizado el proceso, la luz de la pantalla LCD parpadeará y se apagará en 5 min.
9. Después de utilizar el aparato, desenchúfelo y retire el recipiente del cuerpo principal. Quite la tapa.

PRECAUCIÓN

1. La cuchilla es muy afilada, utilícela con cuidado.
2. Sujétela solamente por la parte superior de hoja.
3. Para alimentos duros, como granos de café o almendras, solo procéselos durante 40 segs. y luego, deje reposar el aparato 10 min.

¿CÓMO HACER UNA MASA?

La cuchilla es perfectamente adecuada para fabricar masa de galletitas, tortas, etc.

Siga los siguientes pasos:

1. Instale la cuchilla y, a continuación, coloque la jarra en el cuerpo principal.
2. Ponga los ingredientes en el recipiente.
3. Coloque la tapa.
4. Gírela hasta que quede en la posición correcta, asegúrese de que quede completamente cerrada y ajustada. Ponga la taza medidora.
5. Enchufe el aparato y presione presione la llave de encendido hacia la posición ON.
6. Ajuste el tiempo y la velocidad que desee (es recomendable de 1 a 4). El aparato comenzará a funcionar y el tiempo empezará a disminuir.

Si omite el ajuste de tiempo, verá que el temporizador comenzará a contar (aumentará) a medida que avance ee proceso.

7. Cuando falten 5 segs. para terminar el proceso, escuchará un “beep”. El mismo sonará 10 veces cada 20 segundos, mientras la pantalla parpadea. Luego el dispositivo entrará en modo de reposo, aguardando una nueva instrucción.
8. Una vez finalizado el proceso, la luz de la pantalla LCD parpadeará y se apagará en 5 min.
9. Después de utilizar el aparato, desenchúfelo y retire el recipiente del cuerpo principal. Quite la tapa.

ATENCIÓN

1. Solo podrá realizar 800g de masa.
2. No retire la masa de la cuchilla con la mano.

La thermomixer es adecuada preparar alimentos tales como comida de bebé, risotto, mermelada, sopa, etc.

Siga los siguientes pasos:

1. Instale la cuchilla y, a continuación, coloque la jarra en el cuerpo principal.
2. Ponga los alimentos en el recipiente.
3. Coloque la tapa.
4. Gírela hasta que quede en la posición correcta, asegúrese de que quede completamente cerrada y ajustada. Ponga la taza medidora.
5. Enchufe el aparato y presione presione la llave de encendido hacia la posición ON.
6. Ajuste el tiempo. Necesita menos de 60 min.
7. Ajuste la temperatura (es recomendable de 30°C a 120°C). Se encenderá una luz. La temperatura seleccionada debe ser mayor a la que posee el alimento dentro del recipiente.
8. Seleccione la velocidad (es recomendable de

1 a 4). El aparato comenzará a funcionar y el tiempo empezará a disminuir.

9. Cuando falten 5 segs. para terminar el proceso, escuchará un “beep”. El mismo sonará 10 veces cada 20 segundos, mientras la pantalla parpadea. Luego el dispositivo entrará en modo de reposo, aguardando una nueva instrucción.

10. Una vez finalizado el proceso, la luz de la pantalla LCD parpadeará y se apagará en 5 min.

11. Después de utilizar el aparato, desenchúfelo y retire el recipiente del cuerpo principal. Quite la tapa.

PRECAUCIÓN

1. No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente.
2. Sostenga el recipiente por el asa para moverlo.
3. Nunca caliente el recipiente vacío.
4. Si desea calentar los alimentos durante unos minutos más, ponga la velocidad en “0”. Luego, ajuste nuevamente la temperatura y la velocidad.

AGITADOR MARIPOSA

Siga los siguientes pasos:

1. Instale el agitador mariposa en el recipiente.
2. Ponga los alimentos en el recipiente.
3. Coloque la tapa.
4. Gírela hasta que quede en la posición correcta, asegúrese de que quede completamente cerrada y ajustada. Ponga la taza medidora.
5. Enchufe el aparato y presione la llave de encendido hacia la posición ON.
6. Ajuste el tiempo y la velocidad que desee (es recomendable de 1 a 10). El aparato comenzará a funcionar y el tiempo empezará a disminuir. Si omite el ajuste de tiempo, verá que el temporizador comenzará a contar (aumentará) a medida que avance le proceso.

7. Cuando falten 5 segs. para terminar el proceso, escuchará un “beep”. El mismo sonará 10 veces cada 20 segundos, mientras la pantalla parpadea. Luego el dispositivo entrará en modo de reposo, aguardando una nueva instrucción.

8. Una vez finalizado el proceso, la luz de la pantalla LCD parpadeará y se apagará en 5 min.

9. Después de utilizar el aparato, desenchúfelo y retire el recipiente del cuerpo principal. Quite la tapa.

PRECAUCIÓN

1. Enchufe el aparato después de colocar el agitador mariposa en el recipiente.
2. No agregue ingredientes que puedan dañar o bloquear al agitador.

VAPORIERA PEQUEÑA

La cesta se utiliza para cocinar huevos, papas, arroz, carnes, etc.

Siga los siguientes pasos:

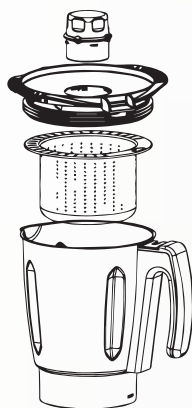
1. Instale la cuchilla y, a continuación, coloque la jarra en el cuerpo principal.
2. Agregue el agua en el recipiente. Una cantidad mayor o igual a 0,5L y menor o igual a 1L. 0.5L de agua servirá para cocinar alimentos durante 30 min.
3. Coloque los alimentos en la cesta y luego ponga la tapa.
4. Enchufe y presione la llave de encendido hacia la posición ON.
5. Ajuste la hora (menos de una hora).
6. Ajuste la temperatura de acuerdo con la cantidad de agua y el tipo de alimento que desee cocinar (ver precaución 5). La luz se encenderá. La temperatura debe ser mayor a la de los alimentos en el recipiente.
7. Cuando falten 5 segs. para terminar el proceso, escuchará un “beep”. El mismo sonará 10 veces cada 20 segundos, mientras la pantalla

parpadea. Luego el dispositivo entrará en modo de reposo, aguardando una nueva instrucción.

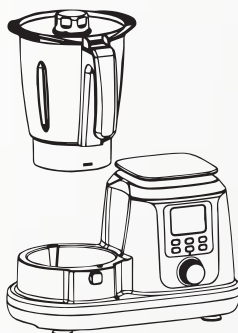
8. Una vez finalizado el proceso, la luz de la pantalla LCD parpadeará y se apagará en 5 min.
9. Después de utilizar el aparato, desenchúfelo y retire el recipiente del cuerpo principal. Quite la tapa.
10. La comida ya está lista y puede retirarla.

PRECAUCIÓN

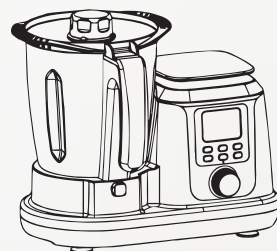
1. Existe peligro de quemaduras por agua o vapor caliente. Por favor, maneje la vaporiera con cuidado.
2. Nunca use la vaporiera sin la tapa.
3. Si la tapa no está ajustada correctamente el vapor escapará y los alimentos no se cocinarán correctamente.
4. Si desea vaporizar los alimentos durante unos minutos más, ponga la velocidad en “0”. Luego, ajuste nuevamente la temperatura y la velocidad.
5. 500 ml de agua permiten 30 min. de cocción aproximadamente. Se necesita agregar 250 ml de agua por cada 15 min adicionales.



1



2



3

El vapor es adecuado para la preparación de algunos alimentos, como las verduras, carne, pan, pescado, etc.
Puede utilizar la vaporiera en cualquiera de estas dos combinaciones (ver esquema pag. 3)

Combinación 1: Tapa (19) + Bandeja (20) + Vaporiera (21)

Utilice esta combinación para cocinar diferentes alimentos.

Combinación 2: Tapa (19) + Vaporiera (21)

Utilice esta combinación para una cantidad grande del mismo alimento, como por ejemplo: vegetales.

Siga los siguientes pasos:

1. Instale la cuchilla y, a continuación, coloque la jarra en el cuerpo principal.
2. Agregue el agua en el recipiente. Una cantidad mayor o igual a 0,5L y menor o igual a 1,5L. 0.5L de agua servirá para cocinar alimentos durante 30 min.
3. Coloque la vaporiera sobre el recipiente. Gírela hasta que quede encajada y ajustada a la jarra.
4. Coloque los alimentos en la vaporiera y luego ponga la tapa.
5. Enchufe el aparato y presione la llave de encendido hacia la posición ON.
6. Ajuste el tiempo (menos de una hora).
7. Ajuste la temperatura juste la temperatura de acuerdo con la cantidad de agua y el tipo de

alimento que desee cocinar (ver precación 5). La temperatura debe ser mayor a la de los alimentos en el recipiente.

8. Seleccione la velocidad 1. El aparato comenzará a funcionar y el tiempo empezará a disminuir.
9. Cuando falten 5 segs. para terminar el proceso, escuchará un “beep”. El mismo sonará 10 veces cada 20 segundos, mientras la pantalla parpadea. Luego el dispositivo entrará en modo de reposo, aguardando una nueva instrucción.
10. Una vez finalizado el proceso, la luz de la pantalla LCD parpadeará y se apagará en 5 min.
11. Después de utilizar el aparato, desenchúfelo, retire la vaporiera y el recipiente del cuerpo principal. Quite la tapa.
12. La comida ya está lista y puede retirarla.

PRECAUCIÓN

1. Existe peligro de quemaduras por agua o vapor caliente. Por favor, maneje la vaporiera con cuidado.
2. Nunca use la vaporiera sin la tapa.
3. Si la tapa no está ajustada correctamente el vapor escapará y los alimentos no se cocinarán correctamente.
4. Si desea vaporizar los alimentos durante unos minutos más, ponga la velocidad en “0”. Luego, ajuste nuevamente la temperatura y la velocidad.
5. 500 ml de agua permiten 30 min. de cocción aproximadamente. Se necesita agregar 250 ml de agua por cada 15 min. adicionales.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, asegúrese de desconectarlo de la alimentación, retirando el enchufe del tomacorriente.
2. Durante la limpieza no sumerja el producto en agua.
3. Luego de que el recipiente se enfríe, retire la cuchilla. Limpie el interior y el exterior. Mantenga las conexiones de la parte inferior limpias y secas. Sólo límpielas con un paño húmedo.
4. Desenrosque el anillo hermético y retire todas las piezas. No lave el recipiente de metal ni la cuchilla en el lavavajillas.
5. Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que esto podría dañar el

aparato.

6. Lave todas las partes con agua jabonosa caliente. Límpielas inmediatamente después del uso. Enjuáguelas con abundante agua y séquelas inmediatamente.
- Le aconsejamos lubricar la cuchilla con un poco de aceite vegetal.
7. Limpie el cuerpo principal con un paño suave y húmedo.
8. Si el recipiente y la cuchilla son difíciles de limpiar podrá agregar un poco de agua jabonosa caliente y hacer funcionar el aparato en velocidad 1, durante unos segundos.

SOLUCIÓN DE ERRORES

Código	Causas del error
E01	Hay cortocircuito. Reinicie el dispositivo, desconectando el cable principal del tomacorriente y volviéndolo a conectar.
E02	El sensor no puede conectarse o el sensor está roto.
E03	La tapa del bowl ha sido instalada incorrectamente.
E04	El electrodoméstico posee un mal funcionamiento. Deberá enviarlo a un servicio técnico autorizado.

Smart-tek



smarttekARG



smart.tek.argentina



www.smart-tek.com.ar