



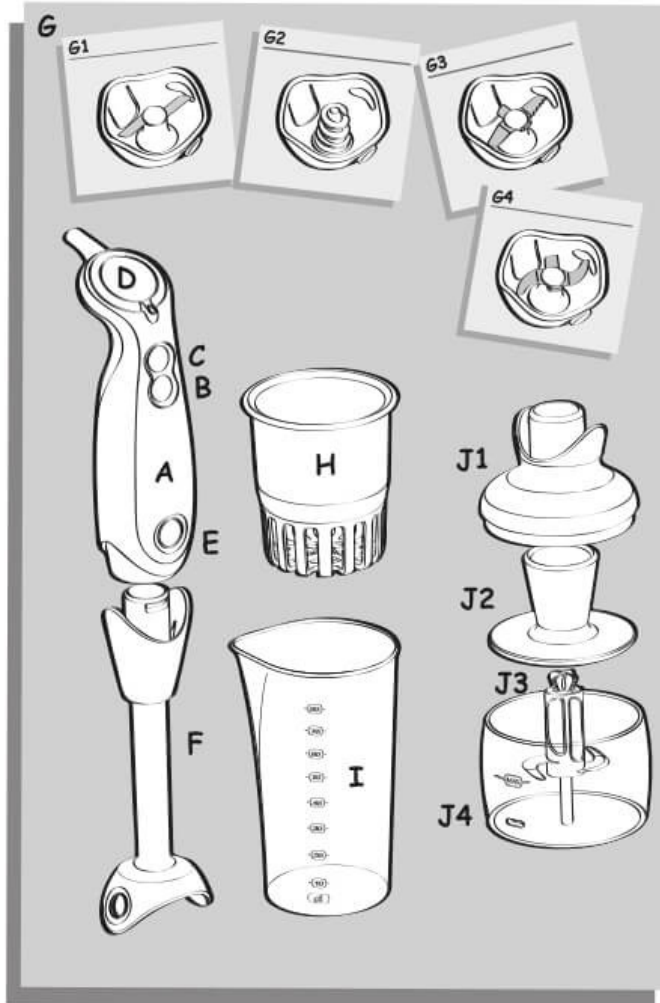
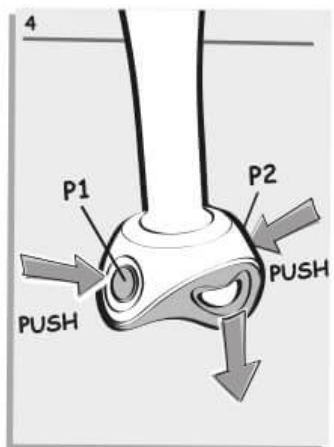
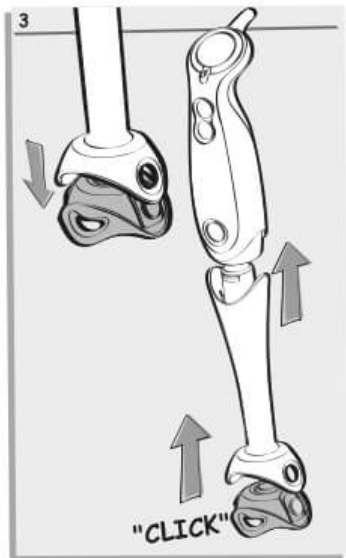
imusa®

MANUAL

CLICK & MIX



CALIDAD IMUSA



Le agradecemos que haya elegido éste aparato que es de uso exclusivo para la preparación de alimentos y uso doméstico.

DESCRIPCIÓN (1)

A	Bloque motor	G2	Accesorio para emulsionar (amarillo)
B	Botón de encendido a la velocidad TURBO.	G3	Accesorio para hielo granizado (azul)
C	Botón de encendido a la velocidad seleccionada con el selector de velocidad (D).	G4	Accesorio para picar (rojo)
D	Selector de velocidad	H	Filtro para el hielo granizado
E	Botón para expulsar el pie	I	Vaso 0.8L
F	Plástico o Metálico (Según modelo)	J	Mini Picatodo (según modelo)
G	Accesorios para procesar desmontables	J1	Tapa
G1	Accesorio para licuar (verde)	J2	Contra tapa
		J3	Cuchilla
		J4	Vaso

ES

SEGURIDAD (2)

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. Una utilización no conforme liberaría de cualquier responsabilidad al fabricante.
- No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Cuando niños o personas discapacitadas utilicen este aparato, deben hacerlo bajo vigilancia, no dejar el aparato o el cable a su alcance.
- Compruebe que la corriente de alimentación indicada en la placa de señalización del aparato corresponde a la de su instalación eléctrica.

Cualquier error de conexión o manipulación anularía la garantía.

- Nunca ponga a funcionar el mini picatodo (150 ml (J) en vacío.
- **Manipule la cuchilla de la mini picatodo 150 ml (J3) con precaución ya que es muy afilada.**
- Necesariamente debe retirar la cuchilla antes de vaciar el contenido del vaso 150 ml (J4).
- Nunca toque las piezas en movimiento.
- Nunca manipule la cuchilla de la licuadora cuando el aparato esté conectado.

- Desenchufe siempre el aparato si lo va a dejar sin vigilar y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Nunca desarme el aparato.
- No debe realizar ninguna intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelo a sustituir a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto del aparato).
- Nunca desmonte la cuchilla cuando el pie esté conectado al bloque motor.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptados a su aparato.

Atención: Manipular los accesorios con precaución durante el montaje y el desmontaje.

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si están siendo vigiladas por una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

UTILIZACIÓN (3) (4)

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie los accesorios con agua y jabón. Enjuague y seque cuidadosamente.
- Coloque el accesorio elegido en el pie en el sentido indicado (ver dibujo) y presionar hasta oír un "Click".
- Coloque el pie en el bloque motor hasta que quede ajustado.
- Conecte el aparato y presione en el botón de encendido para la velocidad TURBO (B) o para el selector de velocidad (C).

- Encienda el aparato antes de introducir la herramienta en su preparación.
- Conecte el aparato y presione en el botón de encendido (B) o (C).
- Presione el botón para expulsar (E) para desmontar el pie cuando termine de utilizarlo.
- Presionar simultáneamente en los salientes P1 y P2 para expulsar el accesorio tras haber retirado el pie (F) del bloque motor (A) y desenchufado el aparato.
- Tras realizar claras de huevo a punto de nieve, pase el pie por el agua durante 30 segundos para enfriarlo antes de volver a utilizarlo.
- **En algunos casos de utilización (cantidad de preparación o tiempo de funcionamiento demasiado importante), la alimentación del aparato podría cortarse. En este caso, dejar el aparato enfriar aproximadamente 30 minutos antes de volver a utilizarlo.**

Mini picatodo 150 ml (según modelo)

- Coloque la cuchilla (J3) con precaución en el vaso (J4) en el eje central sujetándola por la parte de plástico.
- Coloque los alimentos en el vaso.
- No llene el vaso por encima del límite máximo.
- Coloque la contra tapa (J2) en el vaso y a continuación ponga tapa (J1) asegurándose que el sistema de arrastre está bien colocado sobre la cuchilla.
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapa.
- Para desmontar este accesorio tras su utilización, retire el bloque motor (A) de la tapa (J1), retire la tapa (J1), la contra tapa (J2) y la cuchilla (J3) (sujetándola por la parte plástica) y a continuación retire los alimentos.
- Para picar cebolla, finas hierbas, carne (80 g de tocino de cerdo en 3 segundos).






CONSEJOS PRÁCTICOS (5)

- Debe llenar como máximo 2/3 el recipiente que utilice para evitar cualquier desbordamiento. La preparación debe cubrir como mínimo el accesorio para garantizar la eficacia de la mezcla.
- Para las preparaciones a base de frutas, corte y retire las semillas de las frutas previamente.
- Para el accesorio picar (ROJO), retire los huesos y los nervios de la carne antes de picarla.
- **Utilizar el accesorio recomendado para cada tipo de preparación.**

LIMPIEZA

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No introduzca el bloque motor (A), el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Nunca introduzca el bloque motor (A) en el lavavajillas. Nunca lo sumerja en agua o lo pase por el agua del grifo. Límpielo con una esponja húmeda.
- El pie (arrastrador hacia arriba), el vaso y los accesorios (herramientas hacia arriba) pueden ir al lavavajillas.
- Le aconsejamos que limpie el pie y las cuchillas rápidamente tras cada utilización después de desmontarlos.
- En caso de que las partes de plástico se manchen por alimentos como zanahorias, frótelas con un paño empapado en aceite de cocina y luego proceda a la limpieza habitual.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.

➔ RECETAS

ACCESORIOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
 VERDE	Sopa	500g de papas, 400g de zanahorias, 1 puerro, 1,8L de agua	En velocidad TURBO , llene al menos 2/3 de la capacidad del recipiente para optimizar la mezcla.
	Mayonesa	1 huevo entero, 1 cucharadita de mostaza, una cucharada de vinagre, 250ml de aceite, sal y pimienta.	Introduzca todos los ingredientes en el vaso 0,8L (I) y luego licue durante unos segundos en velocidad TURBO .
	Masa para crepes	200g de harina, una pizca de sal, 200ml de leche, 40g de mantequilla derretida, 3 huevos.	En velocidad TURBO , llene al menos 2/3 de la capacidad del recipiente para obtener una mezcla homogénea.
 AZUL	Hielo picado	3 cubitos de hielo máximo.	Encaje el filtro (H) el vaso 0,8L (I), introduzca 3 cubitos de hielo máximo en el filtro, y luego triture en velocidad TURBO . Repita la operación hasta obtener la cantidad deseada. Para el Margarita, añadir al hielo picado los ingredientes.
	Margarita (el abuso de alcohol es peligroso para la salud, se debe consumir con moderación)	3 cubitos de hielo, 6 cl de tequila, 3 cl de cointreau, 1 cl de zumo de limón.	
	Gazpacho	4 tomates, 1/2 diente de ajo, 60g de miga de pan, 100g de pepinos, 1 pimentón rojo y 1 verde, 150ml de agua, 1 cucharada de vinagre, sal, 5 cubitos de hielo.	
 AMARILLO	Claras a punto de nieve	1 pizca de sal, 2 claras de huevo recién salidas del refrigerador.	 <p>Introduzca los ingredientes en el vaso 0,8L y luego, emulsione haciendo un movimiento de arriba abajo en velocidad TURBO.</p>
 ROJO	Preparación para bebés	50g de jamón, 50g de zanahorias, 50g de papas, 50g de agua.	Introduzca todos los ingredientes en un recipiente de fondo grande, y pique en velocidad TURBO .
	Carnes	100g de carne cruda o cocida.	En un recipiente alto, introduzca la carne cortada en dados y luego píquela unos segundos, desplazándose por el recipiente en velocidad TURBO .
	Köfte (albóndiga de carne picada)	Para 10 albóndigas: 100g de cordero, 150g de ternera, 1/4 de cebolla, 2 rebanadas de pan duro.	Introduzca los ingredientes en un recipiente de fondo grande, y luego píquelo todo en velocidad TURBO . A mano, realice las albóndigas y luego cocínelas en la sartén.

ES



¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recolección Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

imusa[®]



CALIDAD IMUSA

