

YASHE

Model: HGM-410

INSTRUCTION MANUAL



HGM-410

220-240V~, 50-60Hz, 1300W



IMPORTANTE INSTRUCCIÓN DE SEGURIDAD

Al utilizar el procesador de alimentos, se debe seguir siempre la precaución de seguridad básica

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de operar y guarde para futuras referencias
2. Este aparato es solo para uso doméstico normal
3. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad
4. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido antes de su uso por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro
6. Este aparato incluye un interruptor de seguridad que impide el funcionamiento a menos que los accesorios estén instalados de forma segura
7. Este aparato incorpora un dispositivo de protección contra altas temperaturas. Si la temperatura se vuelve demasiado alta, la unidad se apagará automáticamente y volverá a funcionar cuando el motor se haya enfriado lo suficiente (después de unos 15 minutos)
8. No utilizar el aparato durante más de un minuto
9. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento
10. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base de la carcasa en agua o cualquier forma de líquido
11. Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar
12. No sumerja la base de la vivienda en agua, ni la enjuague con agua del grifo
13. No empuje alimentos con los dedos, u otros objetos (como cuchillos), siempre utilice el empujador adjunto para la alimentación
14. Tenga mucho cuidado cuando manipule cuchillas e insertos, especialmente al montar y desmontar, y limpie después del uso. Las cuchillas son muy afiladas
15. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni toque ninguna superficie caliente

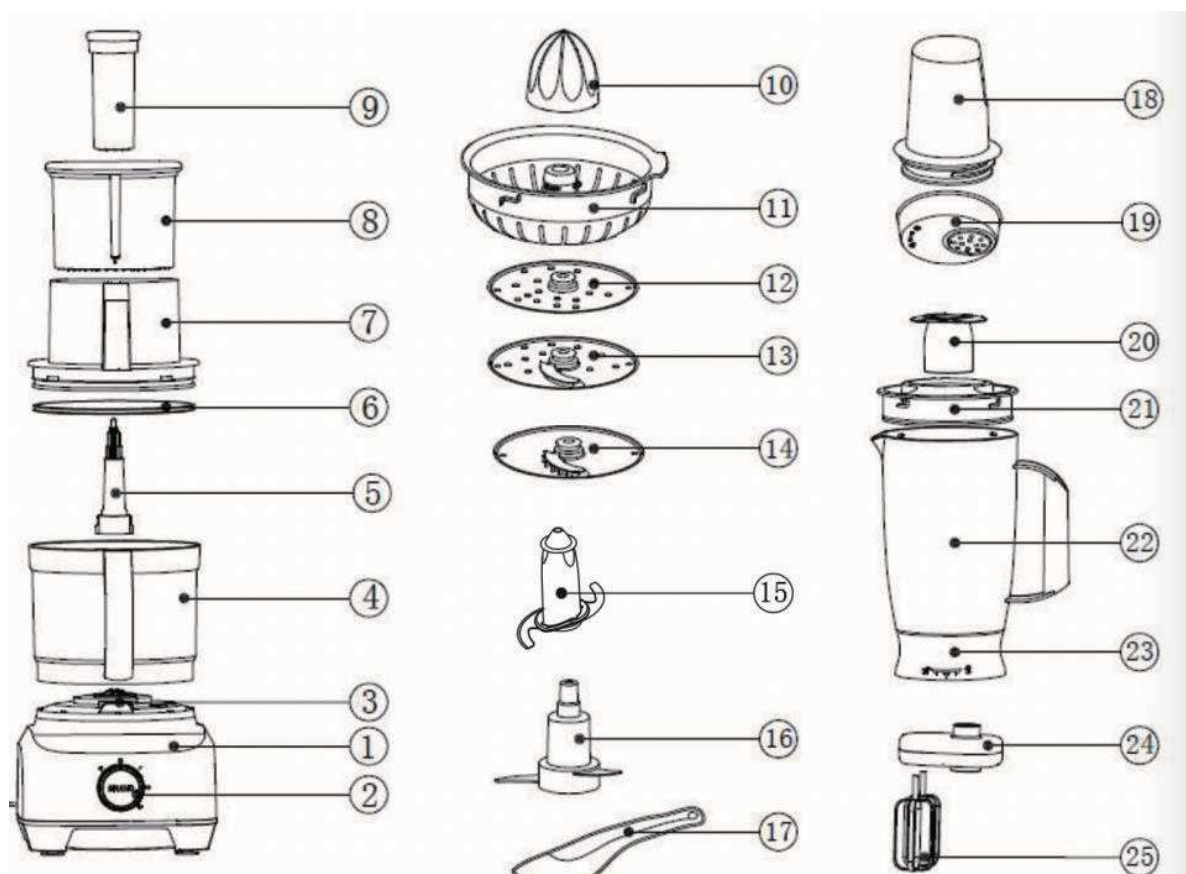
16. No coloque el aparato cerca de una salida de gas, un quemador eléctrico o un horno calentado
17. Por favor, espere hasta que todos los componentes dejen de funcionar antes de desconectar el cable de alimentación y sacar el recipiente de procesamiento
18. Asegurarse de que no se superen las capacidades indicadas en la sección Especificaciones
19. Utilice siempre una fuente de alimentación a tierra confiable para operar la máquina

ANTES DEL PRIMER USO

1. Después de desempaquetar la unidad y antes de cualquier uso, asegúrese de que las partes mecánicas de la unidad y todos sus accesorios no están dañados
2. Retire todas las bolsas de plástico y limpie las partes del procesador, especialmente las que entrarán en contacto con los alimentos
3. Revise cuidadosamente el manual de instrucciones antes de iniciar la operación

Precaución: ¡Las cuchillas son muy afiladas, la mano con cuidado!

PARTES



1. Base de Carcasa	10. Cono de Cítrico	19. Tapa de Tarro de Batido
2. Botón de Velocidad	11. Exprimidor de Cítricos	20. Taza de Medición

3. Interruptor de Seguridad	12. Disco de Trituración/Corte Fino	21. Tapa de Tarro de Molienda
4. Tazón de Procesamiento	13. Disco de Trituración/Corte Grueso	22. Tarro de Molienda
5. Husillo del Procesador	14. Disco de Papas Fritas	23. Cubierta de la Cuchilla de Batido/ Molienda
6. Anillo de Silicona	15. Cuchilla de Corte Dual	24. Soporte para Batidor
7. Cubierta	16. Cuchilla de Amasado	25. Batidor Doble
8. Empujador Grande	17. Espátula	
9. Empujador Pequeño	18. Tarro de Batido	

Botón de velocidad:

Pulse-OFF-1-2-3

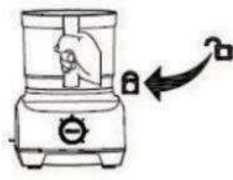
PRECAUCIÓN:

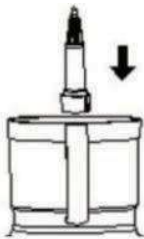
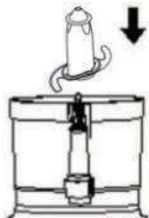
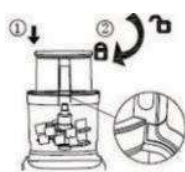
Hay tres diseños de interruptor de seguridad de estas máquinas. La Base de Carcasa, el Tazón de Procesamiento y la Cubierta. Por favor, asegúrese de que el Tazón de Procesamiento, la Cubierta y el Empujador Grande están bloqueados en su sitio antes de empezar.

Si la máquina no funciona, compruebe primero los pasos de montaje.

CÓMO USAR

Cuchilla de Corte

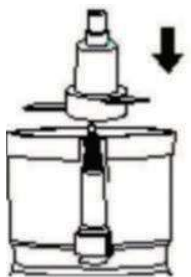
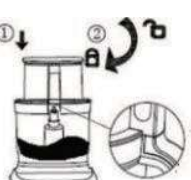
	1	Coloque el Tazón de Procesamiento en la Base de Carcasa, el ángulo entre el mango y el interruptor de seguridad del cuerpo principal es de unos 55 grados (antes de colocarlo, asegúrese de que el Cuerpo Principal está sobre una superficie plana y no se está moviendo)
	2	Sujete el asa del Tazón de Procesamiento y gírelo en el sentido horario para introducirlo en la Base de Carcasa. Cuando "▼" en el Tazón esté opuesta a la Base de Carcasa "▲" o se oiga un "clic", significa que el Tazón de Procesamiento ha encajado en su sitio.

	3	Coloque el Husillo del Procesador en el Tazón de Procesamiento
	4	Coloque la Cuchilla de Corte Dual en el Husillo del Procesador
	5	Añada los alimentos en trozos pequeños (máx. 500 g) en el Tazón de Procesamiento
	6	① Coloque la Cubierta con el Empujador Grande en el Tazón de Procesamiento ② Gire la Cubierta en el sentido horario hasta que encaje, oirá un "clic"
	7	Enchufe la máquina, gire el Botón de Velocidad hasta 3 para ponerla en marcha. El tiempo de funcionamiento debe ser inferior a 30 segundos

Notas:

- 1) Asegúrese de colocar primero la Cuchilla de Corte antes de añadir los alimentos al Tazón de Procesamiento, para evitar que la cuchilla se monte con dificultad.
 - 2) Bloquee correctamente el Tazón de Corte, la Cubierta y el Empujador.
 - 3) No corte alimentos duros, como granos de café, cubitos de hielo, etc., para evitar que se rompa el Tazón de Procesamiento y se deforme la Cuchilla de Corte.
 - 4) No añada alimentos que sobrepasen la línea de medida máxima para evitar que se estropeen o afecten a la máquina.
 - 5) Si los alimentos se bloquean, desenchufe el aparato y retírelo.
- Precaución: El Disco está muy afilado, manipúlelo con cuidado

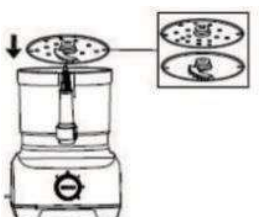
Cuchilla de Amasado

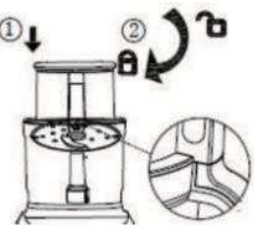
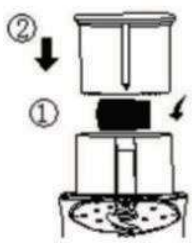
	1	Siga los 3 primeros pasos de la Cuchilla de Corte. Coloque la Cuchilla de Amasado en el Husillo del Procesador
	2	Añada la harina (600 g como máximo) en el Tazón de Procesamiento Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio, oirá un sonido "clic".
	3	① Coloque la tapa con el Empujador Grande en el Tazón de Procesamiento ② Gire la Cubierta en el sentido horario hasta que encaje en su sitio, oirá un sonido "clic"
	4	① Enchufe la máquina, gire el Botón de Velocidad a 2, trabaje 3 minutos ② Añada agua gradualmente a través del Tubo de Alimentación hasta que la masa forme grumos redondeados

Notas:

Para obtener mejores resultados, deje que funcione hasta que la masa empiece a tintinear en la pared interior del Tazón de Procesamiento.

Disco de Trituración/Corte Fino, Disco de Trituración/Corte Grueso, Disco de Papas Fritas

	1	Siga los 3 primeros pasos del Disco de Corte. Elija el Disco de Trituración/Corte Fino, Disco de Trituración/Corte Grueso o el Disco de Papas Fritas y colóquelo en el Husillo del Procesador.
---	---	---

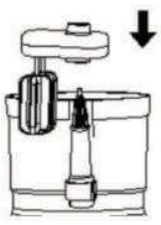
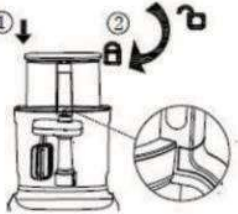
	2	① Coloque la Cubierta en el Tazón de Procesamiento ② Gire la Cubierta en el sentido horario hasta que encaje en su sitio, oirá un sonido "clic"
	3	Enchufe la máquina, gire el Botón de Velocidad a 3 para empezar a trabajar, el tiempo debe ser inferior a 30 segundos
	4	① Añada los alimentos en el Tubo de Alimentación, el tamaño de los alimentos no puede sobrepasar el tubo de alimentación. ② Inserte el Empujador Grande o el Empujador Pequeño. Cuando utilice el Empujador Pequeño, asegúrese de que el Empujador Grande ya esté bloqueado en su sitio.

Notas:

- 1) Asegúrese de que el tamaño de los alimentos es adecuado para el Tubo de Alimentación antes de empezar.
- 2) Utilice siempre el empujador para cortar o rallar. No introduzca nunca los dedos en el Tubo de Alimentación mientras la máquina esté en funcionamiento.
- 3) Desenchufe la máquina si los alimentos se bloquean y sáquelos.

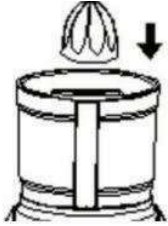
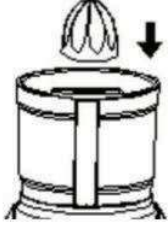
Precaución: El disco está muy afilado, manipúlelo con cuidado

Batidor Doble

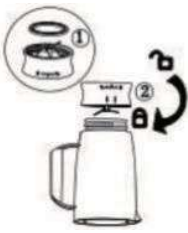
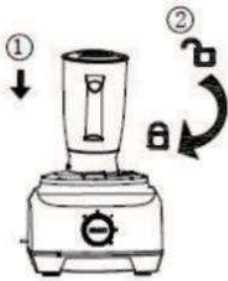
	1	Siga los 3 primeros pasos de la Cuchilla de Corte Coloque el Exprimidor de Cítricos en el Husillo del Procesador, gírelo en el sentido horario hasta que encaje en su sitio.
	2	Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje, oirá un "clic" Coloque el cono de cítricos en el exprimidor de cítricos

	3	Enchufe la máquina, gire el Botón de Velocidad a 3 para empezar a trabajar, el tiempo debe ser inferior a 3 minutos
Notas: 1) Asegúrese de que el Tazón esté seco y limpio, sin agua ni aceite cuando bata la clara de huevo. 2) El Batidor Doble no puede utilizarse para amasar. 3) No añada alimentos por encima de la línea de medida máxima.		

Exprimidor de Cítricos

	1	Siga los 3 primeros pasos de la Cuchilla de Corte ① Añada el huevo al Tazón de Procesamiento, no menos de 3 huevos ② Coloque el Batidor Doble en el Husillo del Procesador
	2	Coloque el Cono de Cítricos en el Exprimidor de Cítrico
	3	Enchufe la máquina, gire el Botón de Velocidad a 1 para empezar a trabajar, el tiempo debería ser inferior a 1 minuto
	4	Coloque la naranja cortada por la mitad u otro cítrico sobre el Cono de Cítricos Sujete con la mano ahuecada
Notas: Utilice siempre el exprimidor a velocidad 1		

Tarro de Batido

	1	Compruebe si el Anillo de Silicona está instalado en la Cubierta de la Cuchilla de Batido/ Molienda Instale la Cubierta de la Cuchilla de Batido/ Molienda en el fondo del Tarro de Batido. Gírelo en el sentido horario. Asegúrese de que encaja en su sitio para evitar fugas de líquido.
	2	Añada los alimentos y el agua en el Tarro de Batido
	3	① Gire en el sentido horario para bloquear la Tapa de Tarro de Batido ② Coloque la Taza de Medición en la Tapa de Tarro de Batido
	4	① Coloque el Tarro de Batido ensamblado con los alimentos sobre la Base de Carcasa, el ángulo entre el mango y el interruptor de seguridad del cuerpo principal es de unos 55 grados (antes de colocarla, asegúrese de que el Cuerpo Principal está sobre un escritorio plano y no está temblando). ② Sujete el mango del Tarro de Batido y gírelo en el sentido horario para introducirlo en la Base de Carcasa.
	5	Enchufe la máquina, gire el Botón de Velocidad a 3 para comenzar a trabajar, el tiempo debe ser inferior a 1 minuto
Nota: 1) No añada los alimentos a una temperatura superior a 80°C, por encima de la línea de medición Max. 2) No introduzca los dedos en la jarra durante el funcionamiento de la máquina.		

- 3) Asegúrese de que la Tapa de Tarro de Batido esté tapada antes de batir.
- 4) Para obtener mejores resultados, corte los alimentos en trozos pequeños antes de batirlos.
- 5) Si los resultados no son buenos en 1 minuto, apague el aparato 2 minutos y vuelva a encenderlo en 1 minuto.

Precaución: La cuchilla está muy afilada, sujétela con cuidado.

Tarro de Molienda

	1	Añada los alimentos en el Tarro de Molienda (soja seca, granos de café, chile, etc. disponibles, cubitos de hielo, cúrcuma, maka no disponibles).
	2	Compruebe si el Anillo de Silicona está instalado en la Cubierta de la Cuchilla de Batido/ Molienda. Instale la Cubierta de la Cuchilla de Batido en el fondo del Tarro de Molienda. Gírela en el sentido horario. Asegúrese de que encaje en su sitio para evitar fugas
	3	① Coloque el Tarro de Molienda ensamblado con los alimentos en la Base de Carcasa, (antes de colocarla, asegúrese de que el Cuerpo Principal esté sobre un escritorio plano y que no esté temblando) ② Gírelo en el sentido horario en la Base de Carcasa.
	4	Enchufe la máquina, gire el Botón de Velocidad a 3 para empezar a trabajar, el tiempo debe ser inferior a 30 segundos

Nota:

- 1) No instale el Tarro de Molienda sin la Cubierta de la Cuchilla de Batido/ Molienda en la Base de Carcasa
- 2) No añada alimentos por encima de la línea de medición MAX.
- 3) Si los resultados no son buenos en 30 segundos, apague la máquina durante 1 minuto y vuelva a encenderla en los siguientes 30 segundos.

Precaución: ¡La cuchilla está muy afilada, ¡sujétela con cuidado!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Retire el Empujador de Alimentos del Tubo de Alimentación. A continuación, retire la tapa girándola en el sentido horario. Levante la Cubierta.
2. Desmonte el Tazón de Procesamiento sujetando el mango y girando en sentido antihorario, después saque la Cuchilla de Corte/Cuchilla de Amasado/Discos/Batidor Doble/Exprimidor de Cítricos. O desmonte el Tarro Molienda de la Base de Carcasa, gírelo en sentido antihorario. Extraiga la Tapa de Tarro de Batido y la Cubierta de la Cuchilla de Batido/Molienda.
3. Lave las piezas anteriores con agua y séquelas. Para eliminar la grasa, utilice agua jabonosa tibia y frote suavemente con una esponja.

PRECAUCIÓN

1. Las cuchillas están muy afiladas, ¡manéjelas con cuidado!
2. ¡No introduzca la base de la carcasa en ningún líquido para limpiarla!

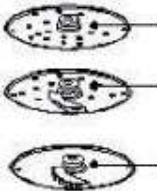
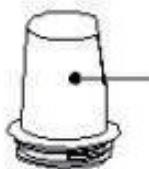
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

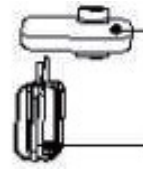
Problema	Respuesta
El aparato no se enciende	Asegúrese de que todas las indicaciones de montaje (en la tapa del bol, en el bol, en la jarra de la batidora y en la unidad del motor) están alineadas.
El aparato deja de funcionar de repente	Es posible que la tapa del bol se haya soltado durante un trabajo de procesamiento pesado. Cierre bien la tapa. El aparato vuelve a funcionar inmediatamente. El trabajo de procesamiento es demasiado pesado. Coloque el mando de control en la posición OFF para apagar el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente. A continuación, deje que el aparato se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente, colóquelo y vuelva a encenderlo. Procese lotes más pequeños.
El motor del aparato funciona pero el cono de la prensa de cítricos no gira	Compruebe si ha colocado correctamente el portaherramientas y el prensador de cítricos. Compruebe si ha colocado correctamente el tamiz de la prensa para cítricos (la indicación del tamiz coincide con la del asa del recipiente).

¿Puede 1 limpiar todas las piezas desmontables en el lavavajillas?	Sí, excepto la unidad motora y la tapa de protección de la unidad de cuchillas. Cuando pulse el botón Pulse, el aparato funcionará a su máxima velocidad mientras mantenga pulsado el botón. Se recomienda utilizar el botón Pulse si desea tener un mayor control sobre el proceso de elaboración, por ejemplo, al picar.
¿Qué significa "pulso"?	Cuando pulse el botón Pulse, el aparato funcionará a su máxima velocidad mientras mantenga pulsado el botón. Se recomienda utilizar el botón Pulse si desea tener un mayor control sobre el proceso de elaboración, por ejemplo, al picar.
¿Se pueden verter ingredientes hirviendo en la jarra de la batidora?	No, deje que los líquidos o ingredientes se enfríen a 80°C para evitar dañar los accesorios.
¿Por qué el motor desprende un olor desagradable durante el proceso?	Es muy común que un aparato nuevo desprenda un olor desagradable o emita algo de humo las primeras veces que se utiliza. Este fenómeno desaparecerá cuando haya utilizado el aparato varias veces. El aparato también puede desprender un olor desagradable o emitir algo de humo si se ha utilizado durante demasiado tiempo. En ese caso, apague el aparato y deje que se enfríe durante 60 minutos.
¿Qué debe hacer si la unidad de cuchillas o el motor se bloquean durante el proceso?	Apague el aparato y utilice una espátula para desprender los ingredientes que bloquean la unidad de cuchillas. También se recomienda procesar una cantidad menor.
¿Qué hay que hacer si la batidora tiene fugas?	Apague el aparato y vierta los ingredientes. A continuación, retire la interfaz de la unidad de cuchillas. Compruebe si el anillo de sellado se ha montado correctamente en la unidad de cuchillas.

¿Por qué no funciona la función de hielo?	Si desea utilizar el botón de hielo, gire primero el mando de control a la posición ON. A continuación, pulse el botón de hielo.
---	--

RECETAS

Parte	Imagen	Funciones	Velocidad	Carga Máxima	Tiempo KB	Tiempo de Reposo	Tiempo KB de Trabajo en Vacío
Cuchilla de Corte		Picar carne Cortar verduras	Mín 1 - Máx 3	500g	30 sec	1 min	30 s
Cuchilla de Amasado		Amasar pasta	Mín 1	Harina 300g Agua 200 ml	1 min	3 min	30 s
Discos (Disco de Trituración/Corte / Papas Fritas)		Rebanar/rallar, como zanahorias, queso, pepino, etc.	Med 2- Máx3	500g	1 min	2 min	30 s
Taro de Batido		Hacer mermelada, batido, sopa, etc	Med 2- Máx 3 o Modo de Hielo/BATIDO	Zanahorias 600g Agua 900g	1 min	2 min	10 s
Taro de Molienda		Para especias, café en	Med 2- Máx3	80g	30 s	1 min	10 s

		grano, etc					
Exprimidor de Cítricos		Zumo de cítricos	Mín 1	1200ml	1 min	2 min	30 s
Batidor Doble		Huevo o clara de huevo	Máx 3	2-6 piezas	3 min	3 min	30 s

YASHE



SUCCESS COURIER SL
CALLE RIO TORMES NUM.1, PLANTA1, DERECHA
OFICINA 3, Fuenlabrada, Madrid, 28947 Spain
successservice2@hotmail.com

HOUSEHOLD USE ONLY

YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST., WILMINGTON DE 19801

E-mail: support@yashe-global.com

Website: www.yashe-global.com

Made In China

**UK
CA**



RoHS

