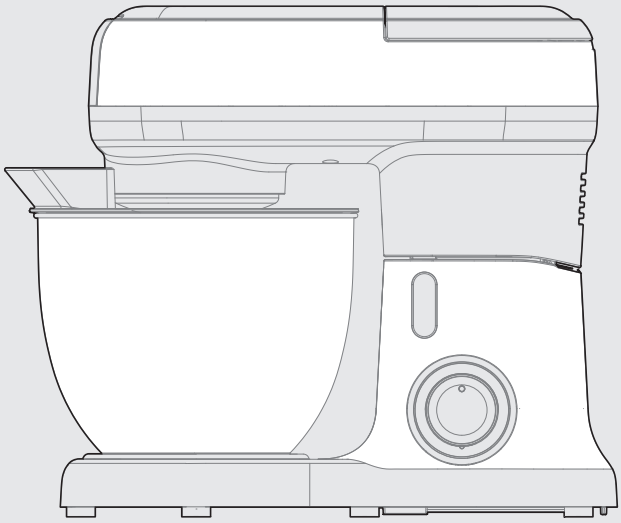


BATIDORA PLANETARIA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MJ-KM1003W

Advertencia: Antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso con el fin de mejorar el producto.
Consulte con su distribuidor o con el fabricante para obtener más información.
El diagrama de arriba es sólo una referencia. Por favor, tome la apariencia del producto real como estándar.

AGRADECIMIENTOS

¡Gracias por elegir Midea! Antes de utilizar su nuevo dispositivo Midea, lea atentamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que le ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS 01

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 02

ESPECIFICACIONES 07

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 08

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 11

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 23

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL 25

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 26

AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS 27

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso Adecuado

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del dispositivo. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Por favor, tenga en cuenta que las modificaciones o alteraciones en el aparato no están permitidas por su seguridad. El uso inadecuado puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Simbología



Peligro
Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la existencia de gas extremadamente inflammable.



Advertencia de tensión eléctrica
Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión



Advertencia
Este símbolo representa un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución
Este símbolo indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención
Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Respetar las instrucciones
Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el dispositivo y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del dispositivo para su uso posterior.

Lea atentamente este manual deusuario antes de utilizarel aparato y guárdelo para futuras consultas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

⚠ Advertencia

- No sumerja ni enjuague el motor de la unidad en agua.
- Antes de conectar el dispositivo al suministro de energía, asegúrese de que corresponda al voltaje indicado en la parte inferior del mismo.
- No use este dispositivo si el cable, el enchufe, la cubierta protectora, el tambor giratorio o alguna de las otras piezas está dañada o tiene evidencia de daño visible.
- Este dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental disminuida, o por personas sin experiencia o conocimiento, sólo si son supervisados o si se les entregan instrucciones relacionadas con el uso del mismo de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con este dispositivo.
- Si el cable está dañado, solo debe ser reemplazado en un centro de servicio técnico autorizado o por personal calificado. De esa manera evitará peligros.
- Advertencia: el uso indebido del aparato puede provocar lesiones.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar y en usos similares tales como:

- Zonas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Granjas;

- Por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial:
- Entornos tipo bed and breakfast.
• Retire el batidor o el gancho amasador del robot de cocina antes de lavarlo.
• No toque las cuchillas, especialmente cuando el aparato esté enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
• Si las cuchillas y los utensilios del bol se atascan, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que los bloquean.
• Si los alimentos se pegan a la pared de lajarra de la licuadora, el bol del robot de cocina o el vaso de la batidora, apague el aparato y desenchúfelo. Luego use una espátula para retirar la comida de las paredes.
• Nunca introduzca los dedos ni ningún objeto, como una espátula, en el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento al usar cualquiera de sus utensilios.
• No introduzca ni utilice nunca los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes en el tubo de entrada del robot de cocina o en la tolva de la moledora de carne mientras el aparato esté en funcionamiento. Utilice únicamente el empujador suministrado para el robot de cocina o la moledora de carne.
• Tenga cuidadosi vierte líquidocaliente en el bol, el robot decocina o la batidora, ya que puede salirdespedido fuera delaparato debido a un vapor repentino.
• No desbloquee nunca el brazo del robot de cocina cuando tenga acoplados otros accesorios (como procesador de alimentos, batidora, moledora de carne, etc.).
• No coloque ni utilice jamás más de una herramienta o accesorio en la máquina de cocina al mismo tiempo.
• Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

- Apague y desenchufe la unidad si no la supervisará, y antes de armarla, desarmarla, limpiarla o cambiar sus accesorios, o si se tiene que acercar a accesorios que se mueven durante el uso.
- Para evitar peligros debido a un restablecimiento inadvertido del seguro termal, esta aplicación no debe ser usada con dispositivo de encendido externos como temporizadores ni tampoco ser conectado a un circuito que sea constantemente encendido y apagado.
- Siempre apague la unidad girando la perilla a la posición de apagado (0).

⚠ Precaución

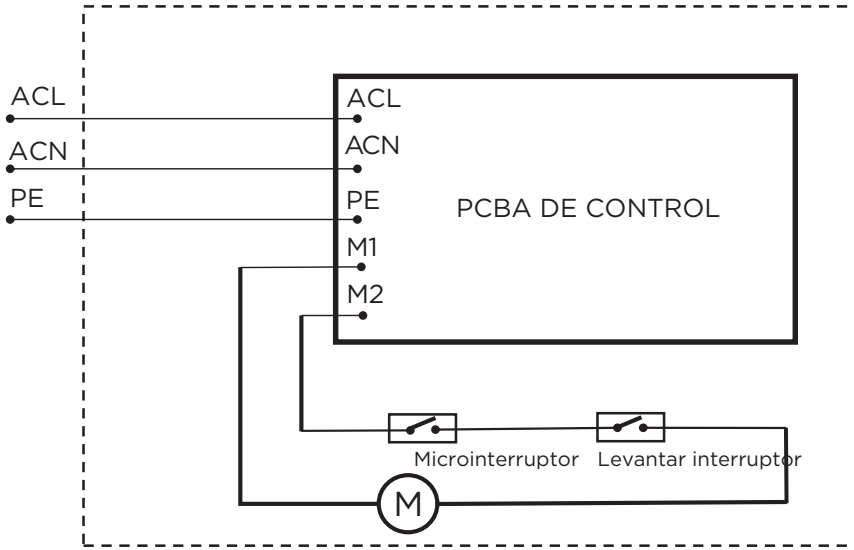
- Antes de manipular cualquier partedel aparato, asegúrese de que todas las piezas en movimiento hayan dejado de funcionar después de apagarlo. Desconecte elaparato de la corriente eléctrica antes de levantarel brazo del soporte, abrirlo, desmontarlo o retirarcu alquier pieza o accesorio que esté acoplado al soporte.
- No sobre pasela capacidad máxima indicada en los accesorios, como el bol o la licuadora. Cuando utilice las herramientas del robot de cocina, asegúrese deseguir estrictamente las instrucciones proporcionadas en el manual, incluyendo las cantidades, tiempos de procesamiento y velocidades recomendadas.
- Antes de utilizare la parato por primera vez, asegúresede realizar una limpieza completa de las piezas que entran en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones y la tabla de limpieza que se encuentran en el manual del usuario para obtenermás detalles.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes que no esté ne específica mentere comendados. El uso de esto saccesorios o piezas invalidará la garantíadel producto.

- Antes de procesar ingredientes calientes, asegúrese de dejar que se enfríen. Evite agregar ingredientes que estén más de 60°C máscalientes que la temperatura ambiente.
- No toque las cuchillas, especialmente cuando el aparato esté enchufado, ya que las cuchillas están extrema damente afiladas.
- Después de procesar cada lote, asegúrese siempre de permitir que elaparato se enfríe a temperatura ambiente.
- Algunos ingredientes, como las zanahorias, pueden causar decoloración en las piezas. Esto no afecta negativamente a las piezas y, en general, las decoloraciones desaparecerán con el tiempo.
- Este dispositivo incorpora una conexión a tierra para fines funcionales.
- Contra elmal uso.
  Por favor, sea cauteloso al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza de la máquina. Además, es importante destacar que la limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños menores de 8 años, a menos que cuenten con supervisión adecuada.
- Es fundamental no desechar el dispositivo en la basura común; en su lugar, asegúrese de llevarlo a un centro de separación y reciclaje de residuos autorizado.

ESPECIFICACIONES

Modelo del producto	MJ-KM1003W
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50-60Hz
Potencia	1800W

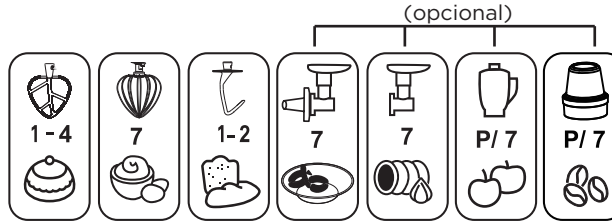
Diagrama del circuito

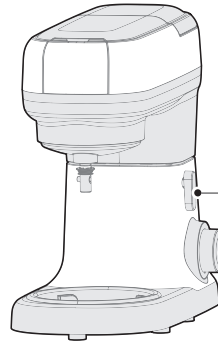


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

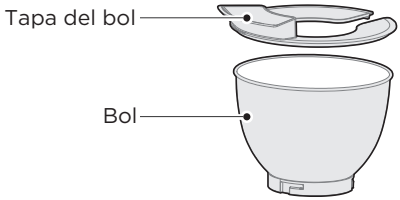
Nombre De Las Piezas

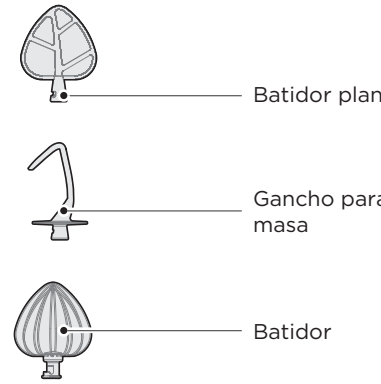
Robot decocina



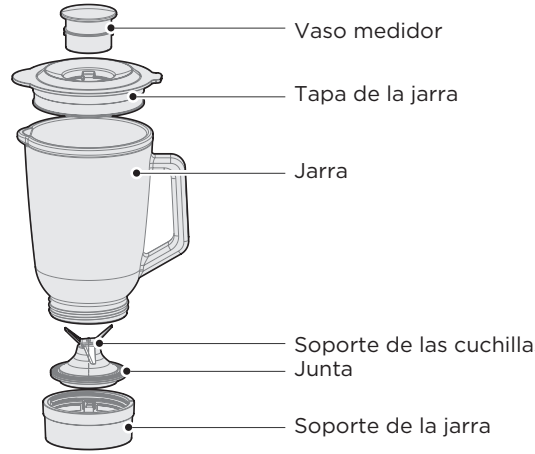


Conector de herramienta

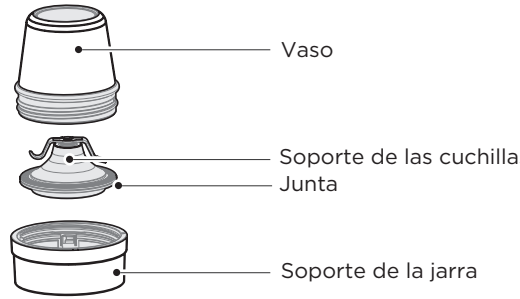




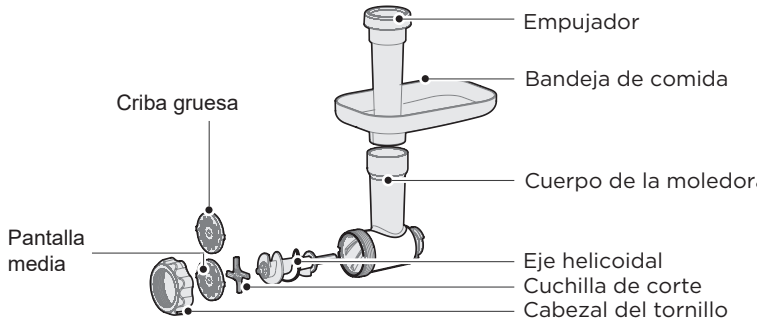
Licuadora (opcional)



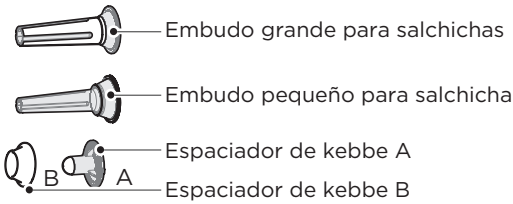
Moledor (opcional)

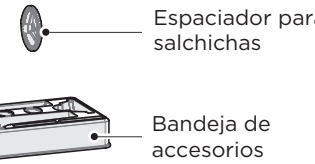


Moledora de carne (Opcional)



Nombre de otras piezas (opcional)

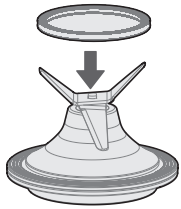




INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Instrucciones De Uso

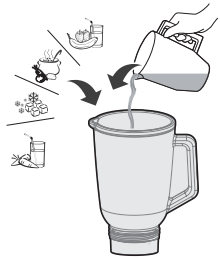
1. Coloque la junta de silicona en el soporte de las cuchillas como se muestra en la imagen.



2. Coloque lajarra de la licuadora y el soporte de las cuchillas en el soporte de la jarra y gírelo hacia la izquierda como indica la flecha hasta que quede ajustado.



3. Vierta los alimentos en su interior.



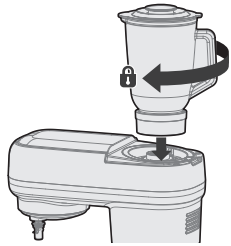
4. Inserte el vaso medidor pequeño en la tapa en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra en la figura, presione la tapa hacia abajo en la boca del vaso y aplástela.



5. Retire la cubierta superior.



6. Añada una jarra mezcladora e introdúzcala en la mezcladora girando hacia la derecha, tal y como se muestra en la imagen, asegurándose de que quede totalmente encajada.



1. Vierta los alimentos en su interior.



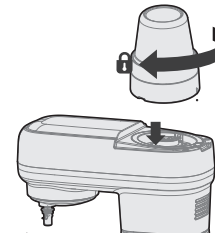
2. Coloque la junta de silicona y el soporte de las cuchillas en el vaso y, a continuación, gírelo hacia la derecha, tal como indica la flecha, hasta que quede ajustado.



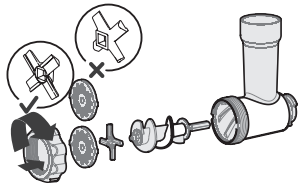
3. Retire la cubierta superior.



4. Añada la trituradora e introdúzcala en la mezcladora girando hacia la derecha, tal como se muestra en la imagen, asegurándose de que quede totalmente encajada.



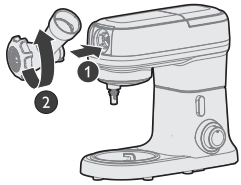
1. Ensamble la moledora en el orden indicado después de limpiarla.



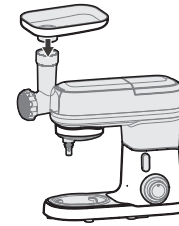
2. Retire la cubierta frontal tal y como se muestra.



3. Incline el triturador de carne hacia la máquina principal como se muestra en la figura, y gírelo hacia la izquierda hasta que el orificio de alimentación mire hacia arriba.



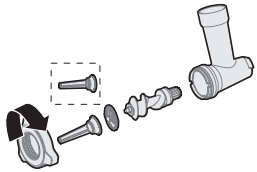
4. Coloque la bandeja en la parte superior de la trituradora de carne como se muestra en la figura.



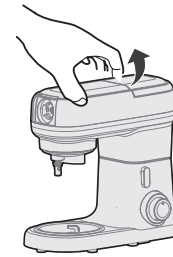
5. Coloque los alimentos en la bandeja, presiónelos hacia abajo con el empujador y empiece a trabajar.



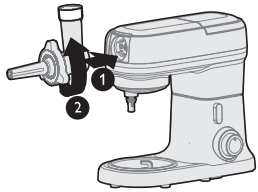
1. Ensamble la moledora en el orden indicado después de limpiarla.



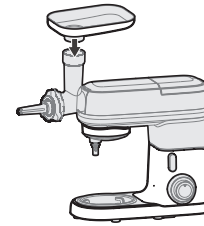
2. Retire la cubierta frontal tal y como se muestra.



3. Incline el triturador de carne hacia la máquina principal como se muestra en la figura, y gírelo hacia la izquierda hasta que el orificio de alimentación mire hacia arriba.



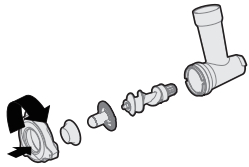
4. Coloque la bandeja en la parte superior de la trituradora de carne como se muestra en la figura.



5. Ponga los alimentos en la bandeja, y coloque la tripa para salchichas en la salida del embudo para salchichas, presione los alimentos hacia abajo con el empujador y empiece a trabajar.



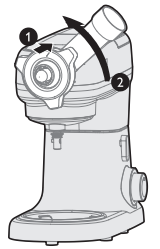
1. Ensamble la moledora en el orden indicado después de limpiarla.



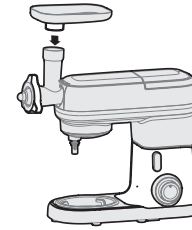
2. Retire la cubierta frontal tal y como se muestra.



3. Incline el triturador de carne hacia la máquina principal como se muestra en la figura, y gírelo hacia la izquierda hasta que el orificio de alimentación mire hacia arriba.



4. Coloque la bandeja en la parte superior de la trituradora de carne como se muestra en la figura.



5. Coloque los alimentos en la bandeja, presiónelos hacia abajo con el empujador y empiece a trabajar.



Antes del primer uso

Antes de utilizar el robot de cocina y sus accesorios por primera vez, limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos. Sólo podrá enchufar y encender el aparato después de haber montado correctamente los accesorios.

Detención automática

Su robot de cocina se apagará automáticamente después de 10 minutos de funcionamiento continuo. Esto puede evitar posibles problemas de seguridad debidos a un uso prolongado.

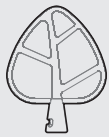
Uso de su robot de cocina
Utensilios para el bol mezclador

NOTA

- Antes de encender el robot de cocina, asegúrese de que el mando esté en la posición 0 y, a continuación, coloque el batidor, el batidor plano o el gancho amasador.
- En el bol se pueden procesar hasta 1000 g de harina más otros ingredientes.
- Siga las cantidades, el tiempo de procesado y la velocidad recomendados en el manual del usuario. No exceda la velocidad de procesamiento sugerido 'para evitar daños al dispositivo.
- Es normal que el conector de la herramienta gire con la cubierta del engranaje, durante el uso de otros accesorios como batidora, procesador de alimentos, etc.
- Asegúrese de que las tapas de las tomas de corriente del brazo estén bien cerradas antes de utilizar su robot de cocina.

Antes de empezar, asegúrese de elegir el accesorio deseado de entre los siguientes e instalarlo de acuerdo con el manual del usuario.

Pruebas derendimiento dealimentos (recetas)

Gancho agitador(Gancho)		Propósito
	Masa de pan	• 1000g de harina • 11g de sal • 10g de levadura en polvo • 5g de azúcar • 550mL de agua (temperatura aproximada de 43 ℃) • 18g de aceite comestible • Primero, mezcle durante 30 segundos a la velocidadmás baja y luego utilice la segunda velocidad durante 4 minutos y 30 segundos (un total de 5 minutosdefuncionamiento);
	Pastel de una etapa	• 200g de harina • 200g de azúcar glas (extrafina) • 200g de mantequilla (cortada en cubos de 2x2x2 cm) • 4 huevos • Coloque los ingredientes en el bolde mezcla en elsiguiente orden: harina, azúcar glas, mantequilla (sáquela directamentedel refrigeradoral usar) y huevos; primero revuelva a baja velocidad hasta que los ingredientes estén mezclados durante 15~30 segundos, luego aumente a velocidad alta y continúe batiendo durante 45 segundos a 1 minuto;
	4-12 claras de huevo	Para batirlas claras de huevo correctamente, primeroasegúresede utilizar entre 4 y 12 claras de huevoy de que el bol grandeesté completamente seco y limpio,sin rastros de agua ni aceite. Luego, configure la batidora a la velocidadmás altay continúebatiendo durante un período ininterrumpido de 3 minutos o hasta que las claras estén firmes, con una textura esponjosay pegajosa. Puede comprobar su consistencia volviendo el bol boca abajo; las claras de huevo no deben caerse, y no debe haber azúcar ni claras de huevosin batir en el fondo del bol. Este proceso asegurará que las claras de huevo estén listas para su receta.

Gancho agitador(Gancho)		Propósito
	Zanahoria + agua	Mezcle 600 gramos dezanahorias con 900 gramos de agua a lavelocidad másalta durante 1 minuto.
	Carne picada	• 150 gramos de carne de res (cortada en cubos de aproximadamente 2x2x2 cm). • Utilice la velocidad más alta durante 5 segundos.

Sugerencia

- Para evitar salpicaduras, siempre aumente la velocidad de forma gradual.
- Batidor: Antes de batir claras de huevo o crema, asegúrese de que el recipiente y el batidor estén secos y libres de grasa.
- Amasar: Use el gancho para amasar para preparar masas de pan y pizza. Necesita ajustar lacantidad de líquido para formar la masa de acuerdo a la humedad y temperatura.
- Si desea Volver a amasar la masa con su robot, empuje la masa hacia la parte inferior del recipiente para evitar que se enrede en el accesorio. Asegúrese de hacer esto dentro de la velocidad recomendada.

Recetas

Recetas: Masa de pan (gancho)
Ingredientes:

- 500g de harina
- 50g de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 7g de levadura
- 260ml de agua tibia

1. Agregue todos los ingredientes secos al recipiente y gire la perilla a la velocidad 1.
2. Vierta el agua y luego el aceite.
3. Cambie a lavelocidad 2 y continúe amasandohasta que se forme una bola suave de masa.
4. Engrase el recipiente con aceite vegetal.
5. Coloque la bola de masa en este recipiente y cúbralo con una película de plástico.
6. Deje que suba durante 1 hora, hasta que doble su tamaño.
7. Saque el aire de la masa.
8. Amase hasta darle forma de cilindro y colóquelo en un molde para pan
9. Cúbralo y déjelo subir en el molde durante una hora:
10. Hornee a 180°C durante 40 minutos.

Receta: Bizcochuelo (Mezclador)
Ingredientes:

- 3 huevos
- 150g de mantequilla
- 150 g de azúcar glasé
- 150g de harina
- 3g de polvos de hornear

1. Corte la mantequilla en cubos de 2 cm
2. Coloque los cubos y el azúcar en el recipiente y mézclelos a velocidad 1
3. Aumente la velocidad gradualmente de 1 a 4
4. Agregue los huevos uno por uno y continúe con la velocidad 4 hasta que obtenga consistencia.
5. Agregue polvos de hornear y la harina a la mezcla y mezcle con velocidad 4 hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
6. Coloque la masa en un molde de aluminio de 30 cm de largo.
7. Colóquelo en la parte central del horno.
8. Hornee durante 30-40 minutos a 180°C de temperatura.

Masa de pie (Mezclador)
Ingredientes:

- 340g de harina para todo propósito más algo extra para amasar
- 227g de mantequilla fría sin sal, corte en cubos de 2 cm
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 6 a 8 cucharadas de agua fría

1. Agregue todos los ingredientes al recipiente y gire la perilla a la velocidad.
2. Agregue la mantequilla fría en los ingredientes secos y aumente gradualmente la velocidad de 1 a 3.
3. Agregue 1 cucharada de agua helada la vez a la mezcla hasta que se forme una masa desmenuzable. Si la masa no se mantiene firme, agregue algo más de agua y mezcle por más tiempo. No agregue demasiada agua: De lo contrario, endurecerá la corteza.
4. Dele a la masa la figura que usted desea y envuélvala en plástico.

5. Métala al refrigerador durante al menos 1 hora por hasta 2 días.
6. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante algunos minutos antes de amasar y hornear.
7. Hornee durante 25-30 minutos a 180°C de temperatura.

Recetas: Merengue (batidor) Ingredientes:
• 4 claras de huevos • 1 taza (200 gramos) de azúcar superfina
1. Agregue todos los ingredientes al recipiente y gire la perilla a la velocidad.
2. Agregue la mantequilla fría en los ingredientes secos y aumente gradualmente la velocidad de 1 a 3.
3. Agregue 1 cucharada de agua helada la vez a la mezcla hasta que se forme una masa desmenuzable. Si la masa no se mantiene firme, agregue algo más de agua y mezcle por más tiempo. No agregue demasiada agua: De lo contrario, endurecerá la corteza.
4. Dele a la masa la figura que usted desea y envuélvala en plástico.
5. Métala al refrigerador durante al menos 1 hora por hasta 2 días.
6. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante algunos minutos antes de amasar y hornear.
7. Hornee durante 25-30 minutos a 180°C de temperatura.

Licuadora
• 600g de zanahoria, cortada en dados (2*2*2cm); 900mL de agua.
• Licuar a velocidad alta durante 1min, pasar por tamiz/colador de 2,0mm.

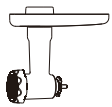
NOTA
• Nunca abra la tapa para introducir la mano o cualquier objeto en la jarra mientras la licuadora esté en funcionamiento.
• Monte siempre la junta de sellado en el soporte de las cuchillas antes de fijar el soporte a lajarra de la licuadora.
• Para añadir ingredientes líquidos durante la mezcla, viértalos en lajarra de la licuadora a través del orificio de alimentación retirando el vaso medidor.
• Corte los ingredientes en trozos pequeños antes de procesarlos.
• Si desea preparar una gran cantidad, procese pequeños lotes de ingredientes en lugar de una gran cantidad a la vez.
• Ponga los ingredientes en lajarrade la batidora dentrode la indicaciónde nivel máximo.
• Para obtener el mejor resultado al mezclar purés espesos, llene lajarra de la licuadora hasta la mitad y procese los ingredientes en tandas separadas.

	Comida	Kg (Máx)	Tiempo (Máx)	Velocidad
		1.5L	1 min	7
		9X 	20 veces	P
		600g  900ml	2 min	7

Moledora de carne

La moledora de carne está diseñada para moler carne cruda o cocida.
Cuando la carne se atasque en la tolva, siga los pasos que se indican a continuación para restablecerla:

- Apague y desenchufe el dispositivo.
- Separe el conjunto de la tolva.
- Despeje la obstrucción.
- Vuelca a armar.
- Conecte el enchufe a la red eléctrica y vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

		Comida	**Kg** (Máx)	Tiempo (Máx)	Velocidad
			2kg	3min	7

Moler carne

Limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.

NOTA

- Nunca triture huesos, frutos secos u otros objetos duros.
- Nunca use carne congelada. Descongele la carne antes de molerla.
- No sobrecargue el aparato introduciendo demasiada carne en el tubo de alimentación.
- Puede seleccionar la criba de picado adecuada para la textura de la carne picada que prefiera. También puede moler más de una vez para obtener una textura más fina.
- Retire los huesos, cartílagos y tendones de la carne en la medida de lo posible.

Preparación desalchichas

Limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.

NOTA

- Asegúrese de que los salientes del espaciador para salchichas se alinean con las muescas del cuerpo de la moledora.
- No obstruya las ranuras de salida de aire del cuerno de la salchicha.
- No haga las salchichas demasiado gruesas por si la piel de la misma se estira demasiado.
- Mantenga la piel de la salchicha húmeda para evitar que se pegue al cuerno de la misma.

Ingredientes:

- 4,500g de carne picada de cerdo
- 1 cucharada de pimienta blanca molida
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 Cucharada de tomillo
- 1 Cucharada de pimiento rojo picante Instrucciones:
- 5 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de salvia en polvo
- 1 cucharada de nuez moscada
- 470mL de agua

1. Moler la carne con el disco grueso.
2. Mezcle bien la carne molida y los demás ingredientes.
3. Sigas las instrucciones de arriba para preparar sus propias salchichas.

Preparar kebbe

Limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Asegúrese de que los salientes del espaciador para kebbe se alinean con las muescas del cuerpo de la moledora.

Rinde: 5-8 porciones Ingredientes:

- Revestimiento exterior
- 500 g de cordero o carnero sin grasa, cortado en tiras
- 500 g de trigo bulgur, lavado y escurrido
- 1 cebolla pequeña
- Relleno
- 400 g de cordero cortado en tiras
- 15 ml de aceite
- 2 cebollas medianas, picadas finamente
- 5-10 ml de pimienta de Jamaica molida
- 15 ml de harina común
- Sal y pimienta

Instrucciones:

- Revestimiento exterior

1) Muela la carne, el trigo y la cebolla con el disco picador.
2) Mezcle bien los ingredientes picados y, a continuación, vuelva a moler la mezcla dos veces.
3) Utilice la máquina para hacer kebbe para dar forma de revestimiento a la mezcla.

- Relleno

1) Muela la carne con el disco para moler.
2) Fría las cebollas hasta que se doren.
3) Añada la carne molida y los demás ingredientes y deje cocer durante 1-2 minutos.

- Cocción

1) Introduzca un poco de relleno en el revestimiento exterior y, a continuación, pellizque ambos extremos para sellarla.
2) Caliente el aceite para freír (190°C).
3) Fría los kebbe durante 3-4 minutos, o hasta que se doren.

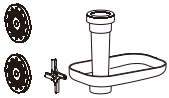
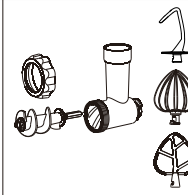
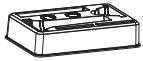
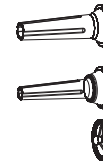
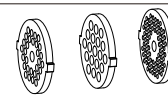
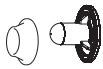
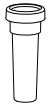
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo. Consulte la tabla para obtener información sobre la limpieza de las piezas con agua, lavavajillas y/o un paño húmedo.

Asegúrese de que los filos de las cuchillas y los discos no entren en contacto con objetos duros. Esto podría hacer que las cuchillas pierdan filo.

Los bordes cortantes están afilados. Tenga cuidado al limpiar los discos y las cuchillas del robot de cocina o la licuadora.

1. Limpie la unidad motora con un paño húmedo.
2. Limpie las demás piezas con agua caliente (<60°C) y un poco de detergente líquido o en el lavavajillas.
3. Guarde el aparato y los accesorios en un lugar seco después de limpiarlos.

	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
 Plástico	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓	 Metal	✓	✗	✓
	✓	✓	✓				

	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✗	✓				
	✓	✗	✓				

MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL

El logotipo de Midea, las marcas denominativas, el nombre comercial, la imagen comercial y todas las versiones de los mismos son activos valiosos del Grupo Midea y/o sus asociados ("Midea"), de los que Midea es titular de marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como de todo el fondo de comercio derivado del uso de cualquier parte de una marca comercial de Midea. El uso de la marca Midea con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de Midea puede constituir una infracción de la marca o de la competencia desleal en violación de las leyes pertinentes.

Este manual ha sido creado por Midea y Midea se reserva todos los derechos de autor del mismo. Ninguna entidad o individuo puede utilizar, duplicar, modificar, distribuir en todo o en parte este manual, ni agrupar o vender con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de Midea.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de imprimir este manual. Sin embargo, el producto real puede variar debido a la mejora de sus funciones y diseños.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes Para La Protección Del Medio Ambiente

Cumplimiento de la normativa RAEE y eliminación del producto de desecho: Este producto cumple con la normativa RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser devuelto a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los electrodomésticos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



Cumplimiento De La Normativa RoHs

El producto que ha adquirido cumple con la normativa RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la misma.

Información Del Embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional de medio ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



AVISO SOBRE LA PROTECCIÓN DE DATOS

Para la prestación de los servicios acordados con el cliente, nos comprometemos a cumplir sin restricciones todas las estipulaciones de la legislación aplicable en materia de protección de datos, en consonancia con los países acordados en los que se prestarán los servicios al cliente, así como, en su caso, el Reglamento General de Protección de Datos de la UE (GDPR).

Por lo general, nuestro tratamiento de datos tiene por objeto cumplir nuestra obligación contractual con usted y, por razones de seguridad del producto, salvaguardar sus derechos en relación con la garantía y las cuestiones de registro del producto. En algunos casos, pero sólo si se garantiza una protección adecuada de los datos, los datos personales podrían transferirse a destinatarios situados fuera del Espacio Económico Europeo.

Puede solicitar más información al respecto. Puede ponerse en contacto con nuestro encargado de la protección de datos a través de **MideaDPO@midea.com.** Para ejercer sus derechos, como el de oponerse al tratamiento de sus datos personales con fines de marketing directo, póngase en contacto con nosotros a través de **MideaDPO@midea.com.** Para obtener más información, siga el código QR.

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved