Home &Marker

MANUAL DEL USUARIO

MULTIMINCER

NÚMERO DE MODELO TY-GM999

Especificaciones del producto

Modelo: TY-GM999
Tensión nominal: AC 220-240V
Potencia nominal: 200W-500W
Frecuencia nominal: 50/60Hz
Capacidad del bol: 2L
Peso del producto: 951.5g

Tiempo de trabajo: un solo tiempo de trabajo continuo no superará los 30 segundos.

Elementos del producto

El paquete también contiene: 1x cuchillas de acero inoxidable con forma 4D (con fundas de plástico) y 1x utensilio de plástico

Dimensiones del producto

Advertencias e instrucciones de seguridad

1. Desconecte la fuente de alimentación antes de desmontar o ajustar cualquier pieza de este producto.
2. Antes de utilizar este producto, compruebe si el cable de alimentación, el enchufe y otros componentes están dañados. Si detecta algún daño, no utilice este producto y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con un técnico autorizado.
3. Asegúrese de que el portacuchillas está bien colocado cuando añada ingredientes.
4. Está estrictamente prohibido que la máquina funcione en un vaso sin alimentos o por encima de la capacidad nominal del vaso.
5. Evite sobrecargar el vaso con ingredientes añadidos.
6. La temperatura de los ingredientes añadidos al vaso debe estar entre 0 y 60 grados centígrados. No los introduzca en el horno microondas ni los desinfecte en el armario desinfectante para evitar que la temperatura sea demasiado alta o demasiado baja, lo que podría provocar la rotura del bol de cristal.
7. La máquina no es adecuada para procesar materiales duros como granos de café, soja seca y similares.
8. Por favor, trabaje estrictamente de acuerdo con el tiempo de trabajo nominal: la máquina no debe funcionar continuamente durante más de 30 segundos. Si no se consigue el efecto de mezcla deseado, suelte el interruptor y espere 30 segundos antes de reanudar el procesamiento.
9. Una vez finalizado el proceso, espere a que el motor y la cuchilla dejen de girar por completo. Asegúrese de desconectar la alimentación antes de retirar el cabezal de la máquina.
10. Si el producto deja de funcionar durante la operación, puede deberse a que el motor esté funcionando continuamente durante un tiempo prolongado.
11. No limpie el producto con líquidos corrosivos, como soluciones químicas como la gasolina.
12. No sumerja el cuerpo principal en agua u otros líquidos, y evite enjuagarlo con agua u otros líquidos.
13. Por favor, evite colocar cualquier parte de este producto en el lavavajillas.
14. Este producto debe mantenerse fuera del alcance de personas (incluyendo niños) con trastornos mentales o aquellos que carezcan de conocimiento y experiencia relevantes. También debe ser inaccesible para niños e individuos con discapacidades físicas.
15. Este producto es un pequeño electrodoméstico diseñado únicamente para uso personal.

Esta etiqueta significa que el producto no puede eliminarse como otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos. Recicle de forma responsable para promover el uso sostenible de los recursos materiales. Si desea devolver un aparato usado, utilice el sistema de entrega y recogida o póngase en contacto con el minorista al que compró el producto. El minorista puede aceptar el producto para reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

Una declaración del fabricante de que el producto cumple los requisitos de las Directivas de la UE aplicables.

Guía del usuario:

1. Antes del primer uso, limpie a fondo todas las piezas que entren en contacto con los alimentos.
2. Empiece colocando el soporte para cuchillos en el bol de cristal, asegurándose de que el juego de cuchillos está correctamente instalado y puede girar con suavidad. A continuación, corte los alimentos en trozos de aproximadamente 2 cm y colóquelos uniformemente en el bol de cristal. Si va a procesar verduras y frutas, añada una cantidad adecuada de agua. La cantidad total de ingredientes no debe superar el 50% de la capacidad total del recipiente de cristal.
3. Cubra la tapa transparente y ajuste su posición.
4. Coloque el cabezal de la máquina sobre la tapa transparente, asegurándose de que quede horizontal y firmemente asentado sin ningún movimiento.
5. Encienda la máquina y, con la mano, pulse el botón superior del interruptor para ponerla en marcha. Suelte el botón para detener la máquina. La máquina no debe funcionar de forma continua durante más de 30 segundos seguidos.
6. Una vez finalizado el procesamiento, desconecte primero la fuente de alimentación. Retire el cabezal de la máquina sólo cuando la cuchilla haya dejado de girar por completo y, a continuación, abra la cubierta transparente. Comience retirando la cuchilla y utilice herramientas para extraer los alimentos procesados.
7. Si los alimentos se pegan a la pared del recipiente durante el procesamiento o si la máquina tiembla debido a una distribución desigual de los alimentos, deténgala inmediatamente. Una vez que la cuchilla haya dejado de girar por completo, abra la tapa transparente y utilice herramientas (cuchilla afilada; no utilice las manos directamente) para extraer los alimentos de la pared del bol y distribuirlos uniformemente.
8. Si después de 30 segundos no se obtiene el resultado deseado, detenga la máquina. Espere durante 30 segundos antes de reanudar el procesamiento de alimentos. Esta práctica ayuda a prolongar la vida útil de la máquina.
9. Cuando procese carne, asegúrese de retirar los huesos y tendones.
10. Esta máquina no es adecuada para procesar materiales duros como la soja y el arroz.

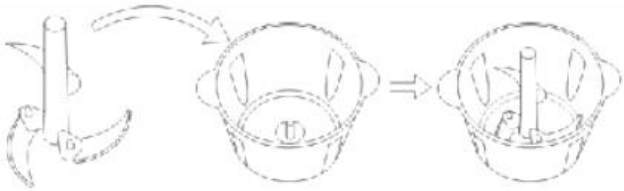
Recomendaciones de procesamiento

Ingrediente	Descripción		Número de procesados recomendados	Tiempo de procesamiento recomendado [s]
	Volumen [g]	Nota		
Carne de cerdo o ternera	250	Quitar los huesos y la piel, cortar en trozos (2 cm)	Dos veces	15 ~20
Cebollas	200	Cortar en cuartos	Cuatro veces	10 ~15
Ajo	200	Pelar la piel	Cuatro veces	10 ~15
Pimientos	200	Cortar en trozos (4 cm)	Tres veces	10 ~15
Zanahorias	250	Cortar en cuartos	Una vez	5 ~10
Patata	250	Cocer y pelar	Dos veces	20 ~30
Frutas	250	Cortar en terrones (2 cm)	Dos veces	15 ~25
Huevos	4 unidades	Eliminar las cáscaras de huevo	Una vez	15 ~20
Nueces	200	Pelar las nueces	Tres veces	20 ~30
Pan seco	2 unidades	Cortar en trozos (2 cm)	Dos veces	10 ~30
Salchicha de jamón	250	Cortar la salchicha en 3-4 secciones	Una vez	10 ~30

Guía paso a paso para picar verduras

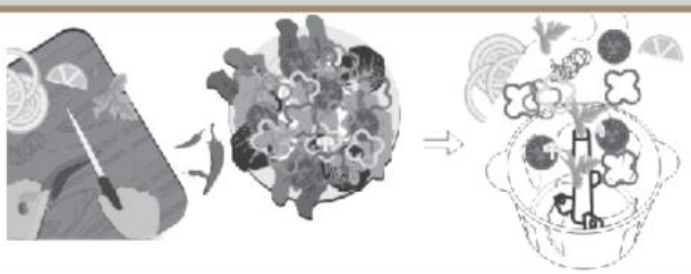
Step 1

Coloque las cuchillas en el soporte situado en el fondo del bol.



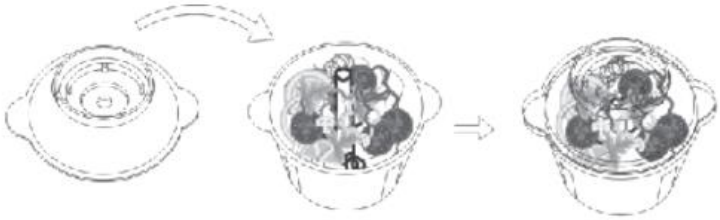
Step 2

Cortar las verduras en trozos y colocarlos en el bol.



Step 3

Coloque la cubierta de seguridad de plástico sobre la cuba. La cubierta debe instalarse antes de utilizar el motor.

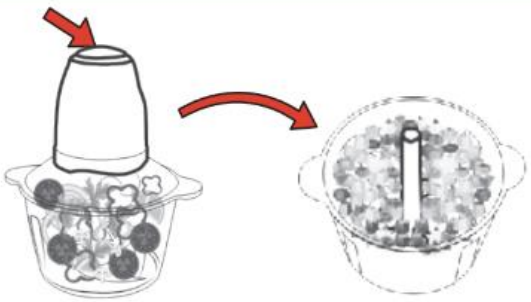


Step 4

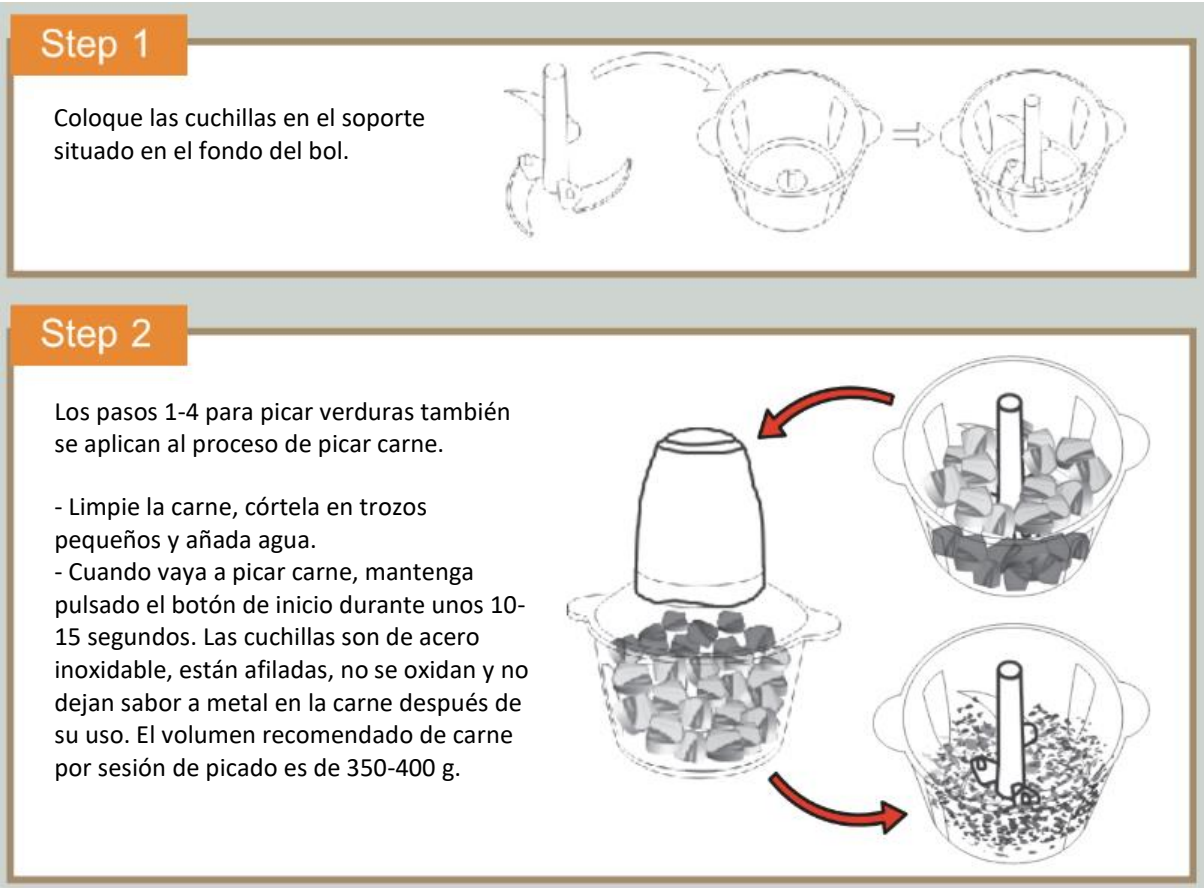
Coloque el cuerpo principal (el motor) sobre la tapa del bol. El cabezal del motor debe quedar encajado en su posición por la varilla de la cuchilla y enganchado con las lengüetas de la tapa.

Step 5

Pulse uno de los dos botones del cabezal del cuerpo principal para empezar a picar. Hay dos modos diferentes de velocidad de picado, según sus preferencias. La eficacia del aparato también puede depender del tamaño de los trozos de verdura dentro del bol.



Guía paso a paso para picar carne



Mantenimiento

1. Limpie el producto inmediatamente después de su uso.
2. Antes de proceder a la limpieza, desconecte la fuente de alimentación y retire el cabezal de la máquina.
3. Limpie el bol de cristal, el juego de cuchillas y la tapa transparente con agua limpia. (Recordatorio: Cuando limpie el juego de cuchillas, utilice un paño, ya que las cuchillas están muy afiladas. Tenga cuidado para evitar arañazos durante la limpieza).
4. Cuando limpie el cabezal de la máquina, no lo sumerja directamente en agua ni lo enjuague; en su lugar, límpielo con un paño húmedo.
5. Después de limpiarlo, guárdelo en un lugar seco y fresco, alejado de la luz solar directa o de los rayos ultravioleta.
6. Antes de guardarla, asegúrese de que la máquina esté limpia y completamente seca.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si hay algún problema con la picadora eléctrica de alimentos, compruébelo de la siguiente manera antes de enviarla a reparar.

Avería	Posible causa	Solución
El aparato no funciona a pesar de estar encendido y enchufado a la red eléctrica.	El bol no encaja correctamente con el cuerpo principal.	Instale correctamente la cubeta en el cuerpo principal.
	La máquina se ha utilizado de forma continuada durante un periodo de tiempo prolongado.	Espere de 10 a 15 minutos antes de volver a utilizar el aparato.
	Los botones, el cable de alimentación o el motor han sufrido daños.	El aparato debe ser evaluado por un técnico autorizado.
El motor desprende un mal olor después de los primeros usos.	Se trata de una causa común.	El aparato debe ser evaluado por un técnico autorizado.
El aparato dejó de funcionar de repente.	El voltaje del aparato y la fuente de alimentación no son compatibles.	Enchufe el aparato a una fuente de alimentación adecuada.
	Se ha superado la capacidad del bol	Asegúrese de no llenar demasiado el bol.
	El aparato se ha apagado por el control de temperatura.	Espere de 10 a 15 minutos antes de volver a utilizar el aparato.
El rendimiento del aparato es inferior al esperado.	Se supera la capacidad del bol	Añada una cantidad suficiente de ingredientes en el bol, pero evite llenar demasiado.
	El bol está poco llena	