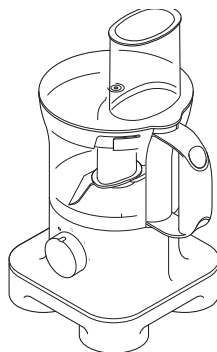




FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS FOR USE
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ROBOT
MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

ROBOT DE COCINA
INSTRUCCIONES PARA EL USO
REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO



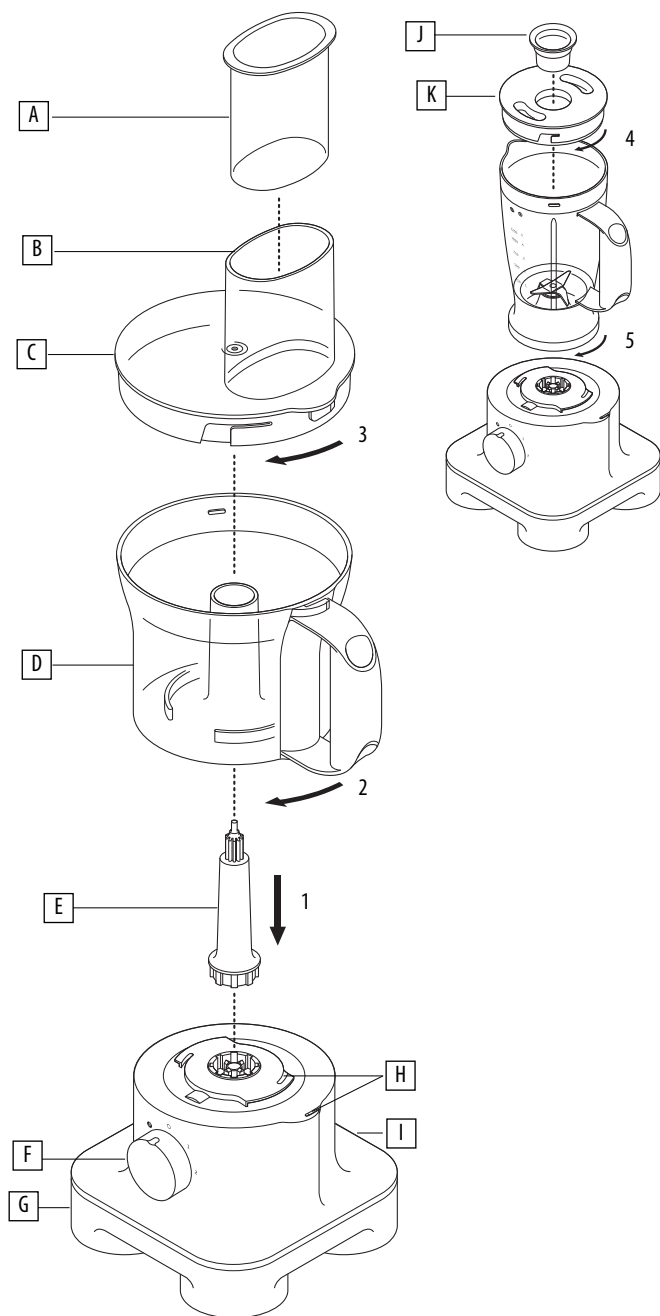
MODEL/MODELE/MODELO
DFP250

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit **www.delonghiregistration.com**
Visit **www.delonghi.com** for a list of service centers near you.

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez **www.delonghiregistration.com**
Visitez **www.delonghi.com** pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous.

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite **www.delonghiregistration.com**
Visite **www.delonghi.com** para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted.

ELECTRIC CHARACTERISTICS/ CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
120 V~ 60 Hz 400 W



EN

DESCRIPTION OF APPLIANCE

- A** pusher
- B** feed tube
- C** food processor lid
- D** bowl
- E** detachable drive shaft
- F** speed + pulse control
- G** power unit
- H** safety interlock
- I** cord storage
- J** filler cap
- K** blender carafe lid

FR

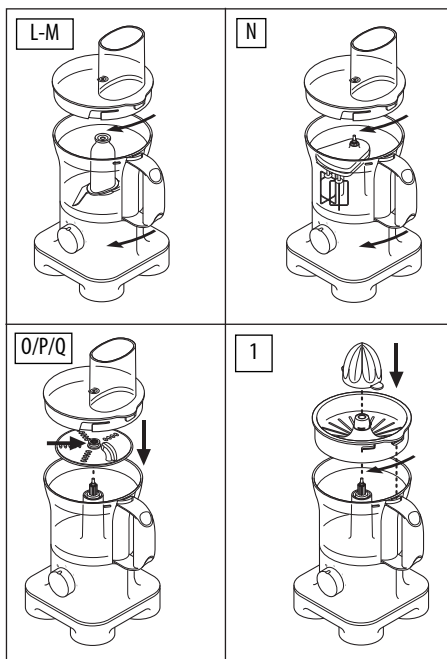
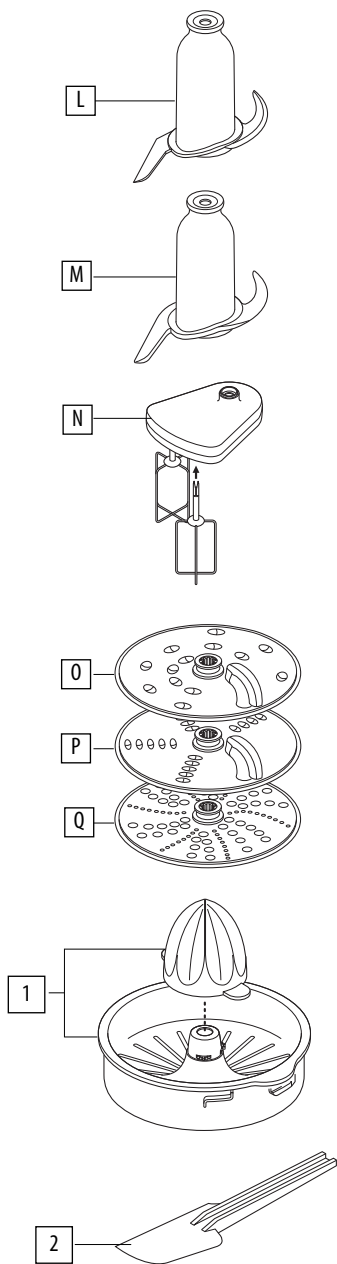
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** poussoir
- B** tube d'alimentation
- C** robot couvercle
- D** bol
- E** manche amovible
- F** commande de la vitesse et de la fonction pulse
- G** unité moteur
- H** verrouillage de sécurité
- I** enrouleur
- J** bouchon
- K** couvercle de la carafe mélangeur

ES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A** embutidor
- B** tubo de entrada
- C** robot de cocina tapa
- D** bol
- E** eje de transmisión desmontable
- F** control de velocidad + pulsador
- G** bloque motor
- H** enclavamiento de seguridad
- I** guardacable
- J** tapón de llenado
- K** tapa de la jarra licuadora



EN

- L** knife blade
- M** dough tool
- N** twin beater geared whisk (optional)
- O** thick slicing/coarse shredding disc
- P** thin slicing/fine shredding disc
- Q** rasping disc (optional)
- 1** geared citrus press (optional)
- 2** spatula

FR

- L** lame couteau
- M** pétrisseur
- N** fouet à deux batteurs (optionnel)
- O** disque éminceur / râpe épais
- P** disque éminceur / râpe fin
- Q** disque râpe (optionnel)
- 1** presse-agrumes (optionnel)
- 2** spatule

ES

- L** cuchilla
- M** utensilio para amasar
- N** batidora mecánica con dos barillas (opcional)
- O** disco rebanador/troceador grueso
- P** disco rebanador/troceador fino
- Q** disco rallador (opcional)
- 1** exprimidor de cítricos mecánico (opcional)
- 2** espátula

IMPORTANT INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed to reduce risk of fire, electric shock, and injury to persons, including the following:

- Read all instructions before using the appliance.
- The blades and discs are very sharp, handle with care. Always hold the knife blade by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender carafe while connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Before removing the lid from the bowl or blender from the power unit:
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - Be careful not to unscrew the blender carafe from the blade unit.
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
- After removing the packaging, make sure the product is complete and undamaged. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified professional only.
- The plastic bag containing the product must not be left within reach of children as it represents a potential hazard.
- If the plug fitted to the appliance does not match the power socket, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not recommended. If their use is unavoidable, only adapters, multiple sockets and extensions complying with current safety standards and regulations should be used, taking care not to exceed the power limit indicated on the adapter and/or extension.
- In the event of malfunction, contact an authorized service center only.
- The appliance must be used only for those purposes for which it was specifically designed. Any other use is considered improper and thus dangerous. The manufacturer is not liable for damage caused by inappropriate, incorrect or irresponsible use of the appliance and/or repairs carried out by unqualified persons.
- Make sure that hands, hair, clothing and kitchen utensils are clear of the container before starting the appliance. The blades can cut. Handle with care.

Special attention must be paid to the following fundamental safety rules:

- NEVER use the blender empty.
- Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Never use the appliance with bare or damp feet.
- Never unplug the appliance by pulling the power cable.
- Protect the appliance from atmospheric agents (rain, sun, frost, etc).
- Never allow children or unfit persons to use the appliance without supervision.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Never allow children to play with the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use.
- Never leave the appliance on unnecessarily, as it is a potential source of danger.
- To protect against risk of electrical shock never immerse the appliance in water.
- If the cord or plug is damaged it must, for safety reasons, be replaced by De'Longhi or an authorized De'Longhi service center.
- Before cleaning, or servicing, before putting on or taking off parts disconnect the appliance by unplugging from the outlet.
- If the appliance breaks down, malfunctions is dropped or damage in any manner, turn it off. Do not tamper. For any repairs, contact an authorized service center only and insist on the

use of original spare parts and accessories.

- When the appliance is to be discarded, after unplugging from the outlet, cut the cable to make the appliance unusable.
- Save these instructions in a safe place for future reference.
- Avoid contacting moving parts.
- Misuse of your processor/blender can result in injury.
Refer to the relevant section under “using the attachments” for additional safety warnings for each individual attachment.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to person or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- To reduce the risk of injury when using the mill,

never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.

- To protect against risk of electrical shock do not put in water or other liquid
- **Note:** The maximum power rating is based on the knife blade attachment.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Keep hands and utensils away from moving blades or disc while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to food processor.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household use only

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

Before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. Take care the blades are very sharp. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see ‘cleaning’
- 3 Push excess cord into the back, of the machine.

To use your food processor

- 1 Fit the detachable drive shaft into the power unit (1).
- 2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks (2).
- 3 Fit an attachment over the drive shaft.
Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid (3) - ensuring the top of the drive shaft locates into the center of the lid.

Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.

- 5 Switch on and select a speed.

The processor won’t work if the bowl and lid are fitted incorrectly. Use the pulse control for short bursts. The pulse will operate as long as the control is held in position.

- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

Always switch off before removing the lid.

Important

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to superfine sugar.
- When adding almond extract or flavoring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

To use your blender

- 1 Put your ingredients into the carafe.
- 2 Fit the lid onto the carafe and turn clockwise to lock (4). Fit the filler cap.
- 3 Place the blender into the power unit and turn to lock (5).
- 4 Select a speed or use the pulse control.

Hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the blender. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice use the pulse in short bursts.

Important

- **Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender.**
- To ensure the long life of your blender, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the blender is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1.2 litres - less for frothy liquids like milkshakes.

CHOOSING A SPEED FOR ALL FUNCTIONS

tool/attachment	function	speed
knife blade	Cake making	1 – 2
	Rubbing butter into flour	2
	Adding water to combine pastry ingredients	1 – 2
	Chopping/pureeing/pâtés	2
	Thick soup mixes (500mls liquid to 500g dry ingredients)	1
	Thinner soup mixes/ milk (max 600mls)	1 – 2
dough tool	Yeast dough mixes	2
whisk	Egg whites	2
	Cream (max 250mls)	1 - 2
discs - slicing/ shredding	Firm food items such as carrots, hard cheeses	2
	Softer items such as cucumbers, tomatoes	1
rasping disc	Parmesan cheese, Potatoes for potato dumplings	2
citrus press	Citrus fruits	1
blender	All processing	2

Maximum capacities

- Shortcrust pastry Flour wt 250g/9oz
- Yeast dough Flour wt 340g/12oz
- One Cake Total wt 1Kg/2lb 4oz
- Chopping lean meat Total wt 400g/14oz
- Thick soup mixes 1 litre
- Thinner soup mix/milk 600mls
- Whisk egg white 4
- Blender 1.2 litres

USING THE ATTACHMENTS

See chart above for speed of each attachment.

(L) knife blade/(M) dough tool

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control. Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread.

Use the dough tool for yeasted mixes.

Hints

Knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4 in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube while the machine is running.
- When making pastry use butter straight from the fridge cut into 2cm/3/4 in cubes.
- Take care not to over-process.

Dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube while the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

(N) Twin beater geared whisk (optional)

Use for light mixtures only e.g. egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for sponge cakes. Heavier mixtures with butter and flour will damage it.

Using the whisk

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the center of the lid.
- 6 Switch on.

Important

- The whisk is not suitable for making cakes or creaming butter and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.

Hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

Slicing/shredding discs

To use the discs.

reversible slicing/shredding discs - thick (O) / thin (P)

Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture. Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

rasping disc (Q)

Grates Parmesan cheese and potatoes for potato dumplings.

Safety

- Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.
- Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.

To use the cutting discs

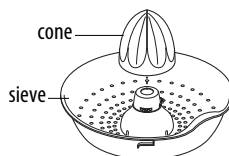
- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the center grip, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost.
- 3 Fit the lid.
- 4 Put the food in the feed tube.
- 5 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

Hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- Food placed upright comes out shorter than food placed horizontal.
- There will always be a small amount of waste on the disc or in the bowl after processing.

1 CITRUS PRESS (OPTIONAL)

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).



To use the citrus press

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
 - 2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.
 - 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down.
 - 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.
- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**

Care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolor the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavor of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discoloration.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine (I).

Blender

- 1 Empty the carafe before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the carafe by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

Twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

Bowl/lid and attachments

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature program is recommended.

Service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by De'Longhi or an authorized De'Longhi service center.
- If you need help with:
- using your appliance or
 - servicing or repairs
 - Contact the customer service hotline listed on the warranty page.

Designed and engineered by De'Longhi in the UK.

Made in China.



LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?

This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?

If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents: Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com

Residents of Mexico: Please contact our toll free number 01-800-711-8805 for assistance or log onto our website at www.delonghi.com

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states/countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does country law apply?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state/country to country.

Les mesures élémentaires de sécurité doivent être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique:

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Les lames et lamelles sont très tranchantes, manipulez-les avec précaution. Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage.
- Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne mettez jamais les mains dans le bol du robot ou dans le récipient du mélangeur quand ils sont branchés.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Avant de retirer le couvercle du bol ou le mélangeur du bloc moteur:
 - éteignez l'appareil
 - assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés
 - Prenez garde de ne pas dévisser le pichet du mixeur de l'ensemble porte-lames.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
- Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
- une fois l'emballage retiré, s'assurer que tout y est et qu'il n'a pas été endommagé.
En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et communiquer avec un professionnel agréé.
- Le sac en plastique contenant le produit ne doit pas être laissé à portée des enfants, car il peut présenter un risque potentiel.
- Si la fiche d'alimentation électrique de l'appareil ne peut se brancher à la prise de courant, faire remplacer la fiche d'alimentation par un professionnel agréé. L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises et/ou de prolongateurs électriques n'est pas conseillée. Si leur utilisation est inévi-

table, seuls les adaptateurs, les multiprises et les prolongateurs électriques répondant aux normes et aux règlements sur la sécurité devraient être utilisés, tout en évitant de dépasser la limite inscrite sur l'adaptateur ou le prolongateur électrique.

- En cas de défectuosité, communiquer uniquement avec un centre de service autorisé.
- L'appareil doit être uniquement utilisé aux fins spécifiques auxquels il a été conçu. Tout autre utilisation est considérée inappropriée et peut s'avérer dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée, incorrecte ou irresponsable de l'appareil et/ou des réparations effectuées par des personnes non agréées.
- S'assurer que les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine sont loin du récipient avant de démarrer l'appareil. Les lames peuvent couper. Manipuler avec précaution. Une attention particulière doit être portée aux règles élémentaires de sécurité suivantes:
 - NE JAMAIS utiliser le mélangeur vide;
 - ne jamais toucher l'appareil avec les mains humides ou mouillées;
 - ne jamais utiliser l'appareil lorsque les pieds sont nus ou mouillés;
 - ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation;
 - protéger l'appareil des agents atmosphériques (la pluie, le soleil, le gel, etc.);
 - ne jamais permettre aux enfants ou à des personnes inaptes d'utiliser l'appareil sans surveillance;
 - l'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes atteintes d'incapacité sans surveillance;
 - ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.
 - débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé;
 - ne jamais laisser l'appareil sous tension inutilement, car il peut présenter un danger potentiel;
 - ne jamais immerger l'appareil dans l'eau;
 - si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ils doivent, par mesure de sécu-

rité, être remplacés par De'Longhi ou un centre de service De'Longhi autorisé;

- débrancher l'appareil de la prise de courant, avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien, et avant de monter ou démonter l'appareil;
- si l'appareil tombe en panne ou a une défectuosité, ou est endommagé, le mettre hors circuit. Ne pas trafiquer.

Pour toute réparation, communiquer uniquement avec un centre de service autorisé et insister sur l'utilisation de pièces et d'accessoires d'origine.

- Lorsque l'appareil est mis à la poubelle, après avoir été débranché de la prise de courant, sectionner le cordon d'alimentation pour rendre l'appareil inutilisable.
- Conserver ces consignes en lieu sûr, pour consultation ultérieure.
- Éviter de toucher les parties en mouvement.
- Une mauvaise utilisation de votre robot/mixeur peut provoquer des blessures. Référez-vous à la section pertinente du chapitre « utilisation des accessoires » pour consulter d'autres avertissements relatifs à la sécurité de chaque accessoire.
- L'utilisation des accessoires qui ne sont pas conseillés par le constructeur peut être dangereuse pour la personne.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le câble du bord de la surface d'appui.
- Ne pas mettre le câble en contact avec des surfaces à hautes températures.

- Eloigner les mains et les ustensiles du couteau en mouvement quand on hache des aliments afin de réduire le risque de blessures sérieuses ou de dommages au hachoir.

On peut utiliser une raclette mais seulement quand le hachoir est arrêté.

- Afin de réduire le risque de blessures, monter les lames seulement avec le bol en place.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas mettre dans l'eau ou autre liquide
- Remarque : La puissance nominale maximale est en fonction de l'accessoire de la lame tranchante.
- Toujours utiliser le mélangeur avec le couvercle en place.
- Pour mélanger les liquides chauds, retirer la pièce centrale du couvercle deux pièces.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, non recommandés par le fabricant, pourra entraîner un risque de blessures aux personnes.
- Garder les mains et les ustensiles éloignés des lames ou des disques au moment de la transformation des aliments, afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au robot culinaire.
- Pour réduire le risque de blessures, ne jamais placer la lame tranchante ou les disques sur la base sans le bol bien en place.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas essayer de supprimer le mécanisme de verrouillage du couvercle. Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant de service autorisé.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI Pour un usage domestique uniquement

Avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Avant la première utilisation

- 1 Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. Manipulez avec précautions les lames car elles

sont extrêmement coupantes. Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.

- 2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »
- 3 Enroulez l'excès de cordon d'alimentation au dos de l'appareil.

Utilisation du robot

- 1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur (1).
- 2 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position (2).

- 3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
- Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
- 4 Fixez le couvercle sur le bol (3) - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
- **N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.**
- 5 Allumez l'appareil et sélectionnez la vitesse souhaitée.
- **Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.**
- Utilisez la commande de la fonction pulse pour mixer brièvement. La fonction pulse fonctionne tant que le bouton de commande est maintenu enfoncé.
- 6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle. important
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être taché définitivement.

Important

- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou mouliner des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être taché définitivement.

Pour utiliser votre mixeur

- 1 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 2 Installez le couvercle sur le pichet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller 4. Placez le bouchon de remplissage.
- 3 Posez le mixeur sur le bloc moteur et tournez pour verrouiller 5.
- 4 Sélectionnez une vitesse ou utilisez la fonction pulse.

Conseils

- Pour une préparation de mayonnaise, introduisez tous les ingrédients dans le récipient, à l'exception de l'huile. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le bouchon et laissez-la s'écouler en filet.
- Pour les texture épaisses, telles que les pâtes et pâtes à tartiner, il peut être nécessaire de rader le récipient. En cas de difficulté à poursuivre la préparation, ajoutez d'avantage de liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de mélange intermittent Pulse (P).

Important

- **Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mélangeur.**
- Pour prolonger la durée de vie de votre mélangeur, ne le faites pas fonctionner plus de 60 secondes consécutives. Eteignez-le dès obtention de la consistance souhaitée.
- N'utilisez pas d'épices - elles peuvent endommager le plastique.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le mélangeur n'est pas correctement installé.
- N'introduisez pas d'ingrédients secs dans le mélangeur avant de l'allumer.
Si nécessaire, coupez-les en morceaux ; retirez le bouchon ; une fois l'appareil en marche, introduisez-les un par un dans le récipient.
- N'utilisez pas le mélangeur à des fins de stockage. Il doit rester vide avant et après utilisation.
- Ne mélangez pas plus de 1.2 litres - moins encore pour les liquides mousseux comme les milkshakes.

SÉLECTION D'UNE VITESSE POUR TOUTES LES FONCTIONS

accessoire	fonction	vitesse
lame couteau	Préparation de gâteau	1 - 2
	Ajout de beurre à la levure	2
	Ajout d'eau au mélange	
	ingrédients de pâte	1 - 2
	Hachage/purée/pâtes	2
	Mélanges pour soupes épaisses (500 ml d'ingrédients liquides pour 500 g d'ingrédients secs)	1
	Mélanges pour soupes plus fines/ lait (max. 600 ml)	1 - 2
Pétrisseur	Pâtes levées	2
Batteur	Blancs d'œufs	2
	Crème (max. 250 ml)	1 - 2
disques - éminceur/râpe	Ingrédients durs, tels que carottes, fromages fermes	2
	Ingrédients plus tendres, tels que concombres, tomates	1
Disque râpe	Pour le parmesan, les pommes de terre pour la préparation de boulettes	2
presse-agrumes	agrumes	1
mélangeur	Toutes préparations	2

Capacités maximales

- | | |
|---|------------|
| - Pâte à tarte. Poids de farine maximum | 250 g |
| - Pâte à base de levure de boulanger. | |
| Poids de farine maximum | 340 g |
| - Gâteau mousseline. Poids de farine maximum | 1 Kg |
| - Pour hacher de la viande maigre Poids total | 400 g |
| - Pour les mélanges pour soupes épaisses | 1 litre |
| Mélanges pour soupes plus fines/lait | 600 ml |
| - Pour battre des blancs d'œufs | 4 |
| - Mélangeur | 1,2 litres |

Utilisation des accessoires

Consultez le tableau ci-dessus pour connaître la vitesse adaptée à chacun des accessoires.

(L) lame couteau/(M) pétrisseur

Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent. La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage. Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse). Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hacher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Utilisez l'accessoire pétrisseur pour la préparation de pâtes levées.

Conseils

lame couteau

- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière beurre directement du réfrigérateur et coupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.

Pétrisseur

- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au touché (cela prend 60 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

(N) fouet à deux batteurs

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'œufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'œufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec beurre et levure, risquent d'endommager l'accessoire.

Utilisation du fouet

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet.
- 3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
- 4 Ajoutez les ingrédients.
- 5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle.
- 6 Allumez l'appareil.

Important

- Le fouet ne convient pas à la réalisation de gâteaux mousseline (génoise) ou pour mélanger un beurre avec du sucre car ces mélanges endommageraient l'accessoire. Utilisez toujours la lame couteau pour confectionner des gâteaux.

Conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.

Disques éminceur / râpe réversible

Pour utiliser les disques.

disque éminceur / râpe réversible - épais (O), fin (P)

Utilisez la râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire.

Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves et oignons.

disque râpe (Q)

Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes.

Sécurité

- Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.
- Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants

Utilisation des disques de coupe

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
- 2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale, placez le disque sur le manche, face appropriée vers le haut.
- 3 Fixez le couvercle.
- 4 Introduisez les aliments dans le tube.
- 5 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube d'alimentation.

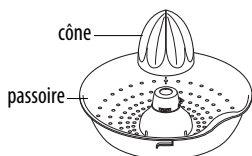
Conseils

- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les ingrédients en trop petits morceaux. Remplissez presque totalement la largeur du tube de rem-

- plissage. Cela empêche les ingrédients de glisser sur les côtés pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Les aliments placés verticalement sont coupés plus courts que ceux placés horizontalement.
 - Il reste toujours une petite quantité d'aliments sur le disque ou dans le bol après l'utilisation de l'appareil.

1 presse-agrumes (optionnel)

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).



Utilisation du presse-agrumes

- 1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
 - 2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol.
 - 3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond.
 - 4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.
- **Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.**

Nettoyage

- Arrêtez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

Unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil (I).

Mélangeur

- 1 Videz le pichet avant de le dévisser de l'ensemble porte-lames.
- 2 Lavez le pichet à la main.
- 3 Retirez et lavez le joint d'étanchéité.

- 4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les entièrement sous le robinet. N'immergez pas le support de lame dans l'eau.
- 5 Retournez-le pour le faire sécher.

Fouet à deux batteurs

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. Lavez-les avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez. **N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.**

Bol/couvercle et accessoires

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez également les laver dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle. Il est recommandé d'utiliser un programme court à basse température.

Service après-vente

- Il est impératif, pour des raisons de sécurité, que De'Longhi ou un réparateur agréé De'Longhi procède au remplacement du cordon d'alimentation si ce dernier est endommagé.
- Si vous avez besoin d'aide concernant :
 - l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien, les pièces détachées ou les réparations
 contactez le point de vente où vous avez acheté votre appareil.

Conçu et développé par De'Longhi au Royaume-Uni.
Fabriqué en Chine.



Garantie limitée

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société.

Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Mexique: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois du pay ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pay à un autre ou d'une province à une autre.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar algunas precauciones básicas de seguridad:

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. Sostenga siempre la cuchilla por el asa, situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapa del bol o de retirar la licuadora del bloque motor:
 - desenchufe el aparato;
 - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
 - Tenga cuidado de no desenroscar la jarra de la licuadora de la unidad de cuchillas.
- Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.
- Después de haber desembalado el aparato, asegúrese de que no esté dañado. Si tiene dudas, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal calificado.
- No deje al alcance de los niños la bolsa de plástico del embalaje puesto que representa un peligro potencial.
- Si el enchufe montado en el aparato no es adecuado para el tomacorriente, hágalo sustituir por personal calificado. Se desaconseja utilizar adaptadores, tomacorrientes múltiples o prolongaciones. En caso que fuera inevitable, utilice solamente adaptadores, tomacorrientes múltiples o prolongaciones que cumplan con las normas y reglamentos de seguridad vigentes, procurando no exceder el límite de tensión indicado en el adaptador o prolongación.
- En caso de desperfecto, contacte exclusivamente con un centro de asistencia autorizado.
- El aparato debe utilizarse únicamente para el uso para el que fue diseñado. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado y peligroso. El fabricante no se considera responsable de daños causados por un uso inapropiado, incorrecto o irresponsable del aparato, o si la reparación es hecha por personas no calificadas.
- Cerciórese de no tener las manos, cabellos, ropas ni dejar utensilios de cocina dentro recipiente antes de poner en marcha el aparato.
- Ponga mucha atención en las siguientes reglas fundamentales de seguridad:
- NUNCA utilice la batidora vacía.
- Nunca toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Nunca utilice el aparato descalzo o con los pies húmedos.
- Nunca desenchufe el aparato jalando del cable de alimentación.
- Proteja el aparato de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, heladas, etc).
- No permita que los niños ni las personas discapacitadas utilicen el aparato sin supervisión.
- El aparato no debe ser utilizado por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no se utilice.
- Nunca deje el aparato encendido innecesariamente, porque constituye una fuente potencial de peligro.
- Nunca sumerja el aparato en el agua.
- Por razones de seguridad, si el cable estuviera dañado deberá ser sustituido por De'Longhi o por un centro de asistencia De'Longhi autorizado.
- Antes de limpiarlo o repararlo, desenchufe el aparato del tomacorriente.

- Si el aparato se rompiera o no funcionara, apáguelo. No altere el aparato. En caso de reparaciones, contacte exclusivamente con un centro de asistencia autorizado e insista para que utilicen solamente accesorios o recambios originales.
- Si decide desechar el aparato, después de desenchufarlo del tomacorriente, corte el cable de alimentación para que no pueda reutilizarse.
- Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para su consulta posterior.
- Evite el contacto con partes móviles.
- Si no usa el procesador/la licuadora debidamente podría resultar herido. Consulte la sección correspondiente en "uso de los accesorios" para conocer otras advertencias de seguridad para cada accesorio concreto.
- Utilizar accesorios no aconsejados por el fabricante puede causar daños.
- No utilizar el aparato en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue de la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente
- No dejen que el cable cuelgue de la mesa o del relano, o esté en contacto con superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca colocar las hojas en la base sin que la jarra esté correctamente instalada.
- Mantener manos y utensilios fuera de la jarra, para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar una espátula, pero sólo cuando la licuadora no está funcionando.
- Para evitar riesgos de descargas eléctricas, no colocar en agua u otros líquidos
- Nota: La potencia nominal máxima se basa en el accesorio de cuchilla.
- Utilice siempre la licuadora con la tapa colocada.
- Cuando licúe líquidos calientes, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante, incluyendo frascos para conservas, puede provocar un riesgo de lesiones a las personas.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o disco en movimiento mientras procese los alimentos a fin de reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daños al procesador de alimentos.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla o discos de corte sobre la base sin colocar primero el bol apropiadamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa esté asegurada firmemente en su lugar antes de utilizar el aparato.
- No intente forzar el mecanismo de enclavamiento. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante del servicio autorizado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Únicamente para uso doméstico

Antes de enchufar el robot de cocina

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje, incluidos los protectores de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas.** No guarde los protectores de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y transporte.
- 2 Lave las piezas: vea 'limpieza'.
- 3 Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.

Para utilizar el robot de cocina

- 1 Acople el eje desmontable sobre la unidad de potencia (1).
- 2 Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar (2).
- 3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
 - Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
- 4 Coloque la tapa (3) asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
 - **No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**
- 5 Encienda el aparato y seleccione una velocidad.
 - **El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**
 - Use el pulsador para procesos cortos. El pulsador funcionará mientras se mantenga presionada la palanca.

- 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
- Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.

Importante

- El robot de cocina no es apto para moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
- Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

Para utilizar la licuadora

- 1 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 2 Coloque la tapa de la jarra y gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla 4. Ajuste el tapón de llenado.
- 3 Coloque la licuadora sobre el bloque motor y gírela para bloquearla 5.
- 4 Seleccione una velocidad o utilice el pulsador.

Consejos

- Para hacer mayonesa, coloque todos los ingredientes en la licuadora, excepto el aceite. Una vez que la máquina esté en funcionamiento, vierta el aceite en el tapón de llenado y deje que caiga poco a poco.
- Al trabajar con mezclas espesas, por ejemplo, patés y salsas, puede ser necesario desmenuzar los ingredientes. Si el proceso resulta difícil, añada más líquido.
- Cuando pique hielo, utilice el botón pulse de forma intermitente.

Importante

- **Deje enfriar todos los líquidos a temperatura ambiente antes de introducirlos en la licuadora.**
- Para garantizar la vida útil de la licuadora, no la haga funcionar más de 60 segundos seguidos. Desenchúfela tan pronto como consiga la consistencia adecuada.
- No utilice el robot de cocina para triturar especias ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si la licuadora no está encajada correctamente.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de ponerla en marcha. Si fuese necesario, córtelos en trozos pequeños; retire el tapón de llenado; con la máquina en funcionamiento, introduzca los trozos uno a uno.
- No utilice la licuadora para almacenar líquidos. Manténgala limpia antes y después de utilizarla.
- Nunca mezcle cantidades superiores a 1,2 (un litro y medio); la cantidad debe ser menor para líquidos espumosos, como los batidos a base de leche.

VELOCIDAD ADECUADA A CADA FUNCIÓN

herramienta/ accesorio	función	velocidad
cuchilla	Masa para tartas	1 - 2
	Mezclar manteca con harina	2
	Añadir agua para combinar ingredientes para pasta quebrada	1 - 2
	Picar/triturar/hacer patés	2
	Mezclas para sopa espesa (500ml de líquido para 500g de ingredientes secos)	1
	Mezclas para sopa más clara/ leche (máx 600ml)	1 - 2
	mezclas con levaduras	2
utensilio para amasar		
batidor	Claras de huevo	2
	Nata (máx 250ml)	1 - 2
discos - rebanadores/ troceadores/	Alimentos consistentes, como zanahorias, quesos duros	2
	Alimentos más blandos, como pepinos, tomates	1
disco rallador	Queso parmesano, patata para las bolas de patata	2
exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1
licuadora	Procesa todo	2

Capacidades máximas

- Peso de la harina para pasta con corteza de pan 250 g
- Peso de la harina para masa con levadura 340 g
- Peso total para bizcocho 1 Kg
- Picar carne magra. Peso total 400g
- Mezclas para sopa espesa 1 litro
- Mezclas para sopa más clara/ leche 600ml
- Batir claras de huevo 4
- Licuadora 1,2 litro

Uso de los accesorios

Vea en la tabla anterior la velocidad adecuada a cada accesorio.

(L) cuchilla de corte/(M) herramienta para

Amasar

La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador de control. Utilice la cuchilla de corte para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocinada, verduras, frutos secos, patés, purés, salsas, hacer masa quebrada y rallar galletas y pan. También puede utilizarla para hacer masas con levadura si el aparato que ha adquirido carece de la herramienta para amasar. Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.

Consejos

Cuchilla

- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de proceso.

Herramienta para amasar

- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 60 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

(N) batidor doble

Utilícelo para alimentos ligeros como claras de huevo, nata, leche evaporada, o para montar claras con azúcar para suflés o merengues. Las mezclas más pesadas, como las que llevan manteca y harina, podrían dañar el accesorio.

Uso del batidor

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal.
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.

Importante

- La batidora no es para hacer tartas ni para hacer crema con grasa y azúcar ya que estas mezclas la dañarán. Utilice siempre la cuchilla para hacer tartas.

Consejos

- Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de utilizar el bol y las varillas asegúrese de que están limpios y sin restos de grasa.

Discos rebanadores/troceadores

Para usar los discos.

discos rebanadores/troceadores reversibles:

grueso (O), fino (P)

Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

disco rallador (Q)

Ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata.

Seguridad

- No retire nunca la tapa hasta que los discos de corte se hayan parado completamente.
- Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados.

Para utilizar los discos de corte

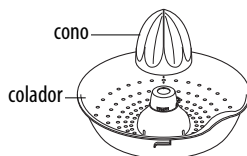
- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Sujetándolo por la parte central, coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior.
- 3 Ajuste la tapa.
- 4 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.
- 5 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embutidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**

Consejos

- Utilice productos frescos
- No corte los alimentos demasiado pequeños. Llene bien el ancho del tubo de entrada de alimentos. Esto evita que la comida resbale hacia los lados durante el proceso.
- Coloque los alimentos en sentido vertical, así obtendrá rebanadas y cortes más cortos que si los dispone horizontalmente.
- Después de utilizar una cuchilla de corte, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco o en el bol.

1 exprimidor de cítricos (opcional)

Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.



Para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Acople el colador en el bol; asegúrese de que el asa del colador coincide con el asa del bol.
- 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo.
- 4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

- **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**

Cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

Bloque motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestra restos de comida.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del aparato (1).

Licuada

- 1 Vacíe la jarra antes de desenroscarla de la unidad de corte..
- 2 Lave la jarra a mano.
- 3 Retire y lave el anillo sellante.
- 4 No toque las cuchillas: lávelas con agua y jabón, aclárelas a fondo bajo el grifo.
No sumerja la unidad de la cuchilla en el agua.
- 5 Póngala boca abajo y déjela secar.

Batidor doble

- Retire las varillas del cabezal tirando de ellas suavemente hacia abajo. Lávelas con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

Bol/tapa y accesorios

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- De forma alternativa, pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.
Se recomienda un programa corto a temperatura suave.

Servicio y atención al cliente

- Por razones de seguridad, si el cable está dañado, debe ser sustituido por De' longhi o por un técnico autorizado de De' longhi.
Si necesita ayuda para:
- Utilizar el aparato
- Obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió este aparato.

Diseñado y creado por De' longhi en el Reino Unido.

Fabricado en China.



Garantía limitada

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

Residentes de México: Por favor contactar 01-800-711-88-05 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados/países no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes del país

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado/país a otro.



www.delonghi.com