



¡Muchas gracias por elegirnos!

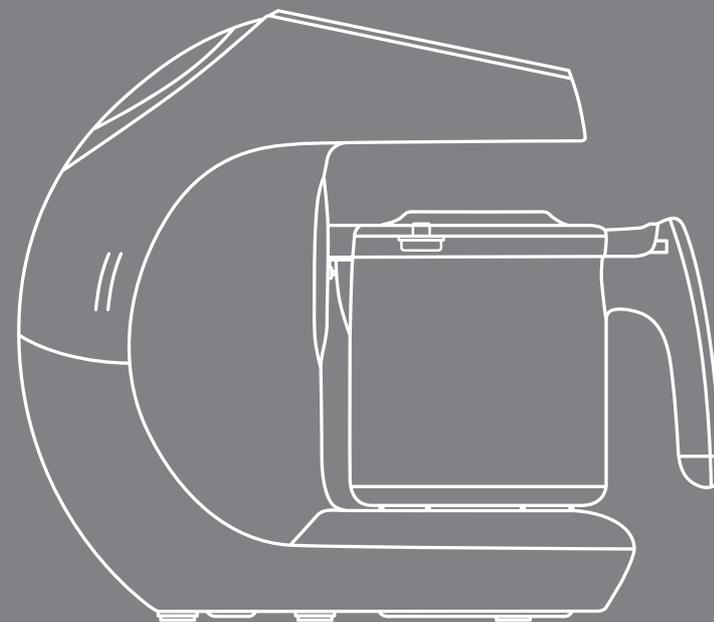
Para su correcto uso, asegúrese de leer atentamente el manual de usuario y de guardarlo correctamente.

Balía SpA

Rafael Cañas 192, piso 2, Providencia, Santiago, Chile.

www.balía.cl

contacto@balía.cl



Procesadora de Alimentos

Manual de Usuario

PA-1800

! INFORMACIÓN IMPORTANTE

Instrucciones y advertencias de según:

IEC 60335-1:2016, IEC 60335-2-14:2019, PE 1-11, IEC 60335-2-15:2018 y PE 1-12

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, capacidades sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas para evitar un peligro.
4. Como limpiar superficies en contacto con alimentos.
 - Desenchufe el aparato y deje enfriar completamente antes de limpiar.
 - Nunca use abrillantador de metales ni lave en lavavajillas.
 - Limpie el eje con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja la base del aparato en agua u otro líquido.
 - Monte todas las partes del aparato antes de guardar.
5. Este aparato está diseñado solo para uso doméstico.
6. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas de corte afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
7. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el aparato, ya que puede salir expulsado del electrodoméstico debido a una emisión repentina de vapor.
8. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarla del soporte.
9. Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
10. No use el aparato por más de 30 segundos.
11. No sumergir el aparato.
12. Evite lesiones a causa de un mal uso del aparato.



ADVERTENCIA

Las superficies del elemento calefactor están sujetas a calor residual después de su uso.

Índice

Manual de Usuario

- | | |
|--|---|
| 01 Advertencia | 13 sistema de seguridad |
| 01 Precaución | 13 Campos electromagnéticos (CEM) |
| 03 Introducción del producto | 13 Protección del medio ambiente |
| 03 Especificación | 13 Almacenamiento |
| 04 Características del panel | 13 Opción de accesorios |
| 05 Parte del producto | 14 Tarjeta de garantía |
| 06 Preparación para el funcionamiento | |
| 06 Función y operación | |
| 09 Ingredientes y tiempo de cocción | |
| 09 Limpieza y mantenimiento | |
| 11 Limpiar y descalcificar el depósito de agua | |
| 11 Análisis y diagnóstico de averías | |
| 13 Otros | |

Advertencia

1. Compruebe si la tensión indicada en la parte inferior del aparato corresponde con la local antes de conectar a la alimentación.
2. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Balía, un centro de servicio técnico autorizado o una persona calificada para evitar riesgos.
4. Si la cuchilla se atasca, desenchufe el producto y luego limpie las cuchillas de los alimentos.
5. Para evitar quemaduras, no toque el depósito de agua ni el vaso agitador, ya que podrían alcanzar una temperatura elevada durante la cocción al vapor. Por favor, utilice el agitador por el mango.
6. Tenga cuidado con el vapor de alta temperatura que sale del vaso mezclador cuando se cocina al vapor o se abre el vaso.
7. Asegúrese de que el vaso mezclador esté en la posición correcta. De lo contrario, no funcionará.
8. Por favor, tenga cuidado al añadir agua o limpiar. No añada demasiada, ya que se desbordará del aparato, puede provocar un cortocircuito u otros problemas.
9. Recuerde probar la temperatura de la comida del bebé con la mano antes de alimentarlo.
10. Por favor, asegúrese de que el vaso agitador se ha enfriado antes de abrirlo. La comida no puede exceder los 300ml del vaso.
11. Favor vaciar el depósito de agua y añadir purificada antes de la cocción al vapor.

Precaución

1. No utilice accesorios o piezas producidas por otros fabricantes o no recomendadas por Balía. Si se utilizan, la garantía quedará invalida.
2. No sumerja el cuerpo principal en agua. No coloque el aparato sobre o cerca de la estufa o cocina que se esté utilizando o calentando.
3. No utilice un esterilizador o un horno microondas para desinfectar el producto. Este método no es adecuado para el mango o la cuchilla.
4. El aparato está diseñado para uso exclusivamente doméstico. Si se utiliza de forma inadecuada (fines comerciales, semicomerciales, o no de acuerdo con el manual del usuario), la garantía quedará invalida. Balía no se hace responsable de las pérdidas causadas por un mal uso.

5. Coloque el procesador en una base estable y plana. Asegúrese de que hay espacio suficiente para evitar que el vapor dañe muebles u otros objetos.
6. No cocine al vapor sin añadir agua.
7. Si el aparato se rompe o se daña, no vuelva a utilizarlo y envíelo al centro de servicio autorizado por Balía para su reparación.
8. No gotee líquidos de alimentos en el depósito de agua para evitar que el revestimiento de la placa calefactora se corra por la acidez y la basicidad de los mismos.
9. No levante ni mueva el aparato durante su uso.
10. No introduzca ningún objeto en la entrada de agua o en la salida de vapor.
11. No añada agua al depósito durante la cocción de vapor. De lo contrario, el agua caliente o el vapor pueden salir expulsados.
12. Compruebe la uniformidad de la mezcla para asegurarse de que no hay otros objetos o coagulación en los alimentos cocinados.
13. El tiempo de cocción es de unos 15 minutos, en intervalos de 3 minutos.
14. No introducir frutos secos, huesos, "cuescos" o similares en la procesadora.
15. No remover los alimentos más de 15 segundos constantes. Favor esperar en intervalos de 10 segundos para comenzar a remover nuevamente. Cocinar al vapor sin alimentos al interior dos veces antes de usar durante 15 minutos cada cocción. (30 minutos en total).
16. Es posible que el vaso se comience a pintar por los alimentos. Si bien es normal, favor limpiar antes y después de cada uso para evitarlo.
17. Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas al vaciar el recipiente y al limpiarlo.
18. Tenga cuidado si vierte líquido caliente.
19. Apagar el aparato y desconéctelo antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.

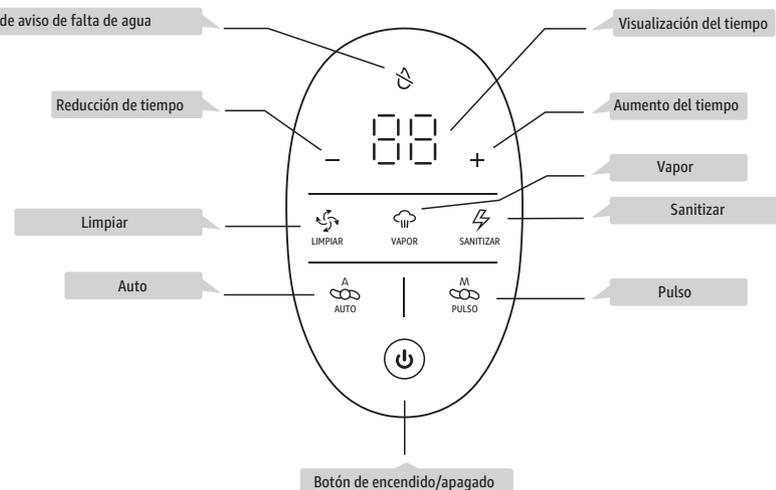
21. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
22. La procesadora no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de ellos.
23. La procesadora puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva.
24. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, servicio técnico o una persona con calificada similar para evitar un peligro.
25. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja las partes principales del producto, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.

Presentación del producto

Especificaciones

Nombre del producto: Procesadora de alimentos
 Modelo: PA-1800
 Color / superficie: Blanco/Gris
 Potencia de calentamiento: 300W
 Potencia de agitación: 130W
 potencia nominal: 220V-240V 50/60Hz
 Capacidad del tanque de agua: 300ml
 Peso neto: 1.9Kg
 peso bruto: 2.7Kg
 Tamaño del producto: 295mm*140mm*259mm

Características del panel



Conecta el aparato y la luz "P" del panel se pondrá en rojo. Esto significa que está energizado, pero en modo descanso. Pulse el botón "P" durante 3 segundos y entonces las luces se encenderán en color blanco. Esto significa que que está encendida y activa, modo de espera para comenzar a operar.

Luz de aviso de falta de agua: Si no hay agua en el tanque o queda muy poca, la luz de advertencia comenzará a parpadear. Debido a esto, el depósito de agua no podrá calentarse. Añada agua para que la luz deje de parpadear y la procesadora comience a trabajar adecuadamente.

Visualización del tiempo: En esta pantalla se mostrará el tiempo ajustado.

Aumento del tiempo: El tiempo de trabajo puede ser incrementado manualmente desde este apartado.

Sanitizar: Pulse este botón para comenzar a sanitizar. Mostrará que queda un tiempo restante de 10 minutos, seguido de un pitido. Después de esto, comienza a trabajar.

Puede ajustar el tiempo según su preferencia. Una vez finalizado, la procesadora emite un pitido continuo (5 veces) para anunciarlo.

Pulso: Pulse el botón para accionar. Este es un botón de acción manual. Si lo deja de presionar, la máquina dejará de trabajar.

Reducción del tiempo: El tiempo de trabajo puede ser disminuido manualmente desde este apartado.

Vapor: Pulse este botón para comenzar la cocción a vapor durante 15 minutos. Una vez finalizado, la procesadora emite un pitido continuo (5 veces) para anunciarlo.

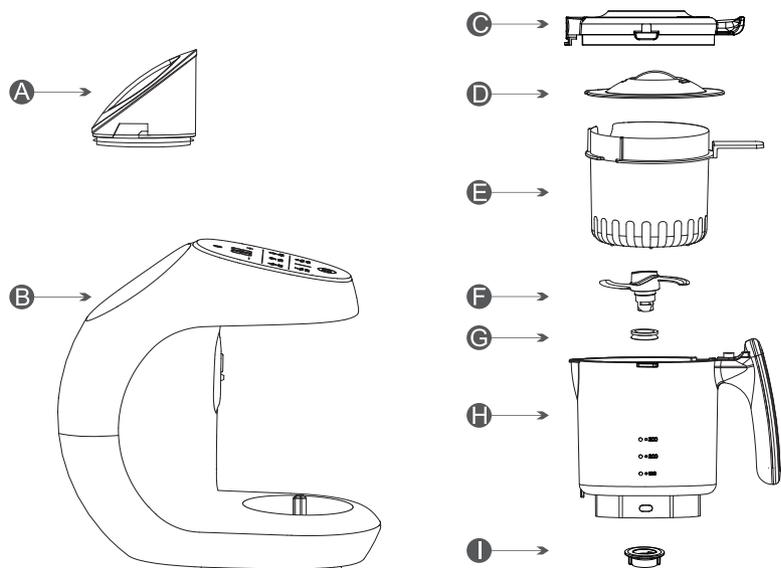
Limpieza automática: Pulse el botón para comenzar la limpieza automática. Una vez finalizado, la procesadora emite un pitido continuo (5 veces) para anunciarlo.

Remover: Pulse el botón para comenzar a remover. Una vez finalizado, la procesadora emite un pitido continuo (5 veces) para anunciarlo.

Botón de encendido: Conecta el aparato y la luz "⏻" del panel se pondrá en rojo. Esto significa que está energizado, pero en modo descanso. Pulse el botón "⏻" durante 3 segundos y entonces las luces se encenderán en color blanco. Esto significa que que está encendida y activa, modo de espera para comenzar a operar.

Item	Nombre	Material	Temperatura de resistencia al calor	Temperatura de resistencia al frío	Cantidad
A	Tapa giratoria del depósito de agua	PP de grado alimentario	120°C	-20°C	1
B	Cuerpo principal	ABS	120°C	-20°C	1
C	Tapa del vaso agitador	PP de grado alimentario	120°C	-20°C	1
D	Tapa a prueba de derrames	PP de grado alimentario	120°C	-20°C	1
E	Cesta de cocción al vapor	PP de grado alimentario	120°C	-20°C	1
F	Soporte de la cuchilla	PA de grado alimentario	120°C	-20°C	1
G	Círculo de seguridad	Silicona de grado alimentario	200°C	-20°C	1
H	Vaso agitador	Tritán (Polímero de alta calidad libre de BPA)	120°C	-20°C	1
I	Soporte para cuchillas	PA de grado alimentario	120°C	-20°C	1

Partes del producto



Preparación

Vierta el agua purificada o destilada en el depósito hasta alcanzar el máximo, luego gire la tapa de seguridad.

Precaución:

1. No utilice agua de la llave ni mineral. Debe ser purificada o destilada.
2. Asegurese de no superar el nivel máximo de agua indicado.

Funciones



VAPOR



AUTO



PULSO



AUTO LIMPIEZA



SANITIZAR

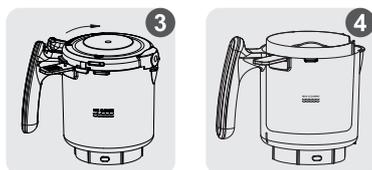
VAPOR:

1. Añada agua (Máx 200ml) en el depósito (ver imagen 1 y 2). Luego, toque el botón "Sanitizar" para esterilizar el vaso y el agua.



2. Después de la desinfección, por favor, añada el agua en el tanque nuevamente. La cantidad de agua depende de la dureza y la resistencia de los alimentos. Cuanta más agua, más tiempo de cocción al vapor.

3. Sujetar el vaso y luego girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj. (ver imagen 3 y 4)



4. Ponga los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Recomendamos cortar los alimentos sólidos en trozos pequeños, no más de 1,5 cm. (ver imagen 5).

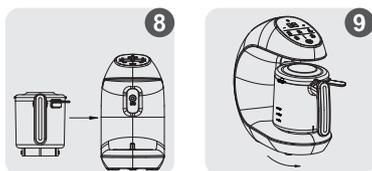
Precaución: No cocine al vapor una gran cantidad de alimentos sólidos a la vez.



5. Coloque la cesta en el vaso y cubra la tapa. A continuación, gire el vaso en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición adecuada. (el símbolo "►" de la tapa debe estar alineado con el icono "◄"). (Ver imagen 6 y 7)

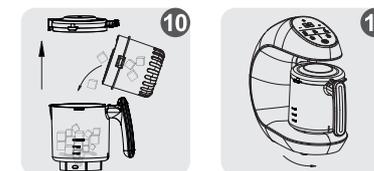


6. Coloque el vaso y en la base y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición adecuada. (el símbolo "↓" del vaso debe estar alineado con el icono "⊖" de la base). Presione el botón "encendido" y toque el botón "Vapor" en conjunto de ajustar el tiempo necesario. Después de eso, la procesadora comenzará a vaporizar. (Ver imagen 8 y 9)



AUTO, PULSO:

7. Retire el vaso y desenrosque la tapa. Añada los ingredientes deseados dentro de la cesta y luego coloque nuevamente el vaso en su lugar. (ver imagen 10 y 11)



8. Si se agita automáticamente, toque el botón "PULSO" en el panel para que la procesadora accione manualmente. El tiempo continuo debe ser inferior a 15 segundos cada vez.

Nota:

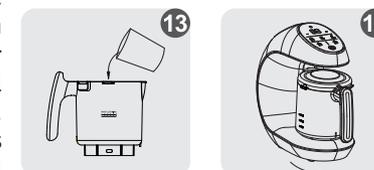
Si hay pequeños trozos de alimento pegados a la pared de la taza, por favor quítelos apagando previamente la máquina. Si hay trozos más grandes que necesitan ser removidos, por favor toque largamente el botón "PULSO" hasta que sean removidos.

9. Una vez finalizado, compruebe con una cuchara que no haya otros piezas grandes en la mezcla. Una vez verificado, viértalo en un cuenco de preferencia, espere a que se enfríe y estará listo para alimentar al bebé. (ver la imagen 12)



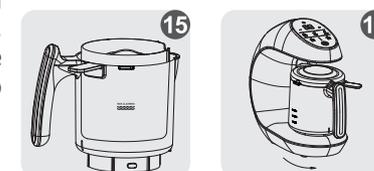
LIMPIEZA AUTOMÁTICA

10. Vierta agua en el vaso hasta alcanzar el icono de "LIMPIEZA" (véase la imagen 13). Coloque la tapa antiderrame en el depósito para luego cubrirlo u colocar nuevamente en su sitio. (véase la imagen 14). Toque el botón "LIMPIAR" para lavar el vaso. Una vez finalizado, retirelo y vacíe el agua. (Recomendamos hacer esto las veces que sean necesarias para dejar completamente limpio el vaso.)



SANITIZAR

11. Por favor, limpie previamente el vaso antes de comenzar a desinfectar objetos. Retire el vaso y quite la tapa. Ponga los objetos a esterilizar en la cesta del vaso (véase la imagen 15). Coloque la tapa y regrese a la base. Por último, enrósquela firmemente a esta y toque el botón de SANITIZAR. (véase la imagen 16). Podrás ajustar el tiempo que necesitas la función de sanitización.



Alimentos y tiempo de cocción

Alimento	Tiempo de cocción	Alimento	Tiempo de Cocción
Manzana	15min	Arverjas	15min
Naranja	15min	Puerros	15min
Durazno	15min	Cebolla	15min
Pera	15min	Guisantes	15min
Piña	15min	Mostaza de hoja	15min
Ciruela	15min	Papa	20min
Espárrago	15min	Zapallo	15min
Brócoli	15min	Espinacas	15min
Zanahoria	20min	Repollo	15min
Coliflor	15min	Camote	15min
Apio	15min	Tomate	15min
Sandía	15min	Pollo/Vacuno/Cordero	20min
Hinojo	15min	Salmón/ Bacalao	15min

Cantidad sugerida de alimento

Alimento	Cantidad máxima	Cantidad de pulsos
Pollo	250g	12
Arverjas	150g	16
Papa	150g	20
Zanahoria	100g	10
Cebolla	100g	10
Zapallo	80g	10
Nueces	150g	15
Maní	150g	30

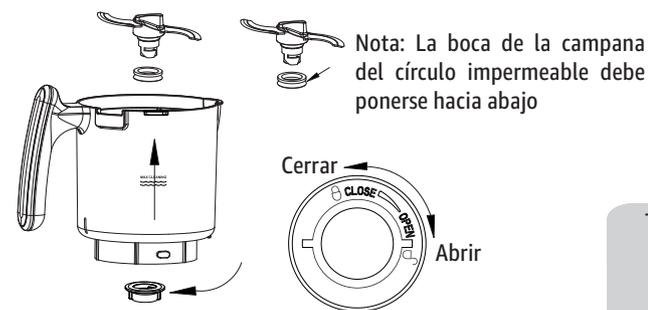
Limpieza y mantenimiento

Precaución

1. Limpie inmediatamente después de utilizarlo.
2. No sumerja el cuerpo principal en agua.
3. No utilice soluciones de blanqueo o químicas para el aparato.
4. No utilice viruta de acero, limpiadores abrasivos o líquidos corrosivos para limpiar el aparato

Método de limpieza

1. Apague y retire el vaso .
2. Retire la tapa.
3. Saque la cuchilla del vaso.Desmonte la cuchilla (véase la imagen adjunta).
4. Lávela completamente con agua inmediatamente después de usarla.
5. Lave las demás piezas con agua caliente y detergente después de usarlas.
6. Limpie el aparato con un paño seco si es necesario.
7. Compruebe si hay partículas de comida en el depósito, si es así, limpie el depósito. (Consulte el apartado "Limpieza y descalcificación del depósito de agua").
8. Mantenga el depósito lo más seco posible para evitar la proliferación de bacterias.
9. Añada agua y la cantidad adecuada de detergente en el vaso para alcanzar la posición de limpieza máxima. Vuelva a encender el aparato y toque el botón "Limpiar" para lavar. Es necesario vaciar el agua del depósito antes del lavado. Recomendable realizar el procedimiento de 2 a 3 veces.



El soporte se gira a la izquierda para instalar el conjunto de cuchillas y hacia la derecha para retirarlas.



Precaución:

1. Tenga cuidado al tratar con el conjunto de cuchillas para evitar cortarse con ellas.
2. Todas las piezas pueden lavarse en el lavavajillas excepto el cuerpo principal.

Limpiar y descalcificar el depósito de agua

1. Mezclar una pequeña bolsa de ácido cítrico (unos 10 gramos) con el agua purificada (unos 200ml) en el tanque de agua

Notas: Utilice una mezcla de 150 ml de agua hervida y 50 ml de vinagre (8% de concentración de ácido acético) para eliminar las incrustaciones del depósito de agua.

2. Inicie la función "Vapor" (Véase la plana del paso a paso para esta acción.)
3. Después de vaporizar durante 5-6 minutos, apague el aparato.
4. Vacíe la solución de ácido acético (o vinagre) utilizada del depósito de agua.
5. Enjuagar correctamente con agua.
6. Antes de utilizar, añada 100ml-200ml de agua en el depósito y empiece a vaporizar con el vaso vacío durante 10 minutos para eliminar los olores restantes.
7. Mantenga el depósito lo más seco posible para evitar el crecimiento bacteriano.

Análisis y diagnóstico de fallos

Este apartado resume los problemas a los que probablemente nos enfrentamos. Si los no se pueden resolver bajo la siguiente información, por favor, póngase en contacto con el servicio al cliente.

Fallo inicial

Fallo	Métodos de solución
No hay vapor	Por favor, añada agua al tanque. Espere 1 o 2 minutos y, a continuación, inicie la función de cocción al vapor. El símbolo "▶" de la tapa del vaso debe estar alineado con el "◀" del mango. Cuando el vaso se coloca en la base, el símbolo "↓" debe estar alineado con el icono de "cierre"
Las cuchillas no se mueven	El símbolo "▶" de la tapa del vaso debe estar alineado con "◀" del asa. Cuando el vaso se coloca en la base, el símbolo "↓" debe estar alineado con el icono de "cierre" .

Fallos comunes

Fallo	Métodos de solución
La procesadora no enciende.	Favor verifique que el cable de alimentación está en condiciones óptimas y conectado correctamente.
La función de acción no ejecuta correctamente	Verifique que la tapa en el vaso está correctamente instalada. Gire el vaso en la base de manera óptima. Reduzca la cantidad de ingredientes.
El motor no tiene suficiente potencia	Favor verificar la tensión entregada al equipo. Verificar la cantidad de agua. El volumen máximo de los ingredientes no puede superar los 300 ml del vaso.
El vapor no es lo suficientemente fuerte como para que los alimentos no se cocinen completamente.	Limpie la salida de vapor. Alargue el tiempo de cocción al vapor, corte los alimentos en trozos pequeños.
Al vaporizar. el agua es tiene fugas.	Al añadir agua, el nivel de agua no puede superar la posición Max.
La función de vapor no ejecuta correctamente.	Después de la cocción al vapor, esperar 2-3 minutos para volver a trabajar.

Sistema de seguridad

La procesadora cuenta con un sistema de seguridad la cual realiza que el vaso no pueda accionar si las piezas no están en la posición ideal. Cuando todas las partes estén correctamente ensambladas, el motor podrá funcionar normalmente.

También tiene una función de protección contra el sobrecalentamiento. Si el intervalo entre dos procesos de cocción al vapor es demasiado corto, hay demasiados ingredientes dentro o el tiempo de trabajo es demasiado largo todos ellos pueden que la procesadora sea propensa al sobrecalentamiento. La protección contra el sobrecalentamiento se pone en marcha y la máquina se desactiva automáticamente. Por favor, desconecte la alimentación y deje que se enfríe durante varios minutos antes de conecta. Entonces volverá a funcionar de manera normal.

Protección del medio ambiente

Es normal que el motor desprenda olores de pintura aislante cuando se utiliza por primera vez. Desaparecerá gradualmente después de usarlo varias veces.

Almacenamiento

Vacíe el agua del depósito antes de guardar. Asegúrese de mantener todas las piezas limpias y secas. Coloque el conjunto de cuchillas en el vaso cuando guarde el equipo para evitar que se dañe.

¡Muchas gracias por elegirnos!. Por sus derechos e intereses, guarde la tarjeta de garantía correctamente. Si hay algún problema de calidad, póngase en contacto con el distribuidor.

Nombre _____ Nombre producto _____

Teléfono _____ Modelo _____

Tienda _____ Fecha _____

Dirección _____

- El usuario disfrutará de un año de servicio de mantenimiento gratuito a partir de la fecha de compra. Póngase en contacto directamente con el distribuidor.
- Los accesorios de suministro no están cubiertos por la garantía.
- Por favor, presente la tarjeta de garantía y el comprobante de compra o la factura al momento de la reparación.