

## SmartChef - Multi Maker

MODELO BA-7100

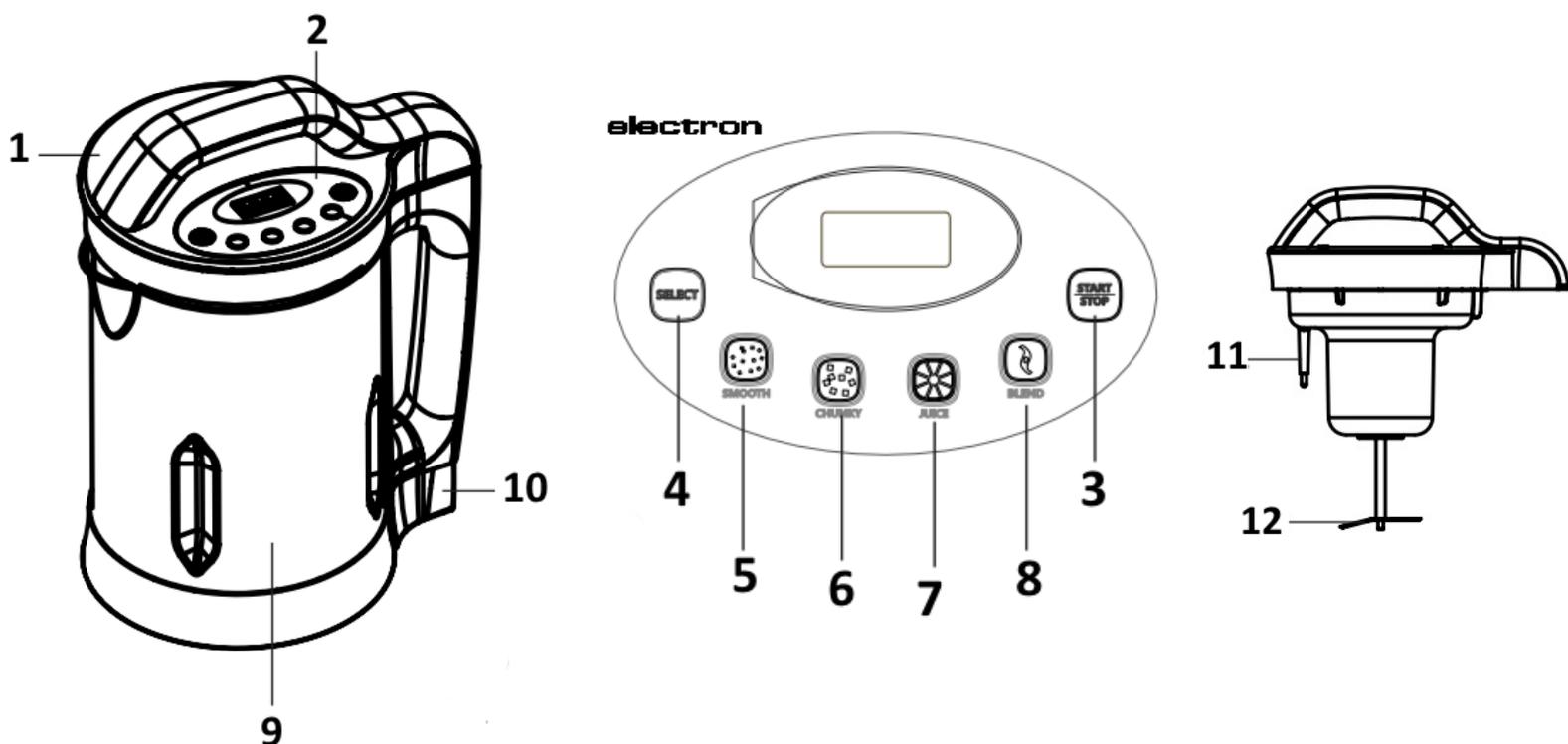


## MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea el manual de instrucciones antes de utilizar su Multimaker.

---

## PARTES & PIEZAS



1: Tapa

2: Panel de Control

3: Start/Stop: Encendido/Apagado

4: Select: Selección de Programa

5: Función Smooth: Crema Suave (Calentar + Mezclar)

6: Función Chunky: pedazos Sólidos (Calentar)

7: Función Juice: Jugo (licuar)

8: Función Blend: Mezclar

9: Carcasa acero inoxidable

10: Cable conexión de red

11: Sensor de Desbordamiento

12: Cuchillo

### Datos Técnicos

Modelo: BA-7100

Voltaje: 220V - 50Hz.

Potencia: 160W

Calentador: 1000W

Capacidad: Mínimo 1.300 ml. / Máximo 1.700 ml.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal



Servicio Técnico 2-7732651



# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Precauciones Básicas

1. Lea todas las instrucciones y guárdelas para referencia.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 16 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros. · Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
4. El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 16 años y sean supervisados.
5. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 16 años.
6. En caso de malfuncionamiento o avería, consulte con el servicio técnico central de Electrón s.a. o un servicio técnico autorizado.
7. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico de posventa o por personal cualificado con el fin de evitar un peligro. Nunca trate de reparar el aparato usted mismo.
8. Después de usar, no tire del cable para detener su funcionamiento. Para desenchufar el aparato, hágalo tirando del enchufe y no del cordón.
9. Tampoco manipule el enchufe o artefacto con manos húmedas.
10. Compruebe el cable de alimentación del aparato con regularidad para asegurarse de que no esté dañado. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
11. Ciertas partes del aparato pueden calentarse. No toque estas partes
12. El aparato necesita espacio para permitir que el calor se disipe, evitando así el riesgo de incendio. Asegúrese de que el aparato dispone de espacio suficiente a su alrededor, y no entra en contacto con material inflamable
13. No utilice esta Máquina multimaker eléctrica a la intemperie.
14. Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como: En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal



Servicio Técnico 2-7732651



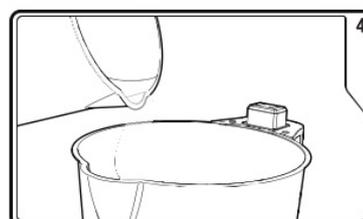
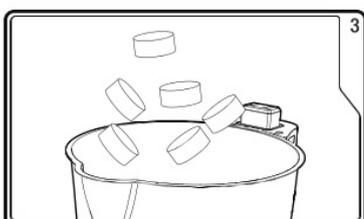
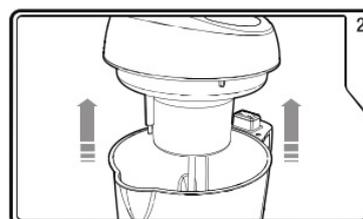
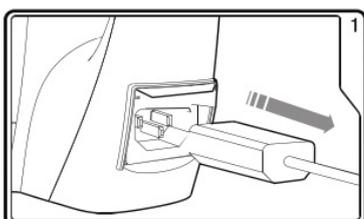
15. En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial; en los cuartos de huéspedes o similares.
16. Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.
17. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
18. · No utilice el aparato con las manos mojadas.

**Este producto es sólo para Uso Doméstico.**

## **INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN**

### **Uso Básico**

1. Asegúrese de que el aparato no se encienda cuando agrega los ingredientes. Mantenga Desenchufado el aparato.
  2. Retire la tapa. Tenga cuidado con la cuchilla.
  3. Coloque todos los ingredientes en la licuadora.
  4. Añada el agua o el caldo en último lugar.
- Tenga en cuenta la indicación mínima y máxima en el interior del aparato. Asegúrese de que el aparato siempre se llena entre la marca mínima (1300 ml) o máxima (1700 ml).
5. Coloque la tapa en la carcasa. Asegúrese de que la tapa está colocada correctamente.



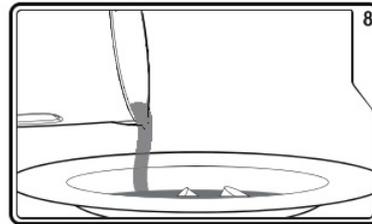
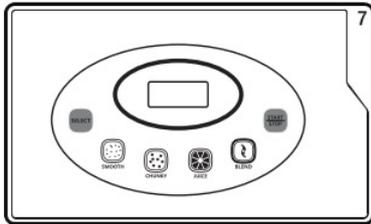
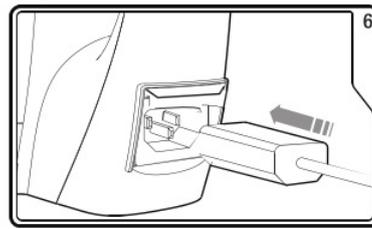
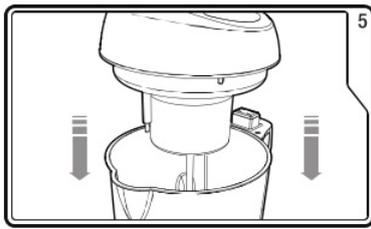
**ELECTRON**  
www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal



Servicio Técnico 2-7732651





## FUNCIÓN DE MEMORIA

Si se olvida de añadir un ingrediente, puede hacerlo incluso mientras el aparato está en funcionamiento. Solo tendrá que levantar la tapa del aparato. El aparato para elaborar sopa recuerda el programa actual durante 2 minutos. Añada los ingredientes olvidados y vuelva a colocar la tapa sobre el aparato. El programa continúa normalmente.

## PROGRAMAS



### Smooth: Calentar + Mezclar

La función smooth garantiza la obtención de una sopa suave, perfectamente integrada. Con esta función podrá elaborar fácilmente una crema suave. Este programa dura 21 minutos. Primero el aparato se calienta y se llevan las verduras a ebullición. Después de aproximadamente 11 minutos, el aparato mezcla brevemente los ingredientes por primera vez. A continuación, se seguirá cocinando la sopa. Cuando hayan pasado aproximadamente 15 minutos, el aparato mezclará brevemente la sopa por segunda vez. Después de 18 minutos, el aparato mezclará la sopa hasta obtener una masa suave. El programa termina cuando la lámpara indicadora “smooth” empieza a parpadear y se escucha un pitido varias veces.



### **Chunky: Calentar**

La función gruesa es ideal para sopas con trozos más grandes. Corte las verduras en el tamaño deseado. La máquina no mezcla la sopa, solo la cocina. Este programa tiene una duración de unos 28 minutos. El programa termina cuando escuche la señal sonora durante un minuto y se encienda la lámpara indicadora “chunky”. Si no está satisfecho con la estructura de la sopa, puede utilizar posteriormente el modo de mezcla.



### **Juice: Mezclar**

La función “juice” es ideal para preparar un licuado, un batido de leche u otras bebidas frías. El programa tiene una duración de 2 minutos. Una vez acabado el programa, la lámpara indicadora “juice” parpadea y se escucha un pitido durante un minuto. Este programa solo mezcla y, por lo tanto, no calienta los ingredientes.



### **Blend: Mezclar + Limpieza**

Si la sopa todavía no tiene la estructura deseada, puede mezclarla un poco con esta función. Seleccione el programa “Blend” y confirme con la tecla de inicio. Mantenga pulsada la tecla de inicio hasta que obtenga la estructura deseada. En este programa, la licuadora no calentará. Le recomendamos que no utilice la función de mezcla durante más de 20 segundos ininterrumpidos. De esta manera, usted también puede limpiar su aparato después de usarlo.

## PREGUNTAS FRECUENTES

### **¿Puedo elaborar sopas frías, como gazpacho, en la licuadora de sopa?**

Sí, es posible. Se puede elegir entre los programas “chunky”, “smooth” o “juice”. Primero la sopa se cocerá. A continuación, puede dejar que la sopa se enfríe en el frigorífico.

### **La máquina multimaker ha dejado de funcionar.**

El dispositivo tiene una protección contra el sobrecalentamiento. Cuando el aparato se calienta demasiado se apagará. Esto puede ocurrir cuando elabora sopa varias veces consecutivamente y el aparato no se ha enfriado lo suficiente después de cada ciclo de cocción. Cuando esto sucede, es suficiente con vaciar la licuadora y dejar que se enfríe durante aproximadamente media hora. Su aparato volverá a funcionar normalmente.

Esta protección también se activará cuando se utiliza el modo de mezcla durante más de 20 segundos. En este caso, debe esperar 10 segundos.

### **¿Qué ocurre si se pegan alimentos en el fondo del aparato?**

Asegúrese de que siempre agrega una taza de agua o caldo a los ingredientes. Esto hace que los alimentos no entren en contacto directo con el elemento calentador, por lo que no se va a pegar.

### **¿El aparato funciona si retiro la tapa?**

Sí, la unidad tiene una función de memoria durante dos minutos. Esto significa que usted, por ejemplo, puede añadir ingredientes durante dos minutos. En ese plazo de dos minutos, vuelva a colocar la tapa y el programa continuará normalmente.

### **¿Puedo usar el aparato para elaborar otras cosas que no sean sopa?**

Sí. También puede utilizar el aparato para elaborar deliciosos batidos, compotas, salsas y cremas.

### **¿Puedo añadir carne a la sopa?**

Sí. Utilice únicamente el programa “Chunky”. La carne se cocinará junto con las verduras. Corte la carne en trozos más pequeños, de un máximo de 2 por 2 cm.

### **¿Cuál es el volumen de la licuadora de sopa?**

La cantidad máxima permitida de sopa que puede elaborar en un ciclo es de 1,7 litros. Las cantidades mínimas y máximas se indican en el interior del aparato. No exceda la cantidad máxima. Si lo hace, el sensor de rebose hará que el dispositivo deje de funcionar.

### **Puedo ajustar los tiempos para los modos “smooth” y “chunky” y “juice“?**

No. Estos tiempos se ajustan en fábrica y proporcionan el mejor resultado.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal



Servicio Técnico 2-7732651



## PROBLEMAS Y SOLUCIÓN

Problema	Causa	Solución
Las luces led de la pantalla no se iluminan	Hay un problema con la conexión	Compruebe que el cable de red se ha colocado correctamente
Las luces de la pantalla no se iluminan	Hay demasiados ingredientes en la máquina sopera, por lo que la tapa no está correctamente colocada	Retire algunos de los ingredientes para poder cerrar bien la tapa
La luz led del programa seleccionado parpadea, pero el aparato no funciona	No ha confirmado el programa con el botón de inicio	Presione el botón de inicio
El aparato deja de funcionar	Utiliza muy poco líquido	El aparato dispone de una protección de funcionamiento en seco El aparato se apagará cuando se utiliza muy poco líquido
Escuchará un pitido varias veces y parpadeará la luz led del programa seleccionado	Utiliza demasiado líquido ó El sensor de rebose está sucio	El aparato tiene un sensor que asegura que el contenido del mismo no rebosa  Limpie el sensor con un paño húmedo
Los alimentos se han quemado	No ha llenado la licuadora entre las marcas mínimo y máximo	Asegúrese de que el fondo siempre está cubierto con líquido, hasta la marca mínimo y máximo

## LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Nunca sumerja el aparato en agua.
3. Nunca ponga el aparato en el lavavajillas.
4. Asegúrese de que las conexiones eléctricas no se humedezcan.
5. Retire la tapa de la máquina sobpera y límpiela con un paño húmedo.
6. Tenga cuidado al limpiar la cuchilla.
7. Después de usar la máquina sobpera, llénela con agua caliente y un poco de jabón.
8. Limpie el aparato con la función “Blend” (véase el capítulo Uso).
9. Limpie la máquina sobpera con una esponja suave.
10. Seque la tapa y la licuadora inmediatamente después de la limpieza.

### ATENCIÓN

Nunca utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos u objetos puntiagudos (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato. Antes de la limpieza, asegúrese de que el aparato no está conectado a la fuente de alimentación y que se haya enfriado.



Elimine el aparato de acuerdo a las regulaciones locales de basura.

Nunca tirarlo a la basura, así estará ayudando a la mejora del medio ambiente

### Cómo cocinar

Disfruta de un plato humeante de sopa con verduras frescas

Poner los vegetales en la máquina soper, encender, luego de 20 minutos, la sopa está lista ¡!

Mientras estés pelando y preparando las papas para tu plato principal, tu aperitivo estará listo en unos pocos minutos.

Esta máquina soper de acero inoxidable, tiene 4 programas: Blend, Chunky, Juice and Smooth: No sólo hace sopa sino que también hace comida para bebé, mermelada, incluso compota.

El pitcher de 1,7 equivale a 6 bowls de sopa.

Cómo preparar sopas con este recetario? , simple pon todos los ingredientes en la máquina soper y selecciona el programa "Smooth".

### Smoothie Mango Kiwi

- 2 cm de Jengibre
- 2 Mangos
- 6 Kiwis
- 750ml de jugo de naranja
- jugo de 4 limones

### Gazpacho de tomate y sandía

- 3 tomates grandes maduros
- 500gr de sandía
- 1 Pimentón Rojo
- 2 rebanadas de pan sin corteza
- 1 cucharada de puré de tomate concentrado
- 2 cucharadas de vinagre de jerez
- 100 ml de aceite de oliva
- un filete de vino blanco
- 400 ml de agua
- sazonar con ajo y hierbas ají en polvo, pimienta, sal y albahaca

### Sopa de zapallo con curry

- 200 gr de zanahoria
- 300 gr de Zapallo
- 1,5 cucharadas de caldo de verduras
- 1,5 cucharadas de pasta de curry rojo
- 300 ml de coco
- 900 ml de agua

También puedes usar tu máquina sopera para tu smoothie preferido o una sopa fría recuerda, que puedes hacer mucho más que sólo sopa. Y en apenas dos minutos.

¿Cómo hacer un smoothie o una sopa fría?

Pon todos los ingredientes y selecciona la función " Juice", 2 minutos y listo!

### Sopa de Zapallo clásica

- 400g de zapallo
- 1 diente de ajo
- 1,5 papa dulce
- jengibre 2cmx2cm
- Ají picante a gusto
- 1,5 cucharada de té de caldo de verduras
- 900 ml de agua

### Sopa de Tomate /Zanahoria

- 1 diente de ajo
- 2 tallos de apio
- 5 tomates
- 250 gr de zanahoria
- 1,5 cucharada de té de caldo de verduras
- 750 ml de agua.

### Sopa de Tomate Cherry

- 800 gr de tomate "cherry"
- 1,5 1,5 cucharada de té de caldo de verduras
- 900ml de agua
- albahaca fresca o seca como guarnición

### Sopa de Arvejas

- 1 porción de puerro
- 1 cucharada de aceite oliva
- 600 g de arvejas
- 2 cucharadas de té de caldo de verduras
- 1000 ml. de agua
- algunas hojas de menta
- servir con sal de especias