

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato, en él encontrará las características e instrucciones para el mejor aprovechamiento del mismo. Verifique que el voltaje de su instalación sea igual al de su aparato el cual se indica en este instructivo.

Producto: PREPARADOR DE SOPA

Modelo: BL8411X0

Contenido: 1 Pieza

Tension: 127 V~

Frecuencia: 60 Hz

Resistencia: 800W

Motor: 150W

CMMF: 7211419521

NOM

Importado por:

Groupe SEB México S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes

Saavedra No. 169 Piso 9,

Col. Ampliación Granada,

Alcaldía Miguel Hidalgo,

C.P. 11520 Ciudad de México,

México

Servicio al Consumidor:

55 52 83 93 54

Tel.: 55 52 83 93 54

Del Interior de la República:

IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR

Groupe SEB México S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes

Saavedra No. 169 Piso 9, Col. Ampliación Granada,

Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11520

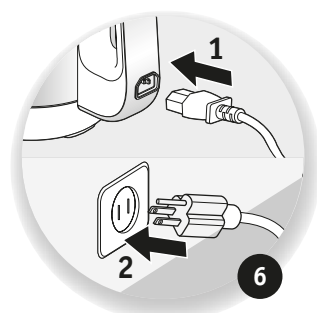
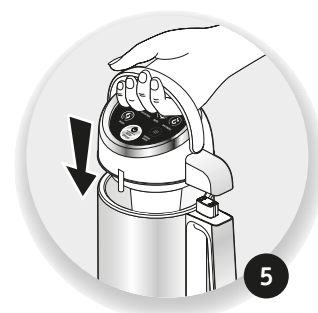
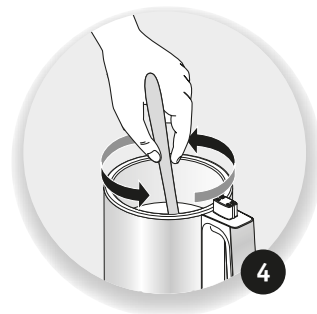
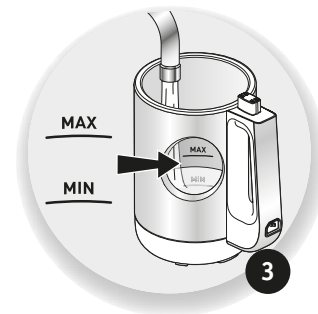
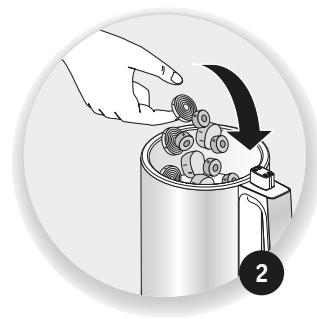
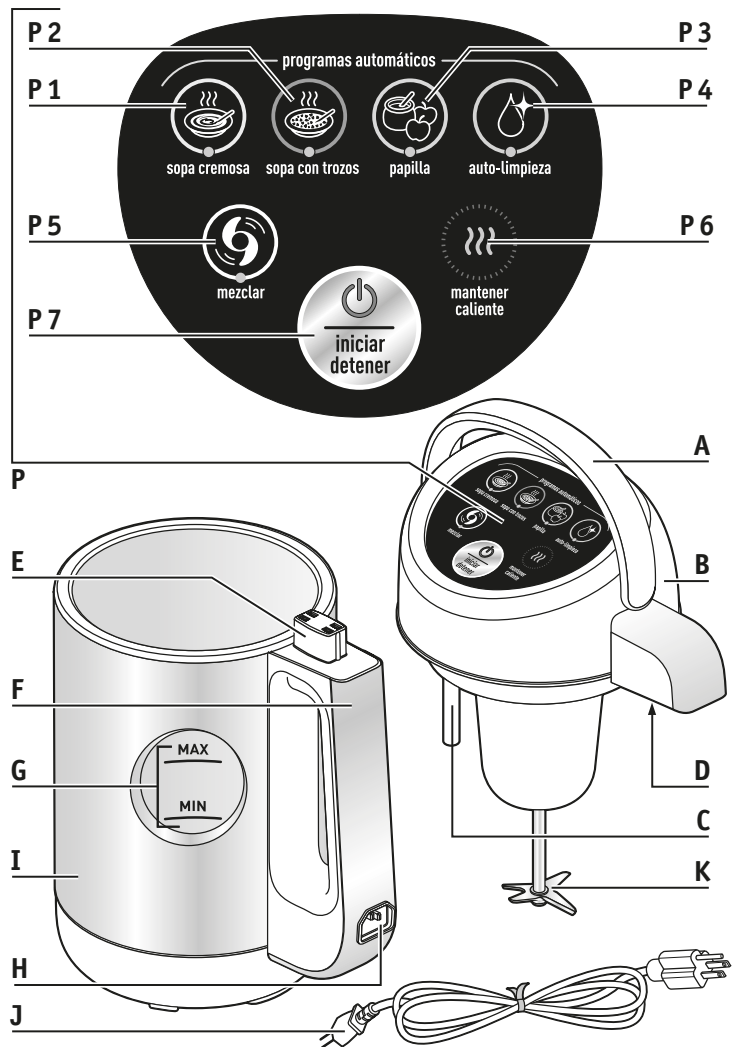
Ciudad de México, México

T-fal®



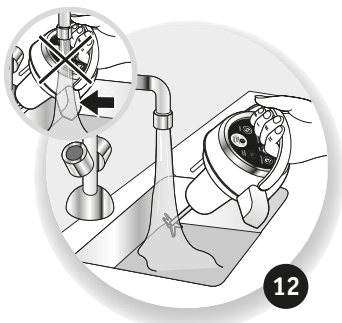
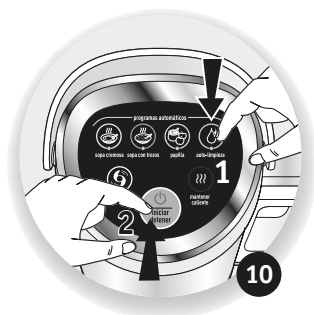
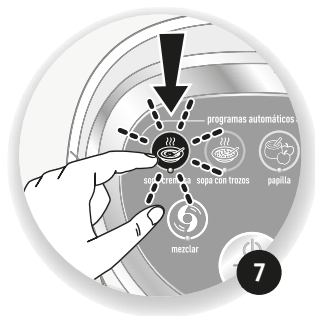
Easy Soup

8020011599



DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG 1)

- A Empuñadura superior
- B Bloque motor
- C Sensor de rebosadero
- D Conector del bloque motor
- E Conector del vaso
- F Empuñadura lateral
- G Indicación nivel MÁX. - MÍN. en el interior del vaso
- H Clavija del cable de alimentación
- I Vaso
- J Cable de alimentación
- K Cuchillo de 4 cuchillas
- P Cuadro de mandos
- P1 Programa crema
- P2 Programa sopa con trozos
- P3 Programa papilla
- P4 Programa autolimpieza
- P5 Programa mezclar
- P6 Testigo de mantenimiento de calor
- P7 Puesta en marcha o detención de los programas



PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD

- **Le rogamos lea las instrucciones cuidadosamente antes de utilizar su aparato por primera vez, y consérvelas para uso futuro: el fabricante no puede aceptar ninguna responsabilidad si el aparato no se usa de la manera correcta.**
- **Sobre la seguridad personal**
 - No permita que los niños usen el aparato sin vigilancia.
 - No utilice el aparato si su cable de alimentación está dañado. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán sustituirlos el fabricante, su servicio técnico, o una persona de cualificación similar. De esta manera se evitarán riesgos innecesarios. (consulte la lista de centros de servicio técnico oficiales en el folheto de mantenimiento).
 - Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje desatendido, así como antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
 - No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
 - Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato
 - Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán sustituirlos el fabricante, su servicio técnico, o una persona de cualificación similar.
 - Este aparato no está diseñado para utilizarse en las siguientes situaciones, y la garantía no se aplicará para:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entorno de:
 - Trabajo;
 - granja;
 - por clientes en hoteles y otros ambientes de tipo residencial;
 - o de tipo alojamiento y desayuno.
 - Tenga cuidado cuando vierta un líquido caliente en el aparato, ya que podría salirse de la licuadora, debido a una subida de vapor repentina.
 - **ADVERTENCIA:** el uso indebido del aparato puede provocar lesiones. Hay que tener cuidado con las cuchillas al limpiarlas y al vaciar el recipiente, ya que están muy afiladas.
 - **ATENCIÓN:** Cuando se usa el aparato, algunas partes alcanzan altas temperaturas (jarra, según el modelo; las piezas de la tapa y el tapón que no se manejan; las secciones metálicas debajo de la jarra; la cesta, según el modelo) y, tras su uso, conservan calor residual. Pueden provocar quemaduras. Maneje el aparato utilizando las piezas de plástico de tacto frío (asas, unidad del motor, según el modelo; piezas de manejo de la tapa y el tapón) durante el proceso de calentamiento y hasta que el aparato se durante el proceso de calentamiento y hasta que el aparato se enfríe por completo. La luz roja indicadora de calentamiento, se enciende si existe riesgo de quemaduras.
 -  **ATENCIÓN:** Su aparato suelta vapor, lo que puede provocar quemaduras. Manipule la tapa y la tapa de medida (según el modelo) con cuidado: utilizar un guante de horno o un agarrador si fuera necesario. Sujete la tapa de medida (según el modelo) por su sección central.
 - **ATENCIÓN:** Tenga cuidado de evitar derrames en el conector durante el proceso de limpieza, llenado o vertido.
 - No ponga en funcionamiento el aparato si la tapa de medida no se encuentra en el orificio de la misma y/o si la junta no está colocada en la tapa.
 - Por favor, consulte el manual de instrucciones sobre cómo ajustar los ajustes de velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada programa.
 - Por favor, consulte el manual de instrucciones sobre cómo montar y acoplar los accesorios al aparato.
 - Por favor, consulte el manual de instrucciones sobre cómo limpiar y realizar labores de mantenimiento en su aparato.
 - Cuando se limpie el aparato, siga siempre las instrucciones.

- Desenchufe el aparato.
- No limpie el aparato si todavía está caliente.
- Limpie el aparato con una esponja o un paño húmedo.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni lo coloque bajo el agua del grifo.
- En velocidad máxima no usar más de 3 minutos seguidos. Esperar un minuto para volver a utilizar.

CONEXIÓN A LA CORRIENTE ELÉCTRICA

- El aparato deberá conectarse a un enchufe con conexión a tierra.
- El aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Compruebe que la tensión de la chapa de características de su aparato se corresponde con su fuente de alimentación doméstica.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje desatendido, así como antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Cualquier error de conexión anulará la garantía.
- Nunca tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en ningún líquido.
- Procure tender el cable de alimentación fuera del alcance de los niños y que no esté cerca ni haga contacto con los elementos calientes del aparato. Asimismo, manténgalo apartado de fuentes de calor y cantos o bordes afilados.
- Aparato con enchufe extraíble (según modelo): Primero desenchufe el cable de la toma de corriente, y después, retírelo del producto.
 - Desenchufe el aparato antes de verter.
 - Aparato con enchufe extraíble (según modelo): Use solo el conjunto de cable suministrado con el producto o por un centro de servicio autorizado.

EN CASO DE USO INCORRECTO

- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si está dañado o si la jarra de cristal (según el modelo) está dañada o presenta grietas. Llévelo a reparar a un servicio técnico oficial (consulte la lista en el folleto de mantenimiento).
- No utilice nunca la jarra de la batidora sin ingredientes ni únicamente con productos sólidos.
- Añada siempre ingredientes sólidos antes de verter cualquier tipo de ingrediente líquido, sin exceder la marca de límite MAX grabado o marcado en la jarra. (según el modelo). Si el aparato está demasiado lleno, el agua hirviendo puede desbordarse. Asegúrese de que hay el líquido suficiente para cubrir la marca de límite mínimo o el nivel marcado más pequeño (según el modelo).
- Algunas recetas pueden provocar un desborde inesperado o súbito, debido a la formación de burbujas, en especial cuando se utilizan vegetales congelados. Si este es el caso, le corresponde a usted reducir las cantidades en consecuencia.
- No coloque los dedos o cualquier otro objeto en la jarra mientras el aparato se encuentra en funcionamiento.
- No utilice el vaso como recipiente para fines de congelación o esterilización.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo estable, limpia, seca y resistente al calor.
- No coloque el aparato al lado de una pared o un armario: el vapor podría dañarlos.
- No permita que su cabello, una bufanda o una corbata, entre otras cosas, quede colgando sobre la jarra mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
- No introduzca ninguno de los accesorios en el microondas.
- No utilice el aparato en exteriores.
- No se exceda nunca de la cantidad máxima indicada en las instrucciones o en el libro de recetas.
- Use este aparato únicamente para batir o mezclar alimentos.
- Guarde el aparato una vez se haya enfriado.
- No permita que entre agua en el panel de control.
- No permita que entre agua en los puntos de conexión.

SERVICIO DE POSTVENTA

- Por su seguridad, no utilice accesorios o piezas de repuesto que no sean los proporcionados por los centros de servicios de postventa.
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por el cliente debe efectuarse por un Servicio Técnico Oficial.

USO DEL APARATO

- Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez como se indica en el apartado limpieza.
- El aparato posee 5 programas automáticos controlados desde el cuadro de mandos (P).

	Temperatura (máx.)	Tiempo de preparación	Mezclado
 P1 – Sopa cremosa	100°C	23 min 20 s	5 veces 25 s ON 15 s OFF
 P2 – Sopa con trozos	100°C	25 min	Sin mezclado
 P3 – Papilla	100° C	21 min	2 x 3s / 5s OFF 2 x 15s / 5s OFF
 P4 – Autolimpieza	Calentar	3 min	6 veces 15 s ON 15 s OFF
 P5 – Mezclar	Sin calentar	3 min 20 s	5 veces 25 s ON 15 s OFF

FUNCIONAMIENTO

- Sujete el vaso por el asa lateral con una mano y retire el bloque motor utilizando la empuñadura superior con la otra mano (fig 1).
- Ponga los ingredientes en el vaso (fig 2).

Consejos:

- Ponga siempre primero las verduras y luego los restantes ingredientes (arroz, carne).
- Corte los ingredientes en dados de 2 cm.
- Descongele los ingredientes antes de ponerlos en el vaso.
- Luego añada agua respetando obligatoriamente los niveles MÁX. y MÍN. del vaso (fig 3) para los programas P1 y P2. Para el programa P3, puede poner hasta 800gr de fruta como máximo con 150 ml de líquido como mínimo.
- Remueva el líquido y los ingredientes (fig 4).
- Coloque nuevamente el bloque motor sobre el vaso asegurándose de que los dos conectores (marcas D y E) están bien alineados (fig 5).
- Introduzca la clavija del cable en el asa del vaso y conecte el cable a la alimentación (fig 6).
- Todas las funciones parpadean.

FUNCIONAMIENTO DE LOS PROGRAMAS

- Seleccione el programa deseado presionando sobre la tecla correspondiente (fig7). Sólo parpadea el programa elegido.
- Pulse la tecla iniciar para ejecutar el programa. El aparato emite una señal sonora, la tecla iniciar y la del programa elegido permanecen iluminadas hasta el final del programa (fig 8).
- Una vez terminado el programa, el aparato emite una señal sonora. Después de los programas P1, P2 y P3, el aparato pasa automáticamente a modo de mantenimiento en caliente durante 40 min. y el testigo se ilumina (fig 9).

Observaciones: puede detener el programa en cualquier momento pulsando de nuevo la tecla iniciar/detener.

En caso de interrupción del ciclo de una receta presionando el botón iniciar/detener o abriendo el bloque motor, será necesario recomenzar la preparación y esperar 20 min. de refrigeración del aparato para retomar el ciclo de programación.

- Desenchufe el cable de la corriente de red y luego retire el vaso.
 - Sujete el vaso por el asa lateral con una mano y retire el bloque motor utilizando la empuñadura superior con la otra mano (fig 1).
 - Ahora puede verter la sopa, la crema o la papilla en un recipiente.
- Consejo:** Si desea una sopa todavía con menos grumos, puede seleccionar después el programa mezclado (P5) para mejorar su preparado.

Para familiarizarse con su máquina, le recomendamos que intente llevar a cabo las recetas del libro:

LIMPIEZA DEL APARATO

- Antes del primer uso, ejecute un ciclo de lavado para limpiar el aparato como se indica a continuación:
 - Abra el aparato **(fig 1)** y llene el vaso con 1.2 l. de agua caliente del grifo (hasta el nivel MÁX.) **(fig 3)**.
 - Cierre el aparato **(fig 5)** y enchúfelo **(fig 6)**.
 - Seleccione el programa de autolimpieza (P4) y luego ejecútelo pulsando la tecla iniciar/detener **(fig 10)**.
 - Cuando escuche la señal sonora que indica el final del programa, abra el aparato **(fig 1)**, vacíe el agua y enjuague el interior del vaso **(fig 11)**.
- Este aparato no debe sumergirse. No pase el bloque motor **(B)** ni el vaso **(I)** bajo el agua corriente.
- Si es necesario, una vez que el aparato esté frío, pase las cuchillas bajo el grifo **(fig 12)** y termine de limpiar el interior del vaso y del bloque motor con una esponja húmeda.
- Si hay incrustaciones persistentes en el bol, póngalo a remojo durante varias horas en agua con líquido lavavajillas y luego retire los residuos con una esponja abrasiva.
- Luego aclare el vaso.
- **Tome precauciones cuando retire el bloque motor (B) y durante la limpieza de las cuchillas, puesto que cortan mucho.**
- Para limpiar el exterior del bloque motor **(B)** y las paredes del vaso **(I)**, utilice un paño húmedo. Séquelo con cuidado.
- No añada líquido lavavajillas en el vaso durante le programa easy cleaning (risco de desbordamiento durante el ciclo de limpieza).
- El aparato no está diseñado para su lavado en un lavaplatos.
- **TRUCO:** algunos alimentos pueden manchar el recipiente del aparato. Esto no representa ningún peligro, ni para el aparato ni para su salud. Para quitar las manchas, ponga agua en el recipiente del aparato con poco del producto que generalmente utiliza para el lavavajillas (1 pastilla, líquido, polvo). Deje a remojo durante la noche.

A continuación, frote ligeramente con una esponja; las manchas desaparecerán.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona:	El cable no está conectado	Conecte el aparato a un enchufe. Compruebe que el cable de alimentación está correctamente introducido en el asa lateral y la toma de alimentación.
	El bloque motor (B) no está correctamente posicionado o bloqueado	Retire una parte de los ingredientes. Compruebe que el contenido no supera el nivel MÁX. y asegúrese de que los ingredientes están repartidos de manera uniforme en el fondo del vaso.
Vibraciones excesivas	El aparato no está apoyado en una superficie plana o no se mantiene estable.	Ponga el aparato sobre una superficie plana
	Volumen de ingredientes demasiado grande	Reduzca la cantidad de ingredientes
Fugas por la parte superior del vaso.	Sensor de rebosadero (C) atascado	Limpie el sensor (C)
	Volumen de ingredientes demasiado elevado	Reduzca la cantidad de ingredientes
Preparaciones mal mezcladas	Los alimentos son demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de los ingredientes
	Parada del motor por la protección de sobrecarga del motor	Deje enfriar al menos 20 minutos su producto y reduce el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados. Añada líquido
Al enchufar el aparato salta la instalación eléctrica	El aparato tiene humedad	Deje secar el aparato durante 24 horas antes de enchufarlo de nuevo.
El aparato emite un pitido continuo y todos los LEDs parpadean.	Incrustaciones en el sensor de rebose (C) El aparato incluye un sensor de nivel (C)	Limpie el sensor (C) Reduzca la cantidad de ingredientes

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Cocción mal realizada o compacta en el fondo del vaso	Volumen de ingredientes demasiado grande	No supere el nivel máx. (fig 3) de los ingredientes
	No ha seleccionado el programa adecuado	Reinicie la receta seleccionando el programa correcto.
	Falta o sobra líquido	Compruebe que el líquido se encuentra entre el nivel MÍN. y MÁX. para P1 y P2 (fig 3). Para P3, añada líquido entre 150 ml y 300 ml.
	Mala homogeneización de los ingredientes	Remueva el líquido y los ingredientes (fig 4).
	Ha calentado leche	El aparato para sopa no se adecua para calentar leche.

¿El aparato sigue sin funcionar?

Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

RECICLAJE



- Eliminación de materiales de embalaje y del aparato.
El embalaje incluye únicamente materiales sin riesgo para el medio ambiente, que se pueden desechar de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes.
Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su municipio



- **Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil:**
¡Piense en el medio ambiente!
① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
➔ Lévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.

La directiva europea 2012/19/UE sobre los Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (DEEE) exige la eliminación de los electrodomésticos usados por un cauce diverso del flujo normal de los residuos municipales. Los aparatos usados deben recogerse por separado a fin de optimizar el índice de recuperación y el reciclaje de los materiales que los componen, además de reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente.

CREMA DE TOMATES CON ALBAHACAS

Programa utilizado: Sopa cremosa

Ingredientes:

- 700 g de tomates pelados, cortados en cuartos y sin pepitas
- 60 g de cebolla picada
- 1 diente de ajo pelado
- 1 nuez de mantequilla
- 1 cucharada rasa de fécula de maíz
- 2 cucharadas de mascarpone
- 50 cl de caldo de verduras
- 10 hojas de albahaca picadas
- 2 cucharadas de piñones tostados y picados
- 2 cucharadas de parmesano rallado
- Sal y pimienta

Preparación:

Diluya la fécula en un poco de líquido.

Ponga los tomates, la cebolla, el ajo, la mantequilla, la fécula diluida, el mascarpone y el caldo de verduras en el aparato de preparar sopa. Sale ligeramente (el caldo es algo salado) y añada pimienta. Seleccione el programa sopa cremosa.

Sirva la sopa decorada con piñones picados, albahaca y parmesano. Esta crema sedosa puede consumirse caliente o fría.

SOPA RECONFORTANTE DE AVE

Programa utilizado: Sopa com tropezones

Ingredientes:

- 200 g de zanahorias cortadas
- 200 g de coliflor
- 60 g cebolla picadita
- 200 g de filete de ave cortado en cubos de 2 cm
- 60 cl de caldo de ave
- 1 manojo de hierbas aromáticas
- Sal y pimienta

Decoración:

1 cucharada sopera de perejil picado
1 cucharada sopera de mostaza
2 cucharadas soperas de nata espesa

Preparación:

Mezcle las verduras y el ave. Viértalo en el aparato para preparar sopa. Añada el caldo y el manojo de hierbas aromáticas. Aliñe con sal y pimienta. Cierre el aparato y seleccione el programa «sopa con tropezones».

Mientras tanto, mezcle la nata y la mostaza.

Al finalizar la cocción, retire el manojo de hierbas aromáticas.

Sirva la sopa bien caliente con la salsa y el perejil como acompañamiento. Puede darle un toque oriental a esta sopa aromatizándola con salsa de soja y vinagre de arroz, y decorándola con cilantro picado.

GAZPACHO TRADICIONAL

Programa utilizado: Mezclar

Ingredientes:

- 300 g de pepino cortado en cubos
- 250 g de tomates pelados, sin semillas y cortados en cuartos
- 150 g de pimiento pelado, sin semillas y cortado en cubos
- 60 g de cebolla blanca picada
- 55 cl de agua
- 1 cucharada sopera de Ketchup
- 1 diente de ajo pelado y picado
- 1 cucharada sopera de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 20 hojas de albahaca
- de 5 a 10 gotas de Tabasco®
- 3 biscotes

Preparación:

Reserva algo de pepino y pimiento y pícalos bien para decorar los platos. Reserva también unas hojas de albahaca.

Tritura los biscotes. Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Deje reposar 30 minutos. Seleccione el programa Mezclar.

Deje el gazpacho en un lugar fresco durante unas horas para servirlo bien frío.

Reparta el gazpacho en los platos. Decora con las hortalizas reservadas, unas gotas de aceite de oliva y albahaca picada.

FONDANT DE CHOCOLATE

Programa utilizado: Mezclar

Ingredientes:

- 200 g de chocolate para repostería con un 55 % de cacao
- 200 g de mantequilla
- 4 huevos
- 150 g de azúcar
- 80 g de harina
- Mantequilla y azúcar moreno para cubrir el molde

Decoración:

1 cucharada sopera de perejil picado

1 cucharada sopera de mostaza

2 cucharadas soperas de nata espesa

Preparo: Cubra el molde con mantequilla y azúcar moreno. Precaliente el horno a 200° C.

Funda la mantequilla y el chocolate juntos (en el microondas o a baño María).

Ponga la mezcla chocolate-mantequilla y luego los restantes ingredientes en el orden indicado, en el aparato para preparar sopas.

Seleccione el programa Mezclar.

Al finalizar el programa, vierta el preparado en el molde. Hornéelo durante 20 minutos.

PAPILLA DE MANZANA A LA CANELA

Programa utilizado: papilla

Ingredientes:

- 700 g de manzanas Gala o Golden en cubos
- 1 cucharadas soperas de azúcar avainillado
- 1 cucharadita generosa de canela en polvo
- 10 cl de agua

Preparación:

Ponga todos los ingredientes en el aparato de preparar sopa. Seleccione el programa «papilla».

Repártala en 4 bonitos vasitos y consérvela en un lugar fresco antes de consumirla. La papilla de manzana puede degustarse sola pero también puede utilizarse para rellenar pasteles de manzana o una tarta de manzana casera. Algo más sencillo, puede aromatizar un yogur para conseguir un postre completo con lácteo y fruta.