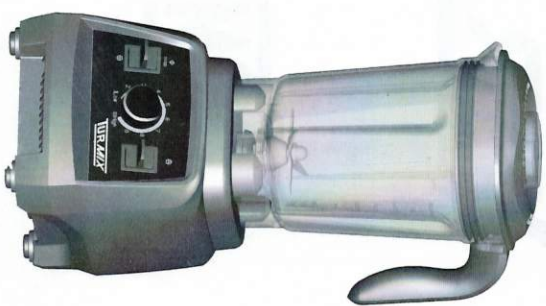




INSTRUCTIVO Y GARANTÍA
LICUADORA USO_RUDO

MARCA: TURMIX
MODELO: TXBL01

IMPORTANTE: FAVOR DE LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES
DE USAR SU ELECTRODOMÉSTICO. APLICÁNDOLAS
SOLAMENTE PARA LOS USOS PREVISTOS EN ESTE
INSTRUCTIVO. "CONSERVE ESTE MANUAL A LA MANO."

CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS
110 V ca 60 HZ 1 500 W

GARANTÍA TOTAL

En caso de cualquier problema en su
funcionamiento marque al teléfono
(0155) 5378 1618 o envíe un correo a
garantia@turmix.com.mx
para ser atendido y en caso necesario
su aparato será reemplazado.

SONORA	"SIM Servicio Electrónico"	
Navojoa	Severiano Talamante No. 505 entre Rayon y Q. Roo Col. Centro C.P. 85820 Atn: Sr. Gregorio Rafael Islas Leyva	01(642)422-7886
Cundiacan	"Proveedora del Hogar de Cundiacan" Hidalgo No. 78 Col. Centro C.P. 86690 Atn: Sr. Carlos Cesar Torres Colorado	01(914)336-0434 01(914)279-8040
TAMAULIPAS	"Aliende Comercializadora de Bienes y Servicios" Fray Andres de Olmos No. 602 Nte Col. Centro C.P. 89000 (Zona Centro de Tampico) Atn: Sr. Guillermo Herrera Jasso	01(833)219-0662 01(833)219-2352
Tampico		
VERACRUZ	"PULSER" Avenida 7 # 316 – B Col. Centro C.P. 94500 Atn: Sra. Rufina Chávez Morales	01(271)714-1241
Cordoba		
Veracruz	PDH Domésticos, S.A. de C.V. (Proveedora del Hogar) Esteban Morales # 812 entre Av. Independencia y Av. 5 de Mayo Col. Veracruz Centro C.P. 91700 Atn: Sr. Juan Carlos García Gordillo	01(229)932-2468
	"PULSER" 20 de Noviembre # 94 Callejón del Cristo Col. Veracruz Centro C.P. 91700 Atn: Ing. Javier Baeza	01(229)931-3334
Zacatecas	"Representaciones Túrmix de Zacatecas" Elejandro Volto No. 203 Col. Mecanicos C.P. 98000 Atn: Sr. Roberto Miranda Rios	01(492)924-5800

TURMIX



IMPORTADO POR:
 Etronic Shop SA de CV
 Av. Revolución 1267 Piso 19 Oficina 1902
 Col. Los Alpes
 Del. Álvaro Obregón
 Ciudad de México, México
 CP 01010
 RFC: ESH-070123-EV3

HECHO EN CHINA

Apatzingan	"Ingeniería Doméstica" Calle Lic. José Manuel de Herrera No. 149 Col. Centro, C.P. 60600 Atn: Marco Antonio Esquivel Moreno E-mail: ing.domestica@hotmail.com	01(453)534-2204
Uruapan	"El Surtidor del Hogar" Madero No. 3 - A Col. Centro, C.P. 60000 Atn: Sr. Mario Caravez Zepeda E-mail: mariagennytta@hotmail.com	01(452)524-2926
MORELOS Cuernavaca	"Mecánica Doméstica Industrial" Matamoros No. 410 Col. Centro, C.P. 62000 Atn: Sr. Marco Antonio Jiménez Mejía E-mail: mecanicaindustrial9@hotmail.com	01(777)312-4612
NAYARIT Tepic	"Techo Hogar" Av. México 37 Zona Centro Sur Col. Centro C.P. 63000 Atn: Sr. Francisco Javier Bernal Cortés	01(311)212-1936 01(311)216-0336
NUEVO LEON Monterrey	PDH Domésticos, S.A. de C.V. (Proveedora del Hogar) Cuauhtemoc No. 850 Col. Monterrey Centro C.P. 64000 Raul Ortiz Armendariz	01(81)8374-2281
PUEBLA Puebla	PDH Domésticos, S.A. de C.V. (Proveedora del Hogar) Calle 14 Sur No. 5102 Col. San Manuel, C.P. 72550 Atn: Sr. Juan Carlos García Gordillo	01(222)233-4588
SAN LUIS POTOSI San Luis Potosí	Refacciones Internacionales y Equipos para el Hogar (Laura Elena González) Tomasas Esteves 6225-A Col. Moderna C.P. 78233 Atn: Laura Elena González Alvarez E-mail: abelgizqa@hotmail.com	01(444)812-5073
SINALOA Culiacan	Magneto y Refacciones, S.A. de C.V. Gabino Vázquez 840 - 1C Esq. Escuadrón 201 Col. Fracc. Los Pinos Atn: Carlos Horacio Gil Pineda	01(667)717-3051 01(667)717-5193

CONTENIDO

Contenido	3
Comencemos	4
Instrucciones importantes para un uso seguro	5
Partes y características	8
Panel de control	10
Acerca de las cuchillas	11
Mezclador	11
Cómo utilizar el mezclador	12
Consejos para configurar las velocidades	14
Instrucciones de operación	15
Cuidado y limpieza	16

JALISCO Guadalajara Atn: Javier Olmos E-mail: joimos@magnetos.com.mx	Magneto y Refracciones, S.A. de C.V. (Matriz) Av. La Paz 72 Col. Centro, C.P. 44180 Atn: Ing. Fco Javier Olmos López Magneto y Refracciones, S.A. de C.V. (Suc. Central Camionera) Dr. R. Michel 200 - 1 Col. Sector Reforma, C.P. 44000 Atn: Jose Silva	01(33)3613-4116 01(33)3658-5387 01(33)3619-3076 01(33)3619-4878
	Magneto y Refracciones, S.A. de C.V. (Suc. Mercado de Abastos) Nance 1560 - 1 Mercado de Abastos, C.P. 44950 Atn: José de Jesus Carvajal	01(33)3671-2108 01(33)3671-2079
	Magneto y Refracciones, S.A. de C.V. (Suc. Plaza Universidad) Pablo Neruda y Av. Patria Plaza Universidad Lokal K-4 Atn: Juan Contreras	01(33)3610-0783
	Magneto y Refracciones, S.A. de C.V. (Suc. Santa Tere) Juan Alvarez 1585 - 1 Col. Santa Teresita, C.P. 44600 Atn: Miguel Angel Garcia	01(33)825-8697 01(33)825-8487
	Magneto y Refracciones, S.A. de C.V. (Suc. Tiaquepaque) Av. Revolución 80 Col. Meseros, Tiaquepaque, C.P. 45000 Atn: Silvia López	01(33)838-6951 01(33)659-9408
	Magneto y Refracciones, S.A. de C.V. (Suc. Juan Bosco) Industria 1678 - 1 Col. San Juan Bosco, C.P. 44270 Atn: Fernando Esquivias	01(33)644-0313 01(33)644-0595
	MICHIOACÁN Morelia PDH Domésticos, S.A. de C.V. (Proveedora del Hogar) Av. Francisco I. Madero Poniente No. 2007 Col. Getrudis Bocanegra, C.P. 58150 Atn: Sr. Guillermo Badillo Sánchez	01(44)312-1683

COMENCEMOS

¡Felicidades!

¡Estás a punto de ver lo rápido, fácil y delicioso puede ser una alimentación saludable!

Lea toda la información de seguridad, las advertencias y el instructivo que se encuentra en este folleto antes de comenzar.

Coloque su licuadora en una superficie seca y nivelada. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté desactivado y de que la licuadora esté enchufada a una toma de corriente. Luego, siga las instrucciones de limpieza en la página 14 para preparar su licuadora para el uso.

Siempre limpie su licuadora antes del primer uso.

CHIAPAS <i>San Cristobal de las Casas</i>	Refaccionaria "Electri-Hogar" Av. 20 de Noviembre No. 17 - A Col. Centro, C.P. 29200 Atn: Sra. Rocio Ines Valdivieso Navarro	01(967)678-1137
Tonalá	Taller de Servicio "La Solución Doméstica" Av. Hidalgo No. 8 (Entre Iturbide y Fco Javier Mina) Col. Centro, C.P. 30500 Atn: Jose Luis Ortiz Suriano Atn: Natividad Ramos E-mail: lasoluciondomestica@prodigy.net.mx	01(966)663-1876
Tuxtla Gutiérrez	"COPARE" 2ª Poniente Sur esq. 5ª Sur No. 590 Col. Centro C.P. 29000 Atn: Sra. Reyna Isabel Morales Zenteno Atn: Karla Arlette Gómez E-mail: copareservicios@live.com.mx	01(961)671-8812
COAHUILA <i>Torreón</i>	"Comercial García" Av. Juárez Pte. 99 esq. Calle Mina Col. Centro C.P. 27000 Atn: Sr. Sergio García Acuña	01(871)716-3010
	"Torreón Eléctrico" Av. Hidalgo Pte. 978 Col. Centro C.P. 27000 Atn: Luis Carlos Rodríguez	01(871)712-5854 01(871)712-7231
COLIMA <i>Colima</i>	"De Todo para Gas" Fco. I. Madero No. 301 Col. Centro C.P. 28000 Atn: Sr. Vicente Ordorica Suarez	01(312)312-7776
DURANGO <i>Durango</i>	Servicio "Esparza" Carlos León de la Peña No. 320 - A Sur Col. Centro C.P. 34000 Atn: Sra. Maria Eugenia Esparza Macias	01(618)825-4658
GUANAJUATO <i>León</i>	"La Flammitta" Miguel Alemán Nte. No. 131 frente paradero Soledad Col. Centro, C.P. 37000 Atn: Sr. Marco Antonio Gutierrez Albejar E-mail: flammitta9@prodigy.net.mx	01(477)716-5670
	Magneto y Refacciones, S.A. de C.V. Calzada Tepeyac 228 - A Col. León Moderno, C.P. 37480 Atn: Cesar Gómez Ríos	01(477)712-9475

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

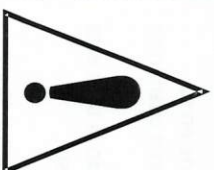
D.F. Y ZONA METROPOLITANA

NOMBRE	DIRECCION	TELEFONO
PDH DOMESTICOS, SA DE CV PROVEEDORA DEL HOGAR - CENTRO	Artículo 123 # 95 Loc. 109 Y 112 Col. Centro, C.P. 06050 México, D.F. Atención con: Rocio Pérez E-mail: 95.servicio@pdh.com.mx	01(55)5510-9671
PDH DOMESTICOS, SA DE CV PROVEEDORA DEL HOGAR - POLANCO	Newton No. 133-A y 133-B Col. Chapultepec Morales, C.P. 11560 México, D.F. Atención con: Oswaldo Hernández E-mail: polanco@pdh.com.mx	01(55)5545-6350
PDH DOMESTICOS, SA DE CV PROVEEDORA DEL HOGAR - VALLE	Av. Coyacan No. 206 Col. Del Valle, C.P. 03100 México, D.F. Atención con: Víctor López E-mail: victor.lopez@pdh.com.mx	01(55)5543-3161
PDH DOMESTICOS, SA DE CV PROVEEDORA DEL HOGAR - SATELITE	Circunvalación Pte. No. 1 Local C esq. Periférico Col. Cd. Satélite, C.P. 53100 Neuquipan, Edo. de México Atención con: Benjamin E-mail: satelite@pdh.com.mx	01(55)5572-6525
COMERCIALIZADORA BERISTA SA DE CV SERVICIO TURMIX	Londres No. 239 Col. Juarez C.P. 06600 México, D.F. Atención con: Margarita Arredondo E-mail: tesoreria@jugomex.com.mx	01(55)5533-3828 01(55)5511-7749
INTERIOR DE LA REPUBLICA		
UBICACIÓN	DIRECCION	TELEFONO
AGUASCALIENTES Aguascalientes	"Representaciones Turmix de Aguascalientes" Ecuador No. 104 Col. Fracc. Las Américas C.P. 20270 Atn: Sr. Roberto Miranda Rios	01(449)918-2122
	"Representaciones Turmix de Aguascalientes" Aurora Borelia No. 516 Col. Jardines Del Sol C.P. 20266 Atn: Sr. Roberto Miranda Rios E-mail: representacionesturmix@live.com.mx	01(449)917-7833
CHIHUAHUA CD. Juarez	"Distribuidora Turmix" Paseo Triunfo de la República No. 5298 Centro Comercial Soriana San Lorenzo Local 2 Int. A Col. San Lorenzo C.P. 32000 Atn: Sr. Santiago López Galeana Atn: Sylvia Antonia E-mail: slopezgaleana@hotmail.com	01(656)617-8030

INSTRUCCIONES PARA USO SEGURO

ADVERTENCIA

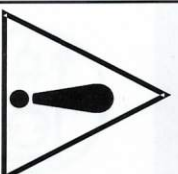
Para evitar lesiones lea y comprenda el manual de instrucciones antes de usar esta licuadora. Se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes.



- 1.- Lea todas las instrucciones, medidas de seguridad y advertencias antes de operar la licuadora.
- 2.- Esta licuadora está diseñada SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO y no está destinada a usarse para preparar alimentos para la venta comercial ni para otros usos comerciales.
- 3.- Este dispositivo está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas además del uso en granjas y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- 4.- Esta licuadora no está diseñada para ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
- 5.- Esta licuadora no está diseñada para ser utilizada por niños y es necesaria una supervisión cercana cuando se usa cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la licuadora.

ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica. Use un tomacorriente conectado a tierra solamente. No use un adaptador. No utilice un cable de extensión. El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.



- 6.- Opere solo cuando la licuadora esté en una superficie plana y estable, libre de agua estancada. No permita que el contenedor, la base del motor o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes ni que cuelguen del borde de una mesa o mostrador.

INSTRUCCIONES PARA USO SEGURO

- 7.- No llene el contenedor más allá de su capacidad establecida. La capacidad máxima está marcada en el contenedor.
- 8.- Comience siempre a mezclar con la tapa y el tapón de la tapa firmemente en su lugar. No opere la licuadora sin la tapa. El tapón de la tapa se debe quitar solo cuando se agregan ingredientes y cuando se usa el mezclador.
- 9.- El ajuste de manipulación de su contenedor solo se puede utilizar cuando la tapa está firmemente bloqueada en su lugar. Use la tapa y el pisón que se ajustan a su contenedor.
- 10.- Las tapas y los mezcladores no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de contenedores. Si un contenedor viene con un sabotaje, es el mezclador correcto para usar con el contenedor. Encienda siempre la licuadora con el selector de velocidad variable en 1 y el interruptor de alto / bajo en la posición baja.
- 11.- Nunca comience a velocidades superiores a 1 o con el interruptor alto / bajo en la posición alta al mezclar líquidos calientes para evitar posibles quemaduras. Siempre mezcle los líquidos calientes con la tapa y el tapón de la tapa firmemente en su lugar. Mantenga las manos y otra piel expuesta lejos del tapón de la tapa cuando mezcle contenido caliente. Nunca toque las partes móviles.
- 12.- Apague el aparato y espere hasta que las cuchillas dejen de moverse antes de retirar el contenedor de la base del motor y abrir el contenedor.
- 13.- Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven en uso. No deje ni almacene objetos extraños, como cucharas, tenedores, cuchillos o el tapón de la tapa en el recipiente. Arrancar la licuadora con un objeto extraño en el recipiente dañará la licuadora y puede causar lesiones.

	ADVERTENCIA	
	Peligro de descarga eléctrica. Desconecte siempre la corriente antes de limpiar la base del motor o cuando no esté en uso. No coloque la base del motor en agua u otro líquido. El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.	

POLIZA DE GARANTIA

Marca **TURMIX** Modelo **TXBL01**

IMPORTADO POR: Etronic Shop SA de CV. (RFC: ESH-070123-EV3) Av. Revolución 1267 Piso 19 Oficina 1902 Col. Los Alpes, Del. Álvaro Obregón, Ciudad de México, México. CP 01010

GARANTIZA este producto por el término de 1 año en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de entrega; y, tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo o de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos, a partir de la fecha en que hubiese quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor.

CONDICIONES

Para hacer efectiva esta garantía, no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza junto con el producto en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los **Centros de Servicio** que se indica a continuación.

TURMIX DE MÉXICO, S.A. DE C.V.
Sinaloa No. 11, Col. Roma
Deleg. Cuauhtémoc
C.P. 06700, CDMX
5207-3828, 5207-8445, 1102-4400
01 800 3776268

PURIFICADORES PASTEUR, S.A. DE C.V.
Calzada de la Naranja No. 142
Fracc. Industrial Alce Blanco
Naucalpan, Edo. De Mex., C.P. 53370
Tel.: (55) 5358-8055
Fax: (55) 5359-4002

2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas y componentes defectuosos del mismo, sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por **PURIFICADORES PASTEUR, S.A. de C.V.**

3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contando a partir de la recepción del producto en cualquiera de nuestros **Centros de Servicio**.

4. En nuestros **Centros de Servicio** se pueden adquirir partes, componentes, consumibles y accesorios.

ESTA GARANTÍA NO ES VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español, proporcionado.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **PURIFICADORES PASTEUR, S.A. de C.V.**

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

No. SERIE: _____

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR: _____

CALLE Y NÚMERO: _____

COLONIA Y POBLACION: _____

DEL O MUNICIPIO: _____

CIUDAD Y EDO.: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

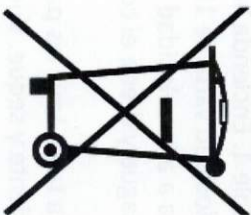
EL CONSUMIDOR PODRA SOLICITAR QUE SE HAGA EFECTIVA LA GARANTÍA ANTE LA PROPIA CASA COMERCIAL DONDE ADQUIRIO EL PRODUCTO.

NOTA: En caso de que la presente garantía se extravíara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que se le expida otra póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

ARTICULO 12. La garantía de los productos eléctricos y electrónicos no podrá ser menor a 3 meses.



INFORMACIÓN DE RECICLAJE



Información de reciclaje:

Este producto ha sido suministrado por un fabricante respetuoso con el medio ambiente que cumple con la Directiva 2002/96 / C E. de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Este producto puede contener sustancias que podrían ser dañinas para el medio ambiente si se desecha en vertederos (rellenos sanitarios) que no son apropiados según la legislación. El símbolo del cubo de basura tachado se coloca en este producto para alentarlo a reciclar siempre que sea posible. Sea respetuoso con el medio ambiente y recicle este producto a través de su instalación de reciclaje al final de su vida útil.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones:

Altura: 45 cms

Anchura: 21 cms

Profundidad: 21 cms

INSTRUCCIONES PARA USO SEGURO

- 14.- No opere la licuadora con un cable o enchufe dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el hombre.
- 15.- Las cuchillas son filosas tenga extremo cuidado al vaciar el recipiente y durante la limpieza para evitar lesiones.
- 16.- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras se licua para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede usar un raspador o espátula de goma, pero solo cuando el contenedor se retira de la base del motor y las cuchillas no se mueven.
- 17.- No opere con cuchillas flojas o dañadas. No retire el conjunto de la cuchilla del contenedor. Póngase en contacto con su representante de servicio autorizado para el servicio o el reemplazo.
- 18.- No lo use al aire libre.
- 19.- Cuando prepare mantequillas de frutos secos o alimentos a base de aceite, no procese durante más de un minuto después de que la mezcla comience a circular en el recipiente. El procesamiento durante períodos más largos puede dañar el recipiente y el sobrecalentamiento del motor.
- 20.- LICUADORA USO-RUDO no debe utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación para el funcionamiento de la LICUADORA USO-RUDO por una persona responsable de su seguridad

⚠ ADVERTENCIA

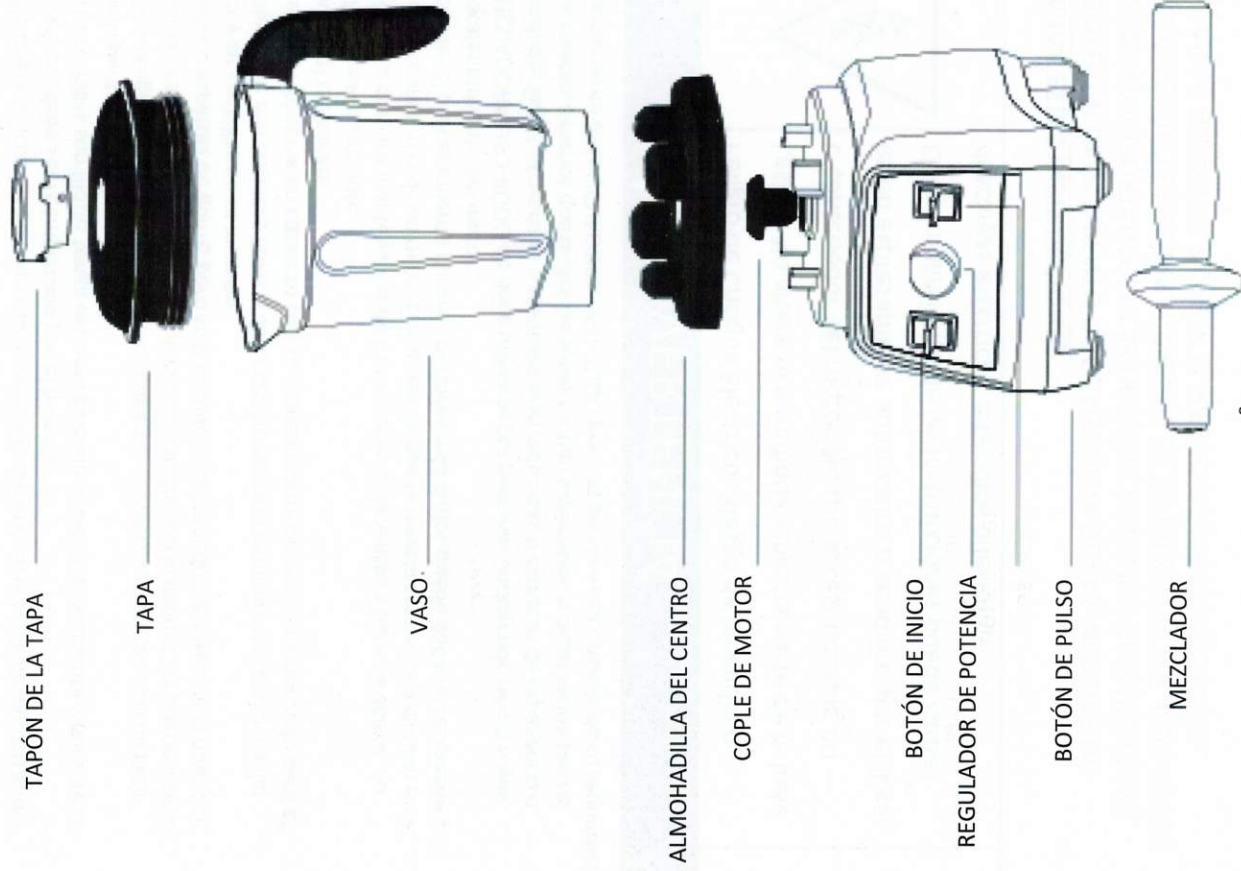


Peligro de Choque Eléctrico, Riesgo de Incendio o Lesión. No altere ni modifique ninguna parte de la base o contenedor del motor. No use accesorios que no estén expresamente autorizados o vendidos por el lugar. El incumplimiento de las instrucciones puede causar descargas eléctricas' incendios o lesiones'.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO ES USO INCORRECTO DE SU MEZCLADORA, QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE LESIONES GRAVES.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS



CUIDADO Y LIMPIEZA

- 3.- Seleccione velocidad variable 1. Encienda la máquina y aumente lentamente la velocidad a velocidad variable 10.
- 4.- Haga funcionar la máquina a alta velocidad durante 30 a 60 segundos.
- 5.- Apague la máquina y enjuague y drene el contenedor.

Tapón, Tapa y Mezclador

Separe la tapa y el tapón de la tapa. Lave las partes en agua jabonosa tibia. Enjuague con agua corriente y seque. Vuelva a armar antes de usar.

IMPORTANTE:

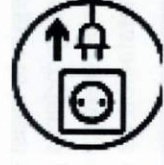
Para garantizar un rendimiento continuo y efectivo, no coloque el recipiente, la tapa, el tapón de la tapa ni el pisón en el lavavajillas.

Base del motor:

- 1.- Desenchufe el cable de alimentación.



Nunca se inicia con velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras. Escapando vapor, salpicaduras o contenido puede herir. Para asegurar el contenido, asegure la tapa y el tapón de la tapa de forma segura en su lugar antes de operar la licuadora. Siempre comience en la Velocidad 1, aumente lentamente a 10.



- 2.- Lave la superficie exterior con un paño suave o una esponja húmeda, que se haya enjuagado con una solución suave de detergente líquido y agua tibia.
- 3.- No coloque la base del motor en agua.
- 4.- La almohadilla se puede quitar para más limpieza. Limpie a fondo los interruptores para que funcionen libremente. Entonces puede volverse pegajoso por el uso. Use un bastoncillo de algodón humedecido para limpiar las ranuras alrededor de los interruptores protegidos con agua. Inmediatamente seque el exceso de agua.
- 5.- Pulir con un paño suave.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

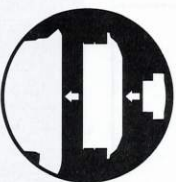
5.- Active la licuadora devolviendo el botón a inicio (I) y luego aumente lentamente a la velocidad deseada. Su vaso cambiará y se colocará en una posición alineada.

6.- **Tenga cuidado al entregar y procesar ingredientes calientes y preparar sopas y salsas calientes.**

! ADVERTENCIA



Nunca se inicia con velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras. Escapando vapor, salpicaduras o contenido puede herir. Para asegurar el contenido, asegure la tapa y el tapón de la tapa de forma segura en su lugar antes de operar la licuadora. Siempre comience en la Velocidad 1, aumente lentamente a 10.



7.- Debido a la velocidad de la licuadora, los tiempos de procesamiento son mucho más rápidos que los dispositivos estándar. Hasta que esté acostumbrado a la licuadora, cuente su tiempo cuidadosamente para evitar el procesamiento excesivo.

8.- Después de apagar la licuadora, espere hasta que las cuchillas se detengan completamente antes de retirar la tapa o el vaso de la base del motor.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Vaso:

Para preparar su nueva licuadora para su uso inicial, siga los pasos a continuación. Esto limpiará la unidad y mantendrá el pan en el motor.

- 1.- Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de detergente líquido para lavar el vaso.
- 2.- Presione o empuje la tapa completa de 2 partes en la posición de bloqueo.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS

Interruptor de inicio:

Encienda siempre la máquina con el marcado rápido variable apuntando a 1. Levante el interruptor a la posición de inicio para comenzar a mezclar. Presione el interruptor a la posición de parada para detener la mezcla.

Interruptor de pulso:

Presione el interruptor en la posición de pulso para comenzar la mezcla de alta velocidad.

Regulador de velocidad:

El regulador de velocidad variable selecciona velocidades de rotación de la cuchilla de 1 a 10 (baja a alta).

Vaso:

Los mililitros están claramente marcados.

PRECAUCIÓN: Las tapas y los tamper no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de recipientes.

Tapa de 2 partes:

La tapa de 2 partes es fácil de poner y quitar, y fácil de limpiar. Siempre use la tapa y el tapón de la tapa durante la mezcla. Coloque la tapa en el contenedor y déjela en su lugar por unos minutos. Una vez que la tapa se ha dejado en el contenedor, será mucho más fácil de bloquear o quitar.

Tapón de la tapa:

Inserte a través de la tapa y asegúrela girando en el sentido de las agujas del reloj. Retire el tapón de la tapa para usar el pisón o agregue ingredientes.

Mezclador:

El sabotaje le permite acelerar el proceso de mezclas muy gruesas y / o congeladas que no se pueden procesar en una licuadora normal. El uso del sabotaje mantiene la circulación evitando que se formen bolsas de aire durante la mezcla.

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS

! ADVERTENCIA



Las cuchillas giratorias pueden ser causa de lesión grave.
NO toque el contenedor mientras la licuadora está funcionando.

Para bloquear la tapa en su lugar:

Coloque la tapa en el recipiente con las solapas de la tapa a medio camino entre el pico y la manija. Empuje la tapa sobre el contenedor hasta que encaje en su lugar. La tapa siempre debe asegurarse durante el procesamiento, especialmente los líquidos calientes que pueden escaldar. Nunca opere la licuadora sin verificar que la tapa esté asegurada en su lugar.

Para quitar la tapa:

Levante una solapa de la tapa mientras sostiene el contenedor de forma segura.

Para quitar el tapón de la tapa:

Gire el tapón de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición "bloqueado" a "desbloqueado" y extráigalo.

Cable de alimentación:

Su licuadora está equipada con un cable de alimentación largo.

PANEL DE CONTROL

Interruptor de inicio:

Empuje hacia arriba para apagarlo. Presione hacia abajo para encender.

Regulador de velocidad:

El regulador de velocidad selecciona velocidades de rotación de la cuchilla de 1 a 10 (baja a alta).

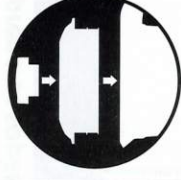
Interruptor de pulso:

presione el interruptor en la posición de pulso para comenzar la mezcla de alta velocidad.

CONSEJOS PARA CONFIGURAR LAS VELOCIDADES

! ADVERTENCIA

Nunca se inicia con velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras. Escapando vapor, salpicaduras o contenido puede escapar. Para asegurar el contenido, asegure la tapa y el tapón de la tapa de forma segura en su lugar antes de operar la máquina. Siempre comience en la Variable 1, aumente lentamente a 10.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Vaso Wet Blade.

Diseñado para el procesamiento de líquidos, incluidos zumos, mezclas congeladas, salsas, sopas, purés, rebozados y para picar en húmedo.

1.- Asegúrese de que la velocidad esté configurada en 1.

2.- Llene el vaso antes de colocarlo en la base del motor. Coloque primero líquidos y alimentos blandos en el recipiente, al final artículos sólidos y hielo. Aunque no es necesario para la mezcla, es posible que desee cortar o romper los alimentos en trozos más pequeños para una medición más precisa de los ingredientes.

3.- Asegure firmemente la tapa de 2 partes. Siempre utilice la tapa completa de 2 partes al mezclar (a menos que el manipulador se inserte a través de la abertura del tapón de la tapa). Especialmente cuando se mezclan ingredientes calientes, asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.

4.- Con el motor apagado, coloque el contenedor húmedo de la cuchilla en la base del motor alineándolo sobre la almohadilla de centrado. **NO** intente colocar un contenedor en una base de motor en funcionamiento o que opere una base de motor sin un contenedor adecuadamente en su lugar.

CONSEJOS PARA CONFIGURAR LAS VELOCIDADES

Inicie siempre la licuadora con el regulador de velocidad en 1.

Gire lentamente el regulador de velocidad a la velocidad deseada según la receta utilizada. Si una receta requiere procesamiento en Alto, gire lentamente la Marcación rápida variable a la posición 10.

No comience a procesar en la Variable 10. Procese en la configuración alta durante el mayor tiempo de procesamiento posible para hacer jugos de alimentos enteros, sopas, batidos, mezclas congeladas, purés, mantequillas de nueces y para moler granos. Los tiempos de procesamiento generalmente serán menos de un minuto (la mayoría toma menos de 30 segundos). La alta velocidad proporciona la mejor calidad de refinamiento, descomponiendo el hielo, la fruta congelada, las frutas y verduras enteras y los granos hasta obtener una consistencia uniforme sin grumos.

SUGERENCIA:

Mezclar demasiado tiempo a una velocidad demasiado baja sobrecalentará la máquina. Se usó la velocidad alta tan a menudo como sea posible para lograr la consistencia más uniforme. La combinación de alta velocidad también maximiza el ventilador de enfriamiento del motor para evitar el sobre calentamiento. Cuando está en alta velocidad, si la comida no circula, la máquina puede estar sobrecargada o puede haber atrapado una burbuja de aire. Retire con cuidado el tapón de la tapa y asegúrese de que la tapa se mantenga firmemente en su lugar. Suelta la burbuja de aire insertando el pisón a través de la abertura del tapón de la tapa. Si continúan los problemas de circulación, reduzca la velocidad de la máquina. Una velocidad más baja puede permitir que la comida circule cuando una velocidad más alta no lo hace. Una vez que la comida circule libremente, aumente la velocidad a Alta velocidad y continúe con el procesamiento.

NAVAJAS / CUCHILLAS

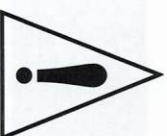
La máquina viene de serie con el contenedor de cuchilla húmeda. Esta cuchilla se usa para la mayoría de tus recetas.

! ADVERTENCIA

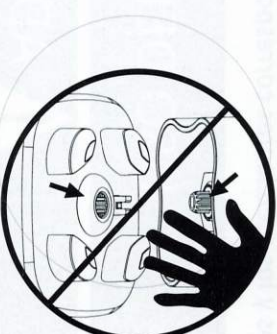


Las cuchillas giratorias pueden ser causa de lesión grave. **NO** toque el contenedor mientras la licuadora está funcionando.

! ADVERTENCIA

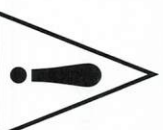


Las partes móviles pueden calentarse con el uso prolongado. No tocar.



MEZCLADOR

! ADVERTENCIA



Las cuchillas giratorias pueden ser causa de lesión grave. **NO** toque el contenedor mientras la licuadora está funcionando.

USO DEL MEZCLADOR

! ADVERTENCIA



Las cuchillas giratorias pueden causar daños. Las tapas y los mezcladores no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de contenedores. Utilice el mezclador que se suministró con su máquina.

Cómo determinar el mezclador que se puede usar con su contenedor. Cada tipo de mezclador está diseñado para ser utilizado de manera segura y efectiva con un contenedor en particular. Si un vaso viene con un mezclador, es el utensilio correcto para el contenedor. Si no vin, o si desea determinar si se puede usar un mezclador que ya tiene con su nuevo vaso, compare su vaso con los vasos y los mezcladores correspondientes a la ilustración a continuación.

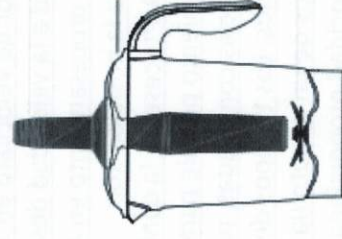
USO DEL MEZCLADOR

! ADVERTENCIA



Las cuchillas giratorias pueden causar lesiones graves. No coloque las manos, espátulas, etc. en el vaso mientras la licuadora está funcionando o mientras el vaso todavía está en la base. Las tapas y los mezcladores no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de contenedores. Utilice el mezclador que se suministró con su licuadora.

USO DEL MEZCLADOR



MEZCLADOR
ARO CONTRA SALPICADURAS
MONTAJE DE NAVAJAS

IMPORTANTE:

- El aro de salpicadura (cerca de la parte superior del apisonador) y la tapa evitan que el mezclador golpee las cuchillas cuando las tapas están aseguradas correctamente en la posición bloqueada.
- El vaso no debe estar más de dos tercios lleno cuando se usa el mezclador durante la mezcla.
- Para evitar el sobrecalentamiento durante la mezcla, **NO** use el pulso por más de 30 segundos consecutivos.
- Si la comida no circula, la máquina puede haber atrapado una burbuja de aire. - Retire con cuidado el tapón de la tapa y asegúrese de que la tapa se mantenga firmemente en su lugar.
- Suelta la burbuja de aire insertando el pisón a través de la abertura del tapón de la tapa.
- Si es necesario, apunte el mezclador hacia los lados o las esquinas del vaso.
- **NO** intente forzar el mezclador más adentro del contenedor.