



ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra.
Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.
Para soporte adicional, escribanos a info@premiermundo.com

1. PRECAUCIONES

Al usar el electrodoméstico, las precauciones básicas de seguridad son las siguientes.

- Lea todas las instrucciones
- Para protegerse de un choque eléctrico, no ponga la licuadora en agua o algún otro líquido
- Es necesaria la supervisión cercana cuando es usada por o con niños
- Desconecte el enchufe cuando no este en uso, antes de encender o quitar sus partes, y antes de limpiar
- Evitar el contacto con sus partes cuando esta en movimiento
- No utilice el aparato cuando el enchufe del cable este dañado o después que el aparato funcione mal, o se halla caído o este dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a la unidad de servicio autorizado mas cercana para revisión, reparación, o para el ajuste mecánico o eléctrico.
- Mantenga las manos u otros utensilios lejos del contenedor mientras este licuando para reducir el riesgo de una lesión severa a personas, o el de la misma. Si se dobla, raspa, etc., es necesario apagarla y desenchufarla, y utilizar solo una espátula de caucho
- Las hojas son filudas. Manéjelas con cuidado
- Para reducir el riesgo de lesiones a otras personas, no coloque las cuchillas sin que el jarro este propiamente unido a la base.
- Atornille firmemente el fondo del contenedor, pueden resultar lesiones si accidentalmente se mueven las cuchillas o quedan expuestas
- Siempre utilice la licuadora con la tapa
- Siempre sostenga la jarra mientras esta licuando. Si el contenedor gira mientras el motor esta encendido, apáguelo y apriete bien la jarra con la parte del fondo del contenedor.
- Cuando este licuando líquidos calientes, remueva la tapa alimentadora de la cubierta de dos piezas. No llene el contenedor de la licuadora mas allá del nivel de cuatro tazas. Siempre comience a procesar con la velocidad lenta. Mantenga las manos u otra parte de la piel fuera de la cubierta abierta para prevenir posibles quemaduras.
- No la utilice al aire libre
- No deje que el cable entre en contacto con el filo de una tabla o un contador?, o con superficies calientes.
- No descuide la licuadora mientras este operando
- Después de leer estas instrucciones, por favor recordarlas bien.

2. ACERCA DE ESTA LICUADORA



CUBIERTA

La cubierta de esta licuadora se compone de dos partes, acrylonitrile del estireno - (san) tapa alimentadora (1), --El - (san) cubierta con un anillo de cierre (2) la cubierta y el sello del anillo debe usarse en su totalidad.

La cubierta esta hecha de -(san) acrylonitrile del estireno lo cual lo hace fácil de limpiar y resistente a las manchas, la tapa alimentadora es removible para permitir la adición de otros ingredientes.

CONTENEDOR

El contenedor, como esta hecho de una jarra de vidrio y un anillo a presión. La capacidad de 7 tazas del contenedor es de 175 mililitros (3) la licuadora esta graduada para fácil manejo y esta moldeada en un material que resiste frío y calor. El manejo conveniente y la tapa alimentadora permite remover fácilmente los líquidos mezclados mientras que las mezclas mas densas son mas fáciles de remover cuando se abre el fondo. La jarra de vidrio y el anillo a presión emparejan firmemente y se usan en su totalidad.

3. ENSAMBLAJE

CUCHILLA

Se compone de dos partes: (4) ensamble del mezclador de alto grado de acero inoxidable; (5) ensamble con rosca del fondo del contenedor, el cual esta hecha de la base del jarro con un clip que asegura la cual es usado en su totalidad.

MOTOR Y MOTOR DE BASE

El poderoso motor de dos velocidades es el corazón del aparato y esta diseñado para esta unidad, esta incluido en la cubierta completamente (6). El motor se encuentra suspendido para reducir el ruido y el desgaste. Para hacer que el motor funcione normalmente, por favor utilice el motor la cantidad adecuada de comida para el licuado lento, velocidad y pulso, por favor siga las instrucciones detenidamente y las recomendaciones de este libro. En el fondo del la base del motor, hay un cable de

4. MANTENIMIENTO

CUIDADO Y LIMPIEZA DE ESTA LICUADORA

La licuadora contiene partes que son resistentes a la corrosión, sanitarias y de fácil limpieza. Antes y después de cada uso, separe las partes del contenedor (Items 1 – 6) y límpielas a fondo con agua y jabón caliente, entonces lave y seque bien. NO LAVE LAS PARTES EN NINGUNA LAVADORA AUTOMÁTICA DE PLATOS.

Periódicamente revise todas las partes antes de reensamblarlas. las cuchillas se traban o se dificultan para girar, NO USE LA LICUADORA. Revise con cuidado las cuchillas giratorias con un contador hacia la derecha (en contra al filo). Las cuchillas deben girar libremente. Si el vidrio del contenedor gotea o esta roto, NO USE LA LICUADORA, el uso adicional del contenedor podría dar como resultado la ruptura del mismo mientras se usa. Cuando necesite quitar la cuchilla, utilice una tela o un elemento similar para quitarla.

EL USO DE LAS PARTES DAÑADAS O NO RECOMENDADAS PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES Y/O EL DAÑO DE LA LICUADORA. Mire la siguiente pagina para el ensamblaje adecuado del contenedor en la guía del usuario.

NUNCA SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA. Desconecte la unidad. La limpieza de la cubierta puede ser con tela húmeda. Si hay fluido de agua en la unidad, el fluido saldrá por el desagüe.

El motor esta constantemente lubricado y no requiere ninguna lubricación adicional.

PRECAUCIÓN: Siga los siguientes pasos importantes para el ensamblaje, apriete y monte el contenedor de la licuadora, rápidamente y correctamente. PUEDEN RESULTAR LESIONES SI LAS CUCHILLAS QUEDAN ACCIDENTALMENTE EXPUESTAS



1. Voltee boca abajo el contenedor de modo que la apertura pequeña quede arriba.
2. Voltee el mezclador de las cuchillas boca abajo y póngalas en la boca del contenedor.
3. Enrosque el fondo del contenedor. Engranche las roscas apropiadamente. Apriete firmemente.

5. QUE HACER Y NO HACER CON ESTA LICUADORA:

Hacer

- Use solo el voltaje y la frecuencia especificados en el fondo de la licuadora.
- Siempre utilice la licuadora limpia, en una superficie seca para prevenir aire o materiales ajenos, o agua dentro del motor.
- Ponga porciones de líquido en el contenedor de la licuadora primero, a menos que las instrucciones de la receta diga lo contrario.
- Corte todas las frutas o vegetales duros, carnes cocidas, pescado o comida marina en partes no mas largas que ¾" (1.8 cm) a 1" (2.5 cm). Corte todo tipo de quesos en partes no mas largas que ¾" (1.8 cm).
- Use una espátula de caucho para empujar los ingredientes para ser tajados a la porción del liquido de la receta SOLO cuando el motor este apagado.
- Coloque la cubierta firmemente en el contenedor de la licuadora antes de empezar y coloque la mano sobre la cubierta del contenedor cuando el motor comience a funcionar.
- Remueva Los ingredientes pesados como las, mantequillas de maní, mayonesa y productos de consistencia similar, presionando o empujando la mezcla por la parte de abajo del contenedor y vertiéndola en algún plato o recipiente.
- Vierta las mezclas de consistencia líquida o semilíquida, por ejemplo los ponqués y la tarta la son muy en el contenedor?
- Se permite licuar vegetales cocidos y caldos frescos pero antes de verterlos en el contenedor de la licuadora estos se deben dejar enfriar un rato para su procesamiento.
- Cambie a una velocidad mayor si al parecer se le dificulta al motor cuando licua, para prevenir una sobrecarga del motor.
- Use 7 tazas en el contenedor de la licuadora para procesar frutas de corteza, granos de café o granos de cereal. Use solo el contenedor de vidrio de la licuadora para procesar cualquier especia y queso duro.

NO HACER

- NO espere a que la licuadora remplace todas las operaciones de su cocina. No triturara papas, huevos carnes crudas, amasar o mezclar pastas duras o extraer jugos de frutas o vegetales.
- NO procese mezclas durante mucho tiempo. Recuerde que la licuadora hace sus tareas en segundos no minutos. Es mejor detenerla y revisar la consistencia después de unos segundos en vez de sobre licuar el producto y que quede demasiado fino o muy licuado.
- NO sobrecargue el motor con cargas extra pesadas o extra largas. Si el motor se detiene, apáguela inmediatamente, desconecte el cable del enchufe y remueva la porción de la carga antes de



comenzar de nuevo.

- NO ponga cubos de hielo en el contenedor sin al menos una taza de líquido, los cubos de hielo no se licuan apropiadamente sin líquido.
- Procure NO quitar el contenedor de la licuadora de la base del motor o reemplazarlo hasta que el motor se haya detenido completamente. Las partes de la licuadora se pueden dañar.
- NO quite la cubierta del contenedor mientras este licuando, puede causar el derramamiento de la comida. Utilice la tapa alimentadora abierta para añadir otros ingredientes.
- NO cambie ni almacene la licuadora con la base del motor y el contenedor si no se han fijado correctamente. Puede causar serias lesiones a la licuadora si accidentalmente esta encendida.
- NO use ningún utensilio, incluyendo espátulas, en el contenedor mientras este en funcionamiento. Pueden detener en las cuchillas, romper el contenedor y causar serias lesiones.

6. CONSEJOS DE USO

COMO UTILIZAR UNA ESPÁTULA DE CAUCHO PARA ESTA LICUADORA

Cuando este licuando ingredientes o consistencias pesadas, pedazos de queso o sándwich es, es necesario usar una espátula de caucho para ayudar a que la mezcla baje a las cuchillas. Para usar la espátula, apague el motor, quite la cubierta, mueva la espátula de arriba abajo rápidamente alrededor de los lados del contenedor y empuje los ingredientes al centro del contenedor.

MAYONESA

Si la mayonesa es espesa o líquida, vacíe el contenedor, mezcle otro huevo y ¼ de taza (50ml) de mayonesa espesa o líquida hasta que se mezcle. Quite la tapa alimentadora y vierta la mayonesa restante en vez del aceite al centro del contenedor. Use la espátula de caucho a fondo el aceite de la mezcla.

SALSA O SALSA BLANCA

Para suavizar un aderezo o una salsa blanca, puede estar grumosa-, se deja reposar levemente y verter dentro de una taza que tenga medidas luego se coloca mas o menos un 1/3 de taza (125 ml) dentro del contenedor de la licuadora. Cúbrala y comience a procesar. Quite la tapa alimentadora, y con el motor encendido gradualmente agregue el aderezo o la salsa restante. Continúe con el proceso hasta que quede suave.

TAJAR MENUDILLOS

Para tajar menudillos para salsa, cocine los menudillos en agua o caldo, hasta que se reposen a temperatura ambiente. Corte los menudillos en piezas de 1" (2.5 cm), póngalos dentro del contenedor de la licuadora y cubramos con líquido reposado. Cubra el contenedor y procéselos en dos ciclos de 30 segundos a máxima velocidad. (si los giblets no se tajan lo suficientemente bien, procéselos a un ciclo adicional).

HACER MANTEQUILLA

Crema espesa, dulce o ácida, puede ser usado para hacer mantequilla-vierta dentro del contenedor de la licuadora. Cúbrala y procésela hasta que la mantequilla se forme. Viértala en el colador para que se drene el líquido. Entonces, ponga la mantequilla en un tazón pequeño y con una espátula remueva el mayor líquido como sea posible. Agregue sal mientras amasa la mantequilla. Ensaye agregando una cucharada sopera (15 ml) de hierbas secas (perejil, estragon o ajo) por taza (250 ml) de crema para una deliciosa mantequilla de hierbas.

COCO RALLADO

Para rallar el coco fresco, ponga el motor a la máxima velocidad, quite la tapa alimentadora, y agregue los pedazos de coco en las cuchillas giratorias. Después de rallar una y media tazas (375 ml) de coco, vacíe el contenedor y repita la operación hasta que quede bien rallado.

QUESO SECO Y DURO

El queso cheedar o el queso procesado queda duro y seco colocándolo por un largo tiempo en el refrigerador, así se puede cortar en pedazo, o rayarlo en la licuadora a máxima velocidad hasta que queden bien. Uselo para aderezos para cacerolas, en salsas, etc.

