

Kelvinator



Electrodomésticos para la familia

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

LICUADORA
MODELO: L300



LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE CONECTAR Y HACER FUNCIONAR ESTE PRODUCTO. GUARDE EL MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

❑ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se emplea un artefacto eléctrico, deben cumplirse algunas normas de seguridad básicas a fin de evitar daños y accidentes personales. Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos:

1. Siempre desenchufe el artefacto cuando este no sea usado. El mismo puede constituir un riesgo de descarga eléctrica aún estando apagado.
2. Desenchufe el artefacto, tirando desde la ficha, cuando este no vaya a ser utilizado o antes de realizar cualquier tipo de limpieza, verificación o reparación. Nunca apague la licuadora tirando del enchufe.
3. Emplee un paño húmedo con detergente suave para limpiar la superficie exterior. El uso de detergentes fuertes o sustancias abrasivas pueden dañar la superficie a limpiar.
4. No intente reparar, ajustar o reemplazar piezas de la licuadora por su cuenta. Recurrir siempre a un Servicio Técnico Autorizado. Tener en cuenta este punto especialmente para la ficha y cable de alimentación.
5. **NUNCA DEJE QUE LOS NIÑOS JUEGUEN CON EL ARTEFACTO.**
6. Asegúrese tener las manos secas antes de enchufar, desenchufar, encender o apagar el artefacto.
7. **NUNCA** emplee el producto con el cable de alimentación o ficha dañada. Tampoco lo haga si el producto ha presentado signos de mal funcionamiento o ha sido dañado en forma alguna. En tal caso apague y desenchufe el artefacto y consulte al Servicio Técnico Autorizado para la revisión, reparación o ajuste del mismo.
8. Nunca deje al producto sin atención mientras este conectado.
9. El empleo de accesorios no incluidos en este manual por el fabricante, puede resultar en riesgo de incendio, descargas eléctricas o daños personales.
10. No emplear este producto para otro propósito distinto para el cual fue diseñado. Este producto es apto solo para uso doméstico.
11. No enchufar el producto en un toma corriente defectuoso.
12. Asegúrese que el toma corriente cumpla con los requisitos de potencia y tensión que indica la etiqueta característica del producto. Si no cumple con los requisitos no conecte el aparato.
13. Asegúrese de mantener las manos o cualquier otro utensilio fuera del alcance de las cuchillas cuando el aparato esté funcionando.
14. No colocar ingredientes a altas temperaturas.
15. La licuadora debe ser empleada en una superficie nivelada y estable.

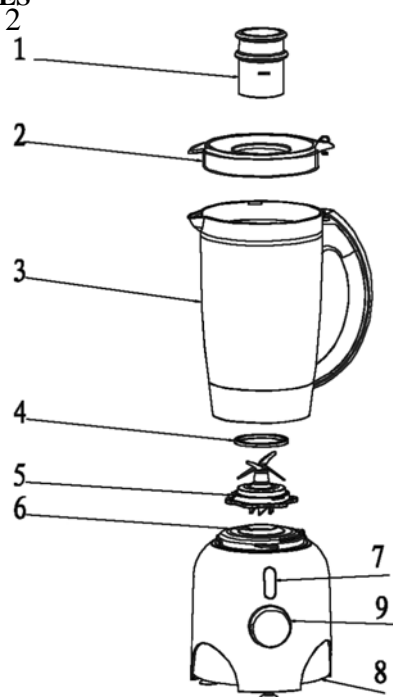
16. Asegúrese que el control esté en la posición de apagado (0) antes de enchufar la ficha en un toma corriente.
17. No operar la licuadora por un tiempo mayor de 1 minutos.
18. No usar extensiones de cables que no cumplan con las características eléctricas que indica la etiqueta.
19. Nunca deje que los niños operen la licuadora sin la supervisión de un adulto responsable.
20. No colocar el producto encima o cerca de cocinas, aparatos eléctricos o hornos microondas. No colocar el producto encima de otro producto
21. Asegúrese que el cable de alimentación no este por encima de superficies calientes, colgando o en cualquier lugar donde se pueda cortar, dañar o quemar.
22. A efectos de evitar descargas eléctricas no sumerja la base del motor de la licuadora, la ficha o el cable de alimentación en agua o en cualquier otro liquido.
23. Las cuchillas son filosas, proceder con extremo cuidado en su manipuleo.
24. Si se retira la jarra de la base del motor del artefacto mientras este está funcionando, el mismo se detendrá. Asimismo volverá a funcionar si la jarra es insertada nuevamente en su alojamiento manteniendo la operación elegida previamente.
25. Mantenga este producto alejado del alcance de los niños. Preste especial atención y tome las debidas precauciones para que este producto sea utilizado únicamente por personas capaces de comprender el riesgo que implica la utilización del mismo.

❑ ESPECIFICACIONES

MODELO	L300
TENSIÓN NOMINAL	220-240 V, 50/60 Hz
POTENCIA	500 W
MÁXIMO NIVEL DE AGUA	1,5 litros
CONTROL DE POTENCIA	EN EL CUERPO DEL PRODUCTO

□ IDENTIFICACIÓN DE PARTES

1. Tapa con medidor de volumen
2. Tapa principal con bloqueo de seguridad
3. Jarra de plástico
4. Arandela de silicona
5. Cuchillas Desmontables
6. Base del motor
7. Tecla función pulsador
8. Pies anti-deslizantes
9. Control de velocidad



□ ANTES DE USAR

IMPORTANTE: Siempre asegúrese que la licuadora este desenchufada antes de limpiar o remover las cuchillas. Manéjese con cuidado cuando se dispone a limpiar las cuchillas, estas son extremadamente filosas.

Para colocar las cuchillas en la base de la jarra siga las siguientes instrucciones.

- * Coloque la arandela de silicona en el soporte de las cuchillas (Fig. 1)
- * Coloque las cuchillas en la base de la jarra y gire en sentido horario.
- * Asegúrese que las cuchillas quedaron firmemente colocadas antes de colocar la jarra en la base del motor.

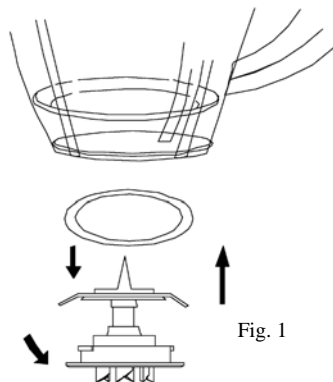


Fig. 1

NOTA: Cuando desee retirar las cuchillas de la jarra para proceder a su limpieza, necesitará inclinarlas un poco hacia un costado para poder retirarlas. No trate de forzar las cuchillas para sacarlas de la jarra esto las dañaría.

❑ OPERACIÓN Y USO

- * Una vez colocadas las cuchillas en la jarra proceda a colocar la jarra en la base del motor. Para un correcto armado, vea el punto Sistema de Bloqueo de Seguridad
- * Quite la tapa principal y agregué los ingredientes dentro de la jarra
- * Inserte la tapa principal en la jarra girándola en sentido antihorario. También teniendo en cuenta el Sistema de Bloqueo de Seguridad de la tapa principal.
- * Usando el control de velocidad, seleccione la velocidad deseada (1, 2, 3 o pulsador).
- * La función pulsador permite mantener encendido el aparato si se mantiene el botón presionado. Esta función es ideal cuando desee licuar nueces, chocolates o triturar hielo.
- * Usted puede agregar mas ingredientes mientras esta licuando otros, para esto quite la tapa con medidor de la tapa principal.
- * Cuando desee terminar la operación gire el control de velocidad hasta la posición 0

❑ SISTEMA DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

Este producto ha sido diseñado con dos sistemas de seguridad, uno ubicado en la tapa principal y otro en la base del motor.

Si la tapa principal y la jarra no están en su posición correcta, la licuadora no podrá operarse.

Para un correcto armado de la licuadora, siga las siguientes instrucciones:

- * Coloque la base del motor en una superficie nivelada y estable con el control de velocidad hacia delante.
- * Coloque la jarra encima de la base del motor con la manija hacia la derecha. En la posición de desbloqueo. (Fig. 1)
- * Gire la jarra hacia en sentido anti-horario hasta escuchar un clic. Las flechas del sistema de seguridad de la jarra y las de la base del motor tienen que estar alineadas (Fig. 2). Si es así la jarra está en la colocada correctamente.
- * Después de colocar los ingredientes. Coloque la tapa principal encima de la boca de la jarra con el pico de la tapa hacia delante.
- * Gire la tapa principal hacia en sentido horario hasta que el pico de la tapa quede en posición con el pico de la jarra. Ahora que la tapa principal y la jarra están correctamente colocadas la licuadora está lista para su uso.

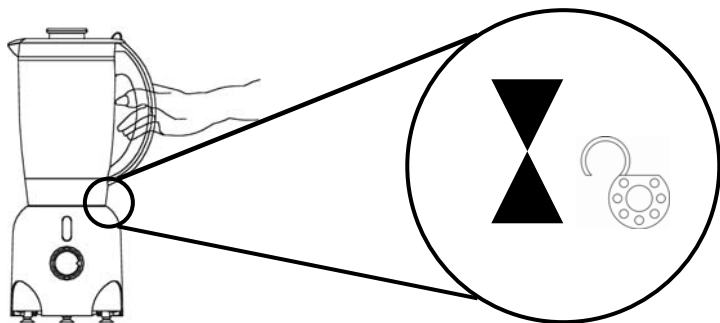


Fig. 1

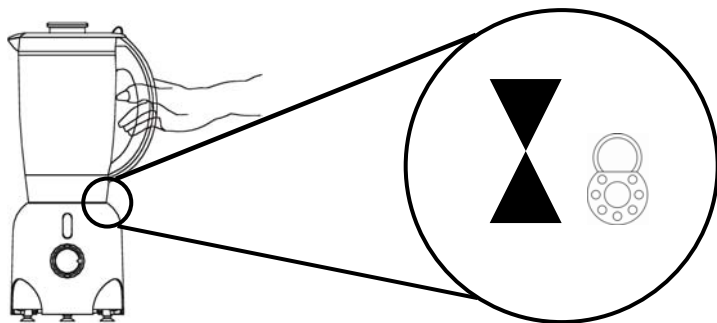


Fig. 2

❑ CONSEJOS UTILES

- * Con una breve operación es posible recuperar salsas que se hayan agumado o preparados en base a huevos que se hayan separado.
- * Cuando desee licuar comida de gran tamaño, córtelos previamente en cubos de 2 a 3 cm aproximadamente para conseguir un mejor resultado.
- * Nunca llene la jarra mas allá del máximo indicado.
- * Para asegurar una eficiente mezcla cuando esta licuando sólidos, es necesario detener la operación y empujar los ingredientes hacia abajo con una espátula.
- * Cuando desee hacer puré de frutas o vegetales, cocinado o crudos, primero hay que cortarlos en pequeños trozos para facilitar el trabajo.
- * Cuando desee licuar una variedad de ingredientes, sólidos y líquidos. Primero agregue los ingredientes líquidos para licuar y luego los sólidos.
- * Asegúrese de remover los carozos de las frutas y huesos de la carne para no dañar las cuchillas.
- * Nunca opere la licuadora con líquidos muy calientes. Siempre espere a que se enfríen antes de agregarlos a la jarra.
- * Siempre ventile la jarra de la licuadora cuando prepare puré con ingredientes calientes. Podrá obtener un mejor aireado en los alimentos si retira la tapa con medidor antes de comenzar la operación.

□ LIMPIEZA Y CUIDADO

- * Evitar usar aerosoles o detergentes abrasivos que puedan dañar la superficie de la licuadora.
- * Para un método rápido de limpieza siga las siguientes instrucciones:
 - Llenar la jarra con agua tibia y un poco de detergente
 - Presionar y mantener por 1 o 2 segundos el botón pulsador. Repetir esta operación 3 o 4 veces.
 - Luego retire la mezcla de la jarra y enjuague bien.
- * Siempre apague y desenchufe la licuadora antes de limpiarla o moverla.
- * Para un método más profundo siga las siguientes instrucciones:
 - Quite la jarra de la base del motor.
 - Gire la base de las cuchillas en sentido anti-horario
 - Retire la arandela de silicona.
 - Proceda a la limpieza por separado de cada elemento con agua caliente y detergente.
- * Tenga mucho cuidado cuando limpie las cuchillas estas son extremadamente filosas
- * Nunca utilizar un lavaplatos para limpiar las partes de la licuadora.
- * Nunca sumerja la base del motor en agua o en cualquier otro líquido. Para proceder a su limpieza hágalo con un paño suave y húmedo.

□ **GUIA UTIL PARA SU LICUADORA.**

ESTILO	INGREDIENTES	VELOCIDAD	PROCESO
Aireados	Batidos con leche	2,3	Usar leche fría, mezclar a gusto ambos ingredientes para lograr la consistencia deseada.
Triturados	Nueces, chocolate, etc.	Pulsador	Procesar ½ jarra a la vez para lograr un triturado parejo.
Cremoso	Manteca, azúcar, leche	2,3	Es necesario para este estilo de proceso empujar los ingredientes hacia las cuchillas con una espátula para asegurar la mezcla
Desmigajar	Pan, galletitas	2,3	Cortar los ingredientes en pequeños trozos
Picado	Hielo	Pulsador	Añadir 1/4 jarra y pulsar el botón pulsador 3 o 4 veces para picar
Emulsión	Aderezo para ensaladas	1,2	Combine todos los ingredientes en la jarra, durante el proceso agregué el aceite por la tapa con medidor.
Capas de azúcar glasé	Azúcar	2,3	Procesar por aprox. 20 segundos para fundir, luego 10 segundos para glasear
Mezclado		1,2	Procesar todos los ingredientes
Puré	Vegetales, frutas	2,3	Mezclar hasta suavizar.