Modelo: IB450AV



Modelo: IB850AV



#### **CARACTERÍSTICAS:**

Bate, tritura y licúa: salsas, sopas, jugos etc. Cuchilla en acero inoxidable. Cuerpo del motor en plastico de alta resistencia. Mango ergonómico para fácil manipulación. Brazo en acero inoxidable desmontable para fácil limpieza.

Modelo: IB450AV

Brazo de 32 cm.

Potencia: 450 Wh., 110 V.

Velocidad variable 4000-16000 RPM.

Dimensiones: 12 x 12 x 78 cm.

Modelo: IB850AV

Brazo de 52 cm.

Potencia: 850 Wh., 110 V.

Velocidad variable 4000-18000 RPM.

Dimensiones: 13 x 13x 98 cm.



## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.

Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de operar este aparato.

Opere con personal responsable, cuidadoso y con experiencia en uso de maquinaria. Peligro de accidente. Uso comercial únicamente.

Mantenga el aparato y el enchufe eléctrico alejados del agua y cualquier otro líquido. No sumerja las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. Nunca sostenga el aparato bajo el chorro de agua. En el caso de que el aparato caiga en el agua retire inmediatamente el enchufe de la toma corriente y no lo use hasta que el aparato haya sido revisado por un técnico certificado.

Peligro de descarga eléctrica. No toque el enchufe con las manos mojadas o húmedas.

No intente reparar el electrodoméstico usted mismo. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal calificado. Nunca use el equipo dañado. Desconecte el aparato de la toma corriente y póngase en contacto con el servicio técnico.

Nunca intente abrir la carcasa del aparato usted mismo. No introduzca ningún objeto en la carcasa del aparato.

Evite el contacto del cable con las cuchillas, objetos afilados, calientes o fuego.

Para desconectar apague y no jale el cable: use el enchufe. Revise frecuentemente este cable.

Opere alejado de otras personas y no lo desatienda mientras esté en uso o conectado a la electricidad.

No encienda si el brazo cuchilla no está sumergido en el recipiente de agua o líquido.

No toque las cuchillas con las manos.



## **INSTALACIÓN**

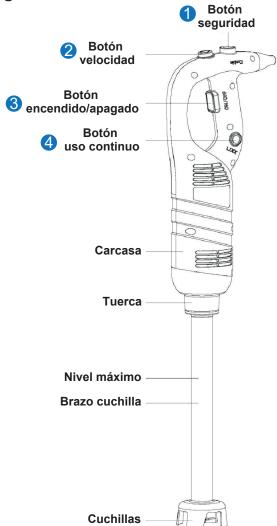
Instale el aparato en una superficie lisa, seca y no deslizante.

Use la licuadora únicamente conectada a 110 V., con polo a tierra. Conecte correcta y firmemente.

Ubique la licuadora de manera que el cable de conexión no cause tropezones y evite jalones al mismo. Manténgalo desconectado cuando no esté en uso.

Verifique el buen estado del equipo, cable, enchufe y de la toma corriente.

## **PARTES DEL EQUIPO**





#### **INSTRUCCIONES DE USO**

Utilizar únicamente en procesamiento de alimentos, no procesar carnes con hueso, con piel dura, conchas, espinas, escamas, frutas con semillas y cáscara, o corteza dura.

Ensamble el brazo- cuchilla girando la tuerca. Ajuste fuertemente.

Sumerja y apoye el brazo- cuchilla en el recipiente con líquido, no sobrepase el nivel máximo marcado en el brazo: 2/3 de altura.

El botón de velocidad 2 debe estar en mínimo.

Sostenga oprimido el botón de encendido 3.

Oprima y suelte el botón de seguridad 1 el motor arrancara.

Ajuste velocidad con el botón 2.

Para apagar suelte el botón de encendido 3.

#### **PARA USO CONTINUO:**

Sostenega oprimido el botón de encendido 3.

Oprima el botón rojo 4 y suelte el botón de encendido 3.

Para arrancar oprima el botón de seguridad 1.

Ajuste velocidad con el botón 2.

Para apagar oprima el botón de encendido 3 antes de sacar el brazo- cuchilla del recipiente.

El recipiente debe ser alto, el nivel del líquido sube al estar licuando.

Cuele el producto después de licuado.

Protector contra sobre voltaje y/o cortocircuito: este apaga el motor al detectar la falla, espere unos minutos y reinicie.

#### LIMPIEZA

Desconecte antes de limpiar.

Sumerja el brazo- cuchilla en agua y jabón no espumante, únicamente hasta en el máximo marcado en el brazo. Encienda unos segundos. Enjuague con agua limpia. Limpie la carcasa, con trapo húmedo. No la lave con chorro ni sumerja en líquidos.

