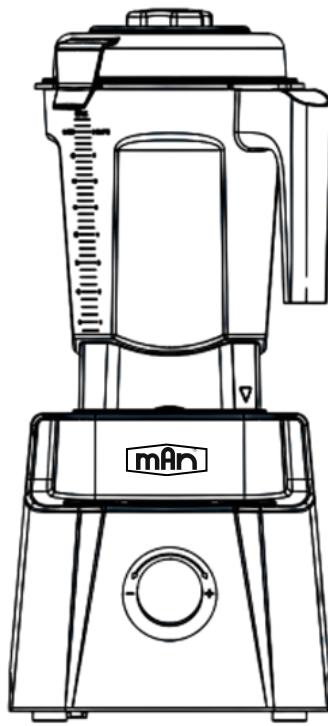




## INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN LICUADORA POWER BLEND



**Modelo: LPP - 9025**

120V~

60 Hz

1600 W

Conjunto de cuchillas de acero inoxidable con junta de hule.

Vaso de plástico de alta resistencia con capacidad de 2 litros.

**NOM**

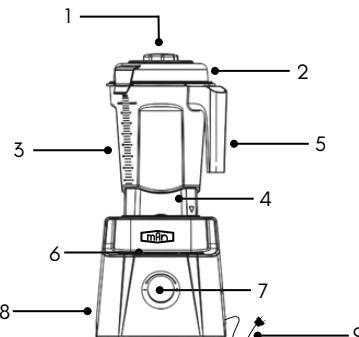
**HECHO EN MALAYSIA**



- industriasMan
- industriasman3085
- @industriasmanmx
- industrias.man

\*Lea cuidadosamente las instrucciones antes de poner a funcionar su aparato y guarde este instructivo para consultas posteriores.

# I. DESCRIPCION



Las imágenes son solo de referencia,  
consulte el objeto materia

- 1. Tapón dosificador
- 2. Tapa Hermética
- 3. Vaso con capacidad de 2 litros
- 4. Conjunto de 6 cuchillas completamente de acero inoxidable

- 5. Agarradera
- 6. Botonera
- 7. Perilla de velocidades
- 8. Base del motor
- 9. Cable tomacorriente

## 2. SELECTOR DE VELOCIDADES

Las velocidades que tiene su Licuadora ayudan a seleccionar la potencia y grado de batido, picado, licuado, etc. que requiere para los ingredientes o alimentos que deseé licuar. Sugerimos la siguiente tabla, aunque sus funciones pueden ser al gusto del usuario.



VELOCIDADES	DESCRIPCIÓN
PULSE (PULSO)	Presione el interruptor de pulso para hacer funcionar la máquina a la velocidad máxima; al soltar el interruptor, se detendrá automáticamente el funcionamiento. El interruptor de pulso también se puede utilizar para desmenuzar ingredientes duros, picar ingredientes o picar carne.
VELOCIDAD LOW-HIGH (BAJA-ALTA)	Para usar esta función, coloque la jarra en la base del motor con la tapa bien colocada, seleccione el botón "BAJO" o "ALTA", gire la perilla de la pantalla digital para aumentar o disminuir manualmente la velocidad (opcional) según se adapte a su receta y presione "INICIO" para ejecutar.
SMOOTHIE (BATIDO)	Esta función es ideal para batidos. Seleccione el botón "SMOOTHIE", gire la perilla de la pantalla digital para seleccionar el tiempo/velocidad de procesamiento (opcional) y presione "START" para ejecutar.
ICE (HIELO)	Esta función se recomienda para procesar alimentos congelados, triturar hielo y preparar batidos.

### TIEMPO Y VELOCIDADES

Gire la perilla para ajustar el tiempo duración de ciclo. Observará la cuenta regresiva en la pantalla digital hasta el tiempo correspondiente, el trabajo se completa y el timbre "dnp-dnp-dnp" 3 suena, la licuadora vuelve al estado de espera. En cualquier modo de función, gire el control de velocidad para seleccionar el engranaje, el ciclo comienza por default en la velocidad 3, puede girar la perilla para aumentar o reducir la velocidad.

### 3. COMO ENSAMBLAR SU LICUADORA

1.- Asegúrese que la Licuadora está con la Tecla que corresponde a la posición (0, apagado).

2.- Compruebe que el Vaso está completamente armado y después coloque sobre la licuadora verificando que asiste correctamente.



### 4. COMO OPERAR SU LICUADORA

1. Introduzca los ingredientes en el Vaso y coloque su Tapa Hermética. (Ver inciso A)

2. Conecte la Licuadora a un contacto en buen estado.

3. Seleccione la velocidad o función de acuerdo a sus necesidades.

4. Accione la licuadora con el interruptor de prendido - apagado.

5. IMPORTANTE.

a) Para cargas pesadas o secas (harinas, cereales, frijoles, habas, garbanzos, picar hielo, etc.) o volúmenes grandes de molienda. Use la máxima potencia. Si la carga es muy pesada o pegajosa use el accesorio para empujar la molienda al centro de las cuchillas. Siempre con el Motor apagado y la tapa bien colocada. (Ver inciso B)

b) Para cargas suaves o ligeras (líquidos, mezclar leches, jugos, etc.) o volúmenes bajos de molienda. Use las diferentes velocidades de su Licuadora. Si ve que la Licuadora esta muy lenta o no mueve la carga, aumente a la máxima potencia o reduzca la cantidad. Recomendamos poner la mano sobre la Tapa Hermética al inicio de la molienda para evitar derrames. (Ver inciso C)

6. Si necesita agregar ingredientes estando en marcha la Licuadora, solo retire el tapón dosificador y por la abertura introduzcalos. Si son líquidos calientes mantenga la cara y las manos alejadas y no llene mas de la tercera parte del Vaso. (Ver inciso D)

7. Apague la Licuadora y retire el Vaso hasta que el Motor esté detenido completamente.

8. Desconecte la Licuadora de la energía eléctrica jalando de la clavija, ¡no tire del Cable tomacorriente!

A)



B)



C)



D)



## 5. MANTENIMIENTO

- 1.- Dentro del período de garantía de un año, la empresa es responsable del mantenimiento gratuito.
- 2.- Para realizar el mantenimiento, lleve esta garantía al establecimiento de servicio local o más cercano para su reparación.
- 3.- Incluso dentro del período de garantía, lo siguiente queda excluido de la garantía:
  1. No se utiliza según los requisitos de este manual de funcionamiento o se coloca en un lugar inadecuado:
  2. Problemas atribuidos a caídas o colisiones.
  3. Problemas atribuidos a intento de desmontar y reparar el aparato por su cuenta.
  4. Sin comprobante de compra y tarjeta de garantía.
  5. El daño es resultado del desgaste normal del aparato.
- 4.- Conservará la propiedad de la tarjeta de garantía. Si la tarjeta se pierde, no se volverá a entregar.
- 5.- Para los aspectos que no entran en la reparación gratuita y una vez vencido el período de garantía, seguiremos atentos y dispuestos a atenderlo y solo se le cargarán el costo de las refacciones y los materiales.

## 6. PUNTOS DE ATENCIÓN

- ⚠ No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, etc. en el vaso.
- ⚠ Al limpiar, evite usar la mano para limpiar las cuchillas. Si usa herramientas de limpieza, preste atención a la seguridad.
- ⚠ No debe llenarse demasiado el vaso. No exceda los dos tercios de la capacidad.
- ⚠ Siempre coloque la tapa en el vaso al momento de usar la licuadora.
- ⚠ Antes de comenzar, asegúrese de que el vaso esté bien sujetado a la base.
- ⚠ Debido a la alta potencia, debe sostener el vaso ligeramente al encenderla.
- ⚠ Asegúrese de cubrir el vaso cuando use el agitador mientras entra el motor está funcionando.
- ⚠ Ya sea que el vaso se coloque sobre la mesa o no, evite usar la mano para sacar comida del vaso porque las cuchillas están afiladas y podría cortarse.
- ⚠ Para verter la comida, retire el vaso de la base.
- ⚠ Tenga cuidado de tocar el interruptor antes y después de la puesta en marcha.

## 7. OPERACIONES

La licuadora **Power Blender** es más que una licuadora, también se puede usar para otras aplicaciones en la cocina, incluyendo:

**Licuar:** Esta función básica se puede usar para hacer batidos, masas, bebidas mixtas, crema batida y aderezos para ensaladas.

Para un licuado básico, configure el tiempo, seleccione la velocidad deseada y hágalo funcionar hasta alcanzar la consistencia deseada.

**Molienda en húmedo:** La licuadora actúa como un molinillo húmedo al moler alimentos que contienen humedad, como granos remojados y carne cruda.

Use la función de pulso para moler hasta obtener la consistencia deseada. El control de pulso también se puede usar para picar carne.

Asegúrese de limpiar bien la licuadora después de moler carne cruda para evitar la contaminación cruzada.

**Molienda en seco:** Triture o muela legumbres o granos integrales para usarlos en cereales calientes, productos horneados y panes.

Para moler granos, pulse hasta el grado de finura deseado o configure el tiempo, presione el botón de inicio y configure la velocidad en alta para moler. Se recomienda la velocidad más alta para moler.

Esta máquina también se puede usar para hacer pan rallado o triturar galletas graham y más. Pulse hasta obtener la consistencia deseada.

**Extracción de jugos de alimentos integrales:** El jugo de alimentos integrales ofrece todos los beneficios para la salud, tanto del jugo como de la fibra que se encuentra en la fruta o verdura.

Para crear jugos integrales, licúe a alta velocidad durante aproximadamente 1 minuto.

**Picado en húmedo:** El picado en húmedo es una manera fácil de picar ingredientes como zanahorias y apio. Simplemente agregue agua con el alimento que desea picar para ayudar a que los ingredientes circulen en la jarra. Después de terminar de picar, cuele. También puede picar en pequeñas porciones usando el control de pulso si no desea usar agua.



# ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

Cuando se usan aparatos eléctricos, deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes y referidas a las partes de la Licuadora.

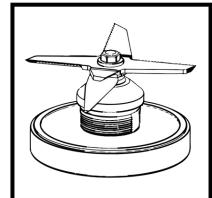
Por favor lea todas las instrucciones.

1. Cuando lice líquidos calientes, retire el tapón dosificador y mantenga las manos y la cara alejadas de la abertura mientras el motor esté funcionando. (Ver inciso A)
2. Siempre coloque la Tapa Hermética en la Licuadora antes de operarla.
3. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante del aparato, incluyendo el Vaso, puede ocasionar riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
4. Conserve las manos, así como cualquier objeto duro fuera del Vaso cuando las Cuchillas estén en movimiento. Una espátula de hule puede ser usada, pero solo cuando el Motor no esté en movimiento. (Ver inciso B)
5. Las cuchillas tienen filo, manejalas con cuidado.
6. Importante mantener las manos alejadas del Motor y Cuchillas en movimiento. (Ver inciso B)
7. Nunca coloque el Vaso o las Cuchillas sobre el Motor sin que esté armado completamente al Vaso y Tapa, esto ocasionará serios daños a su persona.
8. Los niños deben supervisarse para que NO jueguen con el aparato.
9. El aparato no debe utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que reciban supervisión o capacitación.
10. Este aparato es solo para uso doméstico.
11. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la Base de la licuadora, o el Motor, en agua o cualquier otro líquido. (Ver inciso C)
12. Apague la unidad y desconéctela cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga partes o antes de limpiarla.
13. No opere ningún aparato eléctrico si el Cable y/o la Clavija han sido dañados, si el aparato no funciona o ha sufrido algún daño. Llévelo a un Centro de Servicio Autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
14. No sujeté la unidad por el Cable ni tire de él cuando desconecte la Licuadora del enchufe. (Ver inciso D)
15. No permita que el Cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa, mantenga la unidad lejos del lavaplatos y de las superficies calientes, (Ver inciso E)
16. Sujetador tipo "Y". Si el Cordón tomacorriente está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o una persona similar calificada para evitar un daño o riesgo.

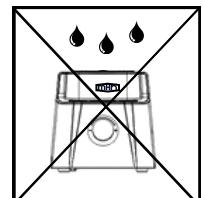
A)



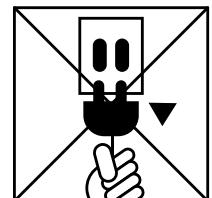
B)



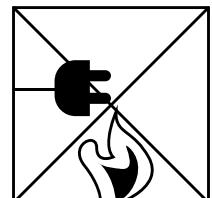
C)



D)



E)



# INDUSTRIAS MAN - GARANTÍA LIMITADA

**Este producto puede ser reparado por el fabricante INDUSTRIAS MAN DE MEXICO S.A. DE C.V.\* durante y después del periodo de garantía.**

**INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**, con domicilio Eje 3 Ote. No.103, Colonia Granjas San Antonio, Alcaldía Iztapalapa, código postal 09070, Ciudad de México, garantiza el producto adquirido, contra defectos de fabricación o en sus materiales por un periodo de **UN (1) año**, a partir de la fecha de compra o en su caso entrega del producto.

La garantía de fabricante cubre todos los costos de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos, mano de obra necesaria y gastos de transportación para el cumplimiento de la garantía, dentro de la red de servicio.

En caso de desabastecimiento de partes; a elección del consumidor; **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**, podrá sustituir el producto defectuoso por un equivalente o superior en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.** y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados o en el establecimiento donde adquirió el producto, acompañado de la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, la factura, el recibo y comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

## La presente garantía puede hacerse efectiva en el lugar donde adquirio el producto.

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto e incluye la mano de obra para su reparación. **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**, reemplazara cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor en un plazo de 30 días hábiles a partir de la presentación del producto en los **Centros de Servicio Autorizados** (ver anexo) en el interior de la república mexicana y para la Ciudad de México en **Eje 3 Ote. No.103, Colonia Granjas San Antonio, Alcaldía Iztapalapa, código postal 09070, Ciudad de México, México.**

### Condiciones y exclusiones:

Esta garantía no será válida bajo las siguientes condiciones:

El producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

El producto no hubiese sido operado de acuerdo al instructivo de uso que lo acompaña.

El producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.**.

**INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO** se reserva el derecho de rechazar la reparación en garantía de algún producto aun estando dentro del periodo de ésta, cuando la falla no ha sido ocasionada por defecto de fabricación o por alguno de los siguientes casos:

1. Descarga eléctrica.
2. Derrame de líquidos al interior o exterior del producto.
3. Plaga.
4. Introducción de objetos extraños al producto.
5. Caídas.
6. Golpes.
7. Intervención al producto por personas no autorizadas por **INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO**.

Taller de servicio y lugar para adquirir, partes, componentes, consumibles, accesorios y refacciones, **Eje 3 Ote. No.103, Colonia Granjas San Antonio, Alcaldía Iztapalapa, código postal 09070, Ciudad de México, México.** Para mayor información, póngase en contacto con nosotros en el siguiente número telefónico: **55 5581 8011. Consulta Centros de Servicios Autorizados en el sitio web: <http://www.industriasman.mx/distribuidores>, Correo electrónico: servicio@industriasman.mx**

**INDUSTRIAS MAN DE MÉXICO, S.A. DE C.V.** cubrirá los gastos erogados exclusivamente para el cumplimiento de esta garantía para aquella donde no se cuente con un centro de servicio autorizado para lo cual el consumidor **deberá ponerse en contacto previamente** con nosotros mediante los medios de contacto antes señalados

Producto:	
Modelo:	
Marca:	MAN
FECHA DE COMPRA Y/O ENTREGA	SELLO DE PROVEEDOR (VENDEDOR)



Más sobre nosotros en:



[industriasman.mx](https://www.facebook.com/industriasman.mx)  
 [@industriasmanmx  
\[www.industriasman.mx\]\(http://www.industriasman.mx\)](https://www.instagram.com/industriasmanmx)