

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, o la factura, o recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.

**La presente garantía puede hacerse efectiva en el lugar donde adquirió 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.**

**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](mailto: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 ante 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](https://www.instagram.com/industriasmanmx)
  
[www.industriasman.mx](http://www.industriasman.mx)



**más sobre nosotros en:**



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



**INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN  
LICUADORAS LÍNEA 500**

\*Este instructivo aplica para los siguientes modelos:



Las imágenes representadas son de carácter ilustrativo.  
 \*Lea cuidadosamente las instrucciones antes de poner a funcionar su aparato y guarde este instructivo para consultas posteriores.



[www.industriasman.mx](http://www.industriasman.mx)

**120 V~ | 60 Hz | 550 W**

Conjunto de Cuchillas de Acero inoxidable con Junta de Hule de doble sello.

Vaso de vidrio termoresistente ó de plástico de alta resistencia con capacidad de 1,5 litros.

2,4,7 y 10 velocidades dependiendo del modelo.

**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 desee licuar. Cada botón está claramente marcado. sugerimos la siguiente tabla, aunque sus funciones pueden ser al gusto del usuario.

2 VELOCIDADES	4 VELOCIDADES	7 VELOCIDADES	10 VELOCIDADES	DESCRIPCIÓN
1	1	1-3	1-2 6-7	Pulso: Ideales para picar nueces, almendras, avellanas, cacahuates, etc. en las cuales sólo se requiera de un picado burdo, así como también picar carne, sólo determine el tipo de molienda que requiera y dele el tiempo necesario y velocidad ( 1,2, 6 Y 7). Los 4 pulsos son ideales para obtener texturas en sus salsas o picados. Recomendamos de 2 a 10 segundos pulsando a intervalos.
1	3	4	4	Para preparar recetas de cocina y aderezos para ensaladas.
1	3	5	5	Para hacer salsas de todo tipo, así como la salsa mexicana. En esta velocidad no dejará espuma en sus salsas.
1	4	6	8	Se puede moler azúcar y obtener el azúcar glasé para repostería.
1	4	7	9	Para hacer cremas batidas, sopas de crema excelente para licuar frutas y legumbres o, mayonesas.
2	4	7	10 Pica hielo	Es la máxima potencia, sirve para hacer harina de cereales duros o semi-duros, como frijoles, habas, garbanzos, café, etc. Ideal para hacer hielo frapé; introduzca uno por uno rápidamente a través del tapón de su Licuadora.

## ⚠️ 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.

1. Por favor lea todas las instrucciones.
2. Cuando licue líquidos calientes, retire el tapón de la tapa y mantenga las manos y la cara alejadas de la abertura mientras el motor esté funcionando.
3. Siempre coloque la tapa de vaso en la Licuadora antes de operarla.
4. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, incluyendo el vaso, puede ocasionar riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
5. 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.
6. Las cuchillas tienen filo, manéjelas con cuidado.
7. **Importante mantener las manos alejadas del motor y cuchillas en movimiento.**
8. Nunca coloque el registro de vaso o las cuchillas sobre el motor sin que esté armado completamente al vaso y tapa, esto ocasionará serios daños a su persona.
9. Los niños deben supervisarse para que no jueguen con el aparato.
10. El aparato no debe utilizarse por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducida o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que reciban supervisión o capacitación.
11. Este aparato es solo para uso en interiores.
12. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la base de la licuadora, o el motor, en agua o cualquier otro líquido.
13. Apague la unidad y desconéctela cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga partes o antes de limpiarla.
14. 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.
15. No sujete la unidad por el cable ni tire de él cuando desconecte la Licuadora del enchufe.
16. 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.
17. 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.



## COMO ENSAMBLAR SU LICUADORA

1. Asegúrese que la Licuadora está con la tecla que corresponde a la posición (0).
2. Compruebe que el Vaso está completamente armado y después colóquelo sobre la Licuadora verificando que asiente correctamente.



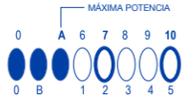
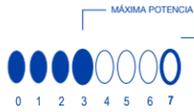
## COMO OPERAR SU LICUADORA

1. Introduzca los ingredientes en el Vaso y coloque su Tapa.
2. Conecte la Licuadora a un contacto en buen estado.



### 3. 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 una espátula de hule para empujar la molienda al centro de las cuchillas. **Siempre con el motor apagado.**
  - 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 al inicio de la molienda para evitar derrames.
4. Si necesita agregar ingredientes estando en marcha la Licuadora, **solo retire el tapón** y por la abertura introdúzcalos. Si son líquidos calientes mantenga la cara y las manos alejadas y no llene mas de la tercera parte del vaso.
  5. Apague la Licuadora y retire el Vaso hasta que el motor esté detenido completamente.
  6. Desconecte la Licuadora de la energía eléctrica. **Jalando de la clavija, ¡no tire del cable tomacorriente!**



## LIMPIEZA DE SU LICUADORA

**Desconecte de la energía eléctrica jalando de la clavija, ¡no tire del cable tomacorriente!**

1. Desenrosque el Vaso en dirección a las manecillas del reloj (ver indicación grabada en la base del Registro del Vaso)
2. Quite el Conjunto de Cuchillas con un trapo, puesto que son filosas, así como la junta de hule que va alrededor de la charola del Conjunto de Cuchillas.
3. Lave el Conjunto de Cuchillas, Registro de Vaso, Junta de Hule, Vaso, Tapa y Tapón de preferencia en agua caliente espumosa, enjuague perfectamente y seque completamente todas las partes.
4. Si su vaso es de vidrio puede lavarlo en lavavajillas, si es de plástico use una esponja.
5. Su Conjunto de Cuchillas tiene una Junta de Hule que sella en ambos lados, verifique que ha sido montada correctamente alrededor de la Charola de Conjunto como se muestra. Le recomendamos no lavar el Conjunto de Cuchillas en lavavajillas.
6. Coloque el Conjunto de Cuchillas dentro del Registro, después el Vaso en el Registro y gire enroscando en sentido contrario a las manecillas del reloj y compruebe esté completamente apretado.



## MANTENIMIENTO

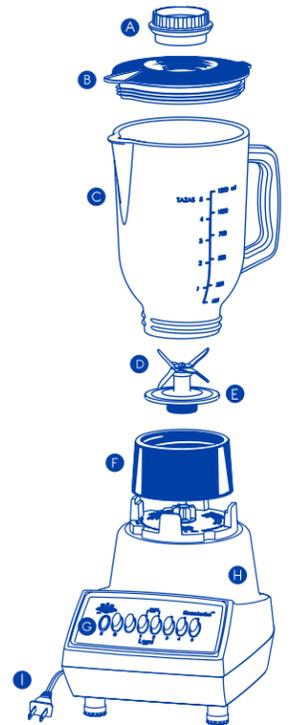
El motor de su Licuadora está lubricado permanentemente y no requiere de lubricación. Es recomendable de acuerdo al uso que le dé a su Licuadora que revise periódicamente su Junta de Hule y en el caso de requerir de una nueva, acuda a su Centro de Servicio más cercano y reemplácela. Los servicios de reparación deben ser realizados por un Centro de Servicio Autorizado y por personal calificado.

### IMPORTANTE:

**No intente afilar las Cuchillas del Conjunto pues están afiladas permanentemente en uso normal. Si requiere reemplazarlas acuda a su Centro de Servicio Autorizado y adquiera unas nuevas.**

## DESCRIPCIÓN

- A Tapón de vaso (ver inciso 2)
- B Tapa de vaso (ver inciso 3)
- C Vaso con capacidad de 1,250 litros (ver incisos 4-5-8)
- D Conjunto de cuchillas completamente de acero inoxidable (ver incisos 6-7-8)
- E Junta de hule doble sello
- F Registro de vaso (ver inciso 8)
- G Control de velocidades
- H Base motora (ver incisos 11-12)
- I Cable tomacorriente (ver incisos 13-14-15-16)



El tiempo de uso de su Licuadora es determinado por usted o por la clase de molienda que esté realizando, así como por los tiempos indicados en los diferentes tipos de recetas.

SUGERENCIAS	TIEMPO APROXIMADO
Mayonesas:	2 minutos.
Mantequilla de cacahuete:	2 y medio a 3 minutos.
Aderezos:	12 segundos.
Cremas:	1 minuto.
Salsas:	5 segundos (con textura).
	4 a 10 segundos (licuada).
Mezclar leches en polvo:	10 a 15 segundos.
Mezclar ingredientes para panques:	2 minutos.
Licuada de frutas:	5 a 30 segundos.
Cocktales:	5 a 8 segundos.