

SELECTOR DE VELOCIDADES

LAS VELOCIDADES QUE TIENE SU LIQUADORA AYUDAN A SELECCIONAR LA POTENCIA Y GRADO DE BATIDO, PICADO, LIQUADO, ETC. QUE REQUIERE PARA LOS INGREDIENTES O ALIMENTOS QUE DESEE LIQUAR. 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 SOLO SE REQUIERA DE UN PICADO BURDO. ASI COMO TAMBIEN PICAR CARNE, SOLO 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, ASI 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 GLASS PARA REPOSTERÍA.
1	4	7	9	PARA HACER CREMAS BATIDAS, SOPAS DE CREMA EXCELENTE PARA LIQUAR 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 LIQUADORA.

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

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, 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**

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)

mAn[®]
ELECTRODOMÉSTICOS
DOMESTIC APPLIANCES



más sobre nosotros en:



mAn[®]
ELECTRODOMÉSTICOS
DOMESTIC APPLIANCES

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN LICUADORAS LÍNEA 807



LPP/LPV 807 TRADICIONES DE MEXICO



LPP/LPV 807

MX
HECHO EN
MÉXICO

NOM

372-19

Las imágenes representadas son de carácter ilustrativo.

*LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE PONER A FUNCIONAR SU APARATO Y GUARDELAS PARA CONSULTAS POSTERIORES.

120 V~ | 60Hz | 550 W

CONJUNTO DE CUCHILLAS TOTALMENTE DE ACERO INOXIDABLE.

VASO DE VIDRIO TERMORESISTENTE

O DE PLÁSTICO IRROMPIBLE CON CAPACIDAD

DE 1,250 LITROS, 5 TAZAS.

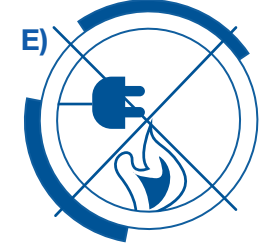
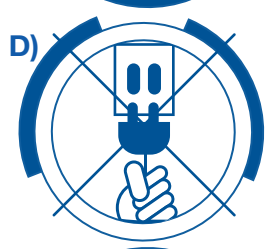
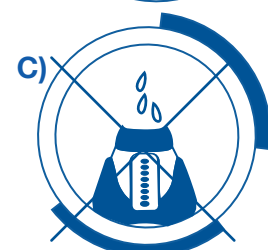
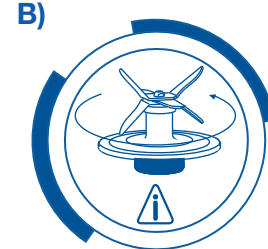
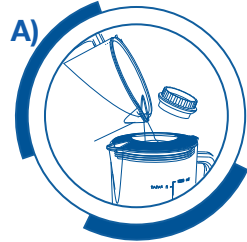
7 VELOCIDADES

⚠️ 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 SIGUIENTES INSTRUCCIONES:

- CUANDO LIQUE LÍQUIDOS CALIENTES, RETIRE EL TAPÓN DE LA TAPA Y MANTENGA LAS MANOS Y LA CARA ALEJADAS DE LA ABERTURA MIENTRAS EL MOTOR ESTÉ FUNCIONANDO. **(VER IMAGEN A)**
- SEMPRE COLOQUE LA TAPA DE VASO EN LA LICUADORA ANTES DE OPERARLA.
- 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.
- 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.
- LAS CUCHILLAS TIENEN FILO, MANÉJELAS CON CUIDADO.
- IMPORTANTE MANTENER LAS MANOS ALEJADAS DEL MOTOR Y CUCHILLAS EN MOVIMIENTO **(VER IMAGEN B)**
- 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.
- LOS NIÑOS DEBEN SURVEJARSE PARA QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.
- 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.
- ESTE APARATO ES SOLO PARA USO EN INTERIORES.
- 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 IMAGEN C)**
- APAGUE LA UNIDAD Y DESCONECTELA CUANDO NO ESTÉ EN USO, CUANDO LE quite o le ponga partes o antes de limpiarla.
- 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, LLEVELO A UN CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO PARA QUE LO EXAMINEN, REPAREN O AJUSTEN.
- NO SUJETE LA UNIDAD POR EL CABLE NI TIRE DE EL CUANDO DESCONECTE LA LICUADORA DEL ENCHUFE. **(VER IMAGEN D)**
- NO PERMITA QUE EL CABLE CUELQUE 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 IMAGEN E)**
- 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

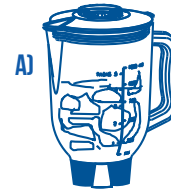
- ASEGÚRESE QUE LA LICUADORA ESTÁ CON LA TECLA QUE CORRESPONDE A LA POSICIÓN (O).
- COMPRUEBE QUE EL VASO ESTÁ COMPLETAMENTE ARMADO Y DESPUÉS COLOQUELO SOBRE LA LICUADORA VERIFICANDO QUE ASIENTE CORRECTAMENTE.



COMO OPERAR SU LICUADORA

- INTRODUZCA LOS INGREDIENTES EN EL VASO Y COLOQUE SU TAPA. **(VER INCISO A)**
- CONECTE LA LICUADORA A UN CONTACTO EN BUEN ESTADO.
- IMPORTANTE.**

A) PARA CARGAS PESADAS O SECAS (HARINAS, CEREALES, FRIJOL, HABAS, GARBANZOS, PICAR HIELO, ETC.) O VOLUMENES 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 LECHE, JUGOS, ETC.) O VOLUMENES BAJOS DE MOLIENDA, USE LAS DIFERENTES VELOCIDADES DE SU LICUADORA. SI VE QUE LA LICUADORA ESTÁ 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.



- SI NECESITA AGREGAR INGREDIENTES ESTANDO EN MARCHA LA LICUADORA, **SOLO RETIRE EL TAPÓN** Y POR LA ABERTURA INTRODUZCALOS. SI SON LÍQUIDOS CALIENTES MANTENGA LA CARA Y LAS MANOS ALEJADAS Y NO LLENE MÁS DE LA TERCERA PARTE DEL VASO. **(VER INCISO B)**

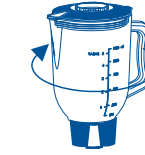
- APAGUE LA LICUADORA Y RETIRE EL VASO HASTA QUE EL MOTOR ESTÉ DETENIDO COMPLETAMENTE.

- DESCONECTE LA LICUADORA DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA. **JALANDO DE LA CLAVIJA, ¡NO TIRE DEL CABLE TOMACORRIENTE!**

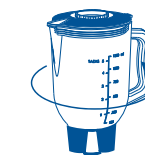
LIMPIEZA DE SU LICUADORA

DESCONECTE DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA JALANDO DE LA CLAVIJA, ¡NO TIRE DEL CABLE TOMACORRIENTE!

- DESENROSQUE EL VASO EN DIRECCIÓN A LAS MANECILLAS DEL RELOJ (VER INDICACION GRABADA EN LA BASE DEL REGISTRO DEL VASO)
- 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.
- LAVE EL CONJUNTO DE CUCHILLAS, REGISTRO DE VASO, JUNTA DE HULE, VASO, TAPA Y TAPON DE PREFERENCIA EN AGUA CALIENTE ESPUMOSA, ENJUAGUE PERFECTAMENTE Y SEQUE COMPLETAMENTE TODAS LAS PARTES.
- SI SU VASO ES DE VIDRIO PUEDE LAVARLO EN LAVAVAJILLAS, SI ES DE PLÁSTICO USE UNA ESPONJA.
- 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.
- 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 ESTE COMPLETAMENTE APRETADO.



- A)** NO MOJE LA BASE DEL MOTOR LIMPIELA CON FRANELA HUMEDA Y SEQUELA TOTALMENTE.
- B)** NO USE FIBRAS NI ESTROPAJOS EN PARTES DE PLÁSTICO, USE SOLAMENTE ESPONJAS.
- C)** SI SE DERRAMAN LÍQUIDOS SOBRE LA BASE DEL MOTOR LIMPIELOS CON UN TRAPO HUMEDO Y SEQUELA COMPLETAMENTE.



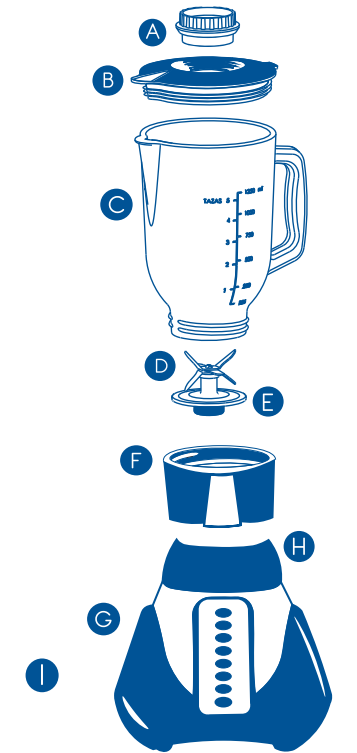
MANTENIMIENTO

EL MOTOR DE SU LICUADORA ESTÁ LUBRICADO PERMANENTEMENTE Y NO REQUIERE DE LUBRICACIÓN. ES RECOMENDABLE DE ACUERDO AL USO QUE LE DE 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
- B** TAPA DE VASO
- C** VASO CON CAPACIDAD DE 1,250 LITROS
- D** CONJUNTO DE CUCHILLAS COMPLETAMENTE DE ACERO INOXIDABLE
- E** JUNTA DE HULE DOBLE SELLO
- F** REGISTRO DE VASO
- G** CONTROL DE VELOCIDADES
- H** BASE DEL MOTOR
- I** CABLE TOMACORRIENTE



PARA EL TIEMPO DE USO DE SU LICUADORA, REVISE LAS RECETAS SUGERIDAS A CONTINUACIÓN:

SUGERENCIAS	TIEMPO APROXIMADO
MAYONESAS:	2 MINUTOS.
MANTEQUILLA DE CACAHUATE:	2 MINUTOS.
ADEREZOS:	12 SEGUNDOS.
CREMAS:	1 MINUTO.
SALSAS:	5 SEGUNDOS (LICUADA).
	4 A 10 SEGUNDOS (CON TEXTURA).
MEZCLAR LECHE EN POLVO:	10 A 15 SEGUNDOS.
MEZCLAR INGREDIENTES PARA PANCAKES :	2 MINUTOS.
LICUADOS DE FRUTAS:	5 A 30 SEGUNDOS.
CÓCTELES:	5 A 8 SEGUNDOS.