

PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS. IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact consumer support for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the plug or cord hang over the edge of table or counter, or touch with hot surfaces including stove.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove the lid cap from the lid. Do not blend hot liquids for the personal blender jar.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V MODELS ONLY)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only if it will. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes. (For 120 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

HOW TO USE

This unit is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blending jar upside down and place flat on counter top or work surface.
2. Place the blade assembly in bottom opening of the jar with blades down.
3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight **(A)**.
4. Turn assembled jar right side up.
5. Place lid with lid cap on blender jar.
6. Uncoil power cord from storage area under the base.
7. Place jar assembly on base **(B)**.
8. Blender is now ready for use.

USING YOUR BLENDER

Important: Appliance should always have lid in place when in use.

Caution: Do not place blender jar onto base when motor is running.

1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into outlet.

Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice or cheese, keep one hand on the lid to keep blender in place. 5. Select the speed that best suits your desired task. (See SPEED CHART) 6. For blending tasks – or when blending thick mixtures – use the PULSE button for several seconds, then release. Repeat until food has desired consistency. Releasing the PULSE button automatically turns the blender off **(C)**.

7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening **(D)**.

Important: Do not remove the lid while the blender is running. 8. When finished, press the PULSE/OFF button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending jar from the base.

9. To remove the jar, grasp the handle and lift up.

10. Remove lid to pour.

11. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than ¾" for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the PULSE/OFF button to stop appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.
- The lid cap holds up to 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream or liquor.
- When making bread crumbs make sure blender jar is completely dry.
- When using PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 2 minutes.
- Use the ICE CRUSH button when preparing beverages that include ice cubes or anything frozen; this helps to produce a smoother texture.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed, such as when preparing thick smoothies or milkshakes.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending at any time, press the PULSE/OFF button.
- When blending hot ingredients, remove the lid cap and then put it back partly open, with the opened side tilted away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use the lowest speed. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time.

DO NOT PLACE ANY OF THE FOLLOWING IN THE BLENDER:

- Large pieces of frozen foods
- Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes
- Bones
- Hard salami, pepperoni
- Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blending jar)

OTHER DONT'S:

- Do not operate blender without the lid on the blending jar.
- Do not store foods in the blending jar.
- Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather than more).
- Do not put boiling liquids into blender.
- Do not use PULSE for more than 10 seconds at a time: release the PULSE/OFF button regularly, allow the blender to rest briefly, then continue.
- Do not run blender for longer than 1½ minutes at a time. Scrape down sides of blending jar, if necessary, and continue blending.
- Do not use if blending jar is chipped or cracked.

TASKS NOT RECOMMENDED FOR THE BLENDER:

- Beating egg whites
- Mixing dough
- Mashing potatoes
- Grinding meats

SPEED CHART

PULSE/OFF STIR (1)	Use for thick mixtures Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups Prepare salad dressings Blend puddings Puree hot liquids
MIX (2)	Mix batters for pancakes, muffins and quick breads Mix ingredients for baked goods
CRUMB (3) CHOP (4)	Make cookie, cereal and bread crumbs Chop fruits and vegetables Chop cooked meats
WHIP (5)	Whip homemade whipped cream Make cream cheese schmears Mixing up butter
CLEAN (6)	Blend drop of dish washing liquid and hot water to clean blender
BLEND (7)	Blend salsas Prepare sauces Remove lumps from gravies
GRIND (8) PUREE (9) LIQUEFY (10)	Grind hard cheese, cooked meats and coconut Puree baby foods – fruits and vegetables Blend protein drinks Liquefy frozen drinks; smoothies
SMOOTHIE (11)	Blend milk shakes and malts Prepare smoothies
ICE CRUSH (12) HI/LOW	Crush ice and frozen food Select to change speed between Hi and Low Hi – the button is out Low – the button is in

RECIPES

BLUE CHEESE SALAD DRESSING

This creamy, fresh dressing is great with any salad greens. Try it as a dip with chicken wings or as a dip for your favorite veggies.

- ½ cup sour cream
- ¼ cup mayonnaise
- 1 Tbsp. fresh chopped parsley
- 1 garlic clove, peeled and chopped
- 2 tsp. lemon juice
- 1/8 tsp. each, salt and pepper

Place all ingredients in blender jar. Cover; press Blend/Stir and run 30 seconds or until blended.

Store covered in refrigerator up to 2 days. Stir before using. For a larger batch, double the recipe and prepare using the full size blender jar.

Makes about 1 cup.

QUICK AND EASY SALSA

This fast and easy restaurant-style salsa is a great substitution for fresh Pico de Gallo when tomatoes are no longer in season. Serve it with your favorite chips or as a topping for tacos.

- 2 cans (10 oz.) diced tomatoes with green chilies
- ½ small onion, quartered
- 1 small jalapeno pepper, seeded, deveined
- 1 clove garlic, peeled and smashed
- 1/2 cup loosely packed cilantro leaves
- 1 Tbsp. lime juice
- 1 tsp. sugar
- 1/2 tsp. cumin
- ½ tsp. salt

Place all ingredients in blender jar. Cover and pulse 30 seconds or to desired consistency. For a small batch, cut recipe in half and blend in your personal size blender jar.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the blending jar by the handle off the base turning slightly counterclockwise.
3. Remove jar base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the blade assembly.
- Caution: Blades are sharp, handle carefully.**
5. Remove lid and lid cap.
6. Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

Helpful Tips:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar.
- Cover and blend on CLEAN for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important:

- **Do not place the jar parts in boiling liquids.**
- **Do not immerse the base in liquid. Wipe the base with a damp cloth and dry thoroughly.**
- **Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.**

Note: If liquids spill onto the base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on this sheet.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO. INSTRUCCIONES

IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador, ni que toque superficies calientes.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Una espátula se puede utilizar, pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
- A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
- Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.
- Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa.
- Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto. No licue líquidos calientes para el vaso de la licuadora personal.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 120 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Note: Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o en América Latina por el centro de servicio autorizado.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo el material de embalaje y las pegatinas.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas hacia abajo.
3. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente sellada **(A)**.
4. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
5. Coloque la tapa con el tapón en la jarra de la licuadora.
6. Extraiga el cable de alimentación de su alojamiento situado bajo la base de la licuadora.
7. Coloque el conjunto vaso en la base **(B)**.
8. La licuadora ya está lista para el uso.

Importante: Licuadora debe tener siempre la tapa en su lugar cuando está en uso.

Precaución: No coloque la jarra en la base cuando el motor está en marcha.

USO DE LA LICUADORA

1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desee batir en la jarra.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en una toma eléctrica estándar.
- Nota:** Vigile la licuadora en todo momento durante el uso. Cuando vaya a utilizar alimentos sólidos como hielo o queso coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se mueva.
5. Seleccione la velocidad que mejor se ajuste a la función que desee realizar. (Vea GUÍA DE LAS VELOCIDADES).
6. Para moler, o para batir mezclas espesas presione el botón de pulso (PULSE) durante varios segundos y seguidamente suéltelo. Repita la operación hasta que el alimento haya adquirido la consistencia deseada. Si suelta el botón de pulso (PULSE), la licuadora se apagará automáticamente **(C)**.
7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje caer los ingredientes a través de la abertura **(D)**.

Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamiento.

8. Al terminar, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF). Asegúrese de que las cuchillas hayan parado por completo antes de intentar retirar la jarra de la base de la licuadora.
9. Para retirar la jarra, agarre el asa y levante la jarra.
10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

TRUCOS Y TÉCNICAS PARA BATIR

- Corte los alimentos en trozos de no más de ¾ pulgada antes de introducirlos en la licuadora.

- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Si los ingredientes se quedan adheridos a las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para rebañar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empujándolos hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y siga batiendo.
- El tapón de la tapa tiene una capacidad de 60 ml (2 oz.). Se puede utilizar como medidor y para agregar ingredientes como zumos, leche, nata y licores.
- Cuando vaya a moler pan asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando utilice la función de pulso (PULSE), realice presiones breves. Espere a que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos.
- Utilice el botón de (ICE CRUSH) para empezar a batir cuando desee preparar bebidas que contengan cubitos de hielo o algo congelado; esto ayuda a obtener una textura más suave.
- La función de pulso (PULSE) resulta útil cuando se precisen breves ráfagas de potencia; éste es el caso cuando desee preparar batidos de yogur o leche.
- Se recomienda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el batido en cualquier momento, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/ OFF).
- Cuando desee mezclar ingredientes calientes, quite el tapón y déjelo entreabierto de tal forma que el lado abierto esté alejado de usted. Cubra la tapa con un trapo para evitar salpicaduras y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2½ a 3 tazas) al mismo tiempo.

NO INTRODUZCA NINGUNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LA LICUADORA:

- Grandes trozos de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como nabos, boniatos o patatas en crudo
- Huesos
- Salmi o chorizo curado
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)
- OTRAS OPERACIONES DESACONSEJADAS:
- No ponga la licuadora en funcionamiento sin haber colocado antes la tapa sobre la jarra.
- No conserve alimentos en la jarra de la licuadora.
- No llene en exceso la licuadora (la licuadora es más eficaz mientras menos alimentos contiene).
- No vierta líquidos hirviendo en la licuadora.
- No utilice el funcionamiento por impulsos (PULSE) durante más de 10 segundos consecutivos; suelte el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF); deje reposar la licuadora brevemente y prosiga.
- No haga funcionar la licuadora durante más de 1 minuto y medio de manera ininterumpida; si fuera necesario, rebañe las paredes de la jarra y siga batiendo.
- No utilice la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.

OPERACIONES NO RECOMENDADAS PARA LA LICUADORA:

- Batir claras de huevo
- Amasar
- Hacer puré de patatas
- Picar carnes

GUÍA DE LAS VELOCIDADES

PULSO/APAGADO REVOLVER (1)	Para mezclas espesas Reconstituir zumos congelados, mezclas para beber y sopas condensadas Preparar aderezos para ensaladas Hacer mezclas tipo pudín Hacer puré de líquidos calientes Mezclar ingredientes para panqueques y otros productos de panadería Moler galletas, cereales y hacer pan rallado Picar frutas y hortalizas Picar carnes preparadas Batir merengue o betún casera Batir queso crema Mezclar mantequilla
MEZCLAR (2)	Mezcle una gota de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora
DESMIGAR (3) PICAR (4)	Mezclar salsas
Batir (5)	Preparar aderezo Eliminar grumos de las salsas Rallar quesos duros o coco, y moler carnes cocidas Elaborar papillas infantiles – hacer puré de frutas y vegetales
LIMPIAR (6)	Mezclar bebidas proteínicas
MEZCLAR (7)	Licuar bebidas congeladas; preparar batidos de yogur
PICAR (8) HACER PURÉ (9)	Elaborar batidos y malteadas
LICUAR (10)	Picar hielo y alimentos congelados Selección para cambiar de velocidad entre alta y baja Alta (HI) – botón no pulsado Baja (LOW) – botón pulsado

BATIR (11) TRITURAR HIELO (12) ALTA/BAJA	Elaborar batidos y malteadas Picar hielo y alimentos congelados Selección para cambiar de velocidad entre alta y baja Alta (HI) – botón no pulsado Baja (LOW) – botón pulsado
---	---

RECETAS

ADEREZO DE QUESO AZUL

Este cremoso y fresco aderezo es fantástico con cualquier tipo de verdura para ensalada. Pruébelo como una salsa con alas de pollo o como salsa para sus vegetales favoritos.

- ½ taza de crema agria
- ¼ taza de mayonesa
- 1 cucharada de perejil fresco, picado
- 1 diente de ajo, pelado y picado
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1/8 cucharadita cada una de sal y de pimienta

Coloque todos los ingredientes en el vaso licuador personal. Póngale la tapa, presione el botón de mezclar/revolver (Blend/Stir) por 30 segundos o hasta que los ingredientes estén mezclados. Colóquelo con la tapa en el refrigerador hasta 2 días. Revuelva la mezcla antes de usarla. Para una cantidad grande, doble la receta y prepárela en la jarra regular de la licuadora.

SALSA FÁCIL Y RÁPIDA DE PREPARAR

Esta rápida y fácil salsa de calidad de restaurante, es un ideal sustituto para el Pico de Gallo cuando los tomates no estan en temporada. Sirvala con sus papitas favoritas o con tacos.

- 2 latas (10 onzas) de tomates picados con chiles verdes
- ½ cebolla pequeña, picada en cuartos
- 1 ají jalapeño, sin semillas y sin venas
- 1 diente de ajo, pelado y aplastado
- ½ taza de hojas sueltas de cilantro
- 1 cucharada de jugo de lima
- 1 cucharadita azúcar
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de sal

Coloque todos los ingredientes en la jarra regular de la licuadora. Póngale la tapa y presione el botón de pulso por 30 segundos o hasta alcanzar la consistencia deseada. Para una cantidad pequeña, reduzca la receta a la mitad y mezcle los ingredientes en el vaso licuador de tamaño de personal.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Solicite el servicio a personal técnico cualificado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Levante la jarra de la licuadora por el mango de la base girando ligeramente hacia la izquierda.
3. Retire la base del frasco girando hacia la izquierda hasta que se suelte.
4. Retire el conjunto de la cuchilla.
- Precaución:** Las cuchillas son afiladas, manejar con cuidado.
5. Retire la tapa y el tapón de la tapa.
6. Lave las piezas removibles a mano o en el lavavajillas. Coloque el frasco en la rejilla inferior y el resto de las partes sólo en la rejilla superior.

Consejos útiles:

- Para una limpieza rápida, combine 1 taza de agua caliente y una gota de jabón líquido para platos en la jarra de la licuadora.
- Cubra y licue a limpio durante unos 30 segundos.
- Deseche líquido y enjuague bien.

Importante:

- **No coloque las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.**
- **No sumerja la base en ningún líquido. Limpie la base con un paño húmedo y seque bien.**
- **Elimine las manchas persistentes frotándola con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo.**

Nota: Si derrama líquidos sobre la base, limpie con un paño húmedo y seque completamente. No use alomohadillas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte ni acabado.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en

