

MANUAL DE USUARIO

LICUADORA PROFESIONAL

Modelo

LFR-2532N

Gracias por elegir nuestros electrodomésticos. Por favor, lea este manual de usuario detenidamente antes de realizar la instalación y operación. Conserve para futuras consultas.

Frigilux se reserva el derecho de interpretar este manual, que estará sujeto a cualquier cambio debido a mejoras del producto sin previo aviso.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no lo ponga en agua u otro líquido.
3. Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisados e instruidos de cerca sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato por o cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
5. Apague el aparato, luego desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas y antes de limpiar.
6. Evite el contacto con partes móviles.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante en el número de teléfono de atención al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
8. No utilizar al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
10. No permita que el cable entre en contacto con la superficie caliente, incluida la estufa.
11. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la licuadora. Se puede usar un raspador/manipulador, pero solo se debe usar cuando la licuadora no esté funcionando.
12. Las cuchillas son afiladas. Maneje con cuidado. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque cuchillas de montaje de cortador en la base sin la jarra colocada correctamente.
13. Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
14. El uso de accesorios, incluidos los frascos de conservas, no recomendados por el fabricante puede causar lesiones personales.
15. No mezcle líquidos calientes.
16. La luz intermitente indica que está listo para funcionar. Evite cualquier contacto con cuchillas o piezas móviles.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO EN EL HOGAR

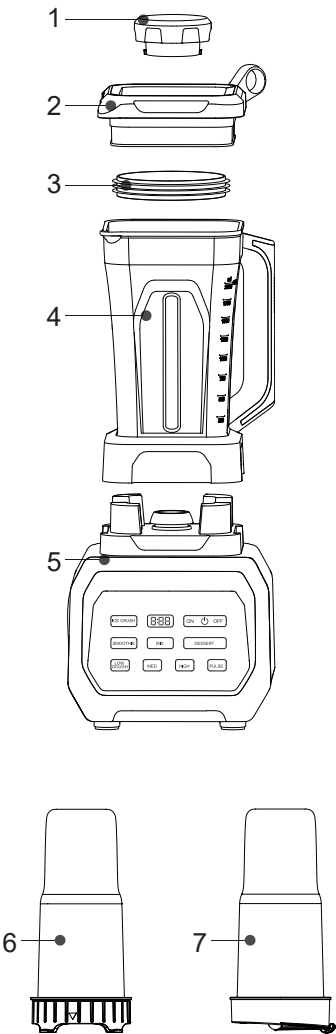
NOTA:

El incumplimiento de cualquiera de las medidas de seguridad importantes y las instrucciones importantes para el uso seguro es un mal uso de su licuadora personal que puede anular su garantía y crear el riesgo de lesiones graves.

Sistema de Seguridad

Este aparato está equipado con protector térmico motor. Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe hasta que alcance la temperatura ambiente. Luego, vuelva a enchufar la toma de corriente a la toma de corriente y encienda nuevamente el aparato. Póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio autorizado si se activa con demasiada frecuencia.

NOMBRE DE LAS PARTES



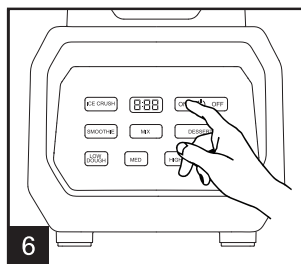
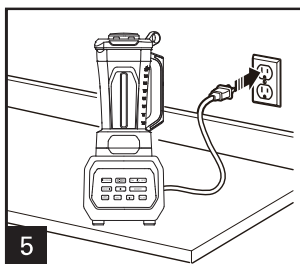
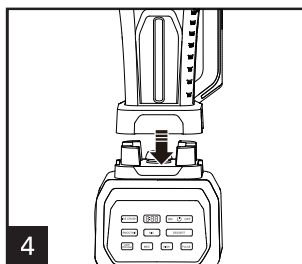
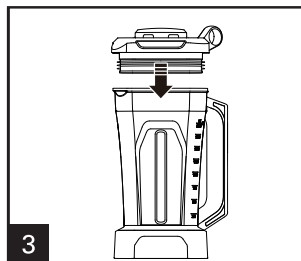
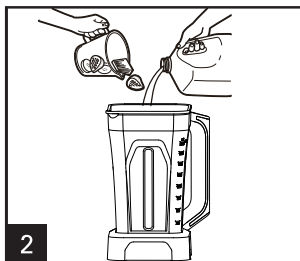
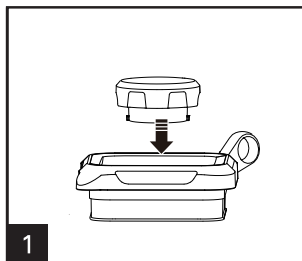
No.	Descripción
1	Taza de Medir
2	Tapa de la Jarra
3	Sello de la Jarra
4	Jarra(2.0L)
5	Motor Principal
6	Tarro Personal(Con assembly de cuchilla)
7	Tarro Personal (Con cubierta personal)

DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Modelo	Voltaje nominal	Frecuencia nominal	Potencia nominal
LICUADORA PROFESIONAL	LFR-2532N	120V~	60Hz	1500W

INSTRUCCIONES DE USO

Licuada profesional

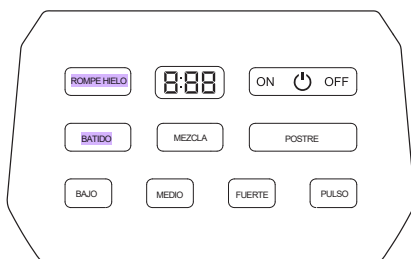


Importante

- El disco de salpicaduras (cerca de la parte superior del tamper) y la tapa evitan que el tamper golpee las cuchillas cuando la tapa está bien sujeta en la posición.
- El contenedor no debe estar lleno más de dos tercios cuando se utiliza la manipulación durante la mezcla.
- Para evitar el sobrecalentamiento durante la mezcla, no use el tamper durante más de 30 segundos consecutivos.
- Si la comida no circula, la máquina puede haber atrapado una burbuja de aire.
- Retire con cuidado el vaso medidor mientras se asegura de que la tapa permanezca firmemente en su lugar. Libere la burbuja de aire insertando el tamper a través de la abertura del tapón de la tapa.
- Mantener el tamper hacia abajo puede no ayudar a que los ingredientes circulen. Si es necesario, apunte el tamper hacia los lados o esquinas del contenedor. No intente forzar el pistón más profundo en el contenedor.

INSTRUCCIONES DE USO

Panel de Control



1. Cuando se conecta la fuente de alimentación, todas las luces del panel de control parpadean; después de tres segundos, solo la luz de ENCENDIDO/ APAGADO parpadea.
2. Quite la jarra, la luz ON / OFF parpadea. Ponga los ingredientes en el frasco y ponga la tapa sobre él.
3. Pon el bote en el motor principal. Presione el botón ON / OFF para activar la máquina. En este momento, todos los indicadores en el panel de control parpadean, el tubo digital muestra 0:00 y la máquina entra en estado de espera. (consejos cálidos: si la jarra no está instalada en su lugar, cuando se presiona el botón ON / OFF para encender la máquina, solo el botón ON / OFF parpadea)
- 4.1 Haga clic en el botón ICE CRUSH, La máquina irá al programa del menú ICECRUSH. El indicador ICE CRUSH y el indicador ON / OFF se encienden. Después de completar el menú, todas las luces del panel de control parpadean y el tubo digital muestra el tiempo de funcionamiento anterior.
- 4.2 Haga clic en el botón SMOOTHIE, La máquina irá al programa de menú SMOOTHIE. El indicador SMOOTHIE y la luz indicadora ON / OFF, la cuenta regresiva del tubo digital 1 minuto. Después de 1 minuto, todas las luces parpadean en el panel de control, el tubo digital muestra 0:00 y la máquina entra en el modo de espera.
- 4.3 Haga clic en el botón MIX, La máquina irá al programa de menú MIX. El indicador MIX y la luz indicadora ON / OFF, la cuenta regresiva del tubo digital 30 segundos. Después de 30 segundos, todas las luces parpadean en el panel de control, el tubo digital muestra 0:00 y la máquina entra en modo de espera.
- 4.4 Haga clic en el botón POSTRE, La máquina irá al programa del menú POSTRE. El indicador DESSERT y la luz indicadora ON / OFF, la cuenta regresiva del tubo digital 30 segundos. Después de 30 segundos, todas las luces parpadean en el panel de control, el tubo digital muestra 0:00 y la máquina entra en modo de espera.
- 4.5 Haga clic en el botón BAJO, La máquina irá al programa del menú BAJO. El indicador LOW y el indicador ON / OFF se encienden, el tubo digital comienza a acumular tiempo. Después de 3 minutos, la máquina deja de funcionar y el panel de control parpadea todas las luces. El tubo digital muestra 0:00. , la máquina entra en modo de espera.
- 4.6 Haga clic en el botón MED. La máquina irá al programa del menú MED. El indicador MED y el indicador ON / OFF se encienden, el tubo digital comienza a acumular tiempo. Después de 3 minutos, la máquina deja de funcionar y el panel de control parpadea todas las luces. El tubo digital muestra 0:00. , la máquina entra en modo de espera.
- 4.7 Haga clic en el botón ALTO, la máquina entra en el programa del menú ALTO, el indicador ALTO y la luz indicadora de ENCENDIDO / APAGADO, el tubo digital comenzó a acumular tiempo. Después de 3 minutos, la máquina deja de funcionar y el panel de control parpadea todas las luces. El tubo digital muestra 0:00., La máquina entra en modo de espera.
- 4.8 Presione el botón PULSO durante mucho tiempo. El motor principal ingresa al programa del menú PULSO; cuando se presiona el botón de PULSO, cuánto tiempo funciona la máquina, afloja la tecla y la máquina deja de funcionar; Las horas de trabajo antes de la visualización del tubo digital son largas, la máquina entra en modo de espera.

RECETAS

Item	Función	Comida	Preparación & Uso	Cantidad	Tiempo
1	Bajo	Nueces crudas	Para hacer harina de nueces. Uso en pasteles, galletas y magdalenas	150g-300g, 1-2cups	5-15 seg
2	Medio	Sopa cruda	Utilizar para sopa	400g papas , 400g zanahorias, 400g cebollas , 800g agua	90 seg
3	Alto	Jugo de zanahoria	Uso para bebidas	Zanahorias 800g , agua 1200g	2 min
4	Rompe Hielo	Cubo de hielo	Uso para enfriamiento	8-12 piezas	5-10 pulsos
5	Batido	Batido de fresa	Utilizar para batido	125 g de fresa congelada, descascarillada y cortada por la mitad + 250 g de leche refrigerada	1 min
6	Postre	gelato mango coco	Utilizar para el postre	600 g de trozos de mango frío que no excedan los 15 mm; 1 limón, pelado, reducido a la mitad; 1/2 taza (125 ml) de leche de coco fría, 1/2 taza (150 g) de leche condensada azucarada	1 min
7	Pulso	Bisquets/ Galletas	Romper las bisquets / galletas por la mitad. Mezclar para formar migas. Se utiliza para las cortezas de queso.	250g	3-8 pulsos

ANÁLISIS Y MANEJO DE ANORMALIDADES

Manejo de anomalías

1. En caso de anomalías como ruidos anormales, olores, humo, etc., debe cortar de inmediato la energía y dejar de usar.
2. Si el producto no funciona, verifique si la fuente de alimentación está conectada, si el interruptor está en la posición ON y si los accesorios están instalados en su lugar.
3. Si el producto aún no funciona después de los controles mencionados anteriormente, consulte al centro de reparación designado para el mantenimiento.

Análisis y eliminación de fallos

Síntoma	Análisis de las posibles causas	Contramedida
El producto no funciona	No presionó el interruptor de avance lento.	Mantenga el interruptor de punto en el estado presionado.
	Este aparato está equipado con motor protector térmico. Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe hasta que alcance la temperatura ambiente. Luego, vuelva a enchufar la toma de corriente a la toma de corriente y encienda nuevamente el aparato.
Espada Mezcladora	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos.	Reducir la cantidad de ingredientes.
	Los ingredientes se adhieren a la cuchilla.	Corte la fuente de alimentación, limpie la cuchilla de los ingredientes.
Los productos de olores anormales, calientes, como el fenómeno de fumar.	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos.	Reducir la cantidad de ingredientes.
	El tiempo de trabajo continuo del producto es demasiado largo.	Acortar el tiempo de trabajo continuo del producto.
	Procesar los ingredientes de la temperatura es demasiado alto.	La temperatura de los ingredientes no supera los 60 C

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Envase

Para preparar su nueva máquina para el uso inicial, los siguientes pasos se encuentran en limpieza normal.

Limpieza normal:

1. Llene el recipiente con agua tibia hasta la mitad y agregue un par de gotas de detergente líquido para lavar platos en el recipiente.
2. Empuje la tapa completamente.
3. En modo de espera. Ejecute la máquina en Alta velocidad durante 30 a 60 segundos.
4. Apague la máquina, enjuague y drene el recipiente.

Para desinfectar:

1. Siga las instrucciones de limpieza normal anteriores.
2. Llene el recipiente con agua hasta la mitad y agregue 1 1/2 cucharaditas de agente blanqueador.
3. Empuje la tapa completamente en la jarra.
4. En el modo de espera. Ejecute la máquina en Alta velocidad durante 30 a 60 segundos.
5. Apague la máquina y deje reposar la mezcla en el recipiente durante 1 1/2 minutos más.
6. Vierta la mezcla. Deje que el recipiente se seque al aire.
7. No enjuagar después de desinfectar.

Tapa, taza de medir

Separe la tapa y la taza medidora. Lavar las piezas en agua jabonosa tibia.
Enjuague con agua del grifo y seque. Vuelva a montar antes de usar.

Base del motor

1. Desenchufe el cable de alimentación.
2. Lave la superficie exterior con un paño suave y húmedo o una esponja, que se haya enjuagado en una solución suave de detergente líquido y agua tibia. No coloque la base del motor en agua.
3. La almohadilla de centrado se puede quitar para una limpieza más profunda.
4. Limpie a fondo los interruptores para que funcionen libremente. Pueden volverse pegajosos de uso. Use un hisopo de algodón humedecido para limpiar la máquina. Secar inmediatamente cualquier exceso de agua.
5. Pulir con un paño suave

PIEZA Y MANTENIMIENTO

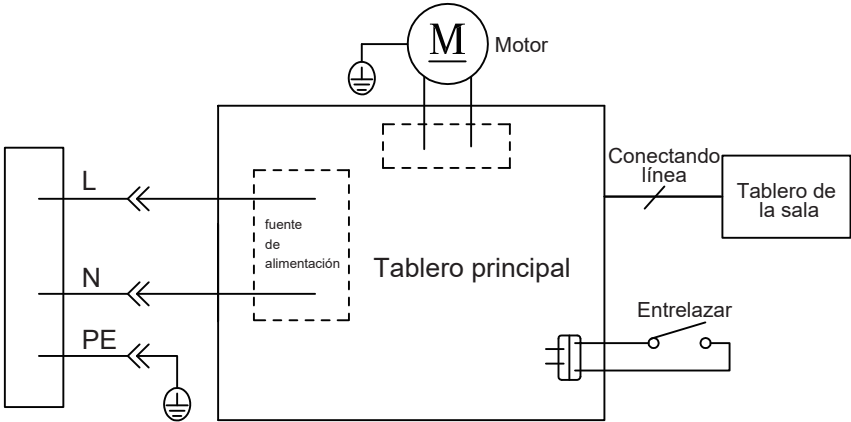
Advertencia:

Peligro de descarga eléctrica.

Desconecte la corriente antes de limpiar la máquina.

El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o descargas eléctricas.

DIAGRAMA DE PRINCIPIO DE CIRCUITO



Protección del medio ambiente



El aparato no debe desecharse con la basura doméstica habitual. Al final de su vida útil, el aparato debe entregarse correctamente en un punto de recolección para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al recolectar y reciclar los aparatos viejos, usted está haciendo una contribución importante a la conservación de nuestros recursos naturales y proporciona una eliminación ambientalmente racional y saludable.