

Eiffel®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LICUADORA E-221



011-4687-5218



WWW.EIFFELSR.COM.AR



COSQUIN 2464 - CABA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de conectar la unidad al tomacorriente, tenga en cuenta los siguientes puntos:

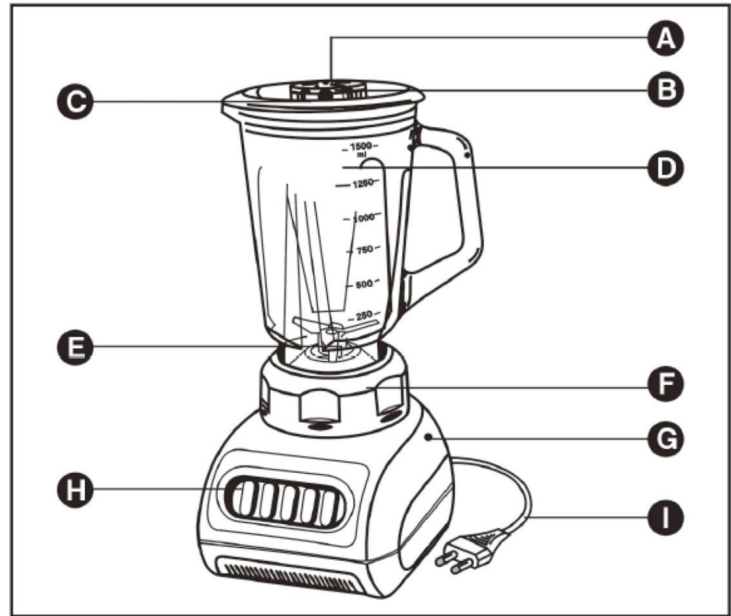
- La unidad este completamente ensamblada.
- El selector de velocidad este en la posición "OFF".
- Que el voltaje especificado en la unidad corresponda con el voltaje del área.
- Nunca ponga a funcionar la unidad cuando la jarra no este montada.
- Mantenga la unidad alejada de los niños.

Cuando el motor este corriendo:

- No coloque o remueva la jarra
- No inserte objetos dentro de la jarra
- No inserte sus manos dentro de la jarra
- Siempre remueva el enchufe del tomacorriente después de cada uso.

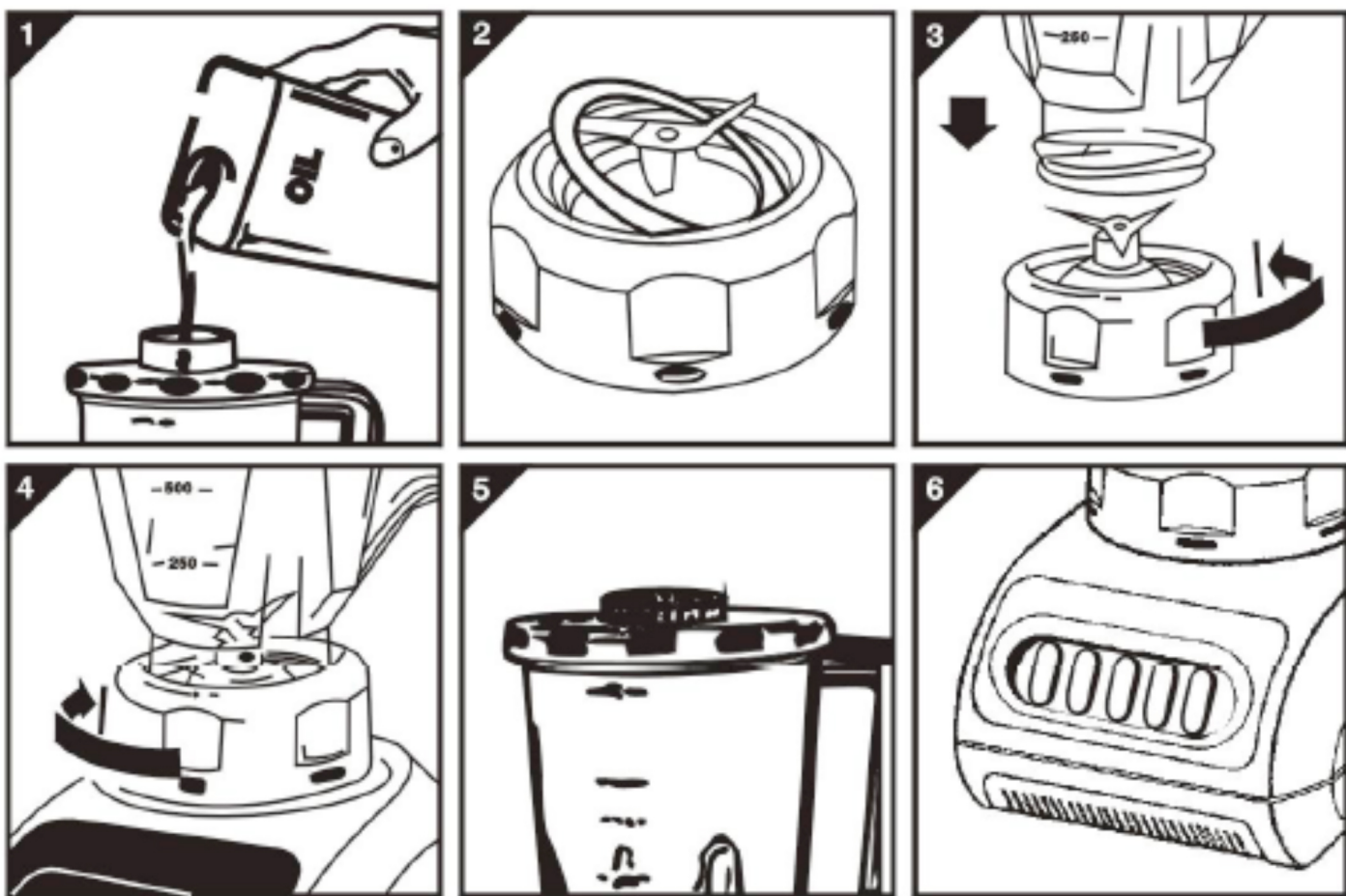
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

- A. Tapón: Puede agregar ingredientes líquidos (Ejemplo: aceite para preparar mayonesa) por el orificio del tapón. (Figura 1)
- B. Abertura de la tapa: Puede agregar ingredientes, mientras la unidad este funcionando (Ejemplo cubitos de hielo, etc). Retire el tapón girándolo en el sentido contrario de las manecillas del reloj.
- C. Tapa: Siempre coloque la tapa de manera segura antes de usar la unidad. Gírela hacia la derecha hasta que encaje bien.
- D. Jarra: Retire la jarra junto con la base de la licuadora después de cada uso.
- E. Empaque de caucho
- F. Base de la jarra / Unidad de la cuchilla
- G. Carcasa del motor
- H. Selector de velocidad
- I. Cable de energía



ENSAMBLAJE

- Coloque el empaque de caucho en la base de la jarra. (Figura 2)
- Monte la base de la jarra girando la jarra en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeta. (Figura 3)
- Coloque la jarra con la base en la carcasa del motor. Gire la jarra con el soporte en la dirección de las agujas del reloj hasta que se ajusten. Recuerde no quitar la jarra sin la base. (Figura 4)
- Coloque la tapa en la jarra y gírela hasta que quede bien ajustada. (Figura 5)



SELECTOR DE VELOCIDAD

Seleccione la velocidad apropiada presionando los botones desde “OFF”.

- A la derecha para mínima, media y alta velocidad sucesivamente.
- A la izquierda para operación muy corta (Repetitiva “Pulso”)

Velocidades sugeridas:

- Mínima: Para bebidas calientes (Max. 80°C)
- Media: Para líquidos y preparación de ingredientes no solidos, tales como batidos de leche, panqueques (Batido ligero) o tortillas.
- Máximo: Para carne o alimentos solidos tales como queso, coco, granos de nueces y cubos de hielo.
- “Pulso”: Para alimentos que requieren una función intermitente ó un licuado corto a máxima velocidad. Mueva el mando a la izquierda para encender la licuadora; suéltelo para apagarlo.

RECOMENDACIONES

- La tapa debe permanecer puesta, mientras la unidad se encuentre en funcionamiento.
- Para buenos resultados no llene la unidad sobre 1500ml. (Figura 5)
- Puede que sea necesario interrumpir la operación algunas veces y remover las partículas adheridas a la jarra. Use una espátula suave para este propósitos.

- Corte la carne u otros alimentos en pequeños trozos antes de colocarlos dentro de la unidad.
- Para mejores resultados con ingredientes solidos, agregue los alimentos en la unidad en cantidades pequeñas en lugar de hacerlo en grandes cantidades a la vez.
- Coloque solo un cubo de hielo a la vez
- Si el licuado no se efectúa con rapidez, detenga la unidad y mueva varias veces el botón de “Pulso”, agite los ingredientes con la espátula (No mientras la unidad este en marcha) ó reduzca el contenido.

USO DEL PICATODO (LICUADORA 2,3)

Importante: Nunca lo ponga a funcionar vacío, ni coloque líquidos en su interior.

Esta unidad muele granos de café, nueces de chocolate de cualquier grado de fineza, pan, galletitas y hojuelas de maíz desmenuzadas. No cortara ningún elemento a la medida.

- Para usar la unidad, coloque los ingredientes en el recipiente. Pan, tostadas o chocolate deben ser partido en pequeños trozos. No llene a mas de 2/3 de su capacidad.
- Asegúrese que la tapa esta puesta adecuadamente antes de encender la unidad.
- Dependiendo del grado de fineza de molido de los granos de café, se puede requerir que se muele unos 15 ó 20 segundos mas.

USO DEL RALLADOR (LICUADORA 3)

Importante: Nunca lo ponga a funcionar vacío, ni coloque líquidos en su interior.

Parmesano y otros quesos (Excepto variedades cremosas) pueden ser finamente ralladas en pocos segundos.

- Para usar el rallador, corte el queso en pequeños trozos y colóquelos en el recipiente. No llene a mas de 2/3 de su capacidad.
- Coloque la tapa, y asegúrese que se encuentra asegurada antes de encender la unidad y enciéndala por 10 segundos. La fineza del queso rallado depende de la cantidad de tiempo en que la unidad funciona.

LIMPIEZA

- Desmonte la jarra y la base de la jarra después de cada uso.
- Lávelos con agua jabonosa. Luego enjuáguelos con agua tibia.
- No los lave en un lavavajillas.
- La carcasa del motor puede ser limpiada con un paño húmedo.
- La limpieza es mas fácil si se hace inmediatamente después de su uso.