



PROFESIONAL SERIES LICUADORA

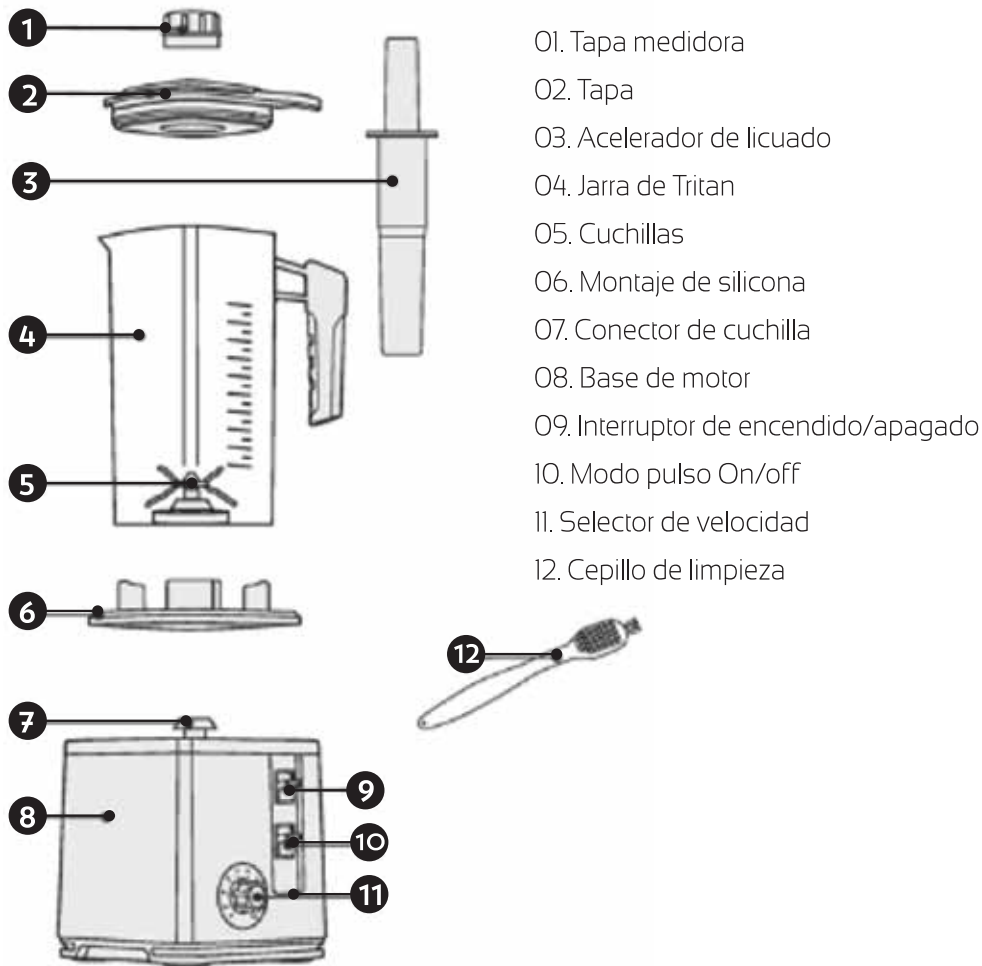


ESPECIFICACIONES:
MODELO: REC-PFS710NG / REC-PFS710RJ
VOLTAJE: 220 V
POTENCIA: 1,800 W
FRECUENCIA: 60 HZ
CAPACIDAD VOLUMÉTRICA: 2.2 LITROS

1. PARTES DEL PRODUCTO

Antes de usar por primera vez el producto, recomendamos identificar todas las partes. Lea las instrucciones y medidas de seguridad con atención.

1.1. DESCRIPCIÓN DE PARTES



2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar la LICUADORA por primera vez, siga los siguientes pasos.

2.1 ANTES DEL PRIMER USO

PASO 1: Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.

PASO 2: Limpiar la superficie exterior e interior con un paño húmedo, inmediatamente proceda a secar.

PASO 3: Limpie los accesorios (Jarra, tapa, tapa medidora, cepillo limpiador, cuchilla, etc.) en agua caliente con jabón o en el lavavajillas líquido.

PASO 4: Seque completamente todos los accesorios para iniciar el ensamblado.


 **NO** sumerja o humedezca las perillas, interruptores y base del motor.

2.2 PREPARACIÓN PARA SU USO

PASO 1: Coloque la licuadora sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque el producto sobre una superficie no resistente al calor y líquidos.

PASO 2: Verifique que todas las partes del producto estén completamente secas y listas para el ensamblado.

2.2.1. USANDO SU PRODUCTO

 **PRECAUCIÓN:** Es necesario seguir los siguientes pasos para el correcto montaje y uso de la licuadora. No seguir estas instrucciones puede provocar posibles daños en el producto y riesgo de lesiones.

PASO 1: Coloque la licuadora en una superficie limpia y seca.

PASO 2: Colocar el montaje de silicona (6) en la parte superior de la base del motor (8) alineando los agujeros con el conector de cuchilla (7) y el nodo en la base. Empuje completamente hacia abajo para asegurarlo.



PASO 3: Añada los ingredientes a la jarra de tritan (4) y asegúrese de no llenarla por encima de la línea MAX. Para evitar salpicaduras en la base del motor, se recomienda añadir los ingredientes a la jarra de tritan cuando no esté fijada al montaje de silicona (6).

PASO 4: Coloque la tapa (2) alineando la pestaña grande con el asa de la jarra mezcladora.

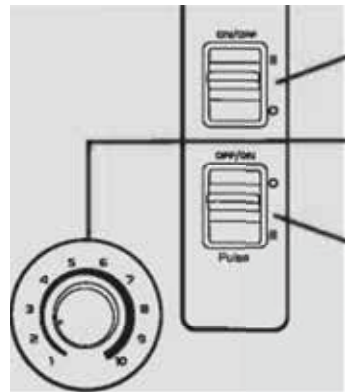
PASO 5: Inserte la tapa medidora (1) en la parte superior de la tapa alineando los nodos y girando para asegurarla.

PASO 6: Coloque la jarra de tritan (4) en los nodos del montaje de silicona (6).

 **ADVERTENCIA: EL MOTOR NO PUEDE ENCENDERSE A MENOS QUE LA JARRA DE TRITAN ESTÉ FIJADA A LA BASE DEL MOTOR.**

PASO 7: Asegúrese de que el selector de velocidad está en la posición 1. Siempre se recomienda comenzar con un ajuste más bajo antes de aumentar la velocidad según sea necesario.

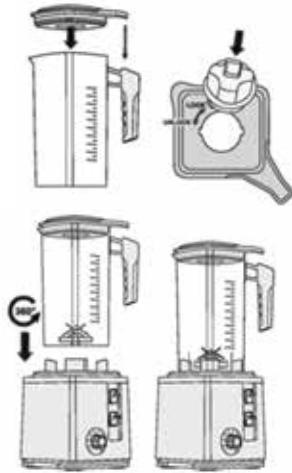
PASO 8: Utilice una mano para sujetar la tapa de la jarra de tritan. Encienda la licuadora utilizando el interruptor de encendido/apagado (9) o el Modo pulso On/off (10).




INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO: Se utiliza junto con el SELECTOR DE VELOCIDAD y/o el MODO DE PULSO.


SELECTOR DE VELOCIDAD: Gírelo para ajustar la velocidad de Baja a Alta (1 -10) durante el funcionamiento.

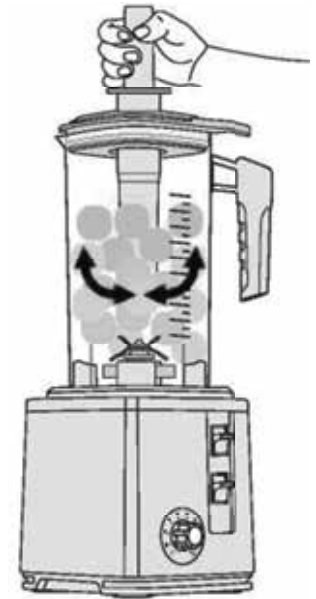
MODO PULSO: Mantenga pulsado el interruptor durante unos segundos para alterar inmediatamente la velocidad máxima. Suelte para parar. Se puede utilizar con o sin el SELECTOR DE VELOCIDAD.



 **CONSEJO:** Aumente la velocidad del selector de velocidad según sea necesario. Empiece con la velocidad baja y suba a la media y luego a la alta. Esto reduce el desgaste del motor y mezcla todo mejor. Consulte la sección CONSEJOS PARA LICUAR para ver ejemplos de alimentos que puede preparar a diferentes velocidades


Los alimentos más gruesos o difíciles pueden necesitar un poco de ayuda para mezclarse. Retire la tapa medidora (1) el acelerador de licuado (3) y gire en un movimiento circular. Esto ayudará a eliminar las bolsas de aire y a crear un vórtice, para que la mezcla se mezcle de manera más uniforme.

 **ADVERTENCIA: EN GENERAL, PARA EVITAR QUE SU LICUADORA SE SOBRECALIENTE, PROCESÉ EN INTERVALOS CORTOS Y NO OPERE POR MÁS DE 5 MINUTOS SEGUIDOS. DEJE QUE LA LICUADORA SE ENFRÍE DURANTE 15 MINUTOS ENTRE CADA USO.**



Antes de apagar la licuadora, se recomienda girar el selector de velocidad a la posición 1. Cuando haya terminado de mezclar, apague y desconecte la licuadora de la red eléctrica.

Levante la jarra de tritan para sacarla del montaje de silicona. Quite la tapa y vierta la mezcla.

 **TENER EN CUENTA:** La licuadora está equipada con una PROTECCIÓN TÉRMICA que desconecta automáticamente el motor si ha estado en funcionamiento durante demasiado tiempo o está sobrecargado. Si esto ocurre, apague su licuadora y espere al menos 30 minutos para que se enfríe completamente antes de volver a encenderla.

2.3. CONSEJOS PARA LICUAR

La licuadora de la serie profesional de 10 velocidades puede utilizarse para licuar una gran variedad de alimentos. **La siguiente tabla ofrece una visión general** de algunos de estos alimentos junto con la velocidad recomendada para licuar.

BAJO	MEDIO (4-7)	ALTO (8-10)	PULSO
Frutas y Verduras Comida para bebés , Mezcla para tortilla Cáscara de cítricos (congelada).	Cócteles congelados Batidos para tartas Batido para panqueques Mayonesa Aderezos para ensaladas	Batidos Batidos , Sorbete de frutas, Leche de almendras Mantequilla Mantequilla de frutos secos, Hummus Pesto, Sopas, Salsas	Cubitos de hielo Salsas con trozos Sopa de verduras espesa Pan molido Galletas Avena (harina) Palomitas de maíz (harina de maíz) Azúcar (Azúcar glasé) Frutos de cáscara Granos de café Granos de pimienta Chocolate

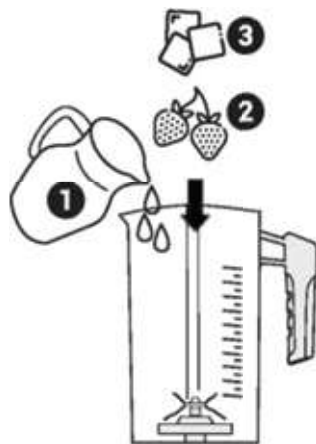
➤ SIGUIENDO LOS CONSEJOS

1. Para conseguir una mezcla uniforme, añada siempre los ingredientes líquidos en la jarra de tritan antes de los ingredientes sólidos (del más ligero al más pesado), a menos que las instrucciones de la receta especifiquen lo contrario. Combinar los ingredientes en el orden incorrecto puede hacer que algunos productos y el hielo queden atrapados en las cuchillas de la licuadora.

2. Cuando se utilizan ingredientes congelados, siempre es mejor utilizar una mezcla de ingredientes frescos y congelados para garantizar una mezcla más suave. Demasiados ingredientes congelados pueden obstruir las cuchillas.

3. Corte todas las frutas y verduras firmes, carnes cocidas, mariscos, etc., en trozos no mayores de 3/4-1" (2-2,5 cm). Cortar todo tipo de quesos en trozos no mayores de 2 cm.

AÑADIR EN ORDENES IMPORTANTE

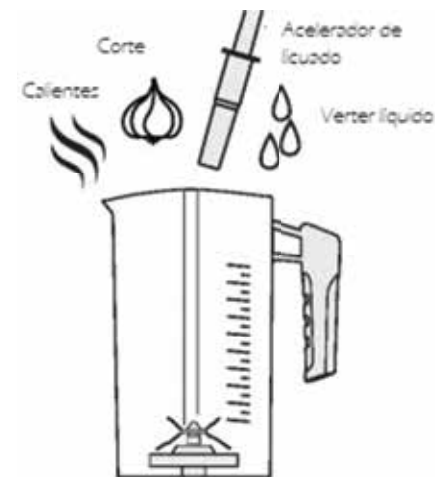


4. Asegúrese siempre de retirar los pepas o troncos de la fruta y los huesos de la carne, ya que pueden dañar las cuchillas.

5. Asegúrese de que el nivel más alto de líquido esté por debajo de 74 onzas líquidas (2,200 ml) para dejar espacio a la expansión y que el nivel más bajo esté por encima de 8 onzas líquidas. (2,200ml) para dejar espacio para la expansión, y que el nivel más bajo esté por encima de 8 fl. oz. (200 ml).

6. Al mezclar sustancias muy líquidas, no llene la jarra por encima de 50 fl. oz. (l, 500ml) para evitar derrame.

7. Para los ingredientes calientes, como las verduras cocidas y "caldos", deje que se enfríen antes de verterlos en la jarra de tritan para procesarlos. No llene la jarra con más de 34 onzas líquidas (1,000 ml) y retire el tapón medidor (1) de la tapa (2) para reducir la acumulación de vapor y evitar los chorros. Utilice una paño o guantes resistentes al calor mientras sostiene la tapa durante el funcionamiento. **Comience siempre a mezclar en el ajuste de velocidad más bajo.**



8. Retire la tapa medidora (1) para verter ingredientes adicionales mientras la licuadora está en funcionamiento, por ejemplo, aceite de oliva para la mayonesa. O bien, para obtener picado rápido, deje caer ingredientes como la cebolla y el ajo en las cuchillas en funcionamiento.



9. Para desatorar los alimentos o el hielo atascados bajo la cuchilla, utilice el modo de pulso (10) o añada líquidos.

10. Para asegurar una mezcla eficiente, puede ser necesario detener la licuadora y empujar los ingredientes hacia los lados de la jarra de tritan con una espátula. Alternativamente, utilice el acelerador de licuado mientras la licuadora está en funcionamiento.

11. Si el motor suena como si se esforzara al procesar, gire el selector de velocidad a un ajuste más alto para evitar que el motor se sobrecargue. Si el problema continúa, apague la licuadora y reduzca la cantidad de ingredientes.



NO ES PARA REALIZAR OTRAS FUNCIONES:

1. **NO** espere que su licuadora sustituya a sus otros aparatos de cocina. No puede: batir claras de huevo, amasar o mezclar masas duras, o extraer el jugo de frutas y verduras.
2. **NO** procese ningún alimento durante demasiado tiempo. Recuerde que la licuadora realiza sus tareas en segundos y no en minutos. Es mejor detenerse y comprobar la consistencia después de unos segundos en lugar de licuar en exceso, lo que resultaría en una mezcla blanda o demasiado fina. Como alternativa, utilice el modo de pulso para realizar ráfagas de cortes.
3. **NO** sobrecargue el motor con alimentos extra pesados o extra grandes. Si el motor se detiene, apáguelo inmediatamente; desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que se enfríe. Retire una parte de la carga de la licuadora antes de volver a ponerla en marcha.
4. **NO** utilice la jarra de tritan para procesar especias enteras (excepto granos de pimienta) quesos duros, cáscaras de nueces, semillas duras o cualquier otra cosa extremadamente dura, ya que esto afectará a la vida útil de su licuadora y puede causar daños o lesiones.

3. RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe la licuadora de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

 **TENER EN CUENTA:** Una vez retirados los ingredientes de la jarra de tritan, se recomienda lavarla lo antes posible para facilitar el lavado y evitar posibles manchas y la transferencia de aceites de ciertos productos.

PASO 1: Llene la licuadora hasta la mitad con agua tibia y un chorrito de detergente suave. Cierre la tapa.

PASO 2: Mantenga pulsado el interruptor MODO PULSO durante 10-20 segundos.

PASO 3: Vierta la solución y repítala si es necesario, especialmente si se trata de ingredientes que huelen mucho o manchan, como el ajo, el pescado o las zanahorias.

PASO 4: Utilice el cepillo de limpieza (12) para limpiar alrededor del giro de la cuchilla.



ADVERTENCIA: Las cuchillas están afiladas, tenga cuidado al limpiarlas.

PASO 5: Enjuague la jarra de tritan bajo la grifería. Secar bien.

PASO 6: Lave la tapa y la tapa medidora en agua tibia con un detergente suave.

PASO 7: Si se ensucia, retire el montaje de silicona (6) y lávelo con agua tibia y jabón. Séquelo bien.

PASO 8: Utilice un paño húmedo para limpiar la carcasa de la base del motor (8). Limpie cualquier residuo de comida en el selector de velocidad y en los interruptores de encendido/ apagado y modo pulso. Si se deja sin limpiar, los residuos pueden secarse e interferir con el funcionamiento correcto. Séquelo bien.

PASO 9: No utilice esponja verde o limpiadores abrasivos para no rayar las piezas de la licuadora.

PASO 10: Guarde la licuadora montada y en posición vertical, dejando la tapa ligeramente entreabierta para que circule el aire.

PASO 11: Mantener fuera del alcance de los niños.



CONSEJOS

- El acelerador de licuado (3) es apto para el lavavajillas. Todas las demás piezas no deben lavarse en el lavavajillas para prolongar la vida útil de su licuadora
- No desmonte el conjunto de cuchillas.
- No abra la carcasa de la base del motor (8). El motor está lubricado, y no se requiere lubricación adicional.

CONSEJOS PARA LA RECETA:

•MAYONESA

Si la mayonesa se cuaja (separa) mientras se licúa, vacíe el contenido de la licuadora; licúe otro huevo y un % de taza (50 ml) de mayonesa líquida o cuajada hasta que se mezclen bien a velocidad MEDIA. Retire la tapa medidora y vierta la mayonesa restante en lugar del aceite en el tarro de mezcla. Utilice una espátula para mezclar bien la mezcla.

•SALSA BLANCA

Para eliminar los grumos de la salsa blanca, deje que se enfríe ligeramente y vierta aproximadamente x/2 taza (125 ml) en la licuadora. Cierre la tapa y comience a procesar en MEDIO a ALTO. Retire la tapa medidora mientras el motor está en marcha y añada gradualmente el resto de la salsa. Continúe procesando hasta que la salsa esté suave.

•ELABORACIÓN DE LA MANTEQUILLA

Vierta la crema dulce o agria que se utiliza para hacer mantequilla en la licuadora con una pizca de sal. Cierre la tapa y haga funcionar la licuadora a velocidad alta, hasta que la mantequilla esté licuada. Cuele la mantequilla licuada para eliminar cualquier líquido, ponga la mantequilla en un bol pequeño y presione con una espátula para eliminar todo el líquido posible. Añade 1 cucharada (15 g) de hierbas secas (perejil, estragón, ajo o clavo) por cada taza (250 ml) de nata, para hacer una deliciosa mantequilla de hierbas.

•PAN RALLADO

Al hacer el pan rallado, utilice pan de 2 a 3 días de antigüedad, sin corteza, para minimizar la posibilidad de que se formen grumos. Si sólo dispone de pan fresco, séquelo durante unos minutos en un horno a baja temperatura. Rompa los trozos de pan y añádalos a la licuadora. Use el MODO PULSO hasta conseguir la consistencia deseada.

4. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Al usar **CUALQUIER** aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Desenchufe siempre la licuadora después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.
2. Asegúrese siempre de que la licuadora se haya enfriado por completo después de su uso antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento o almacenamiento. Utilice siempre el producto sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
3. Verifique que el voltaje del circuito principal se corresponda con la clasificación del aparato antes de operar.
4. Asegúrese de que el producto esté **APAGADO** antes de conectarlo a la red eléctrica.
5. Asegúrese de que el producto se utilice en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
6. Mantenga el producto alejado de cualquier otro aparato que emita calor.
7. **NO** sumerja cables, enchufes o cualquier parte del producto en agua o en cualquier otro líquido.
8. **NO** deje el producto desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.
9. Los niños o las mascotas deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.
10. Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, bajo la supervisión de un adulto.
11. Este producto no es un juguete.
12. Desconecte en la toma de corriente y luego retire el enchufe de la toma inmediatamente después del uso o antes de limpiar.

13. **NO** se recomienda el uso de una extensión con el producto.
14. **NO** opere ningún electrodoméstico con un cable / enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Busque el consejo del fabricante o de su agente de servicio o de una persona igualmente calificada.
15. **NO** use piezas / accesorios que no sean los suministrados con este producto, ya que esto puede causar daños.
16. **NO** tire del cable para desenchufarlo, ya que esto puede dañar el cable y / o el cable.
17. **NO** utilice este producto para ningún otro fin que no sea el indicado.
18. **NO** transporte el producto por el cable de alimentación.
19. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
20. Este producto es solo para uso doméstico.
21. Los aparatos eléctricos deben guardarse siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
22. **NO** opere con las manos mojadas.
23. **NO** guarde el producto bajo la luz solar directa o en condiciones de humedad.
24. **NO** mueva el producto mientras está en uso.
25. **NO** toque ninguna sección del producto que pueda calentarse ni los componentes de calentamiento del producto, ya que esto podría causar lesiones.
26. **NO** use artículos afilados o abrasivos con este aparato; utilice únicamente espátulas de madera o plástico resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
27. **NO** se recomienda el uso de un cable de extensión con el producto. Este producto no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que no sea el suministrado con este aparato.
28. Este producto está diseñado para uso doméstico únicamente. No debe utilizarse con fines comerciales.
29. La superficie exterior del producto puede calentarse durante el funcionamiento.
30. La licuadora necesita algunos minutos para enfriarse, luego de ello se podrá manipular o limpiar sin peligro.



TENGA CUIDADO DE NO VERTER AGUA SOBRE LAS PERILLAS.
ADVERTENCIA: Mantenga el producto alejado de materiales inflamables.

No tire el producto con la basura doméstica, cuando este haya cumplido su ciclo de vida, entréguelo en un tienda o local oficial para su reciclaje. Al hacer esto, contribuyen a la protección del medio ambiente.



Campos electromagnéticos (EMF)



La LICUADORA cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según los datos científicos disponibles.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este producto contiene materiales reciclables y/o recuperables. En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del producto, deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



Reciclaje de productos eléctricos.
Deseche el embalaje de manera responsable.
Coloque el envase dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

www.record.com.pe | servicioalcliente@record.com.pe
Servicio al cliente: 0800-29430 | (511) 618-4100
Importado por WWK COMERCIAL S.A.C.
Av. Los Frutales 298 Ate, Lima - Perú.
R.U.C.: 20606152931 Origen: China.

