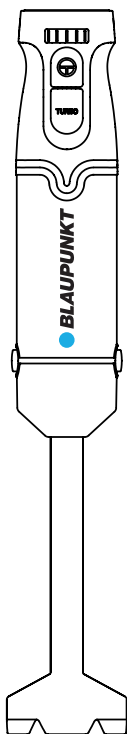


**BLAUPUNKT**

# POWERBLADE 3000

## Licuada de mano

### MANUAL DE INSTRUCCIONES



*Enjoy it.*

**DISTRIBUTED BY**

**Argentina:** Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3  
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 655-3333

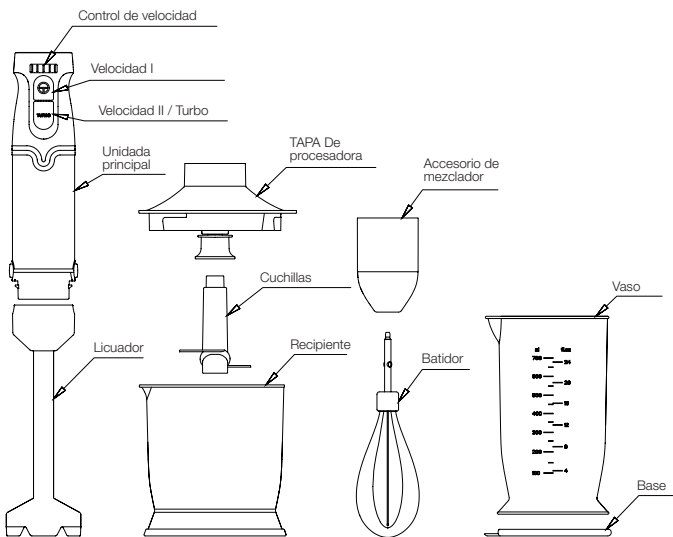
**Chile:** Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),  
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

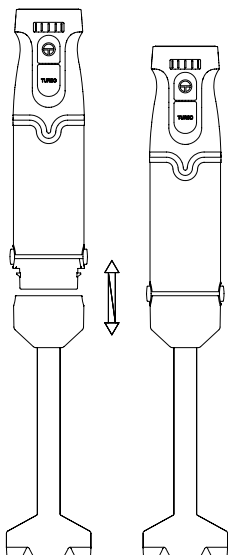
- Al utilizar electrodomésticos, en especial en presencia de niños, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:
- 1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar la procesadora.
- 2. A fin de evitar descargas eléctricas, no sumerja la licuadora de mano ni el cable en agua ni en ningún otro líquido. Desenchúfela cuando no esté utilizándola, antes de colocar o retirar accesorios y antes de limpiarla.
- 3. Nunca utilice un artefacto que tenga el cable o el enchufe dañados, que haya presentado fallas, o que haya sufrido caída o daños de algún tipo. Lleve el artefacto al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen y realicen las reparaciones eléctricas o mecánicas que sean necesarias.
- 4. Advertencia: No utilice el producto indebidamente. El mal uso puede provocar lesiones.
- 5. Evite que el cable de alimentación quede colgando fuera de la mesa o del estante y que entre en contacto con superficies calientes, como la cocina.
- 6. Desenchufe siempre la procesadora antes de colocar y retirar accesorios, así como antes de limpiarla.
- 7. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas EXTREMO con cuidado.
- 8. Antes de enchufarla, asegúrese de que la tensión del tomacorriente coincida con la indicada en la etiqueta de características del artefacto.
- 9. No enchufe la procesadora hasta no haber colocado todos los accesorios y desenchúfela antes de desarmarla o de manipular la cuchilla.
- 10. No permita que los niños utilicen la procesadora sin la supervisión de un adulto.
- 11. Evite que se humedezcan la unidad de motor, el cable y el enchufe.
- 12. No introduzca la procesadora en ingredientes calientes.
- 13. La procesadora ha sido diseñada para uso hogareño y, por tanto, para procesar cantidades normales para tal uso.
- 14. Uso breve. No utilice la procesadora durante más de un minuto ni procese alimentos duros durante más de 10 segundos.
- 15. Desconecte siempre la procesadora de la electricidad si no está observándola, así como antes de colocar y retirar accesorios, y antes de limpiarla.
- 16. Si se daña el cable de alimentación, solo el fabricante, su agente de servicio técnico autorizado o una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar peligros.
- 17. Si no se la utiliza adecuadamente, puede provocar lesiones.
- 18. Debe ser cuidadoso cuando manipula las filosas cuchillas de corte, cuando vacía el recipiente y cuando limpia la procesadora.
- 19. Apague y desenchufe la procesadora antes de cambiarle accesorios o aproximarse a piezas que se mueven mientras está en uso.
- 20. El artefacto no puede ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de seguridad.
- 21. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el artefacto
- 22. Este artefacto no debe ser utilizado por niños. Mantenga el artefacto y su cable fuera del alcance de los niños.

## COMPONENTES DE LA MIXER

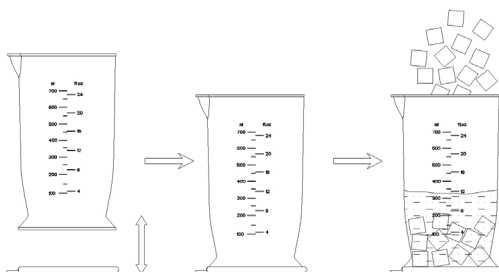


## CÓMO UTILIZAR LA LICUADORA DE MANO

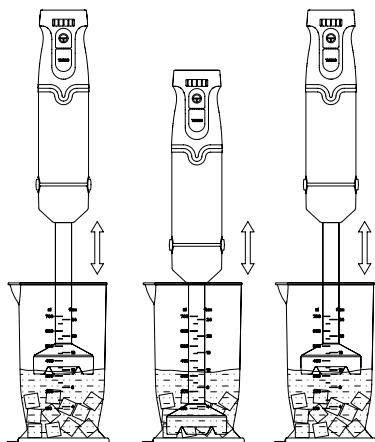
- La licuadora de mano es ideal para preparar aderezos, salsas, sopas, mayonesa y papillas, así como para mezclar y realizar licuados.
- 1. Coloque la varilla licuadora en la unidad motor. Asegurar que ambas partes hayan encajado perfectamente.



- 2. Introduzca la procesadora de mano en el recipiente previamente con el vaso lleno con suficiente líquido. Seleccione la velocidad adecuada para operar la licuadora. Corte previamente la comida en cubos no mayores a 15mm3



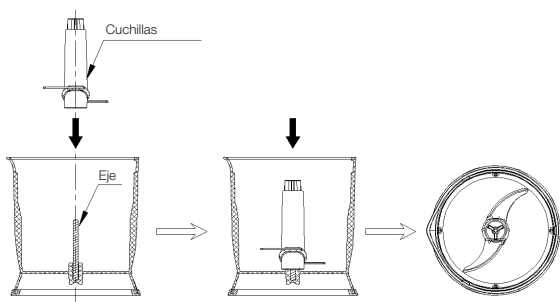
- 3. Para mezclar la comida bien y rápidamente, use una mano para sostener el vaso de precipitados y la otra mano para sostener la unidad principal para hacer un movimiento alternativo hacia arriba y hacia abajo.



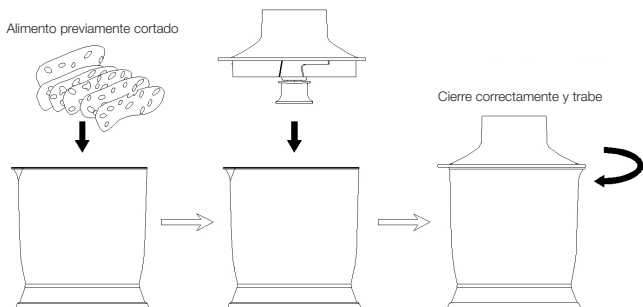
- 4. Una vez que termine de usar el equipo, destrabe la varilla licuadora. Puede utilizar la licuadora de mano tanto dentro del vaso medidor como de cualquier otro recipiente.
- 5. **IMPORTANTE:** No utilice la licuadora de mano durante más de un minuto. Después de un tiempo de uso de 1 minuto dejar descansar la unidad por un periodo de tiempo de 1 minuto. Si repite 5 ciclos de trabajo (1 minuto de uso -1 minuto de descanso) debe dejar descansar la unidad por un periodo de tiempo de 30 minutos para que el motor no sobrecaliente
- 6. Precaución: la cuchilla es muy filosa. No usar para picar hielo o alimentos que puedan llegar a dañar las mismas.
- 7. Precaución: No procese alimentos sin agua.

## CÓMO UTILIZAR LA PICADORA

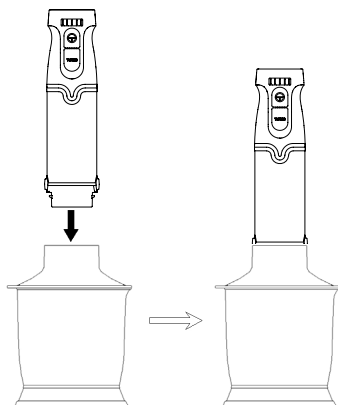
- Este accesorio es especialmente adecuado para picar carne, jengibre, ajo y hacer gránulos de zanahoria, salsas, etc.
- 1. La picadora es ideal para alimentos duros, como carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahoria, nueces, almendras, pasas, etc.
- 2. No pique alimentos demasiado duros, como cubos de hielo, nuez moscada, granos de café o cereales o quesos muy estacionados.
- Antes de picar.
  - 1. Retire con cuidado la cubierta plástica de la cuchilla. Precaución: la cuchilla es muy filosa. Sujétela siempre de la parte plástica superior.
  - 2. Ensamble la picadora como en la imagen a continuación. Coloque siempre el recipiente de picado sobre la base antideslizante.



- 3. Coloque el alimento dentro del recipiente de picado. Es recomendable que los alimentos estén cortados previamente en pedazos pequeños
- 4. Coloque la tapa del recipiente de picado.



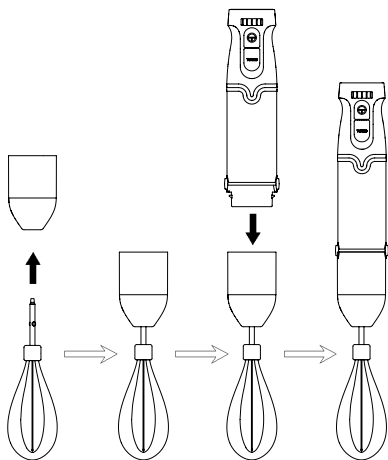
- 5. Coloque la unidad motora en la tapa del recipiente de picado, como se muestra a continuación:



- 6. Presione el interruptor de encendido para operar la licuadora de mano. Mientras procesa alimentos, sujete la unidad de motor con una mano y el recipiente de picado con la otra.
- 7. Después de utilizarla, retire la unidad de motor de la tapa del recipiente de picado.
- 8. Luego, retire la tapa del recipiente de picado, y saque la cuchilla con cuidado.
- 9. Extraiga la cuchilla con extremo cuidado.
- 10. Retire los alimentos procesados del recipiente de picado.
- 11. **IMPORTANTE:** No utilice la picadora durante más de 10 segundos. Después de un tiempo de uso de 10 segundos dejar descansar la unidad por un periodo de tiempo de 2 minutos. Si repite 5 ciclos de trabajo (10 segundos de uso - 2 minuto de descanso) debe dejar descansar la unidad por un periodo de tiempo de 30 minutos para que el motor no sobrecaliente
- 12. Precaución: la cuchilla es muy filosa. No usar para picar hielo o alimentos que puedan llegar a dañar las mismas.
- 13. Precaución: capacidad máxima de carga: ver tabla de referencia abajo. Si se sobrepasa esta cantidad puede dañar el motor interno

## CÓMO UTILIZAR LA BATIDORA

- Utilice la batidora solo para batir crema, claras de huevo, bizcochuelo y mezclas para postres.
- 1. Inserte el accesorio batidor en la unidad motor.



- 2. Coloque el accesorio batidor dentro de un recipiente. Presione el interruptor para operar el equipo.
- 3. No utilice el equipo durante más de dos minutos.
- 4. Una vez que termine de utilizarla, extraiga la unidad motora. Luego extraiga el accesorio batidor.

## TABLA DE REFERENCIA PARA PROCESADO DE ALIMENTOS

Alimento	Tamaño	Capacidad max. del picador	Capacidad max. del vaso licuador	Tiempo en segundos	Botón de velocidad
Carne de vaca	2cm×2cm×6cm	200g	/	8-10	II
Zanahoria	Cortar en 4 partes aprox.	300g	200g+300g (alimento + liquido)	30-40	I
Ajo	Cortar en partes	100g	/	20-30	I
Cebolla	Cortar en 8-16 partes	300g	/	5-10	I
Manzana	Cortar en 4-8 partes	500g	200g+300g (alimento + liquido)	30-40	I
Clara de huevo	/	/	3 -4 claras	60	II

## LIMPIAR

- Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiarla. La unidad del motor debe limpiarse con un trapo húmedo o una esponja. **JAMÁS** la sumerja en agua. Después de usar su batidora de inmersión puede lavar a mano la cuchilla y el vaso con jabón suave y agua. Lave la tapa a mano usando un trapo o esponja con agua jabonosa caliente. **PRECAUCIÓN:** Las cuchillas son filosas. Tenga extremo cuidado cuando las lave. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usar la batidora nuevamente. **NOTA:** No lave los componentes de la batidora de inmersión en la lavadora de platos

## ALMACENAMIENTO

- Desenchufe la unidad y guárdela en un lugar limpio y seco. Nunca enrolle el cable alrededor del artefacto. **NO** aplique ningún tipo de presión a la zona donde el cable se conecta con la unidad, ya que podría causar que el cable se rompa

## PREGUNTAS FRECUENTES

Problema	Causa posible	Solución
El motor está en marcha, pero la cuchilla no funciona	1- Los accesorios funcionales no encajan bien con la unidad principal 2- La cuchilla está enredada con material alimenticio y atascada.	1- Ciérralos bien 2- Saque el tapón y luego saque el material alimenticio y córtelo en trozos pequeños
El producto deja de funcionar repentinamente en el proceso de uso	1). Utilizando durante demasiado tiempo, y el motor se sobrecalienta y se daña 2). Los enchufes están sueltos o fallan	1) El tiempo de trabajo debe estrictamente de acuerdo con el manual de instrucciones. 2) Verificar la conexión eléctrica
Vibración anormal o ruido excesivo	1) Los accesorios funcionales no encajan bien con la unidad principal 2) Se puso demasiada cantidad de alimentos	1) Vuelva a colocar y cerrar correctamente 2) Saque el enchufe y luego saque el exceso de alimentos y elija baja velocidad para trabajar
El producto no funciona después de enchufar el cable de alimentación y presionar la tecla de encendido y apagado	1) Fallo de energía o mala conexión eléctrica, los enchufes están sueltos o fallan 2) Daños en la placa electrónica o en el motor	1) Excluir este problema después de verificar 2) Llamar a servicio técnico autorizado.



## MIXER

**Modelo: Powerblade 3000**

220-240V~50-60Hz, 1000W, CLASE II

**Hecho en China**

**DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO**

**Nota: Depende de la región, ver etiqueta sobre producto**

### DISTRIBUTED BY

**Argentina:** Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3  
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 655-3333

**Chile:** Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),  
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl

## CONTACTO DE SERVICIO TECNICO

### En Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.  
Servicio Técnico Central  
Boulogne Sur Mer 61  
(B1766FXA) La Tablada  
e-mail: service@someco.com.ar  
Tel.: 0800-333-8274  
(5411) 7078-1080

### En Chile

ELECTRONICA MEGATEL S.A.      SOMECO ANDINA S.A.  
Porvenir 140      Manzana 17 galpón 24  
Santiago Centro - Chile      Recinto Amurallado  
e-mail: servicio@somecoandina.cl      Tel.: (56) 572 724154  
Tel.: (56) 2-26350453      e-mail: servicio@somecoandina.cl

 **BLAUPUNKT**

