



Más confiable, más accesible



# Manual de instrucciones

## Licuada de mano

Modelo COMX-0001

# 1

## Instrucciones importantes de seguridad

**PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, INCENDIO O LESIÓN, debés respetar las medidas de precaución básicas y leer las siguientes instrucciones antes de utilizar esta licuadora de mano.**



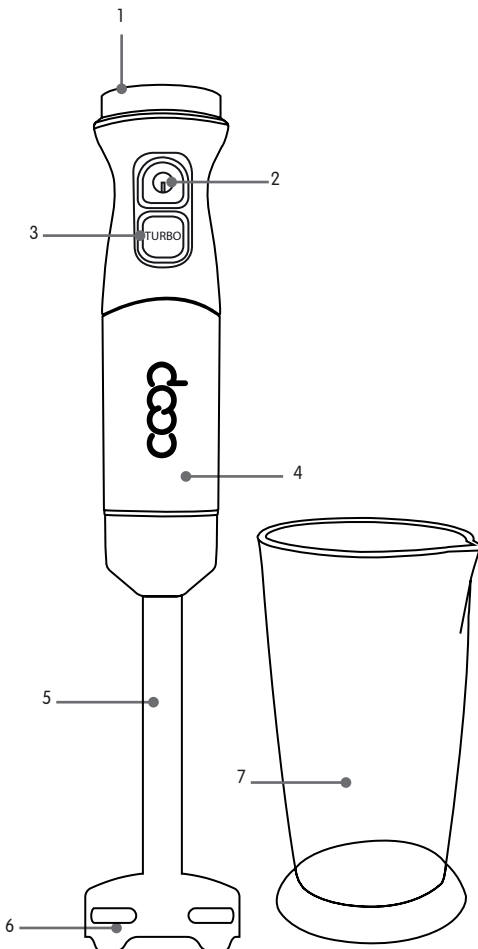
- No dejes partes del envase al alcance de niños, ya que algunos componentes son fuentes potenciales de peligro.
  - Antes de conectar el enchufe a la toma, comprobá que el voltaje del electrodoméstico sea el de tu sistema eléctrico.
  - El uso de adaptadores múltiples o extensiones no es recomendable. Si esto no puede evitarse, por favor utilizá adaptadores que cumplan con las normas de seguridad, y que sean compatibles con el voltaje eléctrico del producto.
  - Cualquier tipo de instalación que no corresponda con las instrucciones descriptas, puede comprometer la seguridad del equipo y cancelar la garantía.
1. No la utilices el electrodoméstico con los pies descalzos, o con las manos y/o pies húmedos.
  2. No la utilices al aire libre.
  3. No la expongas a agentes atmosféricos (sol, lluvia...).
  4. No coloques el electrodoméstico sobre, o próximo a superficies calientes.
  5. Si el artefacto se encuentra cercano o al alcance de niños, se necesitará la supervisión de un adulto durante el uso del mismo.
  6. La licuadora no está diseñada para ser usada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que tengan la supervisión e instrucción adecuada por parte de una persona responsable por su seguridad.
  7. Para desconectar, quitá el enchufe de la toma en la pared. Sostené siempre el enchufe y no tires del cable.
  8. No la dejes enchufada cuando no está en uso.
  9. Elegí un lugar cerca de un tomacorriente. Verificá el buen estado de la línea y la toma.
  10. No coloques el aparato inmediatamente debajo del tomacorriente de la pared.
  11. Para prevenir una descarga eléctrica NUNCA sumerjas el aparato, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
  12. No toques ninguna de las partes móviles del aparato mientras está en uso.
  13. Modificaciones no autorizadas en su estructura pueden causar grandes riesgos.
  14. No dejes el cable sobre piletas, tablas de cortar o superficies que se encuentren a altas temperaturas.
  15. No la utilices para funciones no especificadas en este manual de uso.
  16. Las cuchillas son muy afiladas. Por favor, manipúlalas con cuidado.
  17. No conectes el artefacto en el tomacorriente sin antes haber instalado los accesorios necesarios.

## 2

## Componentes principales

### Partes del Producto

1. Perilla de velocidad regulable
2. Pulsador de encendido
3. Botón turbo de velocidad máxima
4. Motor
5. Brazo de acero
6. Cuchillas
7. Vaso medidor



### Funciones principales

#### ¿Cómo usar la licuadora?

1. Girá el accesorio que posee las cuchillas en sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueado.
2. Enchufá el aparato.
3. El vaso plástico solo debe llenarse hasta los 2/3 de su capacidad para evitar desbordes.
4. Usala siempre en líquidos. No la utilice sólo con sólidos.
5. No la utilices para mezclar solamente alimentos duros, como granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate etc.
6. La licuadora posee control de velocidad para picar distintos alimentos.
7. No la utilices por más de un minuto seguido. Para usarla nuevamente, dejala reposar unos minutos.
8. Antes de retirar el accesorio de la unidad, desenchufala del tomacorriente.

**No utilices la máquina por más de 1 minuto seguido. Luego de transcurrido este período de tiempo, mantenela apagada durante 2 minutos. La cantidad máxima de alimento que podés poner en la procesadora es de 210 g.**

# 3

## Recetas

### 1. Mayonesa

#### Ingredientes

3 yemas de huevo  
1 cucharada sopera de mostaza  
2 cucharadas soperas de jugo de limón  
500 ml de aceite de oliva  
Sal a gusto  
Pimienta blanca

#### Procedimiento

1. Mezclá con cuidado las yemas de huevo, la mostaza y el zumo de limón y, mientras seguís batiendo, añadí aceite, de gota en gota, hasta obtener una consistencia cremosa y amarillenta.
2. Si la preparación se corta mientras batís, añadí una cucharada de agua hirviendo.
3. Sazoná a gusto con sal marina y pimienta blanca. Añadí más mostaza si lo deseás.

### 2. Gazpacho

#### Ingredientes

1/2 kg de tomates maduros  
1/2 pepino  
1/2 morrón verde  
1/4 de cebolla  
1/2 diente de ajo  
Aceite de oliva virgen  
Vinagre  
Sal a gusto

#### Procedimiento

1. Lavá y cortá los tomates en 4 trozos y colocalos dentro del vaso medidor.
2. Agregá el pepino, el morrón verde, la cebolla y el ajo.
3. Con todas las verduras en el vaso medidor añadí un chorrito de aceite de oliva y otro de vinagre. Agregá la sal.
4. Introducí la licuadora de mano en el vaso medidor y presioná el botón de velocidad 2. Procesá hasta conseguir una crema homogénea, 15 segundos, aproximadamente.
5. El gazpacho ya esta listo! solo debés dejar que se enfríe durante 1 hora.

CONSEJO: cuando sirvas el gazpacho, en un bol o plato, añadí, por encima, un puñado de morrón rojo, cebolla y tomates.

### 3. Sopa de calabaza

#### Ingredientes

1/2 kg. de calabaza  
2 zanahorias  
1 papa  
1/2 cebolla  
3/4 L de caldo de verduras o agua  
4 cucharadas de crema  
3 cucharadas de manteca  
Sal  
Pimienta  
Romero  
Hierbas frescas  
2 panes blancos o dos rebanadas de pan lactal.

#### Procedimiento

1. Cortá el pan blanco en cubitos de 1 cm.
2. Derrefí una cucharada de manteca en una cacerola. Poné a tostar los cubos de pan a fuego lento, volteando frecuentemente hasta que se doren.
3. Apagá el fuego y dejá los panes en la cacerola caliente.
4. Cortá la calabaza, las zanahorias, la papa y la cebolla en cubos. Salteá en la mantequilla restante. Salpimentá.
5. Agregá caldo o agua, sazoná con romero y cociná las verduras a una temperatura moderada, hasta que estén suaves.
6. Mezclá con la licuadora de mano, sazoná y añadí la crema.
7. Serví la sopa decorada con crema, panes tostados y hierbas frescas picadas.

### 4. Puré de papa y brócoli

#### Ingredientes

1 papa  
1 brócoli pequeño

### Procedimiento

1. Quitá el tallo del brócoli y picalos en trocitos.
2. Pelá, picá y cociná la papa.
3. Poné el brócoli en una vaporera o colocala en una olla con agua hirviendo.
4. Cubrila y dejá cocinar al vapor durante unos 10 minutos hasta que el brócoli esté cocido.
5. Molé los ingredientes con tu licuadora de mano.

3. Agregá 10 cucharadas grandes de agua en una olla pequeña.

4. Cociná la manzana y la pera a temperatura baja hasta que estén cocidas.

5. Molé los ingredientes con tu licuadora de mano.

## 5. Delicia de berenjenas

### Ingredientes

- 1 tomate pelado, picado y sin semillas
- 1/3 de berenjena pelada y cortada en rodajas
- 1 cucharada grande de pasas
- 2 cucharadas de arroz cocido
- Una pizca de canela (opcional)

### Procedimiento

1. Poné la berenjena y el tomate en una olla con un poco de agua.
2. Calentá hasta que hierva.
3. Agregá las pasas. Medí bien la cantidad de pasas, ya que su sabor es fuerte.
4. Cociná hasta que esté todo cocido (15 minutos aproximadamente).
5. Agregá canela a gusto.
6. Colá y guardá un poco de agua para diluir el alimento de ser necesario.
7. Agregá arroz y molé todos los ingredientes.
8. Serví una porción y refrigerá o congelá el resto.

## 6. Papilla de manzana y pera

### Ingredientes

- 1 manzana
- 1 pera

### Procedimiento

1. Pelá la manzana y la pera.
2. Quitales el centro y picalas.

## 4

### ¿Tu Licuadora de mano no funciona?

Asegurate de lo siguiente:

- Que el aparato esté bien conectado a la corriente eléctrica.
- Que el cable esté en buen estado.

Tu aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará.


Dejá enfriar el aparato durante, aproximadamente, 20 minutos y después volvé a utilizarlo normalmente.

¿Tu aparato sigue sin funcionar? Llévalo al servicio técnico autorizado.

## 5

### Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufá el aparato.
2. No sumerjas la unidad del motor en ningún líquido.
3. La licuadora puede enjuagarse bajo el grifo, pero no debe ser sumergida en agua.
4. Limpiá las cuchillas y los accesorios inmediatamente después de usar.
5. Secá bien el aparato y los accesorios antes de guardarlos. Esto evitará su deterioro.

- 
- La cuchilla es muy afilada, utilízala con cuidado.
  - Sujétala solamente por la parte superior de hoja.
  - Para alimentos duros, solo procesalos durante 30 seg.





Más confiable, más accesible



No tires el envase y el manual a la basura. Llévalos al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, ya que se pueden Reciclar y Reutilizar.

Te sugerimos que si alguna vez decidís no utilizar más o tirar este electrodoméstico y aún funciona, lo dones a una persona, familia o entidad social que lo necesite, ya que seguramente le continuará dando uso.

Si por el contrario este producto no funciona más y no tenga arreglo, llévalo al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, debido a que muchos de sus componentes se pueden Reciclar y Reutilizar.

☎ 0 800 333 3443 | 📩 2914 06 2914  
Mensajes

✉ holacooperativa@cooperativaobrera.coop

🌐 [cooperativaobrera.coop](http://cooperativaobrera.coop)

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

📘 /LaCoopeAr

📺 /CooperativaObrera