



Más confiable, más accesible



Manual de instrucciones

Licuada de mano

Modelo COMX-0002

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. Asegurate de que la tapa de la picadora esté bien cerrada antes de utilizarla.
 13. No toques ninguna de las partes móviles del aparato mientras está en uso.
 14. Modificaciones no autorizadas en su estructura pueden causar grandes riesgos.
 15. No dejes el cable sobre piletas, tablas de cortar o superficies que se encuentren a altas temperaturas.
 16. No la utilices para funciones no especificadas en este manual de uso.
 17. Las cuchillas son muy afilidas. Por favor, manipúlalas con cuidado.
 18. No conectes el artefacto en el tomacorriente sin antes haber instalado los accesorios necesarios.

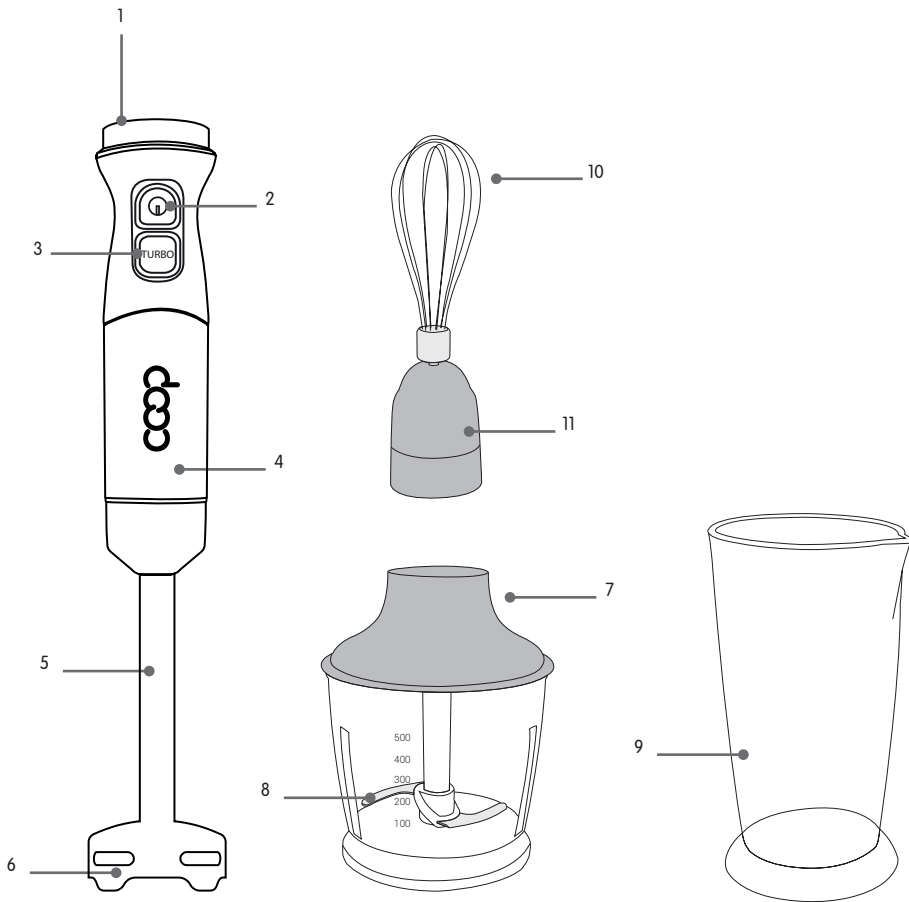
2

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. Accesorio procesadora
8. Cuchilla de corte
9. Vaso medidor
10. Batidor
11. Soporte del batidor



3

Cómo utilizar tu Licuadora de mano Coop

¿Cómo usar la licuadora de mano?

1. Girá el accesorio que poseen 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. Usá siempre la minipimer en líquidos. No la utilices solo con sólidos.
5. No utilices la licuadora de mano para mezclar solamente alimentos duros, como granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate etc.
6. La licuadora de mano posee control de velocidad para para picar distintos alimentos.
7. No la utilices por más de un minuto seguido. Para usarla nuevamente, dejala reposar unos minutos para usarla nuevamente.
8. Antes de retirar el accesorio de la unidad, desenchufá el aparato del tomacorriente.

¿Cómo usar el accesorio batidor?


1. Girá el batidor sobre la unidad del motor en el sentido de las agujas del reloj, hasta que quede bloqueado.
2. Enchufá el aparato.
3. La licuadora de mano posee control de velocidad para batir distintos alimentos, por ejemplo, huevos o crema.
4. Luego de utilizar la licuadora de mano, no vuelvas a presionar el botón. Esto evita que el líquido

salpique hacia tu ropa o hacia la mesa.

5. No la utilices por más de un minuto seguido. Para usarla nuevamente, dejala reposar unos minutos.
6. Siempre desenchufala después de su uso o limpieza.

¿Cómo usar la procesadora?

1. Colocá la cuchilla picadora en la parte central de la procesadora. Agregá los alimentos dentro del recipiente.
2. Colocá la procesadora en la unidad del motor y girala en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada.
3. Presioná el interruptor para comenzar a procesar. Sujeté la unidad del motor con una mano y el accesorio para procesar con la otra.
4. Después de utilizarla, desenchufala y retirá el accesorio para procesar del motor.
5. Retirá los alimentos procesados del bowl.

 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.

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

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. Claras a nieve

Ingredientes

4 claras
1 pizca de sal

Procedimiento

1. Colocá las cuatro claras en un bowl.
2. Agregá una pizca de sal y batí hasta que la consistencia sea firme.

3. Crema chantilly

Ingredientes

250g de crema de leche
3 cucharadas de azúcar impalpable
Unas gotas de esencia de vainilla

Procedimiento

Colocá la crema fría en un bowl y batí 3 minutos, aproximadamente, con la licuadora de mano, hasta lograr una consistencia cremosa, aireada y firme. Luego, agregá el azúcar y la esencia de vainilla, sin dejar de batir.
No batas más de lo necesario porque la crema puede cortarse.

4. 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.

5. 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. Derreí 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.

6. 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.

7. 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.

8. Papilla de manzana y pera



Ingredientes

- 1 manzana
- 1 pera


Procedimiento

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

6

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

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

📘 /LaCoopeAr

📺 /CooperativaObrera