



**For models /  
Para modelos:  
LKM-9610  
LKM-9608  
LKM-9406**

**PRO BLENDER  
User Manual  
LICUADORA PRO  
Manual de uso**

**Congratulations!**

You have just purchased a Koblentz® Pro Blender. Please read this manual carefully before operating the machine. Model and serial number may be found on the package. You should record both model and serial numbers and keep them in a safe place for future use. Keep this manual.

**Felicidades!**

Acaba de adquirir una Licuadora Pro Koblentz®. Favor de leer detenidamente este manual antes de operar esta máquina. Los números de modelo y serie se pueden encontrar en la parte posterior del empaque. Ud. debe anotar ambos números y guardarlos en un lugar seguro para futura referencia. Conserve este manual.

**Read all instructions before using this Pro Blender.**

**Antes de operar este aparato, lea cuidadosamente las instrucciones de uso.**

|   |                          |                           |
|---|--------------------------|---------------------------|
| Electrical Rating / Características Eléctricas: | 120 V~ 60 Hz 1 400 Watts | LKM-9610 PRO 1400 PREMIUM |
|   | 120 V~ 60 Hz 1 400 Watts | LKM-9608 PRO 1400         |
|   | 120 V~ 60 Hz 1 200 Watts | LKM-9406 PRO 1200         |

**Thorne Electric, Co.**

P.O. BOX 18363,  
San Antonio, TX.  
78218-0363 U.S.A.  
Tel: (210) 590-1226  
Fax: (210) 590-1258  
1 (800) 548-5741

**Koblentz Eléctrica, S.A. de C.V.**

Av. Ciencia No. 28,  
Parque Industrial Cuamatla  
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,  
México, C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300  
MADE IN CHINA / HECHO EN CHINA

**Canada Call:**

Tel: (210) 590 1226

## CONTENTS

|                                    |   |                             |   |
|------------------------------------|---|-----------------------------|---|
| Important safety instructions..... | 2 | Use.....                    | 4 |
| Warning.....                       | 2 | Control panel.....          | 4 |
| Grounding Instructions.....        | 2 | Maintenance & cleaning..... | 5 |
| Your blender components.....       | 3 | Storage.....                | 5 |
| Operation.....                     | 3 | Troubleshooting.....        | 5 |
| Assemble.....                      | 3 | Warranty.....               | 6 |

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**Read all instructions before using this blender. Save these instructions.**

### WARNING

**This blender is for household use only.**

**When using your blender, basic safety precautions should always be followed:**

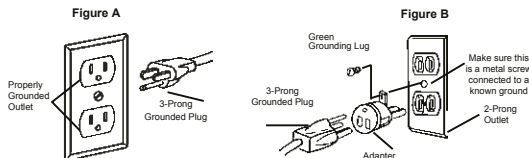
1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. Close supervision is necessary when blender is used by or near children.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of blender in water or any other liquids.
4. Handle blender carefully, cutting blades are sharp.
5. Do not let cord hang over edge of table, counter, or touch hot surfaces.
6. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified personnel in order to avoid a risk.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazard or injury.
8. Blender only operates if tritan™ jar is inserted into the motor housing.
9. Before switch blender on, make sure tritan™ jar is correctly assembled into the motor housing.
10. Unplug from outlet when blender is not in use and before cleaning.
11. To disconnect, turn ON/OFF, then remove plug. Always hold plug, and never pull cord.
12. Extreme caution must be used when moving tritan™ jar containing hot liquids.
13. Cool down any hot liquid before pouring it into tritan™ jar.
14. Use extreme caution when removing tritan™ jar, turn off motor before removing tritan™ jar.
15. Extreme caution when cleaning inside tritan™ jar, cutting blades are sharp.
16. Do not operate blender in any malfunction or dry motion.
17. Avoid any contact with blades or moving parts when blender is on.
18. Do not place any of the following materials into tritan™ jar: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
19. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this blender when not in use.
20. Keep hands and utensils out of tritan™ jar while blender is on, a scraper may be used only when blender is off.
21. To reduce the risk of injury, never try to remove the blades from tritan™ jar.
22. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a responsible person for their safety.
23. Close supervision is necessary to avoid children use any appliance as a toy.
24. This appliance is only for use in home and similar applications such as the following:
  - a) By the kitchen staff in areas of stores, offices or other work environments
  - b) Country houses
  - c) By clients in hotels, motels or other residential type environments
  - d) Bedroom or dining room environments
25. Be careful if the hot liquid is poured into the blender, as it may blow out of the appliance due to sudden steam.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

The connection must be grounded while in use. If it shorts, the grounding provides a lower resistance path for the electric current. The blender has a 3-conductor power cord and a pin grounded to connect to a power outlet in the correct position.

### WARNING

An inappropriate connection can cause risk of electric shock, check through a trained electrician that the contact used is properly polarized and grounded. Do not modify the machine pin, if the pin does not fit on contact, install one by calling a trained electrician.



## GARANTÍA

KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V. garantiza este producto por término de dos años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.  
Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o importador.
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva esta garantía.
4. En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrán adquirirse consumibles, refacciones y partes.
5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

### ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.
- b) Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa.

**El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto.**

NOTA: En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

Producto \_\_\_\_\_ Marca \_\_\_\_\_  
 Modelo \_\_\_\_\_ No. de Serie \_\_\_\_\_  
 Nombre del distribuidor \_\_\_\_\_  
 Calle y número \_\_\_\_\_ Colonia o poblado \_\_\_\_\_  
 Ciudad / código postal \_\_\_\_\_ Fecha de entrega \_\_\_\_\_  
 Sello y firma \_\_\_\_\_

Importado por:

**Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.**  
 Av. Ciencia No. 28,  
 Parque Industrial Cuamatla  
 Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,  
 México, C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300  
 HECHO EN MÉXICO

Visite nuestro sitio de internet:  
[www.koblenz.com.mx](http://www.koblenz.com.mx)

**Modelos: LKM-9610, LKM-9608 y LKM-9406**

### CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES

Para mayores informes sobre un  
**Centro de Servicio Autorizado cercano a tu domicilio**

Visita nuestro sitio web:

[www.koblenz.com.mx](http://www.koblenz.com.mx)



Escríbenos en Whatsapp:

**55 7955 2874**

Edo. de México  
 (55)58-64-03-00

**Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V.**  
 Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla,  
 Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, México  
 C.P. 54730

Encuétranos en:  
  
**@KoblenzMexico**

Tritán™ es una marca registrada de Eastman Chemical Co.

Koblenz® no guarda relación alguna con la marca registrada Tritan™, propiedad de un tercero.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

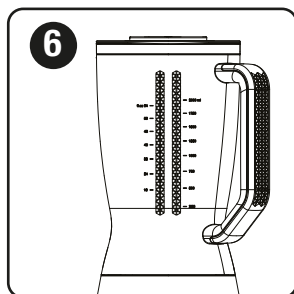


**PRECAUCIÓN:** Antes de limpiar la licuadora, asegúrese de que la clavija del aparato no está conectada a la toma de corriente.

- No trate de desmontar las cuchillas del vaso de Tritan™ para limpiarla. Esto conducirá a problemas de fugas.
- Tenga cuidado las cuchillas están muy afiladas.

### LIMPIEZA IMPORTANTE:

**DESENCHUFE ANTES DE LIMPIAR LA BASE, NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN ALGÚN OTRO LÍQUIDO.** Use una fibra suave y húmeda con detergente para limpiar el exterior de la base de la licuadora. Todas las partes, con excepción de la base de la licuadora, pueden lavarse en lavavajillas. Enjuague bien y deje secar. No utilice limpiadores abrasivos o fibras metálicas.



#### LIMPIEZA DEL VASO

Vierta 500 ml de agua tibia en el vaso de la licuadora. Agregue un poco de detergente líquido para lavaplatos. Seleccione la función de pulsar "P". Mezcle el detergente durante 10 –15 segundos. Vacíe el vaso de agua jabonosa. Enjuague bien el vaso con agua limpia.

- Es indispensable limpiar bien la licuadora cada vez que procese cualquier tipo de alimento.
- Enjuague y seque bien.

## ALMACENAJE

Después de lavar el vaso de la licuadora, coloque la tapa medidora semi-abierta para evitar malos olores.

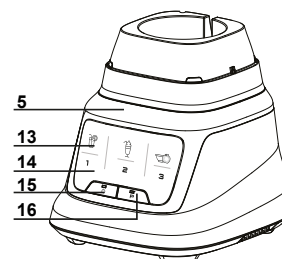
## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

| PROBLEMA   | CAUSAS Y SOLUCIONES   |
|--|---|
| Los alimentos no están bien procesados.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se puede sobrecargar por colocar alimentos demasiado grandes al mismo tiempo. Pruebe con una cantidad menor.</li> <li>• Para mejores resultados, los ingredientes deben estar en piezas pequeñas.</li> </ul>   |
| El alimento se pega al vaso, es difícil de quitar de las cuchillas o éstas no giran. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ingredientes pueden ser demasiado grandes y pueden bloquear las cuchillas. Intente cortar en pedazos más pequeños. Para mejores resultados, los ingredientes deben estar en piezas pequeñas.</li> <li>• La mezcla puede ser demasiado gruesa. Trate de agregar más líquido.</li> </ul> |
| Los alimentos se procesan demasiado finos.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trate de reducir el tiempo de procesamiento.</li> <li>• Utilice la función "P" para un control sencillo.</li> </ul>  |

## YOUR BLENDER COMPONENTS

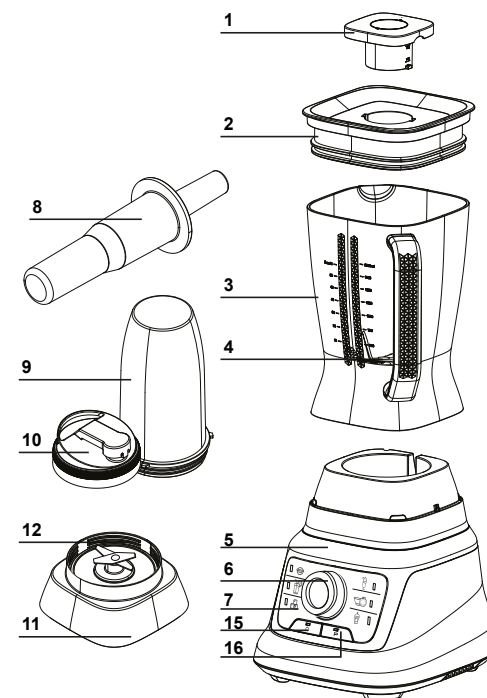
1. Measuring cup
2. Leak proof lid
3. Tritan™ jar
4. 6 Stainless steel reversible blades
5. Motor base
6. Variable speed knob
7. Programmed functions
8. Tamper
9. Mix&Go cup
10. Mix&Go lid
11. Mix&Go base
12. Mix&Go blades

- PRO 1200 Model**
13. Programmed functions
  14. Speeds (low, medium and high)
  15. On / Off
  16. Pulse



Model PRO 1200

NOTE: Components may vary depending on the blender model purchased.



Models: PRO 1400 PREMIUM PRO 1400

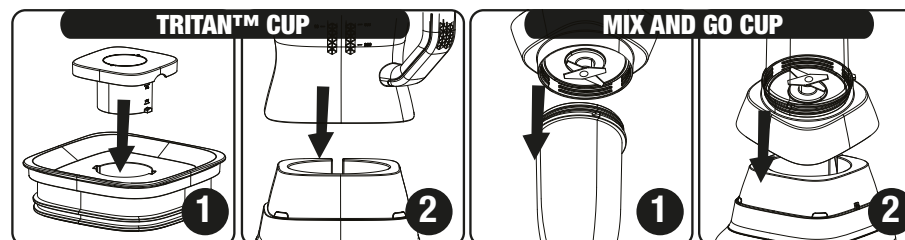
## OPERATION

### FOR FIRST USE

1. Read all sections of this booklet and follow all instructions carefully.
2. Make sure blender is unplugged.
3. Wash parts of unit, which will contact with foods.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in blender, plug it into outlet and you are ready to use your new blender.
5. Place foodstuff into jar.
6. Put protector cover on jar and place jar into housing properly. Place measuring cup in hole on protector cover.
7. Turn blender and select the desired speed.
8. When blending is complete, turn control to "OFF".

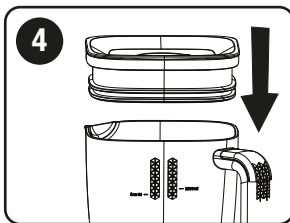
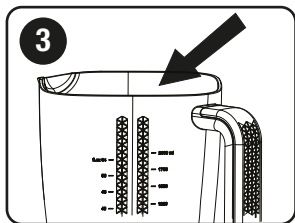
NOTE: If you have a problem with blades, contact your Authorized Service Center. Do not attempt to disassemble or repair them.

## ASSEMBLE



1. Place measure cup into hole in protector cover.
2. Align the bottom of jar with motor base.
1. Place the Mix&Go cup in the base and secure it correctly.
2. Place the base of the Mix&Go in the blender.

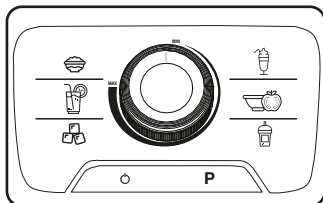
## USE



- Place foodstuff you wish to process into jar.
- Put protector cover on jar and place jar into motor housing properly.
- Turn on blender.
- Choose the desired function on the control panel of your blender.

## CONTROL PANEL (PRO 1400 PREMIUM AND PRO 1400 MODELS)

**IMPORTANT: DO NOT USE BLENDER WITHOUT LIQUID.**



NOTE: In some function your blender will vary the speed for a better blend result.

### Variable speed knob

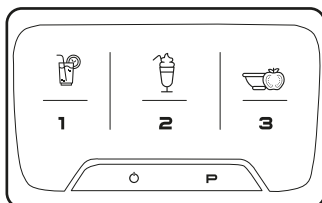
**Low speed:** Turn the control knob to "Min".  
**High speed:** Turn the control knob to "Max".

### PROGRAMMED FUNCTIONS:

- Smoothie:** Recommended for make frappe. 60 sec.
- Ice:** Ideal for crushing ice. 60 sec.
- Sauce:** Recommended to prepare sauces of all kinds. 75 sec.
- Pure:** Recommended for stirring, beating, mixing puree. 70 sec.
- Shakes:** Recommended for blend and shake ingredients 70 sec.
- Milkshake:** Ideal for milkshakes and mixing creamy ingredients. 65 sec.
- On/Off.
- PULSE:** This function is performed by pressing the "P" button and it stops working when you release the button.

## CONTROL PANEL (PRO 1200 MODEL)

**IMPORTANT: DO NOT USE BLENDER WITHOUT LIQUID.**



NOTE: In some function your blender will vary the speed for a better blend result.

### PROGRAMMED FUNCTIONS:

- Shakes:** Recommended for blend and shake ingredients. 70 sec.
- Milkshake:** Ideal for milkshakes and mixing creamy ingredients. 65 sec.
- Sauce:** Recommended to prepare sauces of all kinds. 75 sec.
- On/Off.
- PULSE:** This function is performed by pressing the "P" button and it stops working when you release the button.

Speed 1 (Low) 90 sec.  
 Speed 2 (Medium) 90 sec.  
 Speed 3 (High) 90 sec.

### Your Koblenz Blender is a multi-speed appliance.

This range of speeds makes food preparation easy, interesting and fast.

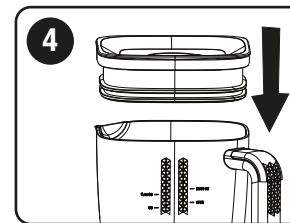
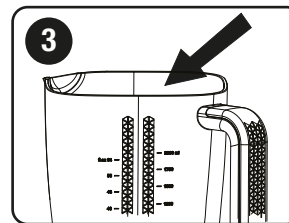
- Wash the pieces of food first and slice into small pieces.
- Place the sliced of food into jar.
- Before blending, add desired level of water or liquid mixture into jar.
- Place jar onto the motor unit.



### CAUTION

- After using the unit, always press "On/Off" and pull out main plug.
- Never immerse engine housing in water and any other liquids. Wipe it only with a moist cloth.
- Suggested ice block size should be 25 mm or less, don't crush more than 400 g ice blocks at each time.

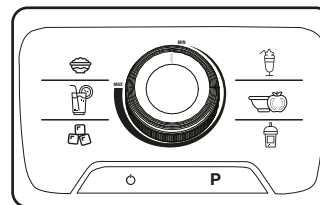
## USO



- Coloque el alimento que desee procesar en el vaso.
- Coloque la tapa protectora en el vaso y éste sobre la base de la licuadora.
- Encienda el aparato.
- Elija la función deseada en el panel de control de su licuadora.

## PANEL DE CONTROL (MODELOS PRO 1400 PREMIUM Y PRO 1400)

**IMPORTANTE: NO UTILIZAR LA LICUADORA SIN LÍQUIDO.**



NOTA: En algunas funciones su licuadora variará la velocidad para un mejor resultado.

### Perilla de velocidad variable

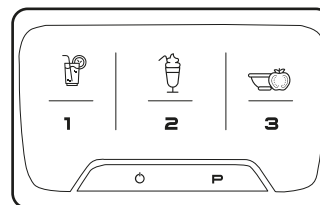
**Velocidad lenta:** Gire la perilla de control en "Min".  
**Velocidad rápida:** Gire la perilla de control en "Max".

### FUNCIONES PROGRAMADAS:

- Smoothie:** Recomendado para realizar frappe. 60 seg.
- Hielo:** Ideal para triturar hielo. 60 seg.
- Salsa:** Recomendado para preparar salsas de todo tipo. 75 seg.
- Pure:** Recomendado para revolver, batir, mezclar puré. 70 seg.
- Licuada:** Recomendado para realizar licuados y batidos. 70 seg.
- Malteada:** Ideal para malteadas y mezclar ingredientes cremosos. 65 seg.
- Encendido / Apagado.
- PULSO:** Esta función se realiza oprimiendo el botón "P" y deja de funcionar cuando suelta el botón.

## PANEL DE CONTROL (MODELO PRO 1200)

**IMPORTANTE: NO UTILIZAR LA LICUADORA SIN LÍQUIDO.**



NOTA: En algunas funciones su licuadora variará la velocidad para un mejor resultado.

### FUNCIONES PROGRAMADAS:

- Licuada:** Recomendado para realizar licuados y batidos. 70 seg.
- Malteada:** Ideal para malteadas y mezclar ingredientes cremosos. 65 seg.
- Salsa:** Recomendado para preparar salsas de todo tipo. 75 seg.
- Encendido / Apagado.
- PULSO:** Esta función se realiza oprimiendo el botón "P" y deja de funcionar cuando suelta el botón.

Velocidad 1 (Baja) 90 seg.  
 Velocidad 2 (Media) 90 seg.  
 Velocidad 3 (Alta) 90 seg.

### Tu licuadora Koblenz es un aparato multi-velocidades.

Estos rangos de velocidades hacen las preparaciones rápidas, fáciles e interesantes.

- Lave los alimentos y córtelos en piezas pequeñas.
- Coloque los alimentos dentro del vaso.
- Antes de licuar, agregue el nivel deseado de agua o mezcla líquida en el vaso.
- Ensamble el vaso con la base del motor.



### PRECAUCIÓN:

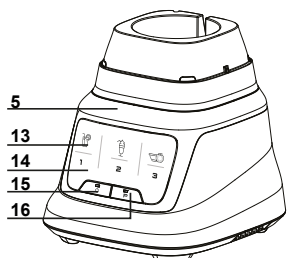
- Después de usar la licuadora, presione "On/Off" y desconecte el cable de corriente.
- Nunca sumerja la base de la licuadora en agua o cualquier otro líquido. Limpie la base sólo con un paño húmedo.
- El tamaño sugerido de cubos de hielo es de 2.5 cm o menos. No moler más de 400 gr de hielo al mismo tiempo.

## COMPONENTES DE SU LICUADORA

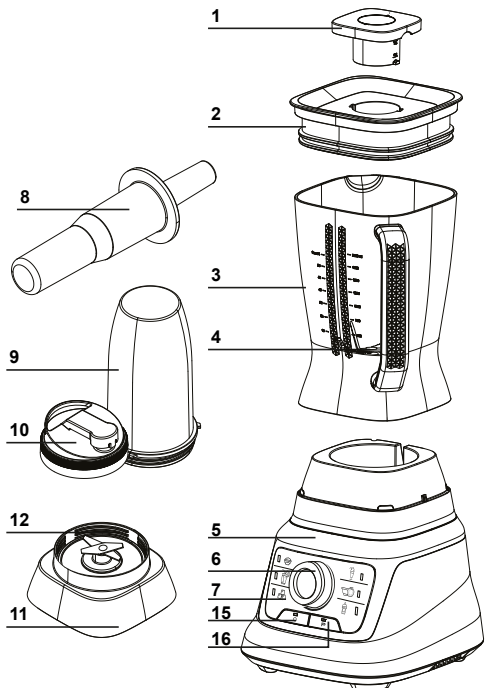
1. Tapa medidora
2. Tapa protectora
3. Vaso de Tritan™
4. Cuchillas reversibles de acero inoxidable con 6 aspas
5. Base motor
6. Perilla de velocidad variable
7. Funciones programadas
8. Barra empuja alimentos
9. Vaso Mix&Go
10. Tapa Mix&Go
11. Base Mix&Go
12. Cuchillas Mix&Go

### Modelo PRO 1200

13. Funciones programadas
14. Velocidades (baja, media y alta)
15. Encendido / Apagado
16. Pulso



Modelo PRO 1200



Modelos: PRO 1400 PREMIUM  
PRO 1400

NOTA: Los accesorios pueden variar dependiendo la versión de la licuadora adquirida.

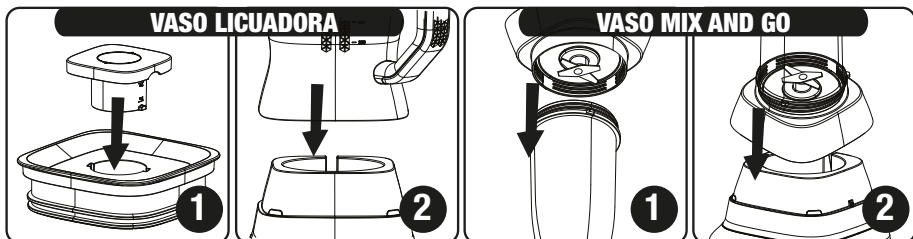
## OPERACIÓN

### ANTES DE USAR SU LICUADORA POR PRIMERA VEZ, asegúrese de lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese que la licuadora esté desconectada.
3. Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón.
4. Seque bien todos los accesorios y vuelva a armar la licuadora, conéctela a la toma de corriente y listo.
5. Coloque los alimentos en el vaso.
6. Coloque la tapa protectora en el vaso, coloque el vaso sobre la base de la licuadora y coloque la tapa medidora en el orificio de la tapa protectora.
7. Encienda la licuadora y seleccione la velocidad deseada.
8. Cuando termine de usar la licuadora, oprima el botón de "Encendido / Apagado".

NOTA: Si tiene un problema con las cuchillas de la licuadora, comuníquese con su Centro de Servicio Autorizado. No intente desmontarlas o repararlas.

## ENSAMBLE



1. Inserte y gire la tapa medidora en la tapa protectora.
2. Coloque el vaso y asegúrelo correctamente.
1. Coloque el vaso Mix and Go en la base y asegúrelo correctamente.
2. Coloque la base del Mix and Go en la licuadora.

## MAINTENANCE & CLEANING



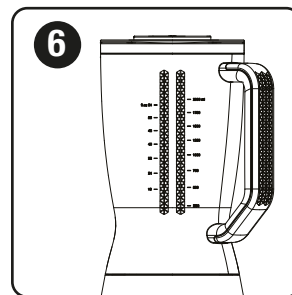
**CAUTION:** Before cleaning your blender, make sure that appliance plug is not connected to a power supply.

- Do not disassemble blades to clean, this may causes leakage problems.
- Careful, cutting blades are very sharp.

### CLEANING:

**IMPORTANT: DO NOT IMMERSE APPLIANCE INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

Use a soft, damp fiber with detergent to clean outside blender's base. Dry with a clean /dry cloth. Do not use abrasive cleaners or metallic fibers.



### TRITAN™ JAR CLEANING

Fill jar with 500 ml or warm water.  
Put a small quantity of dish soap and press "Pulse".  
Mix dish soap for 10 -15 seconds.  
Empty jar of soapy water.  
Rinse jar thoroughly with clean water.

- It is essential to clean the blender every time you process any food.
- Rinse and dry.

## STORAGE

After cleaning blender, assemble all components and leave tritan™ jar with measure cup semi open to avoid bad smells.

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM  | CAUSES & SOLUTIONS  |
|--|---|
| <b>Food is not well processed.</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• It can be overloaded by placing too much food at the same time. Try a smaller amount.</li> <li>• For better results, ingredients must be in small pieces.</li> </ul>   |
| <b>Food sticks to cup or is difficult to remove from blades.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredients may be too large and may block blades. Try cutting into smaller pieces. For best results, ingredients should be in small pieces.</li> <li>• Mixture may be too thick. Try to add more liquid.</li> </ul> |
| <b>Food is processed too thin.</b>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Try to reduce the processing time.</li> </ul>  |

## WARRANTY

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This product is warranted against malfunctions and defects in material and workmanship for a period of two years for domestic use.

### THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY

To any products or parts there of which have been damaged by tampering, misuse or abuse or which have been altered or repaired by an unauthorized person or service center.

### THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY

To brushes or accessories since their life depends upon the amount of use.

**FOR REPAIR** The inoperative machine must be delivered with shipping and delivery charges prepaid together with satisfactory evidence of the purchase date to the dealer from whom it was purchased or an authorized service center. Koblenz will either repair or replace, at its election, all defective machines during the warranty period.

The foregoing obligations are in lieu of all other obligations and liabilities including negligence and state Koblenz's entire and exclusive liability and purchaser's exclusive remedy. Koblenz will in no event be liable for any direct, indirect, special, incidental or consequential damages or losses whatsoever.

Koblenz's liability under no circumstances will exceed the contract price for the goods or parts for which liability is claimed.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply for you.

Tritan™ is a registered trademark of Eastman Chemical Co.

Koblenz® has no relationship with the registered trademark Tritan™ owned by a third party.

## CONTENIDO

|  |   |                               |    |
|--|---|-------------------------------|----|
| Instrucciones importantes de seguridad ..... | 7 | Panel de control.....         | 9  |
| Advertencias.....                            | 7 | Limpieza y mantenimiento..... | 10 |
| Modelo con conexión polarizada.....          | 7 | Almacenaje.....               | 10 |
| Componentes de la licuadora.....             | 8 | Problemas y soluciones.....   | 10 |
| Operación.....                               | 8 | Garantía.....                 | 12 |
| Uso.....                                     | 9 |                               |    |

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use su licuadora, debe seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad. **LEER INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

## ADVERTENCIAS

**Esta licuadora es únicamente para uso doméstico.**

1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. Es necesaria la supervisión de adultos cuando la licuadora esté siendo usada cerca de niños.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, la clavija, ni la base del motor de la licuadora en agua o en otros líquidos.
4. Maneje la licuadora con cuidado, las cuchillas son afiladas.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa, ni toque superficies calientes.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, técnico de servicio o una persona calificada para evitar un riesgo.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos o lesiones.
8. La licuadora sólo funciona si el vaso está colocado sobre la base de la licuadora.
9. Antes de encender la licuadora, asegúrese que el vaso esté correctamente ensamblado a la base de la licuadora.
10. Desconecte la licuadora de la corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
11. Para desconectar, apretar el botón de "Encendido/Apagado" y desconecte la clavija de la corriente. Siempre desconecte de la clavija y nunca jale del cable.
12. Extrema precauciones cuando esté usando el vaso con líquidos calientes.
13. Deje enfriar un poco los líquidos calientes a tibios antes de verterlos en el vaso.
14. Extrema precauciones cuando retire el vaso de la licuadora, apague la licuadora antes de retirar el vaso.
15. Extrema precauciones cuando limpie el interior del vaso, las cuchillas son afiladas.
16. No opere la licuadora en mal funcionamiento o con el vaso vacío.
17. Evite cualquier contacto con las cuchillas o partes móviles cuando la licuadora esté encendida.
18. No coloque ninguno de éstos materiales dentro del vaso: Cartón, plástico, papel o cualquier material similar.
19. No coloque ningún material que no sea el recomendado por el fabricante en la licuadora cuando no esté en uso.
20. Mantenga manos y utensilios fuera del vaso cuando la licuadora esté encendida, un utensilio puede ser usado sólo cuando la licuadora esté apagada.
21. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas en la base de la licuadora sin ajustarlas al vaso.
22. Evite que los niños utilicen este aparato. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
23. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
24. Esta aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:
  - a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
  - b) Casas de campo
  - c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
  - d) Entornos tipo dormitorio o comedor
25. Tenga cuidado si el líquido caliente se vierte dentro de la licuadora, ya que éste puede expulsarse fuera del aparato debido a un vapor repentino.

## MODELO CON CONEXIÓN ATERRIZADA

La conexión deberá ser aterrizada mientras este en uso. Si falla o se descompone, la conexión a tierra proporciona una ruta de menor resistencia para la corriente eléctrica. La licuadora cuenta con un cable de alimentación de 3 conductores y una clavija aterrizada para conectar a una toma de corriente en la posición correcta de los contactos.

## ADVERTENCIA

Una conexión inapropiada puede provocar riesgo de choque eléctrico, revise por medio de un electricista capacitado que el contacto que se utilizará esté debidamente polarizado. No modifique la clavija, si la clavija no ajusta en el contacto, instale uno llamando a un electricista capacitado.

