

**AV0071 - KF-2268**

### **Batidora picadora de hielo**



#### **Antes de usar:**

Confirme que el voltaje de trabajo es 220V, 50 hz

Limpie los recipientes y tazas con agua y jabón antes del primer uso.

#### **Cómo usar:**

1- Preparar los ingredientes necesarios.

2- Añadir los ingredientes

Líquido y alimentos blandos poner en el recipiente primero, sólido y cubitos de hielo después. Añadir los ingredientes. Para mejorar la efectividad, meter los alimentos previamente cortados.

Hielo picado: poner hielo en un recipiente, añadir agua, hasta que el hielo flote; de esta manera será más fácil de revolver, el hielo picado será más rápido

3- Seleccione la marcha

En función del alimento deberá elegir la marcha adecuada (pruebe de menos a más), recuerde que demasiado tiempo para mezclar ingredientes calientes o tratar con un recipiente muy lleno puede provocar que se derrame.

4- Cerrar bien la máquina (por favor, asegure la cubierta de la tapa para mezclar).

5- Por favor, espere a que la cuchilla se detenga por completo, y luego retire la tapa o la jarra de la base del motor.

#### **Categoría de uso seco y húmedo**

Secos: hierbas medicinales, granos de café, cinco cereales, frutos secos, etc

Húmedos: frutas y verduras, hierba de trigo, hierba, zumo de frutas, etc.

En primer lugar, ponga los granos en remojo de 1 a 5 horas, después de añadir el agua para iniciar la velocidad más alta.

El modo lento puede utilizarse como mezclador.

Si se utiliza la velocidad más alta, utilizar 1 minuto y dejar descansar 3. Puede realizarlo durante más de 10 veces seguidas.

### **Seguridad**

Cuando no esté en uso, recuerde quitar el tapón

Asegúrese de esperar hasta que la cuchilla de mezcla deje completamente de girar para abrir y manipular la jarra.

Prohibir sumergir la base o lavavajillas para limpiar.

Mantener fuera del alcance de los niños.

Dentro de la jarra no poner objetos de metal, tales como cuchillos, tenedores, cucharas, etc.

Lavar la jarra a mano.

### **Contacto:**

Si tiene alguna pregunta, consulta o necesita servicio técnico, póngase en contacto con nosotros en:

**[service@emprendimientosurbanos.es](mailto:service@emprendimientosurbanos.es)**