

ultrachef

**Licuada
Profesional**

U2000



MANUAL DEL USUARIO

ultrachef

MANUAL DEL USUARIO

Por favor lee este manual detenidamente antes de utilizar el producto, para evitar cualquier daño al producto o alguna lesión personal. Por favor conserva este manual para futuras referencias.

¡COMENCEMOS!

¡Felicidades! Acabas de adquirir más que una licuadora, inicias una vida con una alimentación más saludable. Las posibilidades son infinitas, ¡ahora disfrutarás de un nuevo estilo de vida Ultrachef!

Antes de comenzar por favor lee las medidas de precaución y especificaciones que encontrarás en este manual. Coloca tu licuadora en una superficie plana y seca. Asegúrate que esté apagada (OFF) y enchufada en un contacto aterrizado. Antes de su primer uso, limpia la licuadora siguiendo las instrucciones de limpieza en este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ⚠

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Para evitar el riesgo de lesiones graves al usar tu licuadora, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad aquí mencionadas.

Lea todas las instrucciones, salvaguardias y advertencias antes de utilizar la licuadora.

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 Este aparato no fue diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades limitadas físicas, sensoriales o mentales o la falta de experiencia y conocimiento del uso del aparato. Los niños no deberán usar o jugar con este aparato.
- 3 No sumerja el aparato bajo el agua o algún otro líquido.
- 4 Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
- 5 Evite tocar las piezas móviles.
- 6 No opere ningún electrodoméstico con cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya fallado o se haya caído o dañado de alguna manera. Contacte al Servicio de atención al cliente Ultrachef para soporte.
- 7 La modificación o alteración de cualquier parte de la base o del recipiente de la licuadora, incluido el uso de cualquier parte que no sea original y autorizada por Ultrachef, podría causar descargas eléctricas, incendios o lesiones.
- 8 No usar al aire libre.
- 9 No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- 10 No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ANTES DE USAR LA LICUADORA.

- 11 Para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora, mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras licúa. Se puede utilizar un raspador de goma o una espátula, pero solo cuando la licuadora no esté funcionando.
- 12 Cuando el aparato esté funcionando mantenga su cara, manos y cuerpo lejos del aparato.
- 13 El tamper provisto debe usarse solo cuando la parte principal de la tapadera esté en su lugar.
- 14 No deje objetos externos, como cucharas, tenedores, cuchillos o el tapón de la tapa, en el recipiente, ya que esto dañará las cuchillas y otros componentes al encender la máquina y puede causar lesiones.
- 15 Nunca intente operar con cuchillas dañadas.
- 16 Siempre opere la licuadora con la tapa y el tapón de la tapa firmes en su lugar. El tapón de la tapa debe retirarse solo cuando se agregan ingredientes o cuando se usa el tamper.
- 17 Cuando el aparato esté funcionando no lo cubra con telas o algún otro producto similar para cubrir el vapor, ya que podría dañar la máquina o causar algún accidente.
- 18 No enchufe el aparato con las manos mojadas o húmedas ya que podría causar shock eléctrico o lesiones.
- 19 No coloque el aparato en una superficie inestable, mojada o cerca de alguna fuente eléctrica o cerca del fuego, esto podría causar daño al aparato o algún accidente.
- 20 Tenga cuidado cuando mezcle líquidos calientes, el vapor o rocío pueden causar quemaduras. No llene el recipiente a su máxima capacidad. Comience procesando en la velocidad más baja. Manténgase alejado de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
- 21 Cuando prepare mantequillas de nueces o alimentos a base de aceite, no procese durante más de un minuto después de que la mezcla comience a circular en el recipiente. El procesamiento durante períodos prolongados puede provocar un peligroso sobrecalentamiento.

⚠ AVISO IMPORTANTE ⚠

Si el cordón de alimentación es dañado, este debe sustituirse por el proveedor con el fin de evitar un peligro.

GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

⚠ ADVERTENCIA ⚠



Para evitar lesiones, lea y comprenda el manual antes de utilizar el aparato.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USO SEGURO

Este producto está diseñado para **USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE** y no para uso comercial. No deje su licuadora Ultrachef desatendida cuando esté en funcionamiento. Ultrachef o un representante de servicio autorizado, deberá realizar cualquier reparación, servicio o reemplazo de piezas.

⚠ AVISO IMPORTANTE ⚠

El incumplimiento de cualquiera de las importantes medidas de precaución o de instrucciones importantes, puede anular su garantía y podría ser un riesgo de sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA ⚠



Peligro de descarga eléctrica.

Utilice únicamente un tomacorriente con conexión a tierra.

NO utilice un cable de extensión.

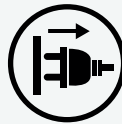
NO utilice un adaptador.

NO retire la conexión a tierra.

Desenchufe el aparato siempre antes de limpiar la base del motor o cuando no esté en uso.

No moje ni coloque la base del motor, ni el cable, en agua, ni en otros líquidos.

El incumplimiento de las instrucciones puede causar descarga eléctrica o lesiones graves.



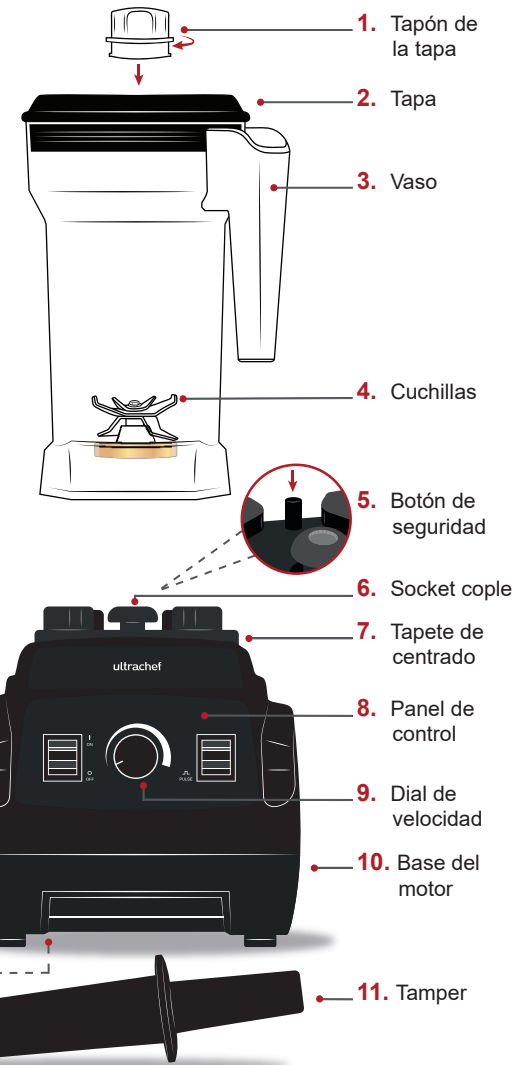
■ PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Tapón de la tapa: Colóquelo y asegúrelo girando el tapón hasta que quede bien asegurado. Retírelo para usar el tamper o para agregar ingredientes.

Para quitar la tapa: Levante la tapa mientras sostiene el vaso de forma segura.

Para quitar el tapón de la tapa: Gire el tapón de la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj y levántelo.

Vaso: Encontrará marcados claramente las onzas y mililitros en el vaso.



NOTA: SIEMPRE UTILICE LA TAPA CON EL TAPÓN DE LA TAPA CUANDO EL APARATO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO, ESPECIALMENTE CUANDO ESTÉ PROCESANDO ALIMENTOS CALIENTES.

⚠️ ADVERTENCIA ⚠️



Las cuchillas giratorias pueden causar lesiones graves.

NO introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando.



⚠️ ¡PRECAUCIÓN! ⚠️



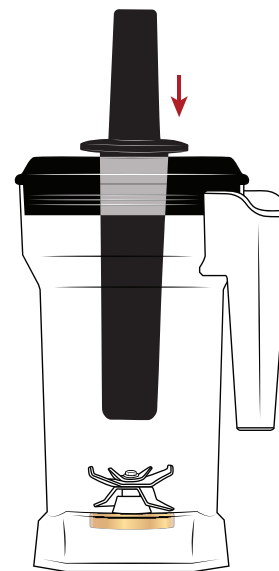
Las partes móviles se pueden calentar con el uso.

NO tocar.



■ CÓMO USAR EL TAMPER

El tamper es una herramienta que le permitirá acelerar el proceso al moler mezclas muy espesas o congeladas que no se pueden procesar en una licuadora normal. Al utilizarlo, se eliminan las bolsas de aire, ayudando con el proceso. Utilice el tamper únicamente a través de la abertura del tapón de la tapa mientras la licuadora esté en uso. Utilice el tamper para mover los ingredientes mientras prepara mantequillas de nueces, helados, purés de frutas o de verduras.



- El disco en el tamper, evita que el tamper golpee las cuchillas mientras la tapa esté correctamente colocada.
- El recipiente no deberá tener más de dos tercios de su capacidad cuando se utiliza el tamper durante el licuado.
- Para evitar sobrecalentamiento, no utilice el tamper durante más de 30 segundos consecutivos.
- Si la comida no circula, es probable que la máquina cuente con una burbuja de aire. Retire el tapón de la tapa con cuidado y coloque el tamper a través de la abertura de la tapa y mueva los ingredientes.
- Si colocar el tamper vertical no es suficiente, mueva el tamper de un lado a otro, para ayudar a que los ingredientes circulen en el vaso. No presione el tamper más al fondo del vaso.

NOTA IMPORTANTE: INSPECCIONE SU TAMPER. SI EL TAMPER TOCA LAS CUCHILLAS EN CUALQUIER ÁNGULO, **NO LO UTILICE CON SU VASO.**

⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

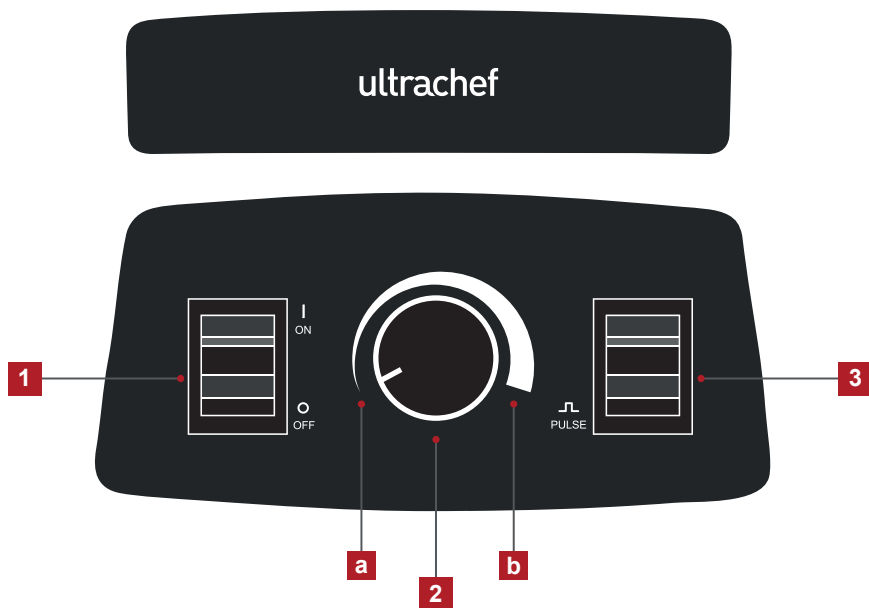


Las cuchillas en movimiento pueden causar severas lesiones.

NO coloque manos, espátulas u otras herramientas en el contenedor mientras la máquina esté funcionando o mientras el vaso aún esté colocado en la base.




PANEL DE CONTROL



1 **Interruptor de Encendido (ON) / Apagado (OFF):** Mueva hacia arriba para encender (ON). Presione hacia abajo para apagar (OFF).

2 **Dial de Velocidad:** Ajuste el dial para utilizar a la velocidad deseada.
a. Velocidad Mínima
b. Velocidad Máxima

NOTA IMPORTANTE: ASEGÚRESE SIEMPRE QUE EL DIAL DE VELOCIDAD ESTÉ EN LA VELOCIDAD MÁS BAJA ANTES DE ENCENDER LA LICUADORA. **NO INICIE SU MÁQUINA EN VELOCIDADES ALTAS.**

3 **Interruptor de Pulso:** Presione hacia abajo el interruptor a manera de pulso (), para picar o moler, sin procesar demasiado los ingredientes.

CONSEJOS PARA AJUSTAR VELOCIDADES

Siempre encienda la máquina con el dial de velocidad en la velocidad más baja. Una vez encendida, gire lentamente el dial de velocidad a la velocidad deseada. **No comience a procesar en la velocidad más alta.**

Velocidad Alta: Procese en velocidad alta para hacer sopas, smoothies, mezclas congeladas, purés, mantequillas de nueces o para moler cereales. Los tiempos de procesamiento son generalmente menores a 1 minuto (usualmente toma menos de 30 segundos). La velocidad alta proporciona una molienda con consistencia fina, libre de grumos.

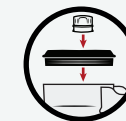
NOTA IMPORTANTE: LICUAR POR TIEMPOS PROLONGADOS A VELOCIDAD BAJA SOBRECALENTARÁ EL APARATO. UTILICE VELOCIDAD ALTA, REDUCIENDO EL TIEMPO DE USO, PARA LOGRAR UNA CONSISTENCIA MÁS UNIFORME Y EVITAR EL SOBRECALENTAMIENTO DEL MOTOR.

Si la comida no circula estando en el nivel alto, puede ser que la máquina esté sobrecargada o que tenga burbuja de aire. Retire con cuidado el tapón de la tapa y coloque el tamper, revisando que la tapa permanezca firme en su lugar. Mueva el tamper para ayudar a mover los ingredientes. Si continúa sin circular, reduzca la velocidad de la máquina para permitir que los alimentos se muevan. Una vez que los alimentos estén en movimiento, aumente la velocidad y continúe procesando.

⚠ ADVERTENCIA ⚠



Con los alimentos calientes, siempre comience en el nivel más bajo para evitar quemaduras. El vapor o salpicaduras pueden causar quemaduras. Cierra la tapa correctamente. Cuando encienda la licuadora inicie en el nivel más bajo y vaya incrementando lentamente al nivel deseado.



INSTRUCCIONES PARA COLOCAR INGREDIENTES EN LA LICUADORA

- Coloque siempre los ingredientes en el vaso en el siguiente orden:
 1. Coloque los ingredientes suaves
 2. Coloque los ingredientes duros
 3. Coloque los ingredientes líquidos
- La cantidad de ingredientes no debe exceder la línea de llenado máximo del vaso o los ingredientes se derramarán durante el licuado.
- Los ingredientes se licuarán mejor si están previamente cortados en piezas de 1 a 2 cm.
- Cubra correctamente el vaso con la tapa con el tapón. Si va a usar el tamper, retire el tapón únicamente y ahí coloque el tamper.
- Coloque el vaso en la base.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para preparar su licuadora para su uso inicial, siga las siguientes instrucciones de limpieza normal. Esto limpiará y asentará el motor.

NOTA: DURANTE LOS PRIMEROS USOS PODRÁ NOTAR UN OLORES LIGEROS A QUEMADO, ESTO ES NORMAL MIENTRAS EL MOTOR SE ASIENTA Y DESAPARECERÁ RÁPIDAMENTE.

LIMPIEZA NORMAL

- 1 Coloque el dial de velocidad en la velocidad más baja.
- 2 Llene el vaso a la mitad con agua tibia y agregue unas gotas de jabón lavatrastes.
- 3 Coloque correctamente la tapa armada en el vaso.
- 4 Siga los siguientes pasos:
 - a. Revise que el dial esté en la velocidad más baja.
 - b. Encienda la máquina con el interruptor de Encendido (ON).
 - c. Poco a poco aumente la velocidad al máximo.
 - d. Deje funcionar el aparato durante 30 a 60 segundos.
 - e. Gire el dial de velocidad a la velocidad más baja.
 - f. Apague el aparato.
 - g. Vacíe el vaso y enjuague.

LIMPIEZA DE TAPA, TAPÓN DE TAPA Y TAMPER

Separe la tapa y el tapón de la tapa. Lave las piezas con agua tibia y jabón. Enjuague bajo el agua corriente y seque. Vuelva a armar antes de usar.

NOTA IMPORTANTE: PARA ASEGURAR UN BUEN DESEMPEÑO, NO COLOQUE EL VASO, LA TAPA, EL TAPÓN DE LA TAPA O EL TAMPER EN EL LAVAPLATOS.

BASE DEL MOTOR

- 1 **Desconecte el cable de alimentación.**
- 2 Limpie la superficie exterior con un paño suave húmedo, con un poco de detergente líquido y agua tibia. **No** coloque agua en la base del motor.
- 3 La almohadilla de centrado se puede retirar para una limpieza más profunda.
- 4 Limpie a fondo los interruptores para que funcionen libremente. Pueden volverse pegajosos por el uso. Utilice un hisopo de algodón humedecido para limpiar las ranuras alrededor de los interruptores.
- 5 Seque inmediatamente el exceso de agua.
- 6 Seque con un paño suave.

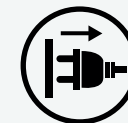
⚠ ADVERTENCIA ⚠



Peligro de descarga eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar la máquina.

No seguir las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

IMPORTANTE:

- Desconecte cuando no esté en uso
- No levante la tapa hasta que las cuchillas se detengan completamente.
- Asegúrese de separar el vaso de la base y desconecte antes de limpiar.
- Está prohibido sumergir la base en agua, mojarla al chorro de agua o lavarla en lavatrastes.





PROTECCIÓN AUTOMÁTICA CONTRA SOBRECARGAS

La licuadora Ultrachef cuenta con protección automática contra sobrecargas, una característica especial diseñada para proteger el motor y evitar que su aparato se sobrecaliente. Para proteger contra sobrecarga, se activará el sistema y se apagará el motor y probablemente genere un ligero olor. Si el motor se apaga por sobrecalentamiento mientras está en uso, permita que el motor se enfríe durante 20 a 45 minutos antes de comenzar otro ciclo en la licuadora. Presione el botón de reinicio ubicado en la parte inferior de la licuadora para volver a licuar. Si los problemas persisten después de este procedimiento contacte a nuestro departamento de Servicio al Cliente.

CONSEJOS PARA EVITAR LA “SOBRECARGA” DE SU APARATO

- Procese solo recetas de Ultrachef cuando aprenda a usar la máquina.
- No procese recetas a velocidades inferiores a las recomendadas.
- No procese recetas a velocidades superiores a las recomendadas.
- No procese recetas por más tiempo de lo recomendado.
- Use su tamper para procesar mezclas más espesas y mantener los ingredientes moviéndose alrededor y a través de las cuchillas.

Estatus	Causa	Solución
No enciende	El enchufe está desconectado.	Conecte el enchufe al tomacorriente con el voltaje indicado.
	El botón de Protección Automática contra Sobrecargas está apagado.	Coloque la máquina en un lugar ventilado para que se enfríe por 20 a 45 minutos. Presione el botón de reinicio.
Vibra demasiado	La máquina está desbalanceada.	Coloque la máquina en un lugar plano.
	El vaso no está colocado correctamente sobre la base del motor.	Coloque el vaso correctamente en la base.
	Cantidad excesiva de ingredientes.	Retire una parte de los ingredientes.
Aguas saliendo por la tapa	Excede el máximo de agua en el vaso.	Ajuste la cantidad de agua al máximo marcado.
	La tapa no está correctamente asegurada.	Asegure la tapa correctamente al vaso.

			
Modelo: Licuadora 6LIC001	Tensión: 120V	Potencia: 2000W	Capacidad: 1800 ml

GARANTÍA

Garantía Limitada de 1 año. Su licuadora Ultrachef está garantizada a partir de la fecha de compra por los defectos de material y de fabricación del producto. Si su producto tiene un defecto, usted deberá enviar evidencia del defecto o cualquier reclamo a Ultrachef así como un comprobante con la fecha original de compra. Usted será responsable de hacer llegar el producto a Ultrachef una vez sea validada la evidencia. Para obtener servicio bajo esta garantía comuníquese con nuestro departamento de garantías a **hola@ultrachef.mx**. Ultrachef no es responsable de los costos de envío, salvo y excepto los costos asociados con la devolución del electrodoméstico, siempre y cuando esté sujeto a garantía aplicable, esto únicamente dentro de la República Mexicana. Empaque el producto con cuidado para evitar daños en el traslado. En conformidad con esta garantía, Ultrachef reparará o reemplazará el producto, siempre y cuando se determine la existencia de una falla de fabricación y siguiendo las instrucciones de uso y cuidado. Esta garantía comprende exclusivamente el uso personal y doméstico y no se extiende a aquellos productos que hayan sido empleados en usos comerciales, de renta, alterados por terceros u otro uso para el que no haya sido construido. No existen otras garantías más allá de la que se extiende por medio de la presente. Esta garantía no es transferible y se extiende únicamente al comprador original y al uso únicamente en México. Esta garantía no cubre las unidades que se utilizan fuera de México. Ultrachef no es responsable, de ninguna manera, por los daños, pérdidas o inconvenientes originados por la falla de los equipos ocasionada por negligencia del usuario, desgaste normal, del abuso, mal uso o uso inadecuado del producto con respecto de los usos y cuidados indicados en el manual; o de cualquier otra medida de seguridad, uso o advertencias adicionales incluidos en los materiales del producto. Por otra parte, Ultrachef no será responsable por los daños, de ninguna naturaleza, ya sean incidentales o que surgieran como resultado del uso del producto y toda responsabilidad no excederá el precio de compra del producto.

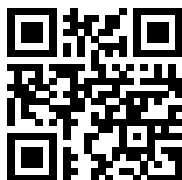
Tarjeta de Garantía

Descripción del producto: _____
 Marca: _____
 Modelo: _____
 Fecha de compra: _____


Registra y Activa tu Garantía


Sigue los siguientes pasos

- 1** **Registra** tu producto para activar su garantía y recibir acceso al recetario digital.
garantias.ultrachef.mx



- 2** Una vez realizado el registro **ingresa al recetario** en la siguiente dirección:
recetario.ultrachef.mx

 @ultrachefmx

 @ultrachefmx

 hola@ultrachef.mx

Hecho en China.
Importado y Distribuido por
Eurovidrio SA de CV
Carretera Guadalajara Chapala No 9950
Fraccionamiento Asturias, CP 45659
Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco, México
RFC: EUR-031021-AN6

Contenido:

1 Licuadora, 1 Vaso, 1 Tapa, 1 Tapón, 1 Tamper y 1 Instructivo
Capacidad: 1800 ml
Modelo: 6LIC001
Tensión: 120V
Frecuencia: 50-60 Hz
Potencia: 2000W

Advertencia: No se deje al alcance de menores