



LICUADORA PORTÁTIL USB

GARANTÍA

Este producto está garantizado contra materiales defectuosos y mano de obra por un periodo de 12 (doce) meses a partir de la compra, La obligación del vendedor bajo esta garantía se limita a dar servicio a la unidad y reemplazar las piezas defectuosas. Esta garantía quedará sin efecto si el producto ha sido manipulado, dañado por accidente, dañado de alguna otra manera por uso indebido o si se ha comprado de segunda mano. Todos los pedidos de producción tienen inspecciones de calidad. En el improbable caso de una deficiencia, comuníquese con el distribuidor donde adquirió este producto.

Garantía oficial de 12 meses en todo el país.

Componentes

1. Cuerda
2. Tapa superior
3. Vaso
4. Cuchillas
5. Base
6. Interruptor
7. Entrada de energía

Instrucciones

1. El motor funciona con batería. Antes de usar, cargue la máquina

El tiempo de carga adecuado es de 3hs .

2. Cuando la máquina está funcionando, está prohibido abrir la tapa superior o poner las manos o algo duro en el vaso.

3. Antes de limpiar, asegúrese de que el interruptor esté apagado. No ponga la base de la máquina en agua, o los elementos de la base se romperán.

4. El tiempo de uso de la máquina estando vacía es de 5 segundos. El tiempo de uso lleno es de 40 segundos. Cuando se excedan estos tiempos la máquina se detendrá automáticamente. No sobre exija el producto para asegurar la durabilidad del mismo.

5. Si la máquina se detuvo repentinamente debido a grandes trozos de fruta, en ese momento se apagará y la luz roja parpadeará. Después de apagar, la luz dejará de parpadear. Encienda la máquina nuevamente.

6. Los accesorios de esta máquina no se pueden poner en microondas o en agua caliente superior a 50°C.

7. Está prohibido lavar accesorios en equipos de lavado como lavavajillas.

8. Está prohibido lavar los accesorios con lana de acero o limpiador abrasivo o corrosivo.

9. Este producto es exclusivo para hacer jugo, no es adecuado para cortar productos como carne, nueces o frijoles.

10. Coloque este producto fuera del alcance de los niños.

11. Este producto se aplica solo a individuos o familias.

Si se produjo un mal funcionamiento, comuníquese con el servicio al cliente. No lo repare ni lo desmonte usted mismo, o perderá los derechos de servicio de la garantía.

Uso

Antes de usar, asegúrese de que la batería esté llena y que los accesorios estén limpios. Solo cuando el vaso se coloca sobre la base puede funcionar el producto.

1. Corte la fruta en un tamaño de alrededor de 1,5 cm x 1,5 cm (retire la cáscara y semillas)

2. Ponga la fruta en el vaso. Los trozos de fruta pueden llenar alrededor del 60% de la taza. Después de agregar agua, la taza se podrá llenar alrededor del 80%

Nota: Mantenga presionado el botón para encender.

3. Coloque esta máquina boca abajo y enciéndala. Tan pronto como las cuchillas comiencen a funcionar, coloque la máquina boca arriba y comience a hacer jugo. Para el jugo de manzana / pera toma alrededor de 1-1.5min. Para el jugo de mandarina / naranja / fresa, toma alrededor de 30 a 60 s. Agitar la máquina cuando está funcionando hace que el jugo sea más fino.

4. Cuando termine de usar, apague la alimentación, abra la tapa superior y luego podrá disfrutar del jugo. Si hay demasiada pulpa, filtre.

5. Carga: conecte el cable USB con el orificio de entrada de alimentación. Se pueden usar muchos tipos de cargadores de teléfonos celulares y productos digitales como cargador de este producto.

Este producto no incluye cargador, y el mismo debe cargarse por USB

Fallas y soluciones de problemas

Falla	Análisis	Solución
1. No enciende o prende luz roja.	Batería baja.	Cargue el producto.
2. Luz verde titila mientras se usa.	Se excedió el tiempo de uso.	Apague y vuelva a usar.
3. Luz roja titila mientras se usa.	Motor trabado.	Remueva trozos grandes de fruta y comience de nuevo.
4. Filtraciones, fugas.	Tapa mal cerrada.	Cierre bien la tapa.

Consejos:
Antes de usar, ponga un poco de agua pura en la taza y enciéndala para lavarla. Si los trozos de fruta son demasiado grandes, remuévalos y reinicie la máquina. También puede agitarla mientras está encendida, lo que hará que el jugo sea más fino.
Antes de hacer otro jugo, lave primero el vaso. Simplemente ponga un poco de agua pura en la taza y enciéndala para lavarlo.

RECETAS DE LICUADOS

Banana:
Mezclar 2 bananas, media taza de yogurt de vainilla, 2 cucharadas de miel, una pizca de canela y hielo.

Banana y frutilla:
Mezclar una banana, 1 taza de frutillas, media taza de yogurt de vainilla y leche, 2 cucharadas de miel, una pizca de canela y hielo.

Torta de frutilla:
2 tazas de frutilla, 1 taza de migajas de bizcocho de vainilla, 1 taza y media de leche y hielo, azúcar a gusto.

Naranja y frambuesa:
Mezclar una taza de jugo de naranja con una taza de frambuesas, media taza de yogurt natural, hielo y azúcar a gusto.

Mango, banana y durazno:
1 taza de mango, 1 taza de durazno, media banana, 1 taza de yogurt natural y azúcar a gusto.

Almendra y melón:
2 tazas de melón dulce, 1 taza de leche de almendras, hielo y miel a gusto.

Zanahoria y manzana:
Mezclar 1 taza de zanahoria con 1 taza de jugo de manzana, agregar hielo.

Pepino:
2 pepinos medianos, sin cáscara ni semillas, jugo de una lima, media taza de agua y miel a gusto.

Kiwi y frutilla:
Una taza de frutillas, 1 kiwis pelados, agregar azúcar y hielo a gusto.

Cereza y vainilla:
Media taza de cerezas, 1 taza de leche, 3 cucharadas de azúcar, media cucharada de extracto de vainilla, hielo y una piza de sal.

Mandarina y miel:
Pelar y sacar las semillas de 4 mandarinas, mezclar con jugo de 2 limas, un cuarto de taza de miel, hielo.

Uva:
2 tazas de uvas sin semillas, 1 taza de jugo de uva, hielo a gusto.

Pera y arándano:
Media taza de arándanos congelados, 1 pera en trozos, 1 taza y media de yogurt natural y hielo.

Jengibre y durazno:
2 tazas de durazno congelado, 1 taza de suero de leche, 3 cucharadas de azúcar morena y 1 cucharada de jengibre.

Pomelo:
Pelar y sacar las semillas de 2 pomelos rosados, una taza de hielo, 3 cucharadas de azúcar y una pizca de canela.

Granada y Cereza:
1 taza de cerezas congeladas, 1 taza de jugo de granada, media taza de yogurt natural, 1 cucharada de miel, 1 de jugo de limón, hielo, una pizca de sal y una de canela.

Chai:
Mezclar 1 taza y media de te chai concentrado con 1 taza de leche y 1 de hielo. Espolvorear con canela.

Arándano y banana:
1 banana, 1 taza de arándanos, media taza de leche de coco sin azúcar, 1 cucharada de miel y 1 de jugo de limón. Agregar hielo.

Manzana y jengibre:
1 manzana pelada, 1,5 cm de jengibre pelado, jugo de 2 limones, 1 taza de agua, 1/4 taza de miel, hielo.

Helado de naranja:
3/4 taza de naranja, 1/2 taza de agua fría, 1 taza de helado de vainilla, hielo.

Café mexicano:
Pelar y sacar la semilla de 2 especiosos fríos o café fuerte, media taza de leche o leche de almendras, 3 cucharadas de azúcar morena, 1/4 cucharada de canela, 1/8 cucharada de extracto de almendra y 1 taza de hielo.

Café vietnamita:
Mezclar media taza de especiosos fríos o café fuerte, 1/4 taza de leche condensada, 1 taza y media de hielo.

Te verde y almendra:
1 taza y media de te verde extra fuerte frío, 1/3 taza de almendras, 1/4 taza de miel, hielo.

Banana y chocolate:
1 banana, 1 taza de helado de chocolate, 1/2 taza de leche, media de hielo y una pizca de sal.

Galletitas de chip de chocolate:
1 taza de helado de vainilla, 1 taza de leche con migas de galletitas de chips de chocolate.

Torta de cumpleaños:
1 taza y media de helado de vainilla, 1 cupcake de vainilla en migas, 1 taza de leche y 1/4 cucharada de extracto de almendras.

Blanco y negro:
3/4 taza de helado de vainilla y 3/4 taza de helado de chocolate. 1 taza de leche con trozos de galletitas.

Manzana y espinaca:
2 tazas de espinaca, 1 manzana pelada, 1/4 taza de leche de soja y jugo de naranja, 1/2 taza de tofu, 1 cucharada de miel, hielo.

Vegano:
1 taza y cuarto de jugo de tomate, 1/4 taza de zanahoria, medio pepino pelado, 1/4 de taza de espinaca, 1/4 taza de perejil, 1/2 apio, 1/2 taza de hielo.

Menta y jalapeño:
Mezclar 1/2 taza de menta fresca, 1 jalapeño sin semillas, 2 cucharadas y media de miel, una pizca de sal y 2 tazas de yogurt natural. Hielo.

Banana, PB&J
1 banana congelada, 1 taza de leche de soja, 1/4 taza de mantequilla de maní y 2 cucharadas de jalea de frutilla.

Ananá y coco:
Congelar 2 tazas de leche de coco, mezclar con 2 tazas de trozos de ananá, 1 cucharada y media de jugo de limón, 1 cucharada de miel, hielo.

Sandia:
Congelar 3 tazas de trozos de sandía, mezclar con 1 taza de sandía natural, sin semillas, jugo de un limón, 1/4 taza de azúcar y 1 taza de agua.

Pepino y kale:
1 taza y cuarto de jugo de vegetales, medio pepino pelado, 3 hojas de kale y el jugo de medio limón.