



**ultracomb**  
*Va con vos*

**ultracomb.com.ar**   

COCINA

# licuadora de mano



LM 2521

**PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Antes de utilizar su licuadora de mano Ultracomb, siempre se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad: Lea todas las instrucciones antes de usar.

**Atención:**

¡Las cuchillas son muy filosas!  
Tome las debidas precauciones cuando maneje este aparato, especialmente cuando lo retire de recipientes o durante la limpieza del mismo.



- 1 Nunca sumerja este artefacto, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- 2 Siempre desenrolle el cable de alimentación antes de utilizar su unidad.
- 3 Desenchufe siempre su licuadora antes de limpiarla.
- 4 Mantenga este producto alejado del alcance de los niños. Preste especial atención y tome las debidas precauciones para que este producto sea utilizado únicamente por personas capaces de comprender el riesgo que implica la utilización del mismo.
- 5 Nunca deje su licuadora conectada y sin supervisión. Debe asegurarse que los niños pequeños no jueguen con el aparato.
- 6 No utilice este aparato con el cable o enchufe roto o después de haber verificado un mal funcionamiento.
- 7 Si el cable de alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de post venta.
- 8 En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.

- 9 El uso de accesorios no provistos o recomendados por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.
- 10 Coloque la unidad sobre una superficie plana y firme, lejos de cualquier fuente de calor.
- 11 No opere la unidad en presencia de productos inflamables.
- 12 Evite que el cable tome contacto con bordes filosos o superficies de alta temperatura.
- 13 Desconecte la unidad sin tirar del cable (no use la fuerza, hágalo siempre tomando correctamente el cuerpo del enchufe).
- 14 Apague la unidad antes de cambiar los accesorios.
- 15 Evite tocar o acercarse a las partes que se mueven durante el uso, tenga especial atención con las cosas que puedan tomar contacto con los elementos en giro (ej. cabellos largos).
- 16 No abra la carcasa plástica, ya que puede causar daños al equipo o choque eléctrico.
- 17 Esta unidad es para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. No la utilice a la intemperie.

**Advertencia:**

La reparación del artefacto debe hacerlo solamente personal técnico autorizado.  
Nunca utilice este aparato para otros fines no especificados en este manual.  
Verifique que el voltaje indicado en su unidad coincida con el voltaje local.

Guarde este manual para futuras referencias.



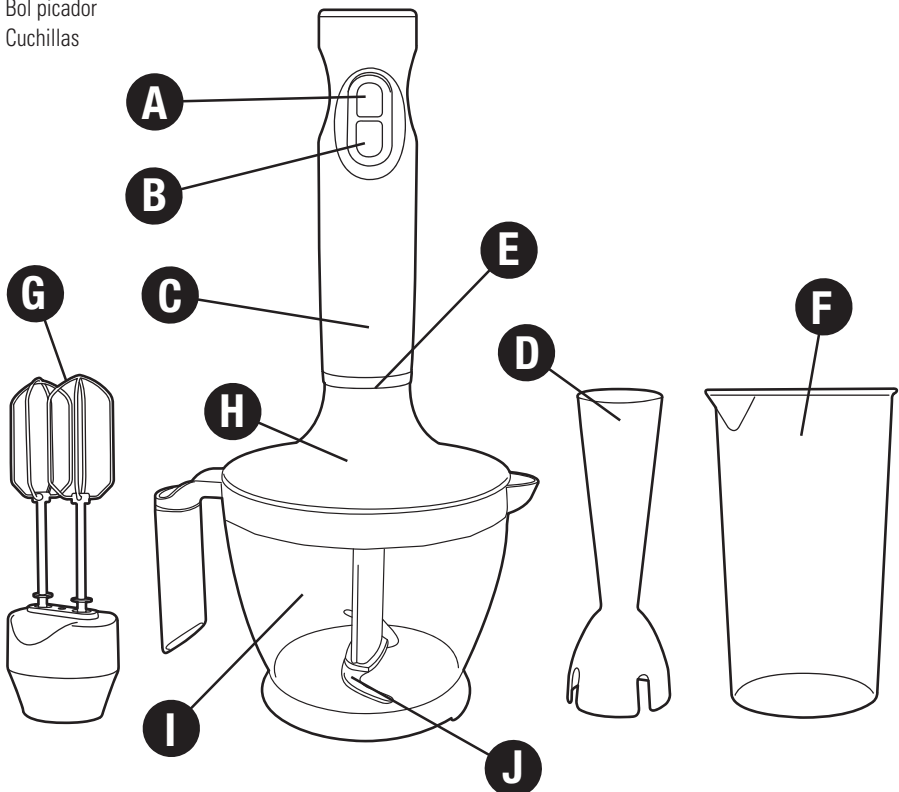


## DATOS TÉCNICOS

**Modelo:** LM-2521 - **Características:** 220-230V ~ 50Hz - 1000W

## DESCRIPCION DE LAS PARTES

- A. Pulsador velocidad de trabajo
- B. Pulsador velocidad Turbo
- C. Cuerpo motor
- D. Elemento licuador
- E. Acople bol picador
- F. Vaso licuador/medidor
- G. Batidores (2)
- H. Tapa picador con acople
- I. Bol picador
- J. Cuchillas





## USO:

### Como licuadora de mano (FIG. 1)

1. Acople el elemento licuador al cuerpo motor posicionando ambos y girando el pie metálico hacia la izquierda haciendo coincidir la marca indicadora con el grabado del candado en posición cerrada.
2. Coloque los ingredientes a mezclar en un recipiente apropiado; puede también usar el vaso licuador/medidor incorporado para realizar estas tareas.  
Presionando la tecla de velocidad de trabajo el equipo comenzará a funcionar. En cualquier momento que desee, puede presionar la tecla **TURBO**, que hará que la licuadora funcione a su máxima velocidad.
3. La licuadora de mano es ideal para preparar aderezos, salsas, consomés, mayonesas y papillas.
4. Cuando haya finalizado su tarea, desconecte el equipo y desacople el elemento licuador del cuerpo motor girando el pie hacia la derecha, mientras separa el cuerpo motor del elemento licuador.  
Luego proceda a la limpieza. Nunca sumerja en agua el cuerpo motor, solo lave el elemento licuador.
5. El pie licuador metálico permite procesar mezclas calientes (sopas, consomé, etc.)



### Como batidora de mano (FIG. 2)

Use este accesorio para realizar crema, batidos punto nieve, mezclas esponjosas, preparado de bizcochuelo u otros postres.

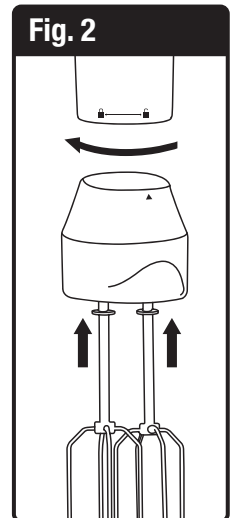
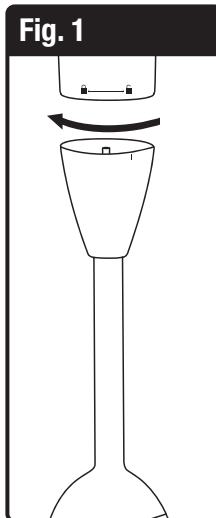
1. Introduzca los elementos batidores en cada orificio de la caja reductora hasta que los mismos traben firmemente y luego acople ambos con el cuerpo motor posicionándolos y girando del acople hacia

la izquierda haciendo coincidir la marca indicadora con el grabado del candado en posición cerrada.

2. Coloque los ingredientes a mezclar en un recipiente apropiado y utilice el batidor seleccionando la velocidad deseada.  
Presionando la tecla de velocidad de trabajo el equipo comenzará a funcionar. En cualquier momento que desee, puede presionar la tecla **TURBO**, que hará que la licuadora funcione a su máxima velocidad
3. Luego de usar el equipo, desconecte primero la caja reductora del cuerpo motor y luego quite el elemento batidor de la caja reductora para proceder a su limpieza.  
Nunca sumerja en agua el cuerpo motor, solo lave el elemento batidor.

### ATENCIÓN:

Nunca utilizar este aparato por más de 1 MINUTO en forma continua.  
Espere al menos otro MINUTO antes de encenderla nuevamente.





## USO:

### Como picadora (fig. 3)

La picadora es perfecta para ingredientes como carnes, quesos duros, cebollas, zanahorias, ajos, almendras, nueces, etc. No use la picadora para elementos demasiado duros como granos de café, nuez moscada, etc.

1. Quite cuidadosamente las protecciones de la cuchilla para picar.

**ATENCIÓN:** ¡La cuchilla es muy filosa!

2. Coloque la cuchilla en el centro del bol picador.
3. Coloque los ingredientes a picar dentro del bol.
4. Acople la tapa (caja reductora) al bol de la picadora.
5. Acople la unidad motor a la tapa (caja reductora), posicionando ambos y girando el pie metálico hacia la izquierda haciendo coincidir la marca indicadora con el grabado del candado en posición cerrada.
6. Utilice su unidad a la velocidad deseada, sosteniendo con una mano la unidad motor y con la otra mano el bol.
7. Cuando termine de usar el equipo, desacople la unidad motor y desarme cuidadosamente la caja reductora y el bol.

**RETIRE CON MUCHO CUIDADO LA CUCHILLA.**

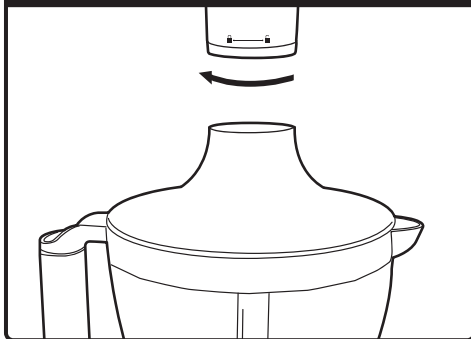
8. Retire los ingredientes procesados del bol.

## CUIDADO Y LIMPIEZA:

- Limpie siempre su licuadora con el cable de alimentación desconectado.
- Use un trapo húmedo para limpiar el cuerpo del equipo. Nunca use elementos abrasivos sobre las superficies.
- Para limpiar el elemento licuador, primero desacóplelo del cuerpo motor.
- Tenga especial cuidado y atención al limpiar los elementos cortantes de las cuchillas.
- Nunca deje los elementos sin limpiar luego de su uso. Evitará así contaminar sus ingredientes.



**Fig. 3**





## EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.



### LICUADORA DE MANO

**Modelo:** LM-2521

**Tensión Nominal:** 220-230V ~ 50Hz

**Consumo:** 1000W

**Origen:** Turquía

.....  
DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A  
MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO  
.....

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA

**FIRST RATE S.A.**

(C1003ABH) RECONQUISTA 336

PISO 6 OF. 65 - CABA - REPÚBLICA ARGENTINA

Tel.: (54-11) 4655-4444



# Recetas

ENCONTRA MÁS RECETAS EN:



## BRUSCHETTA CON PURÉ DE PALTA

### Ingredientes:

- 6 panes árabes
- 150 g de queso muzarella
- 3 paltas
- Jugo de 1 limón
- Sal
- Pimienta
- 1 cdita de albahaca
- 3 tomates
- 1 taza de tomates cherry horneados

### Preparación:

1. *Mixear las paltas con el jugo de limón, sal, pimienta y albahaca.*
2. *Rallar el queso y colocar sobre los panes.*
3. *Llevar al horno hasta dorar.*
4. *Dorar rodajas de tomate en una sartén junto con los tomates cherry.*
5. *Disponer sobre el queso.*
6. *Agregar una cucharada de puré de palta a cada brusquetta y decorar.*

## SOPA DE ESPINACAS

### Ingredientes

- 1 atados de espinacas
- 1/2 litro de caldo de verduras
- 4 cdas de queso parmesano
- 100 cc de crema de leche
- Sal y pimienta
- 1 taza d ecroutons

### Pasos a seguir:

1. *Hervir las espinacas, escurrir y procesar.*
2. *Agregar el caldo caliente, la crema y el queso rallado. Condimentar con sal y pimienta.*
3. *Colocar una tostada sobre la sopa.*
4. *Rociar apenas con un chorrito de crema y decorar con croutons, aceite de oliva y pimienta negra.*

## Notas:



.....

.....

.....

.....





**ultracomb**

*Va con vos*

