

**BLAUPUNKT**

# POWER BLADE 4000

## Minipimer

MANUAL DE USUARIO



*Enjoy it.*

**DISTRIBUTED BY**

**Argentina:** Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3  
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 4655-3333  
**Chile:** Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),  
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

**1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR.**

2. Siempre opere la batidora de inmersión utilizando una fuente de energía del mismo voltaje, frecuencia y capacidad, tal como se indica en la placa de características del producto.
3. Se requiere estricta supervisión cuando la batidora de inmersión sea utilizada por niños o personas incapacitadas, o cerca de ellos. NO permita que los niños la utilicen como juguete.
4. NO haga funcionar la batidora de inmersión con un cable o enchufe dañados, después de que el artefacto haya presentado fallas, se haya caído al suelo o se haya dañado de cualquier otra manera. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Blaupunkt más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánicamente o eléctricamente.
5. NO tuerza, doble o enrolle el cable de alimentación en el artefacto ya que esto puede causar que el aislante se debilite y se quiebre, particularmente en la zona donde se conecta con la unidad.
6. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, NO coloque el motor de la batidora de inmersión en agua ni en ningún otro líquido. Esto podría causar lesiones personales y/o daños al producto.
7. Después de cada uso, deje que la batidora de inmersión se enfríe durante 60 segundos antes de usarla de nuevo.
8. NO procese alimentos que contengan objetos duros que la cuchilla no pueda deshacer.
9. Para evitar un incendio, NO haga funcionar la unidad en presencia de explosivos y/o gases inflamables.
10. Esta batidora de inmersión NO debe ser utilizada cerca de agua, como por ejemplo una bañera, lavamanos, piscinas, etc., donde exista el peligro de inmersión o salpicaduras.
11. Apáguela y desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté utilizando, antes de colocarle o retirar piezas y antes de limpiarla. Para desenchufarla, sujétela por el enchufe, no tire del cable de alimentación.
12. Evite contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como también espátulas y otros utensilios alejados de la cuchilla mientras el artefacto esté en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora de inmersión. Se puede usar una espátula o raspador cuando el artefacto no esté en funcionamiento.
13. Al mezclar líquidos, especialmente los calientes, utilice un recipiente alto o prepare cantidades pequeñas para evitar que se derrame.
14. NO coloque la batidora de inmersión sobre o cerca de un quemador caliente o dentro de un horno caliente.
15. NO la use sobre una estufa u otra fuente de calor. Cuando mezcle sopas u otros alimentos o líquidos calientes, retire la olla de la fuente de calor antes de usar la batidora de inmersión.
16. Este artefacto NO fue diseñado para picar hielo. Agréguele el hielo a la bebida después de mezclarla.
17. La cuchilla es filosa. Manipúlela con sumo cuidado.
18. NO use la batidora de inmersión para un uso diferente al indicado.
19. NO deje la batidora de inmersión sin supervisión mientras esté en marcha.
20. El uso de dispositivos no recomendados o vendidos por el fabricante del artefacto podrían causar un incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
21. NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
22. NO utilice este artefacto al aire libre o para fines comerciales.
23. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que NO jueguen con el artefacto eléctrico.

24. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
25. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
26. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o para aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

**ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.  
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

**USO DE UN CABLE ELÉCTRICO CORTO**

Se incluye un cable eléctrico corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Se puede utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones. Si se usa una extensión, la capacidad nominal indicada en esta debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

**CARACTERISTICAS**

**Ergonómico y compacto**

**TURBO Efficient**

**Multifunción 3 en 1**

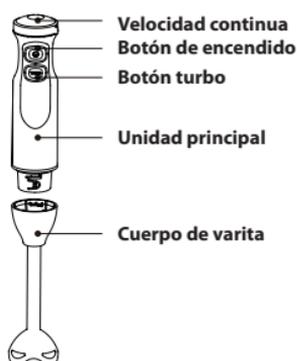
**Velocidad Variable**

**Potencia 1000W**

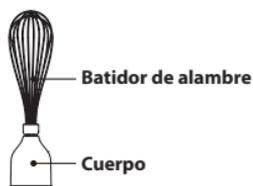
**Cuchillas de acero inoxidable**

**Incluye 4 accesorios: Vaso medidor 700ml / Picador 500ml / Batidor / Varilla de acero**

## COMPONENTES



ACCESORIO DE VARILLA



ACCESORIO PARA BATIR



ACCESORIO PROCESADOR

### NOTA:

La batidora de mano no está diseñada para usarse sobre una fuente de calor.

Este aparato no está diseñado para picar hielo.

Para usar la batidora de mano en una cacerola, asegúrese de retirar la cacerola de la fuente de calor. Para hacer puré de alimentos, se necesita líquido. Agregue líquido de cocción, caldo, jugo, leche o crema hasta alcanzar la consistencia deseada.

Para mezclar bien, mueva la licuadora de mano hacia arriba y hacia abajo en la mezcla hasta que quede suave.

Para lograr los mejores resultados de licuado y reducir las salpicaduras (especialmente alimentos calientes o líquidos), utilice recipientes altos y profundos.

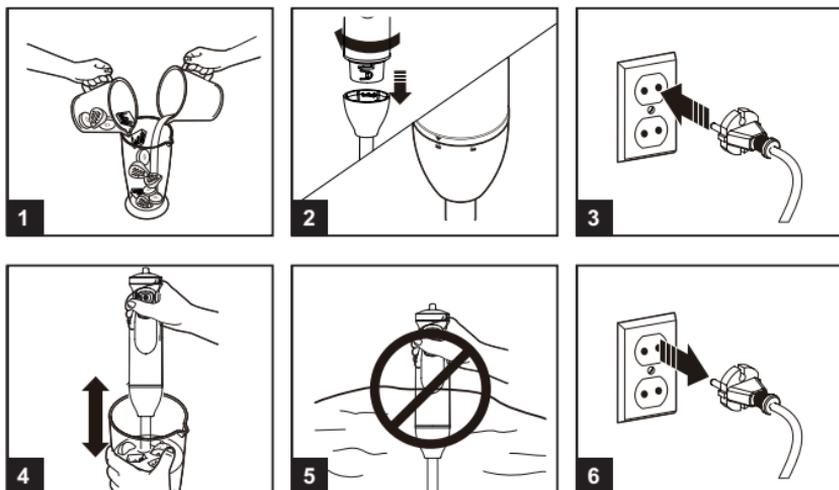
Recomendamos picar solo 5 oz. (142 g) de carne a la vez en el picador de alimentos.

La carne debe cortarse en trozos de 5 cm (2 pulgadas) antes de procesarla.

No permita el uso de la batidora de mano durante mucho tiempo.

## INSTRUCCIONES DE USO

### BATIDORA DE MANO / ACCESORIO PARA BATIR



- De acuerdo con los accesorios y el cuerpo del aparato ensamblados, deje que todos los accesorios se bloqueen por completo. La forma ensamblada se muestra en la imagen.

### Uso de varilla

- Puede licuar zanahoria (240 g de zanahoria, 360 g de agua), el tiempo de funcionamiento es inferior a 60 segundos y descansar 60 segundos.

### Varilla utilizada en vaso

- Verifique que el accesorio funcione bien antes de usar el aparato para mezclar alimentos.

- Coloque el vaso sobre una superficie y no vierta más de 600 ml de comida o mezcla en él.
- Cuerpo y varilla del aparato ensamblados completamente (la varilla debe estar bloqueada en el cuerpo del aparato)
- Coloque el enchufe del aparato en la toma de alimentación.
- Sostenga el cuerpo del aparato con fuerza y deje que el dedo pueda operar fácilmente el botón de velocidad.
- Coloque la varilla en el vaso, seleccione la velocidad, presione el botón TURBO en la parte superior de la unidad principal. También puede presionar el botón de encendido primero y girar la velocidad continua.

## INSTRUCCIONES DE USO

- Suelte el botón de velocidad, deje que la cuchilla se detenga y apague el aparato. Saque el cable de alimentación del enchufe o apague el aparato si necesita licuar otro alimento.
- Conéctelo. Para evitar salpicaduras, coloque la cuchilla en la comida antes de encenderla. Mantenga firme el vaso y luego presione cualquiera de los botones de velocidad.
- No permita que el líquido salga por encima de la unión entre el mango motorizado y el eje de la licuadora.
- Mueva la cuchilla a través de la comida y utilice una acción de estabilización.
- Si la licuadora se bloquea, desenchúfela antes de limpiarla.
- Después de su uso, desenchufar y desmontar.

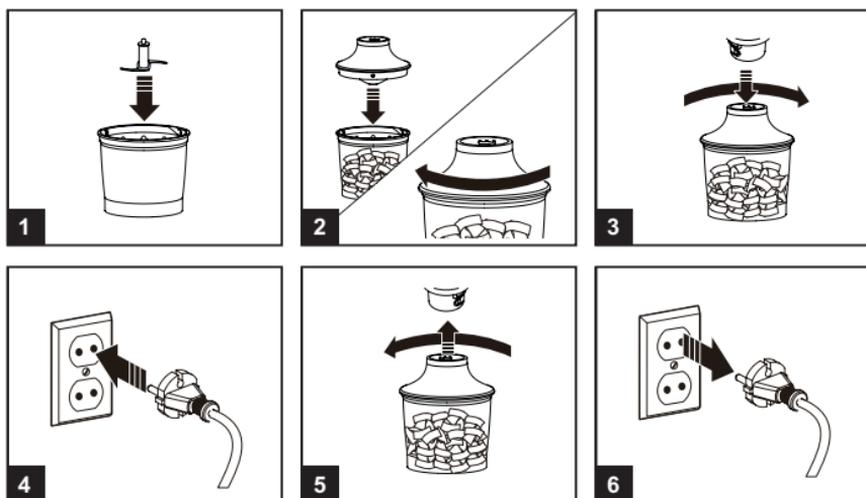
### PRECAUCIÓN:



- No sumerja la unidad principal en agua.
- Siempre inspeccione los accesorios antes de cada uso. No utilice accesorios agrietados, doblados o dañados.

## INSTRUCCIONES DE USO

### VASO PICADOR



- Retire los huesos y corte la comida en cubos de 1-2 cm.
- Abra la tapa de la picadora y coloque la hoja de la picadora a la derecha.
- Agregue su comida y no deje que el volumen de comida supere los 500 ml.
- Coloque la tapa de la picadora y fíjela en el recipiente.
- Coloque bien el cuerpo de la licuadora en la picadora.
- Conéctelo. Sostenga firmemente el recipiente y el cuerpo de la licuadora, luego presione el botón Turbo.
- Después de su uso, desenchufar y desmontar.

**NOTA:**

- Puede picar carne, queso, vegetales, hierbas, pan, galletas y nueces, pero no permita que se use para picar alimentos duros como café en grano, cubitos de hielo, especias o chocolate, de lo contrario dañará la cuchilla.

**BATIR**

Batidor utilizado para hacer ingredientes ligeros como claras de huevo, crema, postre instantáneo, huevos y azúcar para bizcochos batidos.

Empuje el batidor de alambre en el adaptador del batidor y colóquelo en el cuerpo de la batidora, gírelo y bloquéelo.

Coloque su comida en un tazón.

Coloque la batidora en el tazón, seleccione la velocidad, presione el botón TURBO en la parte superior de la unidad principal, también puede presionar el botón de encendido primero y girando la velocidad continua, la velocidad se puede ajustar gradualmente en cualquier momento durante la mezcla.

Después de su uso, desenchúfelo y desmóntelo.

No bata más de cuatro claras de huevo o 400ml de crema.

No dejes que el líquido salga por encima de los alambres del batidor.

El tiempo de funcionamiento es inferior a 2 minutos y el reposo de 2 minutos.

**NOTA**

- No lo use para batir mezclas más pesadas, dañará el batidor.

Tipo de comida	Cant. Maxima	Velocidad recomendada	Tiempo aprox. en segundos
Carne	300 g	Turbo	5
Hierbas	20 g	Turbo	20
Nueces	200 g	Turbo	30
Queso	150 g	Turbo	30
Pan de molde	2 rodajas	Turbo	50
Huevo cocido	2	Turbo	5
Cebollas	100 g	Turbo	10
Aderezo cremoso y salsas	150 g	Velocidad constante	30
Verduras (cocidas)	300 g	Velocidad constante	30

**ANÁLISIS Y MANEJO DE ANORMALIDADES****MANEJO DE ANOMALIAS**

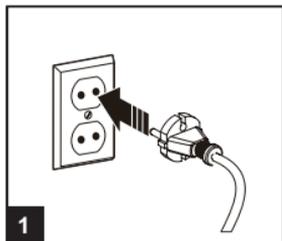
1. En caso de anomalías como ruidos anormales, olores, humo, etc., debe cortar inmediatamente la alimentación y dejar de usarlo.
2. Si el producto no funciona, compruebe si la fuente de alimentación está conectada, si el interruptor está en la posición de ENCENDIDO y si los accesorios están instalados en su lugar.
3. Si el producto aún no puede funcionar después de las comprobaciones mencionadas anteriormente, consulte al centro de reparación designado por la marca.

## ANÁLISIS Y ELIMINACIÓN DE FALLAS

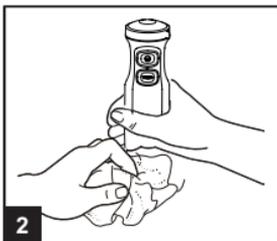
Síntoma	Análisis de posibles causas	Contra medida
El producto no funciona	No presiona el interruptor de marcha.	Mantenga el interruptor en el estado presionado.
Maestro de espada mezcla	Cantidad excesiva de alimentos	Reducir la cantidad de ingredientes
	Los ingredientes se pegan a la hoja.	Corta la fuente de alimentación, limpia la cuchilla de los ingredientes.
La mezcla tiene olor anormal, ingredientes calientes.	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos	Reducir la cantidad de ingredientes
	El tiempo de trabajo continuo del producto es demasiado largo	Acortar el tiempo de trabajo continuo del producto.
	La temperatura de procesamiento es demasiado alta.	La temperatura de los ingredientes no debe superar los 60°C

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

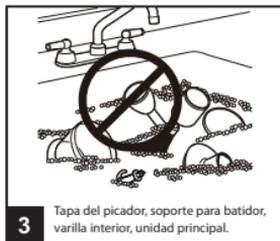
### LIMPIEZA



1



2



3

Tapa del picador, soporte para batidor, varilla interior, unidad principal.

- Siempre apague y desenchufe cuando limpie el aparato.
- No toque las cuchillas afiladas y tenga especial cuidado al limpiar las cuchillas para evitar lesionarse.
- Algunas piezas de plástico se decoloran fácilmente con los alimentos, frote con un paño humedecido en aceite vegetal para ayudar a eliminar la decoloración.
- No sumerja en agua ni en ningún otro líquido como las siguientes partes, solo limpie con un paño húmedo: Unidad principal, Accesorio de varilla, Cuerpo de batidor, Tapa de picadora, Unidad de reducción.
- Puede lavarse con agua tibia y jabón o limpiar en el estante superior del lavavajillas.
- Para evitar rayar las piezas, no utilice cualquier objeto metálico afilado.
- Nota: desbloquee la cuchilla del adaptador girándola. Volver a montar después de lavar y secar bien.

### PRECAUCIÓN:



- Nunca sostenga la parte de la unidad principal de la batidora de mano debajo del agua corriente. Simplemente límpiela con un paño húmedo.
- Si coloca la varilla y la bate en el agua para limpiar, debe prestar atención a los dos aspectos siguientes:
- No permita que el agua o el líquido entren en la tapa de la picadora, varilla, cuerpo de la licuadora, cuerpo de la batidora. Si entra agua, escúrrala y séquela antes de usarla.

## MANTENIMIENTO

- Si el cable de alimentación se daña, por razones de seguridad, debe enviarse a un servicio técnico autorizado.
- Si el aparato tiene un estado anormal, póngase en contacto con la tienda dónde lo compró.
- Cuando no utilice el aparato, enrolle el cable y colóquelo en algún lugar donde los niños no puedan tomarlo.
- Mantenga el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice.
- No lo enchufe cuando no use el electrodoméstico.

## MINIPIMER

**Modelo: Power Blade 4000**

**220V~; 50Hz; 1000W**

**Hecho en China**

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

**Nota: Depende de la región, ver etiqueta sobre producto**

### DISTRIBUTED BY

**Argentina:** Importa, distribuye y garantiza Someco Electronics S.A. CUIT: 30-70217915-3  
Reconquista 336 - Piso 6 OF-65 - (C1003ABH) - CABA - República Argentina Tel.: (54-11) 4655-3333  
**Chile:** Importa, distribuye y garantiza - Electronica Megatel SA (Someco Andina),  
Porvenir 140, Santiago Centro - Chile - contacto@somecoandina.cl

## CONTACTO DE SERVICIO TÉCNICO

### En Argentina

SOMECO ELECTRONICS S.A.  
Servicio Técnico Central  
Boulogne Sur Mer 61  
(B1766FXA) La Tablada  
e-mail: service@someco.com.ar  
Tel.: 0800-333-8274  
(5411) 7078-1080

### En Chile

ELECTRONICA MEGATEL S.A.  
Porvenir 140  
Santiago Centro - Chile  
Tel.: (56) 2-26350453  
e-mail: contacto@somecoandina.cl

SOMECO ANDINA S.A.  
Manzana 17 galpón 24  
Recinto Amurallado  
Tel.: (56) 572 724154  
e-mail: contacto@somecoandina.cl

 **BLAUPUNKT**

