

TAP.

TECHNOLOGICAL ADVANCEMENT PROJECT

MANUAL DE USUARIO

LICUADORA

FA-DQ600



¡ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO!

Guarde estas instrucciones

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base de la licuadora en agua u otros líquidos.
- Cuando los niños utilicen el aparato o estén cerca de él, es necesaria una estrecha supervisión, al igual que en el caso de personas con capacidades reducidas.
- Desconecte el enchufe cuando el aparato no esté en uso, antes de instalar o retirar piezas, y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- No opere el equipo si el cable o el enchufe están dañados, ni si el aparato ha fallado, se ha caído o ha sufrido algún daño.
- El uso de accesorios, incluyendo frascos ordinarios y piezas de ensamblaje no recomendadas por nuestra LICUADORA, puede aumentar el riesgo de lesiones.
- Al licuar, no introduzca las manos ni utensilios en el recipiente para evitar lesiones graves o daños a la licuadora. Si necesita raspar, doblar, etc., apague y retire la licuadora antes de usar una espátula de goma.
- Las cuchillas son afiladas. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla en la base si el recipiente de la licuadora no está correctamente conectado.
- Asegúrese de atornillar firmemente la parte inferior del recipiente.
- Si la cuchilla móvil queda expuesta, podría causar lesiones.
- Siempre opere la licuadora con la tapa en su lugar.
- Verifique que el voltaje del enchufe sea el mismo que el indicado en el aparato.
- Mantenga siempre el recipiente durante el procesamiento. Si el recipiente comienza a girar cuando el motor está encendido, apague de inmediato y ajuste firmemente el recipiente de la licuadora en la base roscada.
- Al mezclar líquidos calientes, retire la tapa del orificio de la tapa de dos piezas. NO llene el recipiente de la licuadora con más de cuatro vasos. En el modelo de seis vasos, NO exceda el nivel de cinco vasos.
- Comience siempre el procesamiento con la configuración de velocidad mínima.
- Mantenga las manos y otras partes del cuerpo alejadas de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
- No mezcle líquidos calientes en una jarra pequeña.
- No use el aparato al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera.
- No permita que los cables eléctricos entren en contacto con superficies de alta temperatura.
- No deje la licuadora funcionando sin supervisión.

La capacidad máxima indicada en el aparato está basada en el accesorio que soporta la mayor carga. Otros accesorios recomendados pueden consumir menos potencia.

Importante:

1. El equipo no debe ser utilizado por niños pequeños o bebés sin supervisión.
2. Se debe supervisar a los niños pequeños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

Tapa

La tapa de la licuadora consta de dos partes: una tapa de alimentación de plástico (1) y una tapa de vinilo (2). La tapa está autoaislada, fabricada en etileno, y es resistente a absorber olores y manchas. La tapa del alimentador es extraíble, se utiliza como vaso medidor y tiene una apertura para agregar otros ingredientes.

Recipientes

El recipiente (3) de la licuadora está graduado para facilitar la medición y está moldeado con materiales resistentes tanto al calor como al frío. El mango cónico y el pico vertedor permiten verter fácilmente las mezclas líquidas, mientras que las mezclas más espesas se pueden remover más fácilmente a través de la abertura inferior.

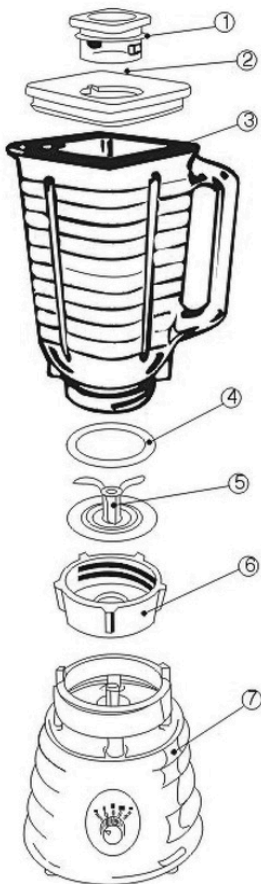
Procesamiento y montaje

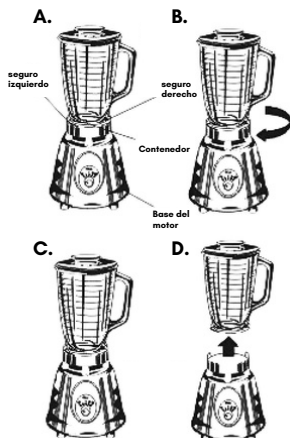
El componente de procesamiento consta de tres partes:

- Un anillo de sellado (4), que actúa como junta entre el recipiente y la base.
- Un agitador avanzado de acero inoxidable (5).
- La base roscada del recipiente (6).

Motor y base del motor

El potente motor de varias velocidades es el núcleo del dispositivo. Está diseñado específicamente para este aparato y completamente cubierto por una carcasa (7). El motor utiliza una función de "flotación libre" para reducir el ruido, lo que permite que las columnas cuadradas que sobresalen de la base del motor se muevan ligeramente hacia la izquierda y la derecha. Los potentes motores para procesar alimentos pueden sobrecargarse. Para evitar esta posibilidad, siga cuidadosamente las instrucciones de este manual.





A. Para apretar la parte inferior del recipiente, coloque firmemente el recipiente ensamblado en el anillo de la base del motor, con el mango y el tope alineados con el bloqueador.

B. Use el mango del recipiente para girarlo más hacia la izquierda posible. Esto garantiza que la parte inferior del recipiente esté correctamente ajustada. Retire el recipiente de la base del motor para la instalación.

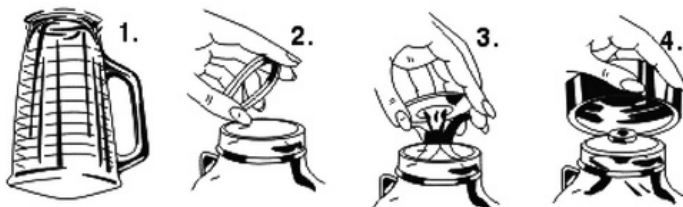
C. Para operar la licuadora, coloque el recipiente ensamblado en el anillo de la base del motor, con el tope del recipiente alineado con el lado plano del bloqueador derecho de la base del motor. Si el tope del recipiente no descansa contra el lado plano del bloqueador derecho, retire el ensamblaje del recipiente y colóquelo contra el lado plano del bloqueador izquierdo. Asegúrese de que el recipiente esté firmemente asentado y luego opere la licuadora.

D. Para retirar el recipiente, levántalo verticalmente. Si no es fácil de retirar, balancee suavemente el recipiente mientras lo levanta, pero no lo distorsione. Si la parte inferior del recipiente no se puede soltar a mano, coloque el recipiente ensamblado en el anillo de la base del motor, con el mango frente al bloqueo izquierdo. Use el mango para girar el recipiente hasta que la parte inferior del recipiente se afloje.

No intente colocar o retirar el recipiente de la base mientras la licuadora esté en funcionamiento.

DURANTE EL PROCESAMIENTO, SIEMPRE MANTENGA EL RECIPIENTE ENSAMBLADO EN LA LICUADORA.

Cuidado: Siga los siguientes pasos importantes para ensamblar, ajustar y colocar el recipiente de la licuadora de manera rápida y correcta. Si la cuchilla móvil está expuesta, puede causar lesiones.



1. Coloque el recipiente boca abajo, de modo que la abertura pequeña quede en la parte superior.
2. Coloque el anillo de sellado en la apertura del recipiente.
3. Gire las cuchillas agitadoras boca abajo y colóquelas en la apertura del recipiente.
4. Enrosque la parte inferior del recipiente al recipiente.

Los componentes del recipiente de la licuadora son resistentes a la corrosión, higiénicos y fáciles de limpiar. Antes del primer uso y después de cada uso, separe los componentes del recipiente y límpielos a fondo con agua y jabón tibia. Luego, enjuague y seque. **No limpie ninguna pieza en el lavavajillas.**

Antes de volver a ensamblar, revise regularmente todas las piezas. **No use la licuadora si la cuchilla de procesamiento está atascada o es difícil de girar.** Gire cuidadosamente la cuchilla para su inspección en sentido contrario a las agujas del reloj (el borde es afilado). Las cuchillas deben girar libremente; **no use el agitador si el recipiente tiene grietas.** Un uso excesivo puede provocar que el recipiente se rompa durante su uso. Solo se pueden usar piezas de reemplazo recomendadas por la licuadora en centros de servicio autorizados.

El uso de piezas no recomendadas puede causar lesiones personales graves y/o daños en el agitador. Para el montaje correcto del recipiente y las instrucciones del usuario, consulte la página 4.

Nunca sumerja la base del motor en agua. La carcasa se puede limpiar con un paño húmedo (desconecte primero el enchufe). El motor está lubricado permanentemente y no requiere lubricación adicional. Cualquier servicio debe ser realizado por una instalación de servicio autorizada.

CÓMO FUNCIONA LA LICUADORA

La licuadora es un dispositivo de varias velocidades que puede operar a diferentes velocidades, desde muy lento hasta muy rápido. Este rango de velocidad hace que la preparación de los alimentos sea simple, divertida y rápida. Además, la licuadora tiene dos métodos de operación diferentes:

1. Mezcla continua, licuado y corte fino.
2. El ciclo continuo se utiliza para cortar trozos de alimentos, como verduras, nueces o quesos.

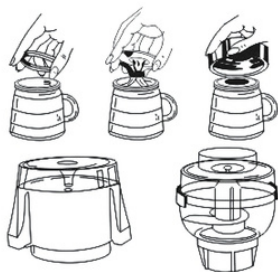
Existen varias formas de operar el ciclo controlado, pero ambas implican encender y apagar el motor. Cuando se abre, el alimento se corta y se tira de la cuchilla; cuando se cierra, el alimento se distribuye alrededor de la cuchilla, lo que hace que el procesamiento sea más uniforme.

Nota: El ciclo incluye operar la licuadora durante unos dos segundos y luego dejar que la hoja se detenga.

MINI TARRO

Los mini tarros (8 onzas / 250 ml) están disponibles como accesorios y generalmente no están incluidos con la licuadora. Para las instrucciones correctas de montaje y ajuste, consulte las instrucciones anteriores y la página anterior. Los mini tarros permiten procesar y almacenar alimentos en el mismo contenedor.

No utilice otros tipos de tarro para procesar alimentos. Los tarros ordinarios pueden romperse o desenroscarse durante el procesamiento. No limpie ningún componente, incluidos los tarros, en lavavajillas automáticas. No llene los mini tarros por encima de la línea máxima de para permitir que los alimentos se expandan durante el procesamiento; de lo contrario, el llenado excesivo puede causar que los tarros se rompan y ocasionen daños.



PICADORAS DE CARNE Y PROCESADORAS DE ALIMENTOS

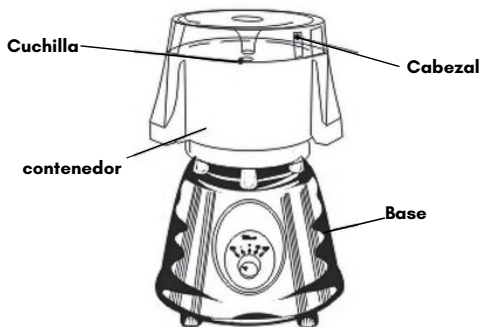
Las procesadoras de carne y alimentos están disponibles como accesorios independientes y están incluidas en algunos modelos. El diseño del picador puede cortar casi todos los alimentos.

COMO USAR:

1. Retire el recipiente y coloque el picador en la base del motor de la licuadora, asegurándose de que el logotipo esté hacia adelante y los agujeros debajo de la base coincidan con los pines de la licuadora.
2. Retire la tapa empujando hacia abajo y girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Inserte la cuchilla y coloque los ingredientes a picar en el recipiente del picador.
4. Empuje la tapa hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj para reemplazarla, asegurándose de que los tres seguros estén correctamente con el logotipo en la parte frontal.

Para operar de manera segura al usar el picador, presione la tapa del picador durante la operación.

Después de usar el picador, retire las piezas y limpie con agua. Seque o limpie inmediatamente.



LO QUE PUEDES HACER

- Solo se utiliza el voltaje y la frecuencia de la línea especificados en la parte inferior de la licuadora.
- La licuadora debe operarse sobre una superficie limpia y seca para evitar que el aire traiga cuerpos extraños o agua al motor.
- A menos que se indique lo contrario en las instrucciones de la receta, primero coloque la parte líquida de la receta en el contenedor de la licuadora.
- Corte todas las frutas y verduras duras, carnes cocidas, pescado y mariscos en trozos de no más de 3/4 pulgadas (1,8 cm) a 1 pulgada (2,5 cm). Corte todo tipo de quesos en trozos más grandes que 3/4 pulgadas (1,8 cm).
- Empuje el ingrediente a cortar en la parte líquida de la mezcla únicamente con una espátula de goma cuando el motor esté apagado.
- Antes de encender, coloque la tapa firmemente en el contenedor de la licuadora y coloque la mano sobre la tapa del contenedor al iniciar y ejecutar el motor.
- Retire la salsa de inmersión pesada, la mantequilla de nueces, la mayonesa y los productos de consistencia similar, quitando el componente de procesamiento y empujando la mezcla desde la apertura inferior hacia el plato o el recipiente de almacenamiento.
- Vierta una mezcla de consistencia líquida o semilíquida del recipiente, como magdalenas y pasteles.
- Vierta las verduras cocidas y el caldo en el recipiente de la licuadora para procesarlas antes de ponerlas.
- Si el motor parece esforzarse al procesar a una de las velocidades más bajas, cámbielo a la siguiente velocidad más alta para evitar la sobrecarga del motor.
- Utilice un mini tarro o una licuadora de 5 tazas (1,2 litros) para procesar cáscaras de cítricos, granos de café o especias. Solo se deben utilizar contenedores de vidrio para procesar salsas y quesos duros.

- No espere que su licuadora reemplace todos sus electrodomésticos de cocina. No podrá hacer puré de papas, batir claras de huevo o sustitutos de productos lácteos, moler carne cruda, amasar o mezclar masas duras, o extraer jugos de frutas y verduras.
- Si el tiempo de procesamiento de la mezcla es demasiado largo. Recuerde, la licuadora completa la tarea en segundos, no en minutos. Es mejor detenerse unos segundos después para comprobar la consistencia, en lugar de mezclar en exceso y obtener un producto en forma de pasta o molido demasiado fino.
- No dejes que el motor lleve una carga excesiva. Si el motor se apaga, apague inmediatamente, desconecte el cable de alimentación del enchufe y reduzca parte de la carga antes de reiniciar.
- No retire la tapa del contenedor durante el procesamiento, ya que puede ocurrir un derrame de alimentos. Agregue ingredientes utilizando la apertura de la tapa del alimentador.
- No coloque ni almacene los componentes de procesamiento en la base de la licuadora a menos que primero se ensamblen correctamente en el contenedor de la licuadora. Si la licuadora se abre accidentalmente, puede causar lesiones graves.
- Cuando el motor esté en funcionamiento, no use ningún utensilio en el contenedor, incluidas las espátulas. Pueden atascarse en una cuchilla en movimiento, destruir el contenedor y causar lesiones graves.
- No use alimentos procesados en ningún contenedor que el fabricante no recomiende. Otros contenedores pueden romperse o aflojarse durante el procesamiento, causando lesiones graves.
- No use mini tarros para procesar especias (excepto pimienta) o quesos duros, porque pueden romper los mini tarros y causar daños.

TAP.

TECHNOLOGY ADVANCEMENT INITIATIVE

USER GUIDE

BLENDER

FA-DQ600



THIS DEVICE IS INTENDED FOR DOMESTIC USE ONLY!

Save these guidelines.

- To prevent the risk of electric shock, do not submerge the blender base in water or any other liquids.
- Close supervision is essential when the appliance is utilized by or in proximity to children, as well as individuals with diminished capabilities.
- Disconnect from the outlet when not in use, prior to attaching or removing parts, and before cleaning.
- Refrain from engaging with moving components.
- Do not use the equipment if the cord or plug is damaged, or if the appliance has malfunctioned, been dropped, or sustained any form of damage.
- The use of accessories, such as standard jars and assembly components not approved for our BLENDER, may elevate the risk of injury.
- When blending, avoid inserting hands or utensils into the container to prevent serious injury or damage to the blender. If scraping, folding, or similar actions are necessary, turn off and remove the blender before using a rubber spatula.
- The blades are sharp. Please handle with caution.
- To minimize the risk of injury, always ensure that the blender container is securely attached before placing the blade on the base.
- Ensure that the bottom of the container is securely screwed on.
- If the moving blade is visible, it may result in injury.
- I consistently used the blender with the lid secured.
- Verify that the voltage of the outlet matches the specification indicated on the device.
- Always secure the bowl while in use. If the bowl begins to spin when the motor is activated, turn it off immediately and ensure the blender bowl is firmly attached to the threaded base.
- When blending hot liquids, take off the lid from the opening in the two-piece lid. DO NOT fill the blender container with more than four cups. For the six-cup model, DO NOT surpass the five-cup mark.
- Always begin processing at the lowest speed setting.
- Keep hands and other body parts clear of the lid opening to prevent potential burns.
- Avoid combining hot liquids in a small pitcher.
- Refrain from using the appliance outside.
- Avoid allowing the cord to dangle over the edge of the table or countertop.
- Avoid letting electrical cords touch surfaces that are high in temperature.
- Do not operate the blender without supervision.

The maximum capacity specified on the appliance is determined by the accessory that can handle the highest load. Other suggested accessories may use less power.

Important:

1. The equipment must not be utilized by young children or infants without adult supervision.
2. Young children require supervision to ensure they do not interact with the appliance.

Way

The blender lid is composed of two components: a plastic feed lid (1) and a vinyl lid (2). This lid is self-insulated, constructed from ethylene, and is designed to resist the absorption of odors and stains. The feeder lid is detachable, functions as a measuring cup, and offers an opening for incorporating additional ingredients.

Containers

The blender jar (3) features graduated markings for convenient measuring and is constructed from materials that resist both heat and cold. The tapered handle and pouring spout facilitate the easy transfer of liquid mixtures, while thicker mixtures can be stirred more effectively through the bottom opening.

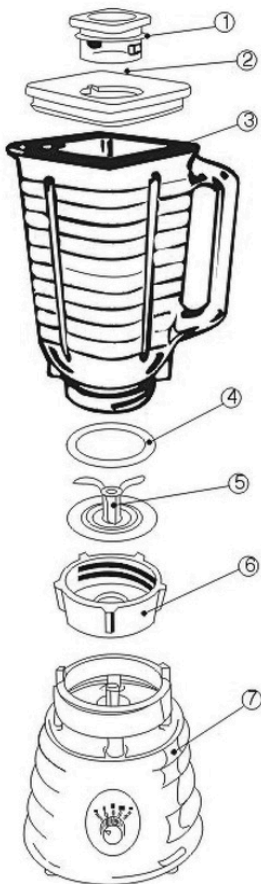
Processing and assembly

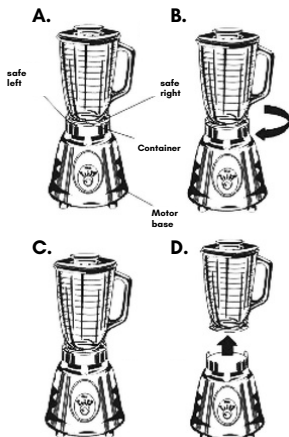
The processing unit comprises three sections:

- A sealing ring (4) that serves as a barrier between the container and the base.
- A sophisticated stainless steel mixer (5).
- The container's threaded base (6).

Engine and engine foundation

The robust multi-speed motor serves as the core of the device. It is uniquely engineered for this appliance and entirely encased by the housing (7). The motor incorporates a "free float" mechanism to minimize noise, enabling the square columns extending from the motor base to shift slightly to the left and right. High-performance food processing motors can experience overload. To prevent this risk, diligently adhere to the guidelines outlined in this manual.





A. To secure the bottom of the bowl, firmly position the assembled bowl onto the motor base ring, ensuring that the handle and stop are aligned with the lock.

B. Utilize the handle on the bowl to rotate it as far to the left as feasible. This guarantees that the bottom of the bowl is correctly positioned. Detach the bowl from the motor base for installation.

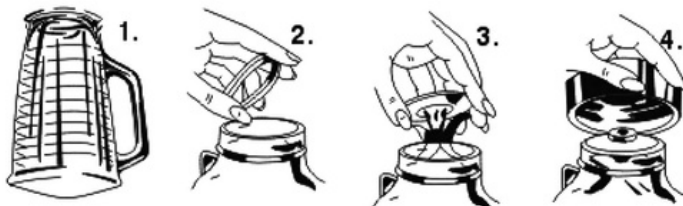
C. To use the blender, position the assembled bowl on the motor base ring, ensuring that the bowl stop is aligned with the flat side of the right motor base stopper. If the bowl stop does not touch the flat side of the right stopper, detach the bowl assembly and align it with the flat side of the left stopper. Confirm that the bowl is securely in place, then proceed to operate the blender.

D. To detach the bowl, lift it straight up. If it proves difficult to remove, gently rock the bowl while lifting, but avoid distorting it. If the bowl's bottom cannot be freed by hand, position the assembled bowl on the motor base ring, ensuring the handle faces the left lock. Utilize the handle to turn the bowl until the bottom is loosened.

Do not try to place or remove the container from the base while the blender is in operation.

DURING PROCESSING, ALWAYS MAINTAIN THE CONTAINER ASSEMBLED IN THE BLENDER.

Caution: Adhere to these essential steps to efficiently and accurately assemble, adjust, and position the blender container. Exposure to the moving blade may result in injury.



1. Invert the container so that the small opening is facing upward.
2. Position the sealing ring on the container's opening.
3. Invert the stirring blades and insert them into the container's opening.
4. Attach the bottom of the container to the container.

The components of the blender bowl are resistant to corrosion, hygienic, and simple to clean. Prior to the initial use and after every use, disassemble the bowl components and wash them thoroughly with warm, soapy water. Afterward, rinse and dry them. **Avoid cleaning any parts in a dishwasher.**

Before reassembling, regularly inspect all parts. **Do not operate the blender if the processing blade is jammed or hard to turn.** Gently rotate the blade counter-clockwise for examination (the edge is sharp). The blades should rotate smoothly. **Do not use the agitator if the container is cracked.** Overuse may lead to the container breaking during operation. Only replacement parts approved for the blender should be utilized at authorized service centers.

Utilizing non-recommended components may result in significant personal injury and/or damage to the agitator. For correct vessel assembly and user guidelines, refer to page 12.

Do not submerge the motor base in water. The exterior can be wiped down with a damp cloth (ensure the power plug is unplugged first). The motor is permanently lubricated and does not need further lubrication. Any maintenance should be carried out by an authorized service center.

THE OPERATION OF A BLENDER

The blender is a versatile device with multiple speed settings, allowing it to function at various speeds, from very slow to very fast. This range of speeds simplifies food preparation, making it enjoyable and efficient. Furthermore, the blender features two distinct operating modes:

1. Ongoing mixing, blending, and precise cutting.
2. The continuous cycle is utilized to slice food items, including vegetables, nuts, or cheeses.

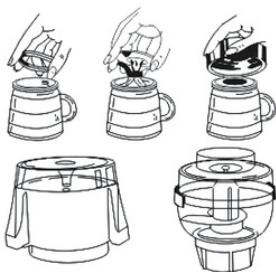
There are various methods to operate the controlled cycle, but both require activating and deactivating the motor. When the cycle is open, the food is sliced and moved away from the blade; when it is closed, the food is spread around the blade, resulting in more uniform processing.

Note: The process entails running the blender for approximately two seconds and then permitting the blade to come to a halt.

MINI CONTAINER

Mini jars (8 oz / 250 ml) are offered as accessories and are typically not included with the blender. For accurate assembly and adjustment guidelines, please consult the instructions above and the preceding page. Mini jars enable you to process and store food within the same container.

Only use designated jars for food processing. Standard jars may shatter or unscrew during the process. Avoid cleaning any parts, including jars, in automatic dishwashers. Ensure mini jars are not filled above the maximum fill line to accommodate food expansion during processing; otherwise, overfilling could lead to jar breakage and potential damage.



MEAT GRINDERS AND FOOD PROCESSORS

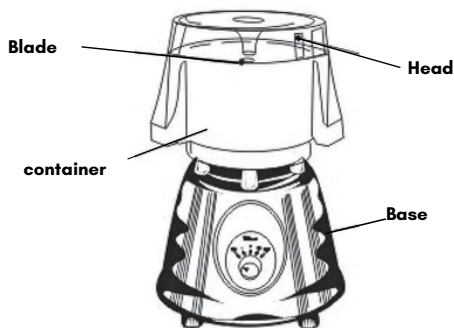
Meat and food processors are offered as individual accessories and are included in certain models. The chopper's design allows it to chop nearly all types of food.

HOW TO UTILIZE:

1. Detach the blender container and position the chopper onto the blender motor base, ensuring that the logo is oriented forward and the holes beneath the base align with the pins on the blender.
2. To remove the cover, push down and turn it counterclockwise.
3. Insert the blade and add the ingredients to be chopped into the chopper bowl.
4. Press the cap down and rotate it clockwise to secure it, ensuring that the three latches are correctly fastened with the logo facing forward.

To ensure safe operation while using the chopper, press down on the chopper cover during use.

After utilizing the chopper, detach the components and cleanse them with water. Ensure they are dried or wiped promptly.



ACTIONS YOU CAN TAKE

- Only the voltage and frequency indicated on the bottom of the blender are utilized.
- The blender should be used on a clean, dry surface to avoid air from introducing foreign objects or moisture into the motor.
- Unless stated differently in the recipe instructions, add the liquid component of the recipe to the blender container first.
- Cut all firm fruits and vegetables, cooked meats, fish, and seafood into pieces no larger than $\frac{3}{4}$ inch (1.8 cm) to 1 inch (2.5 cm). Cut all varieties of cheese into pieces larger than $\frac{3}{4}$ inch (1.8 cm).
- Gently push the ingredient to be cut into the liquid portion of the mixture using a rubber spatula while the motor is turned off.
- Before activating, securely attach the lid to the blender container and keep your hand on the lid while starting and operating the motor.
- Eliminate thick dipping sauces, nut butters, mayonnaise, and items with similar textures by detaching the processing component and pushing the mixture from the bottom opening into a plate or storage container.
- Pour a mixture with a liquid or semi-liquid consistency from the blender container, such as for muffins and cakes.
- Transfer the cooked vegetables and broth into the blender container for processing before incorporating them into the cod.
- If the motor seems to be struggling while operating at one of the lower speeds, switch to the next higher speed to prevent overloading the motor.
- Utilize a small jar or 5-cup (1.2 liter) blender to grind citrus peels, coffee beans, or spices. Glass blender containers are the only suitable option for processing sauces and hard cheeses.

- Do not anticipate that your blender will serve as a substitute for all of your kitchen appliances. It will not be capable of mashing potatoes, whipping egg whites or dairy alternatives, grinding raw meat, kneading or mixing dense doughs, or extracting juice from fruits and vegetables.
- If the blending duration is excessive, keep in mind that the blender finishes the job in seconds, not minutes. It is advisable to pause after a few seconds to assess the consistency, rather than continue blending and risk producing a paste-like or excessively finely ground result.
- Do not permit the motor to bear an excessive load. If the motor becomes stalled, immediately turn off the power, disconnect the power cord from the outlet, and decrease some of the load before restarting.
- Do not remove the lid of the container while processing, as this may lead to food spillage. Introduce ingredients through the opening of the feeder lid.
- Do not position or store processing components in the blender base unless they are first correctly assembled into the blender container. If the blender is unintentionally opened, it may result in serious injury.
- When the motor is operating, refrain from using any utensils in the container, including spatulas. They may become entangled in a moving blade, damage the container, and result in serious injury.
- Avoid using processed foods in any containers that are not approved by the manufacturer. Other containers may shatter or become loose during processing, leading to significant injury.
- Avoid using mini jars for processing spices (with the exception of pepper) or hard cheeses, as this may lead to the breakage of the mini jars and result in damage.