



MANUAL DE USUARIO
User's Manual



LM-357

THANKS FOR READING THIS MANUAL. IF YOU HAVE ANY DOUBT REGARDING THE OPERATION OF THIS BLENDER, PLEASE CONTACT TO YOUR TORREY AUTHORIZED DEALER.

GRACIAS POR LEER ESTE MANUAL. SI UD. TIENE ALGUNA DUDA SOBRE LA OPERACIÓN DE ESTA LICUADORA, POR FAVOR CONTACTE A SU DISTRIBUIDOR TORREY AUTORIZADO

READ THIS MANUAL BEFORE USING THE EQUIPMENT FOR THE FIRST TIME

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR
EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

OPERATION INSTRUCTIONS

CONTENTS:	PAGE
I. INTRODUCTION	1
II. UNPACKING	2
III. INSTALLATION	2
IV. OPERATION	3
V. CLEANING, SANITIZING AND INSPECTING INSTRUCT.	4
VI. EQUIPMENT SPECIFICATIONS	5

I.- INTRODUCTION:

Congratulations!, you have acquired a blender, which is made of high quality long lasting materials that should give you years of trouble free operation and durable service.

IMPORTANT!: it is of vital importance that you and any person that will operate this unit thoroughly read this manual.



WARNING!:

This machine is designed to blend food products and is by nature dangerous, if not used and maintained properly for optimum safety.



The appliance **is not be used** by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have given supervision or instruction. Children being supervised not play with the appliance.



Never perform service, cleaning or maintenance on this unit while connected to a power source.



Never use hands or fingers to feed products to cut; or introduce hands in to the blade track area, within 4 " (four inches) close to the blade, while it is in operation.



Do not leave the machine unattended while in operation & turn it off when it is not being used.

VI.- ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

a) ELÉCTRICAS

LICUADORA	ESPECIFICACIÓN
Capacidad de motor	559 W
Frecuencia	60 Hz
Voltaje	120 V~
RPM	3450 RPM (60Hz)
No. de fases	1

b) DIMENSIONES GENERALES



FIG. 3. DIMENSIONES GENERALES DEL EQUIPO

VII.- DIAGRAMA ELÉCTRICO

El diagrama eléctrico para este equipo esta ubicado dentro del gabinete del equipo.



¡ADVERTENCIA!:

Este equipo solo deberá ser abierto por personal calificado. Para cualquier problema o duda relacionada a las especificaciones eléctricas y sus conexiones, por favor llame a su distribuidor autorizado.

V. LIMPIEZA

Al final de cada jornada, puede llevar a cabo el siguiente proceso limpieza para mantener en buenas condiciones el equipo:



¡PRECAUCIÓN!

Siempre apague el equipo y desconecte de la energía eléctrica antes de dar servicio, limpieza o acercarse a partes en movimiento durante el uso del equipo.

1. Ponga un poco más 2 litros de agua dentro del vaso, agregue un poco de detergente o jabón para trastes, encienda el equipo durante 20 a 30 segundos y vacíe el agua residual.
2. Retire el vaso de la base para vaso invirtiendo los pasos descritos en la sección III de "instalación". (Fig. 1).
3. Lave el vaso y las cuchillas con agua y un jabón suave, después enjuague con abundante agua y seque completamente. **Tenga especial cuidado con las cuchillas, ya que están afiladas y pueden causarle heridas, utilice guantes anti corte para hacer limpieza dentro del vaso.**
4. Limpie la base para vaso, el separador de motor, el cubre motor y el resto de la estructura con un trapo húmedo, nunca sumerja en agua ni en ningún otro líquido algún componente del equipos para propósitos de limpieza.

¡IMPORTANTE!

Evite el uso de limpiadores abrasivos, ácidos, fibras, compuestos con cloro (blanqueadores) sobre la superficie de acero inoxidable y aluminio ya que ocasiona oxidación, corrosión y decoloración en el metal. Tampoco permita que soluciones acidas se evaporen y sequen directamente sobre el equipo, esto puede generar oxido.



GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS TÉCNICOS.

PROBLEMA	NO ENCIENDE	NO MUJLE	RUIDO EXCESIVO	FUGA LIQUIDO	MOTOR BLOQUEADO	BASE MUY CALIENTE
Revise las condiciones eléctricas (corriente, voltaje, Etc)	X				X	
Cambie el motor	X					
Revise la conexión eléctrica	X		X			X
Cambie el botón de encendido o el relevador.	X					
Verifique el voltaje de alimentación	X					
Verifique el estado de la cuchillas		X	X		X	
Verifique el producto contenido en el vaso			X	X	X	
Revisar el estado del cople del vaso, que no este flojo				X		

This equipment is intended for use in domestic and similar applications such following:

- By kitchen staff in stores, offices or other work environments.
- Cottage.
- By clients in hotels, motels or other residential types.
- Bedroom or dining room environments.

II.- UNPACKING

While unpacking the machine take special care in removing these components to be assembled later. Make sure that all are accounted for *.

- 1 Blender Jar 3lts, 5lts, 7lts.
- 1 Blender Cap 3lts, 5lts, 7lts.
- 1 Cabinet
- 4 Rubber Foot

***Note: see diagram for components (central pages).**



WARNING!

Take special care when you take apart the knife protector. The knife is already sharp from the factory and without protection serious injury may happen.

III.- INSTALLATION:

Before connecting to the power source follow this easy assembly and preparation steps (Fig. 1).

- 1.- Place the equipment in a clean, dry and level place, make sure that the blender is close to the electric power.
- 2.- Place the blender jar assembly on the blender base (Fig. 1).
- 3.- Connect the equipment and turn it on.



Fig 1. BLENDER JAR INSTALLATION.



WARNING!

Before turn on the equipment, check inside of blender jar there any estrange objects.


WARNING!:

The equipment must not operate without product (use at least 1 liter of water to test the equipment), as it may damage the transmission system. The recommended work cycle for this equipment is 5 min of work for 10 min of rest.

IV.- OPERATION:

IMPORTANT !: Do not use the equipment if it is not properly grounded. In addition, it is recommended to use a thermomagnetic switch in the connection of the equipment. If you have any questions regarding the electrical installation, consult your authorized dealer.

1. Assemble the blender jar according to the steps described in section III "Installation" of this manual.


CAUTION:

Before using the equipment for the first time, clean the blender jar by pouring at least 1 liter of water and let your equipment run for a period of 30 seconds, for cleaning the blender jar and the blades of any particles that may be found.

2. Pour the product to be liquefied into the blender jar and place the lid on it
3. Turn on the equipment with the switch to liquefy the product for as long as you consider necessary.
4. Turn off the equipment, uncover the blender jar and check the consistency of the product, if required, re-cover the glass and turn on the equipment to obtain the desired consistency.



NOTE: disconnect the equipment if you are not going to use it.


CAUTION!:

If the product to be processed is hot, remove the lid of the blender jar with caution to avoid accidents. The hot product may jump and cause burns to hands or face.


¡ADVERTENCIA!:

El equipo no debe operar al vacío (utilice por lo menos 1 taza de agua [1/4 lt] para probar el equipo), ya que puede dañar el sistema de transmisión. El ciclo de trabajo recomendado para el equipo es de 5 min de trabajo por 10 min de reposo.

IV.- OPERACIÓN:

IMPORTANTE!: No utilizar el equipo si no está debidamente aterrizado. Además, se recomienda utilizar un interruptor termomagnético en la conexión del equipo. Si tiene alguna duda con respecto a la instalación eléctrica consulte a su distribuidor autorizado.

1. Ensamble el vaso de la licuadora según los pasos descritos en la sección III "Instalación" de este manual.


¡PRECAUCIÓN:

Antes de utilizar el equipo por primera vez, limpie el vaso vertiendo al menos 1 litro de agua junto con jabón detergente, deje funcionado su equipo durante un tiempo de 30 segundos, esto con la finalidad de limpiar el vaso y las cuchillas de cualquier partícula que se pudiera encontrar.

2. Vierta en el vaso el producto a licuar, coloque la tapa sobre el vaso y asegure la tapa con los broches de seguridad.
3. Encienda el equipo con del botón para licuar el producto durante el tiempo que considere necesario (tentativamente 1 minuto), respetando el ciclo de trabajo de 5 min de trabajo por 10 min de reposo.
4. Apague el equipo, destape el vaso y revise la consistencia del producto, si así lo requiere vuelva a tapar el vaso y a encender el equipo para obtener la consistencia deseada.



NOTA: Desconecte la Licuadora del tomacorriente, si ésta no se encuentra en uso.


¡PRECAUCIÓN:

Si el producto que va a procesar está caliente, retirar la tapa del vaso con precaución para evitar accidentes. El producto caliente puede saltar debido a un vapor repentino y causar quemaduras en las manos o en el rostro.

Fig 2. OPERACION DE EQUIPO

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso domestico y similares como las siguientes:

- Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Casa de campo.
- Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos tipos residencial.
- Entornos de tipo dormitorio o comedor.

II.- DESEMPACADO:

Al desempacar el equipo, asegúrese que estén completos los siguientes componentes para su ensamble posterior:

- 1 Vaso de licuadora 3, 5 y 7lts
- 1 Tapa para Vaso 3, 5 y 7lts
- 1 Gabinete
- 4 Regatones

Nota: Ver el diagrama de componentes (paginas centrales).



¡PRECAUCIÓN!
Tome especial cuidado al sacar el equipo de su empaque original para evitar dañar el interruptor principal y otros componentes

III.- INSTALACIÓN:

Antes de conectar el equipo a la energía eléctrica, siga estas sencillas instrucciones de ensamble. (Nunca lleve a cabo estos pasos con el equipo conectado a la energía eléctrica).

1. Coloque el equipo en un lugar limpio, seco y nivelado, **asegúrese que la licuadora quede cerca de la energía eléctrica.**
2. Coloque el subensamble del vaso sobre la base para vaso de licuadora (Fig. 1).
3. Conecte el equipo a la toma de corriente eléctrica y encienda el equipo.



Fig 1. INSTALACIÓN DE VASO DE LICUADORA



¡PRECAUCIÓN!
Antes de encender el equipo, verifique que en el interior del vaso no se encuentren objetos que puedan ocasionar daños al kit de cuchillas.

V. CLEANING, SANITIZING & INSPECTING INSTRUCTIONS:

At the end of each day, following this cleaning process to keep the equipment in good condition:



CAUTION!

Always disconnect from electrical power before servicing or cleaning your equipment.

1. Put at least 2 liters of water inside the blender jar, add some dish soap, turn on the equipment for 20 to 30 seconds and empty the waste water.
2. Remove the blender jar from the base inverting the steps described in the section "Installation". (Fig. 1).
3. Wash the blender jar and the blades with water and a mild soap, then rinse with plenty of water and dry thoroughly. **Take special care with the blades, they are sharp and can cause injuries, use anti-cut gloves to clean inside the glass.**
4. Clean the base, the motor separator, the motor cover and the rest of the structure with a damp cloth, never immerse any component of the equipment in water or in any other liquid for cleaning purposes.



IMPORTANT!

Avoid the use of abrasive cleaners, acids, fibers, chlorine compounds (bleach) on the surface of stainless steel and aluminum as it causes oxidation, corrosion and discoloration in the metal. Also do not allow acidic solutions to evaporate and dry directly on the equipment, this can generate rust.

GUIDE TO SOLVING TECHNICAL PROBLEMS.

PROBLEM	IT DOES NOT TURN ON	IT DOES NOT BLEND	EXCESSIVE NOISE	LIQUID LEAK	BLOCKED MOTOR	VERY HOT BASE
Check the electrical conditions (current, voltage, Etc)	X					
Change the motor	X					
Check the electrical connection	X		X			X
Change the switch	X					
Check the supply voltage	X					
Check the condition of the blades		X	X		X	
Check the product contained in the blender jar			X	X	X	
Check the condition of the cup coupling, which is not loose				X		

VI.- EQUIPMENT SPECIFICATIONS

a) ELECTRICAL

blender	SPECIFICATION
Power	559 W
Frequency	60 Hz
Voltage	120 V~
RPM	3450 RPM (60Hz)
Phases	1

b) GENERAL DIMENSIONS



FIG. 3. GENERAL DIMENSIONS OF THE EQUIPMENTS

VII.- ELECTRIC DIAGRAM

The electrical diagram for this equipment is located inside the equipment cabinet.


WARNING!

The maintenance or service for this equipment must be performed by qualified personnel only. For any problem or doubt related to electrical specifications and connections, please call to your authorized dealer.

INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN

CONTENIDO.	PAG
I. Introducción	1
II. Desempacado	2
III. Instalación	2
IV. Operación	3
V. Limpieza	4
VI. Especificaciones Eléctricas	5
VII. Diagrama Eléctrico	5

I.INTRODUCCIÓN.

Usted a adquirido una licuadora la cual esta fabricada con los mejores materiales y mano de obra, lo que le asegura una larga vida y un excelente servicio.

Para garantizar el optimo funcionamiento de su equipo, se deberá de tomar en cuenta las precauciones y recomendaciones incluidas en este manual.

Importante: Es de vital importancia que usted o cualquier otra persona que se relacione con el equipo lea detenidamente este manual

Nota: El tipo de sujeta-cables empleado es tipo "Y". Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser remplazado por un taller autorizado o por personal calificado para evitar cualquier riesgo.



¡ADVERTENCIA! Esta máquina esta diseñada para cortar (licuar) productos alimenticios, y por su naturaleza es peligrosa si no se utiliza con conocimiento y precaución.

Este equipo debe ser conectado a una conexión con protección térmica. Recuerde que su equipo debe de estar aterrizado para evitar algún accidente.



Esta unidad **no se puede** usar por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos reciban supervisión o capacitación previa para el funcionamiento del equipo. Los niños, aún bajo supervisión, no deben jugar con el equipo.



Nunca de servicio, limpieza o mantenimiento a esta unidad mientras esté conectada a la energía eléctrica.



¡Peligro! No utilice ni introduzca directamente sus manos o cualquier otra extremidad de su cuerpo en el interior del vaso de la licuadora, no alimente el equipo con el producto a procesar mientras esté en funcionamiento. De ser así, mantenga una distancia mínima de 10 cm de la boca del vaso.



Apague el equipo cuando no este en uso.

DIAGRAMA DE COMPONENTES DE LA LICUADORA (VER PAGINAS CENTRALES)

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	COPLÉ DE LICUADORA	1
2	TOPE DE GOMA PARA LICUADORA	4
3	BASE PARA VASO DE LICUADORA	1
4	ESPACIADOR DE BASE DE VASO DE LICUADORA	1
5	MOTOR 3/4 HP	1
6	CABLE TOMACORRIENTE	1
7	GABINETE	1
8	GLANDULA (NO MOSTRADO)	1
9	BOTON DE ENCENDIDO	1
10	BOTON DE APAGADO	1
11	TAPA INFERIOR DE GABINETE	1
12	TAPA DE VENTILA	1
13	REGATON	4
14	PERILLA PARA TAPA	1
15	TAPA DE VASO	1
16	MANIJA DE VASO	1
17	VASO	1
18	KIT DE CUCHILLAS	1
19	SOPORTE DE VASO	1
20	DISCO DE LICUADORA CON EMPAQUE	1
21	VASO DE LICUADORA 3L SUBENSAMBLE *	1
22	VASO DE LICUADORA 5L SUBENSAMBLE *	1
23	VASO DE LICUADORA 7L SUBENSAMBLE *	1
24	RELEVADOR DE CONTROL	1
25	CIRCUIT BREAK AUTOMATICO	1
26	VENTILADOR AXIAL	1

NOTA: Para mayor información sobre los componentes de su licuadora, por favor consulte nuestro catálogo de refacciones.

BLENDER DIAGRAM FOR COMPONENTS (SEE CENTRAL PAGES)

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT
1	BLENDER COUPLE	1
2	RUBBER STOP FOR BLENDER	4
3	BASE FOR BLENDER JAR	1
4	BLENDER BASE SPACER OF BLENDER	1
5	MOTOR 3/4 HP	1
6	POWER CORD	1
7	CABINET	1
8	GLAND (NOT SHOWN)	1
9	SWITCH ON	1
10	SWITCH OFF	1
11	LOWER COVER	1
12	CAP OF VENT	1
13	RUBBER	4
14	KNOB FOR JAR CAP	1
15	BLENDER JAR CAP	1
16	HANDLE FOR BLENDER JAR	1
17	BLENDER JAR	1
18	KNIFE KIT	1
19	BLENDER JAR SUPPORT	1
20	DISC BLENDER	1
21	BLENDER JAR 3L ASSY. *	1
22	BLENDER JAR 5L ASSY. *	1
23	BLENDER JAR 7L ASSY. *	1
24	CONTROL RELAY	1
25	AUTOMATIC CIRCUIT BREAK	1
26	AXIAL FAN	1

NOTE: More detail about components, please view spare parts

BLENDER DIAGRAM FOR COMPONENTS
DIAGRAMA DE COMPONENTES DE LA LICUADORA

