

Manual del Usuario



¡Estimado cliente!

¡Solo quería agradecerle personalmente por confiar en nosotros con la compra de nuestra licuadora TORNADO!

Siendo un pequeño negocio familiar, realmente valoramos y nos preocupamos por cada uno de nuestros clientes. Si tiene alguna pregunta, problema o comentario, ¡no dude en contactarnos!

Queremos que este TORNADO sea la ultima licuadora que usted necesite comprar. Este NO es otro producto mas para desechar. Incluso mucho tiempo después de que su garantía haya finalizado, le ayudaremos con reparaciones o piezas de repuesto a bajo costo.

Independientemente de lo que pueda romperse o descomponerse en esta máquina, podremos repararla.

¡De verdad espero que su nueva licuadora TORNADO juegue un papel importante en la vida diaria de su familia de ahora en adelante!

¡Muchas gracias!

Ingo

**Fundador y Propietario de la
TORNADO Blender Company /
DirectStoreUSA.com LLC**



P.D. Considere visitar nuestro sitio web para encontrar muchos videos que pueden ayudarlo a comprender y usar su licuadora de la mejor manera posible, por favor.

Tapa



Tapón



**Vaso de Acero
Inoxidable**



**Almohadilla
de Centrado**



**Enchufe de
Accionamiento**



**Base del
Motor**



Importantes Medidas de Seguridad

-Por favor lea y siga las instrucciones de seguridad atentamente-

1. Tenga cuidado y use el sentido común cuando use esta máquina.
2. Para protegerse de descargas eléctricas, no coloque la base del motor dentro o cerca del agua o cualquier otro fluido.
3. No rocíe la base del motor con agua para evitar daños a su máquina.
4. Todo el vaso de acero inoxidable puede calentarse mucho durante el uso, especialmente cuando se mezclan mezclas o líquidos calientes. Tenga mucho cuidado y no toque ninguna superficie caliente con las manos desnudas.
5. El eje de engranaje en la parte inferior del vaso puede calentarse por la fricción que se genera al operar la máquina. No toque el eje de engranaje inmediatamente después de su uso para evitar lesiones o quemaduras.
6. No opere la máquina con un cable o enchufe dañado.
7. Esta licuadora no está destinada para ser utilizada por niños o personas con problemas mentales o motrices. Las personas que no poseen experiencia en el uso de una licuadora deben ser supervisadas durante su uso.
8. Siempre desenchufe la máquina cuando no lo use. También desenchufe antes de limpiar y antes de poner o quitar cualquier pieza.
9. Nunca toque ninguna parte móvil.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso cuando el motor esté en funcionamiento para evitar la posibilidad de lesiones graves y/o daños al máquina. Se puede usar una espátula de goma, pero nunca mientras la máquina esté funcionando.
11. El barra presionadora que viene con la máquina se puede usar mientras el artefacto está funcionando. Sin embargo, la tapa debe estar en su lugar en ese momento.
12. No permita que la máquina ni el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes ni que cuelguen del borde de una mesa o mostrador.
13. Las cuchillas están afiladas, por lo tanto, tenga cuidado. Nunca toque las cuchillas ni utilice utensilios que no sean el barra presionadora cuando el vaso esté sobre la base del motor. Se pueden producir lesiones graves si la máquina se enciende accidentalmente.
14. Nunca opere la máquina sin la tapa en su lugar. El tapón de la tapa se puede quitar temporalmente durante la operación para usar el empujador o para agregar ingredientes. Recomendamos que nunca coloque el vaso en la base del motor cuando la tapa no esté instalada.
15. Al procesar líquidos calientes (más de 100°F): La tapa y el tapón deben estar firmemente trabados en su lugar. Esto permite que el vapor escape naturalmente. Tenga siempre mucho cuidado al mezclar líquidos calientes. Puede salir aspersión por debajo del tapón de la tapa y el vapor puede causar quemaduras.
16. Nunca intente quitar o aflojar el conjunto de cuchillas. Está diseñado para permanecer instalado en todo momento.
17. Nunca deje la licuadora desatendida mientras esté en funcionamiento.
18. Asegúrese de utilizar esta máquina en una toma de corriente con conexión a tierra adecuada.
19. No utilice este aparato al aire libre.
20. Guarde este Manual del Usuario y póngalo a disposición de todos los usuarios.

La Tapa



La tapa es la misma en el vaso de acero inoxidable y el vaso de plástico.

Cómo instalar la tapa del vaso:

1. Coloque la tapa en el vaso. Puede instalar la tapa en cualquier orientación.
2. Empuje la tapa sobre el vaso hasta que quede asegurado en su lugar.

Advertencia:

La tapa debe estar en su lugar en todo momento mientras se licúa. Nunca opere la máquina sin la tapa en su lugar.

Precaución:

Nunca ponga sus manos, espátulas o cualquier otro utensilio en el vaso mientras opera la máquina. La única herramienta que puede usar mientras opera la licuadora es el barra presionadora que vino con su máquina.

3. El tapón simplemente se gira en la parte principal de la tapa. Para bloquear, gire en el sentido de las agujas del reloj aproximadamente un cuarto de vuelta. Para desbloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj.

Cómo quitar la tapa:

1. Saque el vaso de la base del motor y colóquelo sobre una superficie sólida.
2. Sostenga el vaso con una mano y empuje o tire de la tapa hacia arriba.

Utilización de la Barra Presionadora

El barra presionadora le permite empujar los ingredientes hacia la cuchilla mientras el máquina está funcionando. Esto puede ser necesario si está procesando mezclas muy espesas, o en caso de que se haya desarrollado una bolsa de aire alrededor de la cuchilla.

Por diseño, el barra presionadora no tocará la cuchilla si se usa con la tapa instalada.



Advertencia:

La tapa debe estar instalada cuando se usa el barra presionadora. Nunca use el barra presionadora sin la tapa en su lugar, ya que puede lastimarse gravemente y dañar su máquina.

Cómo usar el barra presionadora:

1. Mientras la máquina está en funcionamiento, retire el tapón de la parte principal de la tapa.
2. Especialmente al licuar mezclas espesas, recomendamos usar la configuración de velocidad alta.
3. Para asegurar el vaso, sostenga el mango del vaso con una mano. También puede sostener el vaso si es más cómodo para usted. Recuerde que el vaso de acero inoxidable puede calentarse, así que tenga cuidado por favor.
4. Con la otra mano, inserte el barra presionadora a través de la abertura de la tapa y empuje los ingredientes hacia la cuchilla. Si es necesario, puede mover el barra presionadora de un lado a otro para ayudar al procesamiento de la mezcla.
5. Una vez que la mezcla fluya libremente o ha alcanzado la textura deseada, retire el barra presionadora e instale el tapón.

Muy importante:

Por favor, no tengas miedo de desafiar a la licuadora. Es una máquina de trabajo pesado, y está hecha para ser utilizada.

Panel de Control

El LED parpadea continuamente cuando la máquina es enchufado en el toma de corriente. Te animamos para desconectar la máquina cuando no esté en uso.



ON/OFF/STOP:

Presione este botón para encender la maquina. El LED está constantemente iluminado cuando la máquina está encendida. Otro impulso apaga la maquina. Si la licuadora está funcionando, presiones este botón para detener el motor.

TIMER: (Temporizador)

Estos botones le permiten configurar el temporizador. El temporizador se puede configurar en intervalos de 15 segundos hasta 180 segundos.

LOW: (Bajo)

Al presionar este botón, la maquina comienza a velocidad baja. La velocidad baja es de 12.000 RPM.

HIGH: (Alto)

Al presionar este botón, la maquina comienza a velocidad alta. La velocidad alta es de 30.000 RPM.

AUTO:

Al presionar este botón, se inicia un programa pre-establecido. La máquina estará a alta velocidad la mayor parte del tiempo, solo interrumpida por periodos muy cortos de baja velocidad para mejorar el proceso de mezcla. El programa finaliza automáticamente después de 120 segundos.

PULSE: (Pulsar)

Al presionar este botón, se inicia el motor. El motor funcionara mientras mantenga el botón presionado. Al soltar el botón se detiene el motor. Este botón ofrece un «comienzo suave» pero finalmente alcanzara una velocidad alta.

Cuidado y Limpieza

Vaso:

1. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia. Agregue 2 gotas de líquido para lavar platos.
2. Instale la tapa y el tapón.
3. Coloque el vaso en la base del motor y encienda la máquina.
4. Verifique que la tapa esté bien colocada. Ajuste el temporizador de 30 a 60 segundos. Arranque el motor presionando el botón HIGH (Alto).
5. Después de que el motor se apaga, retire la tapa y vierta el agua jabonosa en un fregadero. Enjuague el vaso, la tapa y el tapón con agua corriente y déjelos secar al aire o límpielos con un paño suave.
6. Guarde el vaso, la tapa y el tapón por separado para evitar que la humedad restante quede atrapada dentro de las piezas.

Su licuadora básicamente se convierte en su propio lavavajillas. Sin embargo, algunas mezclas muy espesas o pegajosas pueden requerir limpieza manual.

Por favor, use paños/esponjas anti-rayas. Tenga mucho cuidado y no entre en contacto con las cuchillas ya que están afiladas y se puede cortar.

Advertencia:

No es necesario quitar las cuchillas para limpiarlas. Nunca intente quitar o aflojar el conjunto de cuchillas. Está diseñado para permanecer instalado en todo momento.

Tenga en cuenta:

Para proteger los cojinetes dentro del conjunto de cuchillas tanto como sea posible, no enjuague excesivamente la parte inferior del conjunto de cuchillas. Limpiarlo con un paño húmedo es la mejor manera de limpiar la parte inferior del conjunto de cuchillas. Aunque los cojinetes están sellados, un enjuague excesivo puede eliminar el aceite y acortar la vida útil de los cojinetes.

No coloque el vaso, la tapa o el barra presionadora en el lavavajillas. Si lo hace, anulará la garantía de estas piezas.

Las altas temperaturas y los detergentes agresivos de los lavavajillas modernos son muy severos con los plásticos y los metales, e inevitablemente acortarán la vida útil de estas piezas.

Además, los aceites lubricantes pueden eliminarse por lavado de los rodamientos y causar una falla prematura.

Como mínimo, puede esperar daños estéticos, especialmente en el vaso de acero inoxidable.

Cuidado y Limpieza

Base del Motor:

1. Siempre desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar la base del motor.
2. Limpie la parte exterior de la carcasa con un paño suave y húmedo o una esponja. Se puede usar un detergente suave si es necesario.
3. Si es necesario, también puede quitar la almohadilla de centrado de la base del motor para una limpieza más profunda.
4. Cuando haya terminado, seque bien la base del motor con un paño suave.

Advertencia:

No sumerja la base del motor en agua.
No rocíe la base del motor con agua.

Tenga en cuenta:

El enchufe de accionamiento en la parte superior de la base del motor está conectado directamente al eje de transmisión del motor. Evite que se acumule agua u otros líquidos alrededor del enchufe de accionamiento. Limpie inmediatamente el agua y otros líquidos para evitar daños en el motor.

Desinfección / Blanqueamiento

Además de la limpieza regular, también puede desinfectar/blanquear su vaso periódicamente.

1. Antes de comenzar, realice una limpieza regular de su vaso como se describe en una sección previa. Luego, proceda de la siguiente manera.
2. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia. Agregue 1 onza de cloro líquido.
3. Instale la tapa y el tapón.
4. Coloque el vaso en la base del motor.
5. Verifique que la tapa esté bien colocada. Ajuste el TIMER (Temporizador) en 60 segundos. Arranque el motor presionando el botón HIGH (Alto).
6. Después de que el motor se detenga, deje reposar la mezcla durante 60 segundos adicionales.
7. Vierta la mezcla de cloro en un fregadero. Enjuague a fondo todas las partes que entraron en contacto con el cloro con agua limpia.
8. Asegúrese de que todas las partes de la licuadora estén completamente secas antes de su próximo uso.

Protección de Sobrecarga Automática

Su licuadora TORNADO está equipada con Protección de Sobrecarga Automática. Este sistema está diseñado para proteger el motor y otros componentes clave del sobrecalentamiento.

Si se activa, esta función apaga inmediatamente su licuadora para protegerla de cualquier daño posible.

Se puede emitir un ligero olor en esa situación - sin embargo, ¡esto no es nada de lo que preocuparse!

Si alguna vez se activa su Protección de Sobrecarga Automática, siga las siguientes instrucciones:

1. Desconecte su licuadora TORNADO del toma de corriente.
2. Deje que la máquina se enfríe durante al menos 15 minutos.
3. El botón Reset (Reiniciar) para la Protección de Sobrecarga Automática se encuentra en la parte inferior de la base del motor.



4. Voltee la base del motor boca abajo y presione el botón Reset.
5. Conecte la máquina nuevamente al toma de corriente. No instale el vaso. No coloque los dedos sobre o cerca del enchufe de accionamiento.
6. Presione el botón ON, y luego el botón LOW o HIGH. Si el motor funciona nuevamente, puede volver a usar la máquina como lo hace normalmente. Si todavía no funciona, desenchúfelo nuevamente y espere un poco más. Luego repita los pasos anteriores. Este sistema finalmente se desactivará y podrá volver a utilizar el dispositivo.

Tenga en cuenta:

Es poco probable que se active esta característica bajo condiciones y uso normales. Incluso el uso comercial intenso normalmente no lo activa debido a un sistema de enfriamiento avanzado. Por lo tanto, si experimenta esto con frecuencia, no está utilizando el dispositivo correctamente o puede haber un problema con su máquina. Si experimenta una activación continua de la Protección de Sobrecarga Automática, póngase en contacto con nosotros para que podamos trabajar juntos en una solución.

Utilizar su TORNADO

¡Ahora que se ha familiarizado con su nueva licuadora, finalmente es la hora de comenzar!

Con su TORNADO, las posibilidades son infinitas:

- **Hacer Jugos de Alimentos Integrales**
- **Mezcla**
- **Picado en Seco/Húmedo**
- **Preparación de Delicias Congeladas**
- **Cocinar Sopas y mucho más...**

Otras marcas como Vitamix®, NINJA® o Magic Bullet® gastaron millones de dólares para desarrollar recetas, libros de cocina, videos y otro contenido fantástico para sus licuadoras (y obviamente transfirieron estos costos a sus clientes).

Somos una pequeña empresa familiar, y simplemente contamos con el personal y los recursos para crear dichos contenidos. Así que decidimos aprovechar lo que las grandes compañías y sus clientes ya publicaron allí.

La mayoría de estas recetas, videos, sitios web y otros contenidos también están disponibles para todos los propietarios de TORNADO - ¡completamente gratis!

Una de las mejores cosas de esta máquina es que ¡usted tiene el control total de lo que le gustaría hacer con ella! ¡Así que puedes hacer tu propia receta, personalizándola de la manera que más te guste!

Una excelente forma de comenzar es visitar nuestro sitio web.

Creamos varios videos y enlaces útiles que le mostrarán lo que su TORNADO es capaz de hacer.

www.LicuadoraTornado.com



Especificaciones

Gracias por leer el Manual del Usuario. Esperamos que encuentre toda la información útil y fácil de entender.

Si tiene alguna pregunta, problema o comentario, contáctese con nosotros antes de utilizar su máquina. ¡Estaremos encantados de ayudarlo!

TORNADO - Licuadora de Acero Inoxidable de tipo Industrial

Potencia	1800 Vatios
Voltaje / Amperes	120 Voltios / 15 Amps
Hertz	60 Hz
Velocidad Baja RPM	12,000 RPM
Velocidad Alta RPM	30,000 RPM
Capacidad del vaso (Acero Inoxidable)	68 fl.oz. (2 Litros)
Capacidad del vaso (BPA-FREE TRITAN™)	51 fl.oz. (1.5 Litros)
Ancho / Profundidad	8 ½ inches / 9 inches
Altura (con vaso de Acero Inoxidable)	20 inches
Altura (con vaso de BPA-FREE TRITAN™)	18 inches
Peso (con vaso de Acero Inoxidable)	13 lbs 7 oz.



Este máquina está equipado con un enchufe de 3 terminales con conexión a tierra de USA.

TORNADO Blender Company / DirectStoreUSA.com LLC

Fundador y Propietario: Ingo Schiermann

3726 Las Vegas Blvd S 2505

Las Vegas, Nevada, 89158, USA



702 609 9696



info@tornadoblender.com

Para más información, visite: www.LicuadoraTornado.com