



LICUADORA  
TBL003710MD

# TELSTAR

**LA CALIDAD** NO CUESTA MÁS

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**



Lea toda la información de seguridad, advertencias y material de instrucción que se encuentran en este folleto antes de comenzar. Coloque la máquina sobre una superficie seca y nivelada. Asegúrese de que el interruptor de encendido esté ajustado en Apagado y de que la máquina esté enchufada a una toma de corriente eléctrica con conexión a tierra. A continuación, siga las instrucciones de limpieza de la página 6 para preparar su máquina para su uso. Siempre limpie su máquina antes del primer uso.

### **Advertencia**

Para evitar el riesgo de lesiones graves al usar la licuadora, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

Lea todas las instrucciones, salvaguardas y advertencias antes de operar la licuadora

1. Existe una lesión potencial por uso indebido. Por favor, hágalo con cuidado.
2. Siempre desconecte el aparato de la alimentación si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños
4. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que entrañan
5. Los niños no jugarán con el aparato
6. Tenga cuidado al entregar las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza
7. Tenga cuidado si el líquido caliente se vierte en la licuadora ya que puede ser expulsado del aparato debido a un vapor repentino
8. Apague el aparato y desconéctelo del suministro antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven en uso
9. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:  
- áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;  
Casas de granja; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; tipo bed and breakfast ambientes.
10. **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de quitar
11. Se diseñó un sistema de protección, el proceso de mezcla se detendrá automáticamente después de 3 minutos funcionando a cualquier ajuste de velocidad.

### **Nota**

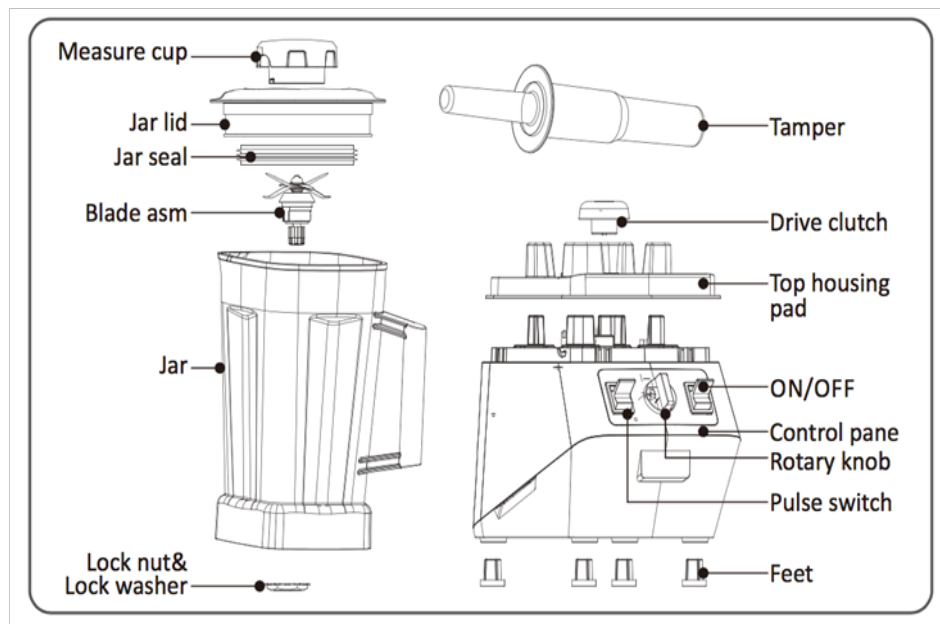
El incumplimiento de cualquiera de las salvaguardias importantes y las instrucciones importantes para un uso seguro es un mal uso de su mezcladora de potencia principal que puede anular su garantía y crear el riesgo de lesiones graves.

## Reciclaje

Su producto está diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados.

Nunca deseche su producto con otros desechos domésticos. Infórmese sobre las normas locales sobre la recogida selectiva de productos eléctricos y electrónicos. La eliminación correcta de su producto antiguo ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

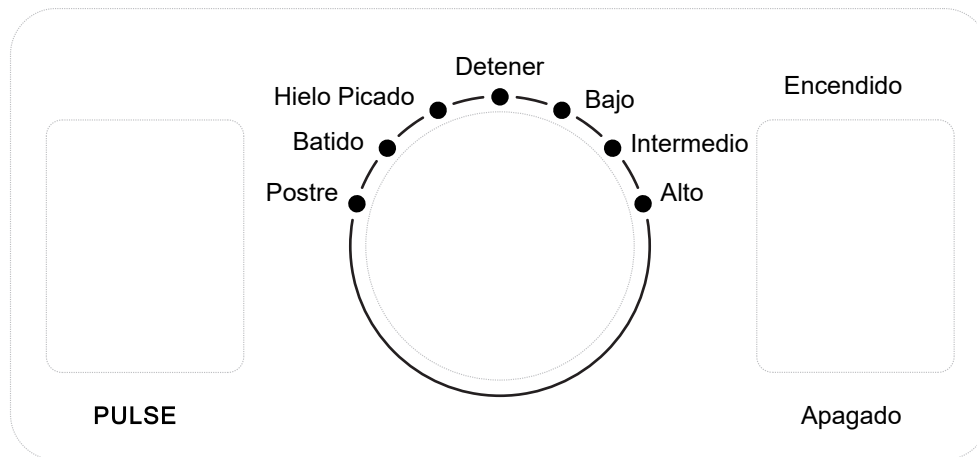


**Botón giratorio:** El dial de velocidad variable selecciona las velocidades de rotación de las cuchillas de (baja a alta).

**Interruptor de Pulso:** El Interruptor de Pulso se combinará con el ajuste de velocidad mostrado en el mando giratorio mientras se mantenga pulsado el Interruptor de Pulso.

**Interruptor de inicio / parada:** Levantar el interruptor de encendido / apagado a la posición "On" para iniciar la rotación de las cuchillas y comenzar el proceso de mezcla.

## PANEL DE CONTROL



**1. Interruptor de encendido / apagado:** El interruptor de encendido / apagado (o de alimentación) se encuentra en el lado derecho de la base de la máquina. El interruptor de encendido / apagado controla la alimentación de la máquina. ANTES de mover el interruptor de encendido / apagado a la posición "On", asegúrese de que el mando giratorio

El interruptor está en la posición "Stop". Mueva el interruptor de encendido / apagado a la posición "Apagado" siempre que la máquina quede desatendida.

**2. Selector giratorio:** El selector de velocidad variable selecciona las velocidades de rotación de las cuchillas de baja a alta. Comience siempre el proceso de mezclado con el mando giratorio puesto a bajo. Asegúrese de que el interruptor de encendido / apagado esté en la posición "On". Y gire el mando giratorio hasta el ajuste de velocidad deseado. Para detener la máquina, gire el mando giratorio hasta "Stop". O mueva el interruptor de encendido / apagado a la posición "OFF". Si el mando giratorio.

**3. Interruptor de pulso:** Al pulsar el interruptor de pulso en "PULSE", la máquina se mezclará con el ajuste de velocidad cuando el mando giratorio se ajuste a cualquier velocidad.

Precaución

Taza de medición: Inserte a través de la tapa y asegúrela girando en el sentido de las agujas del reloj. Retire la taza de medir para usar el tamper o agregue los ingredientes.

Las cuchillas giratorias pueden causar lesiones graves.

NO meta en el contenedor mientras la máquina esté funcionando.



Contenedor de la cuchilla: Diseñado para procesar líquidos, incluyendo jugo, mezclas congeladas, salsas, sopas, purés, bateadores y para cortar húmedo. Las hojas húmedas también pueden moler el grano y amasar la masa

### ATENCIÓN:

La rotación de las cuchillas puede causar lesiones graves.

- NO ponga manos, espátulas, etc. en el contenedor mientras la máquina esté O mientras el contenedor está todavía en la base.
- Las tapas y los tampers no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de contenedores. Use el tamber que se suministró con su máquina.

## CÓMO USAR:

### Importante

- El disco de salpicadura (cerca de la parte superior del tamber) y la tapa evitan que el tamber golpee las cuchillas cuando la tapa está asegurada apropiadamente en la posición bloqueada.
- El recipiente no debe estar más de dos tercios lleno cuando se utiliza el tamber durante la mezcla.
- Para evitar el sobrecalentamiento durante la mezcla, NO use el tamber durante más de 30 segundos consecutivos.
- Si el alimento no circula, la máquina puede haber atrapado una burbuja de aire. Retire con cuidado la taza de medición mientras se asegura de que la tapa permanezca firmemente en su lugar. Suelte la burbuja de aire insertando el tamber a través de la abertura del tapón.
- La sujeción del tamber hacia abajo puede no ayudar a que los ingredientes circulen. Si es necesario, señale el tamber hacia los lados o esquinas del recipiente. NO intente forzar el tamber más profundo dentro del recipiente.

## CONSEJOS DE USO:

Item	Función	Alimento	Preparación y Uso	Cantidad	Tiempo
1	Bajo	Nueces Crudas	Para preparar alimentos nueces. Usados en queques, bizcochos y panecillos.	150g-300g 1-2 Taza	5-15 segundos
2	Medio	Sopa	Para preparar sopas	400g patatas, 400g zanahorias, 90 segundos 400g cebollas, 800g agua	90 segundos
3	Alto	Jugo de Zanahoria	Preparación de bebidas	Carrot 800g, water 1200g	2 mins
4	Pica Hielo	Cubos de hielo	Preparación para enfriado	8-12 piezas	5-10 pulsos
5	Batido	Batido de fresas	Preparación para batidos	125g fresas congeladas, descascarado y cortado a la mitad + 250g leche helada	1 min
6	Postre	Helado de mango y coco	Preparación para postres	600 g de piezas de mango enfriado, 1 lima pelada y sin semillas a la mitad; 1/2 taza (125 ml) de leche de coco enfriada, 1/2 taza (150 g) de leche condensada azucarada	1 min
7	Pulso	Bizcocho y galletas	Romper galletas / galletas por la mitad. Mezclar para formar migas. Utilice para la costra de pastel de queso.	250gr	3-8 pulsos

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Nunca empiece en velocidades altas con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras. Con precaución; El vapor que se escapa o las salpicaduras pueden escaldarse.

Coloque la tapa en el frasco completamente. Esto evitará que la expansión afecte la posición de la tapa cuando se enciende la máquina.

Comenzar Variable bajo, aumentar lentamente a alto.

- Debido a la velocidad de la máquina, los tiempos de procesamiento son mucho más rápidos que los aparatos estándar. Hasta que esté acostumbrado a la máquina, cuente su tiempo cuidadosamente para evitar el exceso de procesamiento.
- Después de apagar la máquina, espere a que las cuchillas se detengan completamente antes de retirar la tapa o el contenedor de la base del motor.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Envase

Para preparar su nueva máquina para su uso inicial, siga los pasos de Limpieza normal a continuación. Esto limpiará la unidad y romperá el motor.

#### Limpieza normal:

1. Llena el recipiente a la mitad con agua tibia y agrega un par de gotas de detergente líquido para lavar platos al recipiente.
2. Empuje la tapa por completo.
3. Seleccione la velocidad variable baja. Encienda la máquina y aumente lentamente la velocidad a velocidad variable a Alta.
4. Run la máquina en alta velocidad durante 30 a 60 segundos. 5. Apague la máquina y enjuague y drene el recipiente. Para desinfectar:

1. Siga las instrucciones de limpieza normal arriba.
2. Llene el recipiente medio lleno con agua y 1 1/2 cucharaditas de lejía líquida.
3. Empuje la tapa completamente en la jarra.
4. Seleccione la velocidad variable baja. Encienda la máquina y aumente lentamente la Velocidad variable, luego a Alta.
5. Ejecute la máquina en alta velocidad durante 30 a 60 segundos.
6. Apague la máquina y deje reposar la mezcla en el recipiente durante 1 1/2 minutos adicionales.
7. Vierta la mezcla de blanqueador. Permita que el contenedor se seque al aire.
8. No enjuague después de desinfectar.

### Tapa, taza de medición

Separar la tapa y el tapón. Lave las piezas con agua tibia y jabón. Enjuague con agua corriente y seque. Vuelva a montar antes de usar.

### Base del motor

1. Desenchufe el cable de alimentación
2. Lave la superficie exterior con un paño suave húmedo o una esponja que haya sido enjuagado con detergente líquido y agua tibia. No coloque la base del motor en agua.
3. La almohadilla se puede quitar para una limpieza más profunda.
4. Limpie bien los interruptores para que funcionen libremente. Pueden volverse pegajosos del uso. Utilice un hisopo de algodón humedecido para limpiar las ranuras alrededor de los interruptores con protección de agua. Seque inmediatamente el exceso de agua.
5. Pulir con un paño suave.

**ATENCIÓN:**

- Peligro de Choque Eléctrico.
- Desconecte la alimentación antes de limpiar la máquina.
- El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.

**Garantía limitada**

Esta es la única garantía expresa para este producto.

Este producto está garantizado para estar libre de defectos de material y mano de obra por un período de un 2 años a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su remedio exclusivo es la reparación o el reemplazo de este producto o cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra opción; sin embargo, usted es responsable de todos los costos asociados con la devolución del producto y de nuestra devolución del producto o componente bajo esta garantía. Si el producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos por uno similar o mayor.

Esta garantía no cubre el vidrio, los filtros, el desgaste por el uso normal, el uso no conforme con las instrucciones impresas, o daños al producto resultantes de accidente, alteración, abuso o mal uso.

Esta garantía se extiende únicamente al comprador original o al destinatario del regalo.

Guarde el la factura de compra original, ya que se requiere una prueba de compra para hacer una reclamación de garantía.

Esta garantía es nula si el producto se usa para uso doméstico distinto del de una familia o se somete a cualquier voltaje distinta de la especificada en la etiqueta.

Excluimos todas las reclamaciones por daños especiales, incidentales y consecuentes por incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita a la cantidad del precio de compra. Toda garantía implícita, incluyendo cualquier garantía estatutaria o condición de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular, se excluye salvo en la medida en que esté prohibida por la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limitará a la duración de esta garantía escrita.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que varían dependiendo de donde usted vive. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones sobre garantías implícitas o daños incidentales especiales, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted.

Please read all the safety information, warnings, and instructional material found in this booklet before getting started. Set your machine on a dry, level surface. Make sure that the power switch is set to Off, and that the machine is plugged into a grounded electrical outlet. Then, follow the cleaning instructions on page 6 to prepare your machine for use. Always clean your machine before the first use.

### **Warning**

To avoid the risk of serious injury when using your blender, basic safety precautions should be followed, including the following.

Read all instructions, safeguards, and warnings before operating blender

1. There is a potential injury from misuse. Please handle it with care.
2. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved
5. Children shall not play with the appliance
6. Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
7. Be careful if hot liquid is poured into blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming
8. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use
9. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
10. **CAUTION:** Ensure that the blender is switched off before removing
11. A protection system is designed; blending process would be stopped automatically after 3 minutes running at any speed setting.

### **Note**

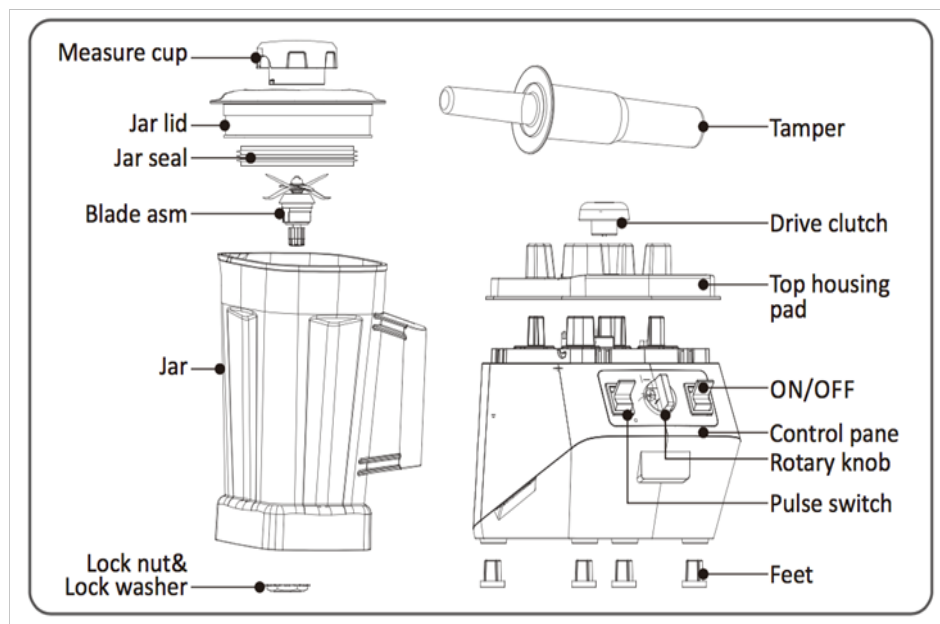
The failure to follow any of the important safeguards and the important instructions for safe use is a misuse of your Main power blender that can void your warranty and create the risk of serious injury.

## Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

## PARTS AND FEATURES

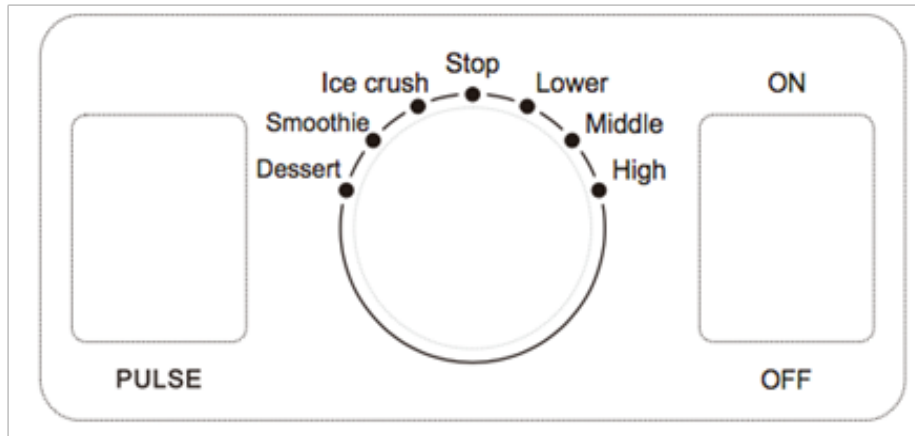


**Rotary knob:** The Variable Speed Dial selects blade rotation speeds from (low to high).

**Pulse Switch:** The Pulse Switch will blend at the speed setting shown on Rotary knob for as long as the Pulse Switch is held down.

**Start/Stop Switch:** Lifting the On/Off Switch to "On" position to start the rotation of the blades and begins the blending process.

## CONTROL PANEL



**1. On/Off Switch:** The On/Off (or Power) Switch is on the right-hand side of the machine base. The On/Off Switch controls the power to the machine. BEFORE moving the On/Off Switch to the "On" position, make sure the Rotary knob.

**2. Rotary knob:** The Variable Speed Dial selects blade rotation speeds from low to high. Always begin the blending process with the Rotary knob set to low. Make sure that the On/Off Switch is in the "On" position and rotate the Rotary knob to the desired speed setting. To stop the machine, rotate the Rotary knob to "Stop". Or move the On/Off switch back to "OFF" position. If the Rotary knob.

**3. Pulse Switch:** Pressing down on the Pulse Switch to "PULSE" will cause the machine to blend at the speed setting when Rotary knob at any speed setting.

### Caution

Measuring cup: Insert through the lid and secure by turning clockwise. Remove the measuring cup to use the tamper or add ingredients.

### WARNING:

Rotating Blades Can Cause Severe Injury. DO NOT reach into container while machine is running.



Blade Container: Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purées, batters, and for wet chopping. The wet blades can also grind grain and knead dough,

## HOW TO USE THE TAMPER:

### WARNING

Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

- DO NOT put hands, spatulas, etc. in the container while the machine is running or while the container is still on the base.
- Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper that was supplied with your machine.

### IMPORTANT

- The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.
- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating during blending, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.
- If the food does not circulate, the machine may have trapped an air bubble. Carefully remove the measuring cup while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper toward the sides or corners of the container. DO NOT try to force the tamper deeper into the container.

## HINTS FOR SETTING SPEEDS

Suggested Uses

Item	Function	Food	Preparation & Usage	Quantity	Time
1	Bajo	Nueces Crudas	Para preparar alimentos nueces. Usados en queques, bizcochos y panecillos.	150g-300g 1-2 Taza	5-15 segundos
2	Medio	Sopa	Para preparar sopas	400g patatas, 400g zanahorias, 90 segundos 400g cebollas, 800g agua	90 segundos
3	Alto	Jugo de Zanahoria	Preparación de bebidas	Carrot 800g, water 1200g	2 mins
4	Pica Hielo	Cubos de hielo	Preparación para enfriado	8-12 piezas	5-10 pulsos
5	Batido	Batido de fresas	Preparación para batidos	125g fresas congeladas, descascarado y cortado a la mitad + 250g leche helada	1 min

Item	Function	Food	Preparation & Usage	Quantity	Time
6	Postre	Helado de mango y coco	Preparación para postres	600 g de piezas de mango enfriado, 1 lima pelada y sin semillas a la mitad; 1/2 taza (125 ml) de leche de coco enfriada, 1/2 taza (150 g) de leche condensada azucarada	1 min
7	Pulso	Bizcocho y galletas	Romper galletas / galletas por la mitad. Mezclar para formar migas. Utilice para la costra de pastel de queso.	250gr	3-8 pulsos

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Caution

Never Start on Speeds at high with Hot Liquids to Avoid Possible Burns. Use Caution; escaping steam or splashes may scald.

Place the lid in jar completely. This will prevent expansion from affecting the position of the lid when the machine is turned on.

Start on Variable low, slowly increase to high.

1. Due to the machine's speed, processing times are much quicker than standard appliances. Until you are accustomed to the machine, count your time carefully to avoid over-processing.
2. After turning the machine off, wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the motor base.

## CARE AND CLEANING

### Container

To prepare your new machine for initial use, follow the steps under Normal Cleaning below. This will clean the unit, and break-in the motor.

**Normal Cleaning:**

1. Fill the container half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the container.
2. Push the lid completely.
3. Select variable speed low. Turn machine on and slowly increase speed to variable speed to High.
4. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
5. Turn off the machine, and rinse and drain the container.

**Sanitize:**

1. Follow Normal Cleaning instructions above.
2. Fill the container half full with water and 1 1/2 teaspoons of liquid bleach.
3. Push the lid completely in jar.
4. Select variable speed low. Turn machine on and slowly increase speed to variable speed, then to High.
5. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
6. Turn off the machine, and allow mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes.
7. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry.
8. Do not rinse after sanitizing.

**Lid, Measuring Cup**

Separate the lid and lid plug. Wash the parts in warm soapy water. Rinse clean under running water, and dry. Reassemble before use.

**Motor Base**

1. Unplug the power cord
2. Wash the outside surface with a damp soft cloth or sponge, which has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.
3. The centering pad can be removed for more thorough cleaning.
4. Thoroughly clean the switches so they work freely. They may become sticky from use. Use a moistened cotton swab to clean the grooves around the water-shielded switches. Immediately dry any excess water.
5. Polish with a soft cloth.

**WARNING:**

Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning machine.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock

**Limited Warranty**

This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase.

During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning the product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the label (e.g., 220-240V~).

We exclude all claims for special, incidental, and Consequential damages by breach of express or implied warranty. All liability is limited to amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.





**TELSTAR**

**LA CALIDAD NO CUESTA MÁS**

[www.calidadtelstar.com](http://www.calidadtelstar.com)