



Licuadaora lenta

LL-60



## PRECAUCIONES

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, se deben respetar una serie de precauciones básicas, como las siguientes:

1. Lea detenidamente las instrucciones y componentes antes de su uso.
2. Este aparato está destinado únicamente a uso alimentario.
3. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos o especificados.
4. Antes de enchufar el cable de corriente, asegúrese de que la indicación de voltaje en el aparato corresponde con el voltaje de su vivienda, para evitar daños en el aparato.
5. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe ni la base en agua u otros líquidos. No utilice la máquina con las manos mojadas ni la deposite sobre superficies mojadas. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
6. Si el cable suministrado está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicios o personas de similar cualificación, al objeto de evitar riesgos.
7. Desconecte el enchufe cuando no esté en uso.
8. Para evitar descargas eléctricas, está prohibido enchufar o desenchufar con las manos mojadas.
9. Para desconectar, extraiga el enchufe de la toma de electricidad.
10. Este aparato no está diseñado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones referidas al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad.
11. Los niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.
12. Revise el colador cada vez que quiera utilizar el aparato. Si detecta cualquier grieta o daño, no utilice el aparato y contacte con el centro de servicios más cercano.
13. Fije siempre todas las piezas antes de encender el motor y no las libere mientras el aparato esté en funcionamiento.
14. Evite el contacto con las piezas móviles. Asegúrese de que el motor esté completamente detenido antes de desmontar el exprimidor.
15. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
16. No deje el aparato funcionando si se marcha.
17. No desmonte la base.
18. No introduzca objetos extraños en la máquina.
19. No la utilice durante más de 30 minutos ininterrumpidos.
20. No accione la máquina en modo de espera. El tiempo de espera no puede exceder de 2 minutos, de lo contrario podría dañarse la cuchilla helicoidal.
21. Durante el uso, introduzca los alimentos lentamente para evitar obstruir el giro. En caso de obstrucción, detenga el aparato inmediatamente. Active la función Reverse un tiempo y abra la tapa para extraer los alimentos: el aparato volverá a funcionar normalmente.
22. Utilice la varilla especial de presión para introducir el alimento en la tolva.
23. Antes del uso, corte los ingredientes en trozos pequeños y quite el hueso para evitar obstrucciones.
24. No introduzca alimentos muy voluminosos o duros. Si ha introducido estos alimentos en la tolva y se han bloqueado las cuchillas helicoidales, apriete inmediatamente el botón Reverse para evitar la obstrucción. Si durante el uso se activa la protección de bloqueo de la rotación, desenchufe el aparato, límpielo y, 10 segundos después, restablezca la corriente para volver a usarlo.
25. No añada alimentos demasiado duros. Los cereales deben ser sumergidos y empapados en agua antes de introducirlos en la tolva. De lo contrario podría dañar la máquina.
26. Si durante el uso observa cualquier sonido anómalo, olor, recalentamiento, humo, etc., desconecte inmediatamente la corriente y diríjase

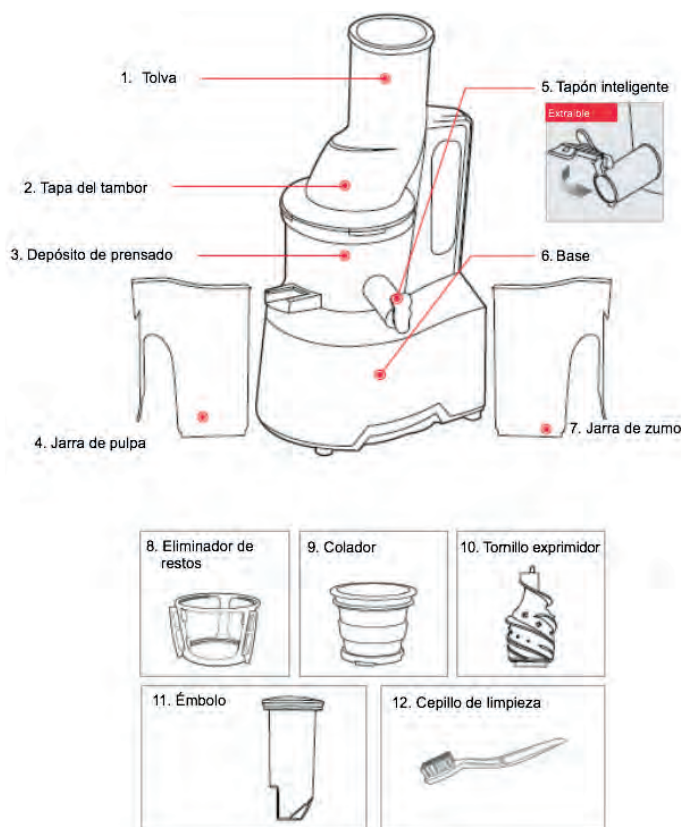
al centro de servicios para que lo reparen. De esta forma evitará descargas eléctricas, fugas de energía y riesgos de incendio.

27. Para evitar incendios, descargas eléctricas o daños al cuerpo de la máquina, etc., no lave el exterior de la máquina en recipientes llenos de agua ni derrame agua en su interior.
28. Cuando se prepare zumo de zanahoria, preste atención al tamaño de las zanahorias: no deben ser superiores los 80 mm de largo, los 15 mm de ancho, ni los 15 mm de alto. El tiempo de la alimentación a intervalos no debe ser inferior a 5 segundos.

## ESPECIFICACIONES

Voltaje	CA 220-240 V, ~50/60 Hz
Consumo eléctrico	240 W
Tiempo de funcionamiento	5 min
Tiempo de funcionamiento	3 min
Peso	7,5 kg
Dimensiones	25 x 16 x 47 cm

## PIEZAS DEL APARATO

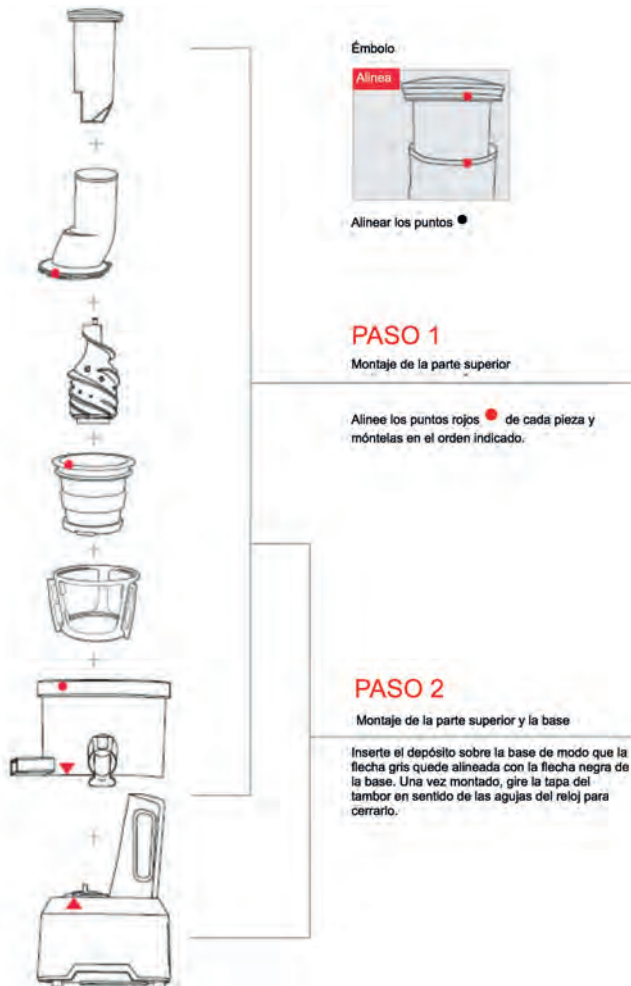


## ¿QUÉ ES UN EXPRIMIDOR LENTO?

El exprimidor lento es un extractor de zumos equipado con el Sistema de Tecnología de Baja Velocidad (LSTS). Se llama exprimidor lento porque gira a solo 80~90 revoluciones por minuto y no consume más que 150 vatios de energía, en lugar de las 1000~24.000 rpm y los 1500 vatios de los clásicos exprimidores centrífugos de alta velocidad. Pero que no le engañe el nombre: el exprimidor lento prepara zumos más rápidamente que los convencionales y obtiene una pulpa más seca, con un rendimiento mucho mayor. Su método de extracción se basa en masticar y prensar, empleando el tornillo exprimidor a modo de mortero y triturador. Este tornillo aplasta y

pressa los alimentos, liberando sus nutrientes y enzimas más profundos. También descompone más fitonutrientes, con lo que permite obtener un zumo de color más rico, que conserva más vitaminas y minerales. Sus lentas revoluciones no alteran la estructura celular de las frutas y verduras, con lo que se evita su oxidación y disgregación. De esta forma, preserva las valiosas enzimas y nutrientes en el estado más parecido a su forma natural.

## CÓMO MONTARLO



### PASO 1. MONTAJE DE LA PARTE SUPERIOR

- Lave las piezas antes del primer uso.
- Compruebe que la silicona de compresión y el anillo de silicona están correctamente montados.

1. Inserte con fuerza la silicona de compresión en la ranura situada debajo del caño de pulpa.



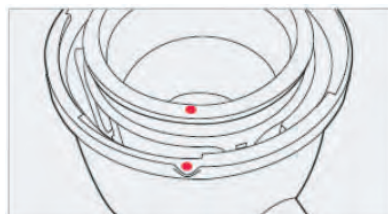
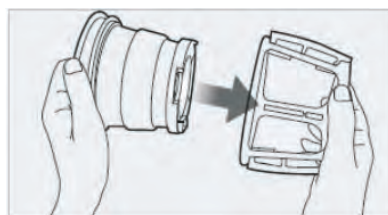
**Nota:** el exprimidor podría perder líquido si no se monta correctamente.

2. Inserte el tornillo exprimidor en el colador. Gire y presione hacia abajo hasta que encaje en su sitio.

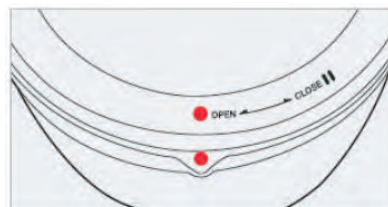


**Nota:** para poder cerrar la tapa del tambor, es necesario bloquear el tornillo exprimidor en su sitio.

3. Introduzca el colador en el eliminador de restos y después inserte este bloque en el depósito de prensado, asegurándose de que el punto rojo del colador quede alineado con el punto rojo del depósito.



4. Ponga la tapa del tambor en el depósito de prensado alineando el punto rojo de la tapa con el punto rojo del depósito.



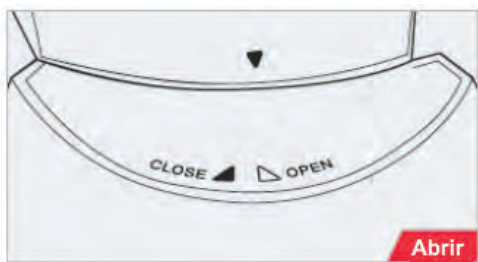
### PASO 2. MONTAJE DE LA PARTE SUPERIOR Y LA BASE

**CONSEJO:** para facilitar el montaje, sujete la tapa del tambor agarrando la tolva y gire en sentido de las agujas del reloj como se muestra en la imagen.



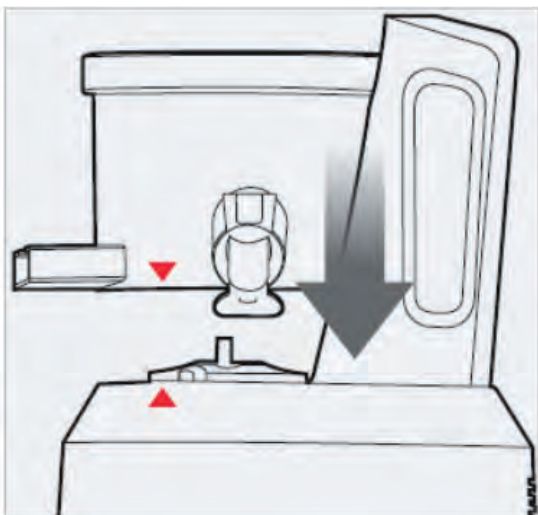


6. Marcas Abrir/Cerrar en la parte superior.

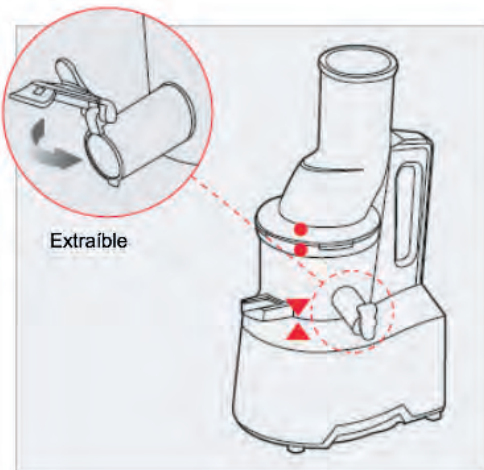


**Nota:** el exprimidor no funcionará si no se monta correctamente.

7. Inserte el depósito sobre la base de modo que la flecha gris quede alineada con la negra de la base. Una vez montada, gire la tapa del tambor en sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.



8. Ponga la jarra de pulpa bajo el caño de pulpa y la jarra de zumo bajo el caño de zumo, como se muestra en la ilustración.



## FUNCIONAMIENTO

1. Cuando todas las piezas estén montadas, enchufe el cable de corriente a una toma de corriente aprobada.
2. Ponga la jarra de pulpa bajo el caño de pulpa y la jarra de zumo bajo el caño de zumo.
3. El exprimidor lento tiene tres ajustes:  
 FORWARD: enciende el motor y absorbe los alimentos hacia abajo.  
 OFF: detiene el exprimidor.  
 REVERSE: devuelve los alimentos por arriba.



4. Antes de insertar alimentos en el exprimidor, lávelos y aclárelos bien. Después córtelos en trozos que quepan fácilmente por el tubo. Elimine antes los huesos de fruta.  
**NOTA:** Inserte los trozos uno a uno.

5. La mayoría de las veces, al insertar los alimentos en el exprimidor, el tornillo los absorberá y empezará a exprimir de inmediato. Algunos alimentos necesitará prensarlos con el émbolo.

**NOTA:** Si los ingredientes se atascan en el tornillo y la tapa del tambor no se abre, pulse el botón OFF. A continuación mantenga pulsado el botón REVERSE durante 2 o 3 segundos hasta que se desprendan los ingredientes. Repita REVERSE-OFF-FORWARD tantas veces como necesite hasta conseguir lo que busca. Si este procedimiento no funciona, desmonte las piezas y límpielas antes de volver a usar el exprimidor.

**NOTA:** El botón REVERSE solo funciona mientras mantiene pulsado el interruptor. Para evitar averías, deje que el exprimidor se detenga totalmente antes de pulsar el botón REVERSE.

6. Utilice el tapón inteligente para hacer zumos mixtos, detener el chorro de zumo o lavar entre zumos distintos.

**CONSEJO:** Exprimir con el tapón inteligente cerrado crea varias mezclas de zumo si se seleccionan distintas frutas y verduras, leche, plátano, judías, etc.

7. El exprimidor lento cuenta con un exclusivo proceso de limpieza fácil para cambiar entre zumos y frutas de distinto sabor. Para limpiar rápidamente los restos que dejen sabor, vierta un vaso de agua en el exprimidor con el tapón inteligente cerrado y accione el exprimidor. De esta forma eliminará la mayoría de los residuos y ya podrá añadir otros ingredientes.

8. Una vez extraído totalmente el zumo y la pulpa, apague el aparato.

**NOTA:** si no se extraen totalmente los restantes ingredientes del depósito de prensado, puede que el tambor no se abra con facilidad. Después de cada extracción, accione el exprimidor durante otros 30 segundos para extraer el resto de la pulpa.

Si se atasca la tapa del tambor, pulse los botones REVERSE – OFF – FORWARD en este orden, cambiando de atrás adelante 2 o 3 veces para desprender los alimentos. A continuación ponga las manos sobre la tapa del tambor y presione con fuerza hacia abajo mientras la gira en sentido antihorario para abrirla.

## CONSEJOS SOBRE INGREDIENTES

### NO añada los siguientes ingredientes en el exprimidor:

**Huesos de fruta:** De melocotón, nectarinas, albaricoques, ciruelas, mangos. Retírelos antes de introducir estas frutas.

**Pieles duras o incomedibles:** De piña, melón, mango, naranja, etc. Pele la fruta antes de introducirla.

**Fruta helada o hielo:** Fresas, arándanos, frambuesas heladas, etc. Descongele totalmente las frutas antes de exprimirlas. No vierta hielo.

**Aceite vegetal o animal:** Semillas de sésamo, mantequilla, margarina, etc. No exprima ingredientes que contengan aceite vegetal o animal, ya que pueden mermar el rendimiento del exprimidor e incluso dañarlo.

**Otros:** Coco, azúcar de caña, cereales integrales: no exprima ingredientes que no contengan agua.

## CONSEJOS DE PREPARACIÓN DE INGREDIENTES Y EXTRACCIÓN

Frutas y verduras blandas (naranjas, tomates)	Pélelas y retire las semillas. Trocéelas. Para exprimir ingredientes que formen mucha espuma, deje abierto el tapón inteligente. Cierre el émbolo para evitar salpicaduras de zumo.
Frutas y verduras duras (zanahoria, patata, remolacha)	Sumérjalas en agua fría antes de exprimirlas y córtelas en trozos (de 2,5 cm de grosor, 2,5 cm de ancho y 5-15 cm de largo). Para extraer la máxima cantidad de zumo, exprima ingredientes con alto contenido en agua.
Ingredientes con semillas pequeñas (frambuesas, uvas, granada)	Antes de exprimir ingredientes congelados, deje que se descongelen. Lave los ingredientes y elimine el tallo y las pepitas. En el caso de la granada, descarte la piel y exprima solo la pulpa. Inserte entre 3 y 5 uvas a la vez, añada 1 cucharada de granada y frambuesa al mismo tiempo.
Alimentos fibrosos o de hoja verde resistente	Sumérjalos en agua fría durante unos 30 minutos y córtelos en pequeños trozos. Separe los tallos. Corte el tallo exterior que es más grueso y resistente unos 10 cm de longitud o menos. Vaya insertando hojas y tallos de forma alterna.

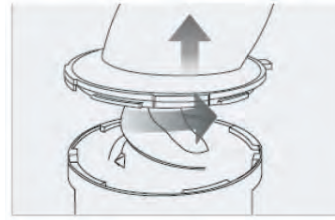
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato y desenchufe el cable de corriente de la toma de pared.

Nota: Extraiga toda la pulpa que quede en el depósito de prensado antes de apagar el exprimidor. Para facilitar la limpieza, accione el exprimidor otros 30 segundos después de extraer el zumo.

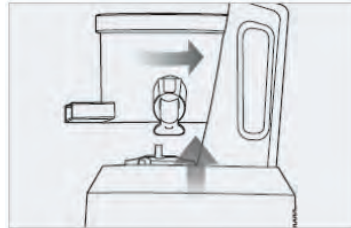
- Si se atasca la tapa del tambor, pulse los botones REVERSE – OFF – FORWARD en este orden 2 o 3 veces para des prenderla. A continuación ponga las manos sobre la tapa del tambor y presione con fuerza hacia abajo mientras la gira en sentido antihorario para abrirla.

2. Una vez montada, gire la tapa del tambor en sentido de las agujas del reloj para cerrarla.

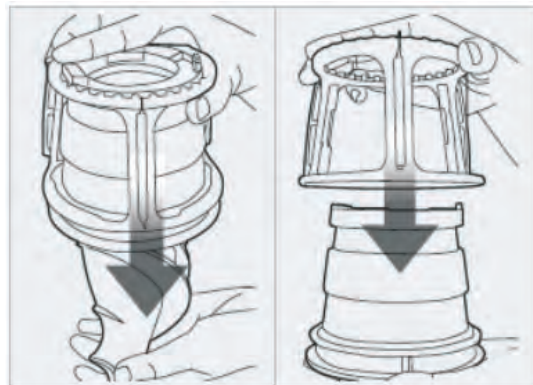


**NOTA:** cuando necesite mover el aparato, no lo levante por la tolva. Levántelo siempre tomándolo por la base o el mango.

3. Inserte el depósito sobre la base de modo que la flecha gris quede alineada con la flecha negra de la base.



4. Desmonte el tornillo exprimidor, el colador y el eliminador de restos del depósito de prensado. Limpie con el cepillo incluido.

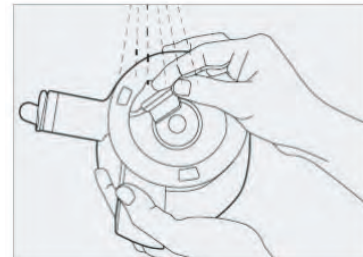


**NOTA:** Limpie el exprimidor de inmediato antes de cada uso. Si se secan los residuos del exprimidor, es posible que el montaje y la limpieza le resulten más difíciles. La acumulación de restos puede hacer que el aparato funcione de manera deficiente.

- Para un desmontaje más sencillo, deposite la parte superior en el fregadero y vierta agua por arriba.

- Seque bien la parte inferior del tornillo exprimidor, en la parte de la base en que se conecta al eje cilíndrico de metal.

5. Coloque el depósito de prensado bajo el agua del grifo y extraiga la silicona de compresión para limpiar el caño de pulpa.



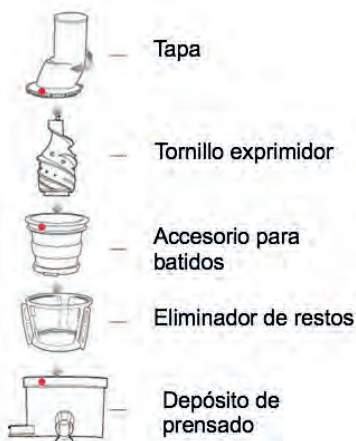
**CONSEJO:** Sumerja el depósito de prensado en una solución de agua caliente con bicarbonato y un poco de lejía para limpiar el exceso de restos acumulados.

## USO DEL ACCESORIO PARA HELADOS

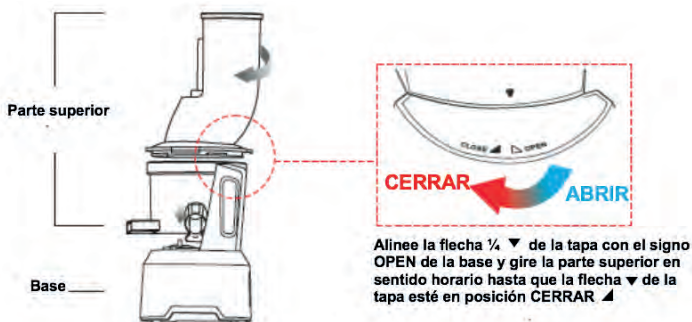
**NOTA:** Antes del uso, compruebe que la tapa de silicona esté bien colocada.

1. Para montar la parte superior, coloque el tornillo exprimidor y el accesorio para helados en el depósito de prensado y cierre la tapa.
  - Inserte el accesorio para helados en el depósito de prensado alineando los puntos rojos del accesorio para helados y del depósito de prensado.
  - Inserte el tornillo exprimidor en el accesorio para helados con un movimiento giratorio.
  - Coloque la tapa en el depósito de prensado alineando los puntos rojos de la tapa y del depósito de prensado. A continuación, gire la tapa en sentido horario hasta cerrarla.

Deje siempre el tapón inteligente abierto cuando utilice el accesorio para helados.



2. Acople la parte superior montada en la base.



### PRECAUCIÓN:

El accesorio para helados se utiliza con ingredientes congelados. Deje que los alimentos congelados se descongelen entre 5 y 20 minutos antes del uso, dependiendo del tipo de ingrediente. Procese despacio una cantidad más pequeña por lote.



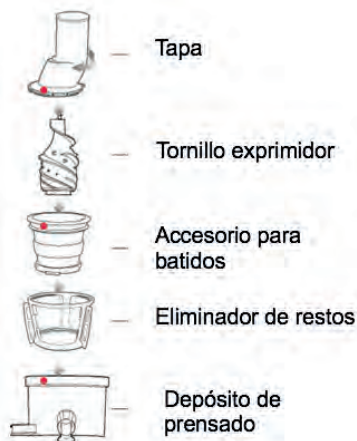
**NOTA:** No vierta hielo ni alimentos que contengan aceite vegetal o animal. Podría averiar el aparato. Quite los huesos de la fruta y pélela antes de introducirla.

## USO DEL ACCESORIO PARA BATIDOS

**NOTA:** Antes del uso, compruebe que la tapa de silicona esté bien colocada.

1. Para montar la parte superior, inserte el tornillo exprimidor y el accesorio para batidos en el depósito de prensado y cierre la tapa.
  - Inserte el eliminador de restos y el accesorio para batidos en el depósito de prensado alineando los puntos rojos del accesorio y del depósito de prensado.
  - Inserte el tornillo exprimidor en el accesorio para batidos con un movimiento giratorio.
  - Coloque la tapa en el depósito de prensado alineando los puntos rojos de la tapa y del depósito de prensado. A continuación, gire la tapa en sentido horario hasta cerrarla.

Deje siempre el tapón inteligente cerrado cuando utilice el accesorio para batidos.



2. Acople la parte superior montada en la base.



### PRECAUCIÓN:

Para exprimir alimentos congelados, deje que se descongelen entre 5 y 20 minutos antes, dependiendo del tipo de alimento. Procese despacio una cantidad más pequeña por lote. Vierta leche u otro líquido adicionalmente.

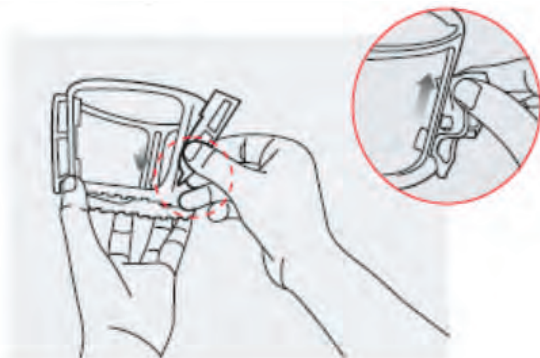


**NOTA:** No vierta hielo ni alimentos que contengan aceite vegetal o animal. Podría averiar el aparato. Quite los huesos de la fruta y pélela antes de introducirla.



## CÓMO LIMPIAR LAS PIEZAS DE SILICONA

Las piezas de silicona pueden extraerse para su limpieza. Una vez limpias, vuelva a ponerlas en su sitio, como se muestra en la imagen de abajo.



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
El exprimidor no tiene corriente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise si el cable de corriente está bien enchufado</li> <li>• Revise si la tapa de tambor y el depósito de prensado están en su sitio</li> <li>• Revise si la parte superior y la base están correctamente montadas.</li> </ul> <p><b>El exprimidor no funcionará si las piezas no se montan correctamente. El exprimidor no funcionará si las piezas no se montan correctamente.</b></p>
Poca cantidad de zumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cantidad de zumo depende del contenido de agua de los ingredientes.</li> <li>• Si los ingredientes no son frescos, su cantidad de agua será menor.</li> <li>• Revise si la silicona de compresión está bien insertada.</li> <li>• Si el propio ingrediente tiene un bajo contenido de agua, un truco es empaparlo en agua antes de exprimirlo.</li> <li>• Si exprime ingredientes con pepitas diminutas, es posible que la cantidad de zumo sea menor tras varias raciones. Desmonte y limpie la parte superior entre usos.</li> </ul> <p><b>Los restos de semillas en el fondo del colador pueden afectar el rendimiento del exprimidor y la cantidad de zumo en general.</b></p>

Hay mucha pulpa en el zumo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se exprime continuamente, dependiendo de los ingredientes, el zumo puede contener pulpa fina abundante.</li> <li>• Para reducir la cantidad de pulpa, limpie la parte superior frecuentemente y extraiga la pulpa.</li> <li>• Utilice la rejilla del colador y filtre el zumo con ella para recoger la pulpa no deseada.</li> <li>• Si el colador y el tornillo están dañados, se recomienda sustituir estas piezas.</li> <li>• <b>La vida útil de cada pieza puede variar dependiendo de la duración y forma de uso y de los ingredientes exprimidos.</b></li> <li>• Si se introducen muchos ingredientes al mismo tiempo, es posible que el exprimidor se detenga continuamente. El resultado será presencia de pulpa en el zumo. Introduzca los ingredientes despacio y en pocas cantidades a la vez.</li> </ul>
La tapa del tambor no cierra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para poder cerrar la tapa de tambor adecuadamente, asegúrese de que ha empujado el tornillo exprimidor hasta el colador.</li> <li>• <b>Si el tornillo exprimidor no está ajustado correctamente en su posición, es posible que la tapa del tambor no cierre.</b></li> </ul>
Sonido extraño del exprimidor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise si las piezas están bien montadas. Pruebe a volver a montar las piezas y escuche si el sonido extraño se repite.</li> <li>• No ponga en marcha el exprimidor a no ser que haya ingredientes y/o líquido en él.</li> <li>• <b>Utilizar el exprimidor sin ingredientes puede provocar daños al tornillo e incrementar el nivel de ruido.</b></li> <li>• Si se produce algún ruido después de introducir los ingredientes en el exprimidor, compruebe el tamaño de los trozos. No introduzca alimentos de más de 2,5 cm de grosor.</li> <li>• Dependiendo del tipo de ingredientes, las dimensiones pueden ser menores.</li> <li>• <b>El ruido puede producirse si el exprimidor es accionado en superficies irregulares o inclinadas. Durante el uso, sitúe el exprimidor sobre una superficie horizontal plana.</b></li> </ul>
La pulpa extraída es muy húmeda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al principio de la extracción, puede que la pulpa contenga más agua.</li> <li>• El estado de los ingredientes puede afectar a la pulpa extraída. Especialmente si no son frescos, es posible que se extraiga zumo junto con la pulpa.</li> </ul>
El depósito de prensado se mueve durante el uso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El tornillo exprimidor y el colador están configurados para triturar y exprimir los ingredientes. Es normal que el tornillo exprimidor y el colador vibren.</li> <li>• La vibración de la parte superior puede ser mayor si el ingrediente contiene fibras resistentes.</li> </ul>

<p>El exprimidor se detiene de repente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise el cable de corriente y asegúrese de que está enchufado correctamente.</li> <li>• Revise que todas las piezas están correctamente montadas.</li> <li>• Si se introducen muchos ingredientes al mismo tiempo es posible que el exprimidor se detenga.</li> <li>• Si el exprimidor se detiene porque hay demasiados ingredientes en él, apriete los botones REVERSE – OFF – FORWARD en este orden, cambiando adelante y atrás 2 – 3 veces.</li> <li>• <b>La opción Reverse devuelve los ingredientes hacia arriba y la opción Forward los absorbe.</b></li> <li>• Si el exprimidor se detiene por la protección de sobrecarga, deje que se enfríe durante entre 30 minutos y 2 horas antes de exprimir de nuevo.</li> <li>• Si la fruta tiene hueso, retírelo antes de exprimir. Los huesos pueden dañar el exprimidor.</li> </ul>
<p>Capas de separación en el zumo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dependiendo de la densidad de los ingredientes, el zumo extraído puede mostrar capas de zumos diferentes. Es diferente de la separación debida a la oxidación causada por exprimir con un exprimidor de alta velocidad.</li> </ul>
<p>La tapa de tambor está atascada</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Después de exprimir accione el exprimidor otros 30 segundos para extraer la pulpa restante.</li> <li>• Si hay mucha pulpa en la parte superior, es posible que la tapa del tambor no se abra. En este caso presione los botones REVERSE – OFF – FORWARD en este orden, cambiando adelante y atrás 2 – 3 veces.</li> <li>• <b>Vierta agua a través de la tolva para lavar el interior y después intente abrir la tapa del tambor.</b></li> </ul>
<p>•</p>	
<p>El zumo gotea por el cuerpo de la base</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la silicona de compresión en el fondo del depósito de prensado no está bien encajada, el zumo puede derramarse hacia la base del exprimidor. Antes de montar las piezas, revise y asegúrese de que la silicona de compresión encaje correctamente.</li> </ul>
<p>Decoloración de las partes plásticas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si, después de exprimir, el exprimidor no se limpia inmediatamente, la pulpa restante puede secarse y deteriorar el color.</li> <li>• Los ingredientes ricos en carotenoides (zanahorias, espinacas) pueden teñir las partes plásticas.</li> <li>• Frote con aceite vegetal las zonas decoloradas y utilice un detergente suave para la limpieza.</li> <li>• <b>Utilice aceite vegetal para la limpieza de las partes decoloradas. No utilice aceite vegetal en el tornillo exprimidor ni en el colador. Si el aceite vegetal o aceites de grasa de animal entran en contacto con el tornillo exprimidor o el colador, el rendimiento del exprimidor podría reducirse y las piezas, dañarse.</b></li> </ul>

NOTA: No deseche el aparato junto con la basura doméstica normal al final de su vida útil. Llévelo a un punto limpio para su reciclaje. Así ayudará a proteger el medio ambiente.