

# AROMA<sup>®</sup>

## *Crush & Blend<sup>™</sup>*

*con vaso de vidrio y base de acero inoxidable*



## **Manual de Instrucciones**

*Modelo: ABD-530G*

¡Felicitaciones!

Su Crush & Blend de **AROMA** con toda seguridad se convertirá en uno de los equipos electrodomésticos más versátiles y prácticos de su hogar.

Lea las instrucciones con cuidado antes de usarlo por primera vez.



Publicado por:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
EE.UU.A.  
[www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

© 2005 Aroma Housewares Company

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

*Siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas al usar electrodomésticos, incluidas las siguientes:*

1. Lea todas las instrucciones antes de usarlo.
2. Evite tocar las piezas móviles.
3. Para evitar los choques eléctricos, no sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable, el enchufe ni la unidad.
4. Cuando sea usado por niños o cerca de ellos es necesario supervisarlos cuidadosamente. Este equipo no es para ser usado para niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe por completo antes de retirar o colocar piezas, y antes de limpiarlo.
6. No lo use si el cable o el enchufe están dañados, si no ha funcionado bien o ha tenido alguna avería. Devuélvalo al agente de servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del equipo puede provocar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque cerca de una hornilla de gas o eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al trasladarlo con aceite u otros líquidos calientes.
12. Para desconectarlo, oprima el botón "power" (energía eléctrica), luego desenchufe del tomacorriente.
13. No permita que el cable cuelgue del mostrador.
14. No lo use para otra cosa que no sea el uso previsto.
15. El motor siempre debe estar apagado antes de conectar la licuadora al tomacorriente.
16. Las cuchillas son muy filosas. Manipule la licuadora con sumo cuidado y precaución.
17. La licuadora sólo funcionará si el vaso de vidrio ha sido insertado correctamente en el bloque del motor.
18. La licuadora no debe usarse con el vaso vacío. Asegúrese de que tenga alimentos líquidos o sólidos para evitar que se dañe el motor.
19. Espere a que los líquidos calientes estén tibios antes de verterlos en la licuadora.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INSTRUCCIONES PARA USAR EL CABLE CORTO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
  - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
  - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

## CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato cuenta con una **clavija polarizada** (una espiga es más ancha que la otra); siga las siguientes instrucciones:

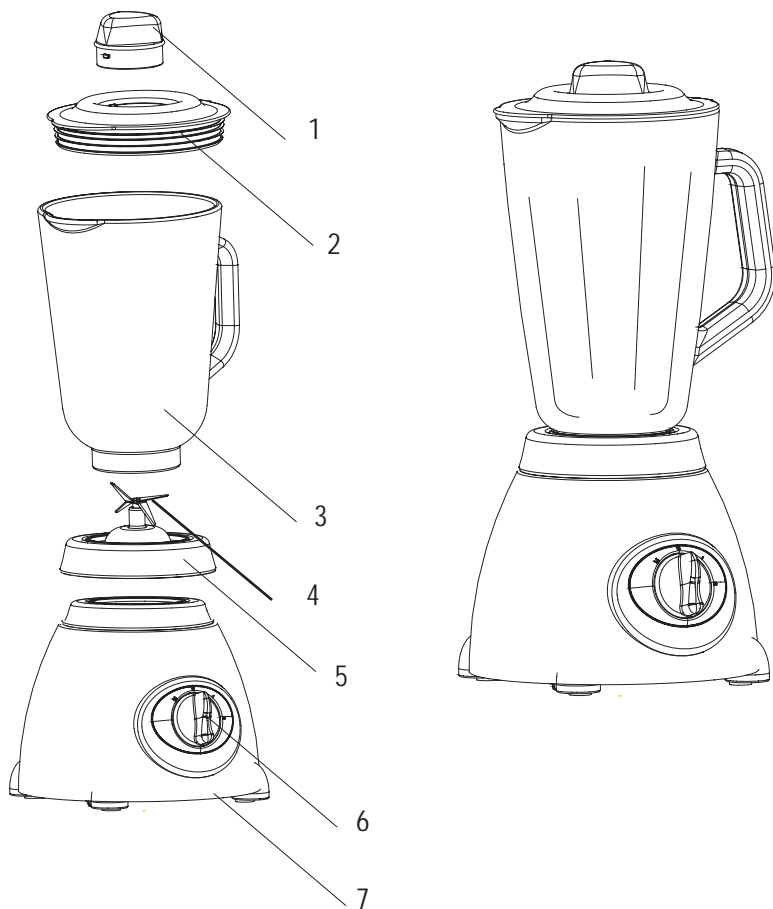
Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, voltee la clavija.

Si aún no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado. No trate de modificar la clavija.



**Este aparato fue diseñado  
Solamente para Uso Doméstico.**

# IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Tapa de acceso
2. Tapa
3. Vaso de vidrio
4. Cuchillas
5. Base del vaso
6. Controles de rotación
7. Base del motor

# CÓMO USAR

## Antes de usar por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y precauciones importantes.
  2. Retire todos los materiales de embalaje; asegúrese de que todos los artículos recibidos estén en buenas condiciones.
  3. Con excepción de la base, lave todas las piezas en agua jabonosa con una esponja o un paño.
  4. Enjuague a fondo para eliminar todo residuo de jabón.
  5. Limpie el cuerpo con un paño húmedo.
- **No use limpiadores abrasivos ni estropajos.**
  - **No sumerja en agua la base de la licuadora, el cable ni el enchufe.**

## Para usarlo:

Consulte la sección "Identificación de piezas".

1. Coloque el aro sellador de goma en el borde interior de la unidad con la cuchilla.
2. Coloque en la base del vaso la cuchilla con el aro sellador.
3. Monte el vaso de vidrio en su base, roscándolo en sentido horario (hacia la derecha).
4. Monte el vaso con su base sobre la base del motor presionando hacia abajo hasta que encaje firmemente. Asegúrese de que el motor esté apagado antes de montar el vaso de vidrio.
5. Una vez que haya colocado los ingredientes en el vaso de vidrio, coloque la tapa presionando hacia abajo.
6. Inserte la tapa de acceso en la abertura de la tapa del vaso y gírela en sentido antihorario (hacia la izquierda) hasta que se trabee.

# CÓMO USAR

## Consejos útiles:

1. Para lograr mejores resultados al licuar ingredientes sólidos, coloque muchas porciones pequeñas en el vaso de vidrio, una a una, en lugar de colocar una gran cantidad de una vez.
2. Si procesa ingredientes sólidos, córtelos en trozos pequeños (de ½ a 1 pulgada) antes de colocarlos en el vaso de vidrio.
3. Cuando mezcle ingrediente sólidos, comience primero con una pequeña cantidad de líquido. Gradualmente vaya agregando más líquido por el acceso de la tapa.
4. Al licuar ingredientes sólidos o muy espesos, le recomendamos que use la función "M" (pulsar).
5. No haga funcionar la licuadora sin la tapa de acceso firmemente asentada.

Velocidad	Uso
1 - Baja	Para mezclar líquidos ligeramente.
2- Alta	Para ingredientes más sólidos; para licuar líquidos y sólidos.
M - Pulsar	Movimientos breves y potentes en pulsos. Para moler hielo e ingredientes sólidos duros. (El control de licuado no queda fijo en el ajuste "M". Es necesario mantener el interruptor en dicha posición o girarlo repetidas veces).

## PRECAUCIÓN:

Después de usar la licuadora, siempre regrese el control a la posición "0" y desenchufe el cable del tomacorriente.

# CÓMO LIMPIAR

*Siempre desenchufe la unidad antes de limpiar.*

**Para una limpieza sencilla:**

1. Vacíe el vaso de vidrio y llénelo con agua y un poco de detergente suave.
2. Coloque el vaso de vidrio en la base del motor y gire el control al ajuste "M" varias veces, unos pocos segundos a la vez.
3. Vacíe el vaso y enjuáguelo bien.

**Para una limpieza más a fondo:**

1. Asegúrese de que el vaso esté totalmente vacío antes de desenroscarlo de la base.
2. Tenga cuidado al manipular la cuchilla.
3. Todas las piezas que puedan sacarse se pueden lavar en el lavaplatos.
4. La base del motor NO se puede lavar en el lavaplatos.

## **ADVERTENCIA:**

- No sumerja en agua ni en ningún otro líquido la base del motor.

# RECETAS

## Jugos de pura fruta

### Summer Crush

1/4 melón de tamaño mediano

1/2 lima

1/2 limón

1 taza de hielo

Azúcar

Corte el melón en cuadrados grandes. Exprima el jugo de la lima y del limón en la licuadora. Agregue los cubos de melón y el hielo. Licue. Vierta en un vaso y endulce a gusto.

Rinde 4 porciones

### Zanahoria-Jengibre

2 zanahorias

1/4 cucharadita de jengibre en polvo

1/4 taza de agua

1/2 taza de jugo de manzana

1 cucharadita de miel

1-2 tazas de hierba de trigo

Pique 2 zanahorias hasta transformarlas en pulpa, utilizando el botón pulsador. Agregue el jengibre, el agua, el jugo de manzana, la miel y las hierbas de trigo a las zanahorias. Licue hasta obtener una mezcla uniforme.

Rinde 1 porción

## Licados saludables

### Mango-Plátano

1 taza de hielo

1 mango\*

1 plátano

2-3 cortes de hierba de trigo

Coloque el hielo, el mango y el plátano en la licuadora, y presione el botón pulsador hasta picar el hielo y obtener la consistencia deseada, entre 30 y 40 segundos.

Rinde 2 porciones

# RECETAS

## Jugo Crazzle-Raz

- 1 1/2 taza de frambuesas
- 1/2 naranja
- 1 1/2 taza de jugo de arándanos
- 1/2 taza de sorbete de frambuesa

Pele y corte la naranja en cuartos. Mezcle todos los ingredientes en la licuadora. Licue, sirva y saboree.

Rinde 2 porciones

## Batidos con leche

### Batido de capuchino

- 1 taza de yogurt helado de vainilla, sin contenido de grasa
- 1/4 taza de leche sin contenido de grasa
- 1/2 cucharadita de café espresso instantáneo en polvo
- 1/4 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 taza de crema batida

Licue el yogurt, la leche, el café espresso en polvo y la canela. Sirva en dos vasos. Como terminación, agregue en cada vaso dos cucharadas de crema batida.

Rinde 2 porciones

### Batido de vainilla y fresa

- 1/4 taza de leche de soya
- 1 taza de helado de soya de vainilla.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 fresas

Coloque las fresas, la leche de soya, la vainilla y el helado dentro de la licuadora. Licue hasta obtener una mezcla uniforme y cremosa.

Rinde 2 porciones

# RECETAS

## Aperitivos

### Red Salsa

- 1 tomate con semillas
- 1/2 tomate con semillas
- 1/2 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 jalapeño
- 1 diente de ajo
- 1/4 taza de cilantro
- 1/2 cebolla dulce

Coloque el cilantro y el ajo en el accesorio de la picadora, y presione el botón de pulsar hasta que estén finamente picados. Coloque la cebolla y el jalapeño en la licuadora y procese hasta que estén bien picados. Agregue los tomates, el jugo de limón y la mezcla de cilantro y ajo, y licue hasta que todos los ingredientes estén mezclados, pero no totalmente licuados.

Rinde 1 taza.

### Salsa de espinacas

- 1/2 taza de cebolla dulce
- 1 diente de ajo
- 1/2 taza de crema agria con bajo contenido de grasa
- 3 oz queso crema suave con bajo contenido de grasa
- 1 taza de espinaca descongelada y escurrida

Coloque el ajo y la cebolla dulce en el accesorio de la picadora, y presione el botón pulsador hasta que estén picados. Coloque la crema agria, el queso crema y la espinaca en la licuadora. Agregue el ajo y la cebolla picados. Licue hasta que la espinaca se haya integrado completamente en la mezcla.

Rinde 1 taza

## Sopas

### Sopa francesa de cebolla

- 2 cebollas blancas grandes peladas
- 4 tazas de caldo de carne
- Una pizca de pimienta fresca molida
- 4 rebanadas gruesas de pan francés
- 2 tazas de queso suizo desmenuzado

Corte las cebollas en cuartos y colóquelos en la licuadora. Agregue el caldo y la pimienta a la licuadora. Presione el botón pulsador hasta que las cebollas estén picadas en forma gruesa. Vierta la mezcla en una olla para sopa y póngala a calentar hasta que hierva. Baje el fuego y cocine a fuego lento durante 20 minutos o hasta que las cebollas estén blandas y transparentes. Vierta la sopa dentro de un bol y coloque encima una rebanada de pan francés. Luego, espolvoree una capa gruesa de queso en la parte superior. Colóquela debajo de la parilla del horno hasta que el queso esté derretido y tenga burbujas. Sirva inmediatamente.

Rinde 4 porciones

# RECETAS

## Calabaza

2 calabazas medianas

1 1/2 taza de leche de bajo contenido graso.

Aceite de oliva

Corte la calabaza a la mitad. Colóquela sobre una placa para galletas, con la cáscara hacia abajo. Rocíele aceite de oliva. Colóquela en el horno a 400 grados durante 20 minutos, aproximadamente, o hasta que la calabaza esté blanda. Déjela enfriar. Con una cuchara, quite la calabaza de su cáscara y colóquela en la licuadora. Agregue la leche y licue hasta obtener una mezcla cremosa (para diluir, agregue leche hasta obtener la consistencia deseada). Coloque la mezcla en la cocina y cocine a temperatura media-baja.

Rinde 2 porciones

## Postres

### Sorbete de naranja

1 naranja entera

2 tazas de hielo

2 cucharadas de jugo de naranja

1/4 taza de leche con bajo contenido de grasa

Coloque el hielo dentro de la licuadora y presione el botón pulsador para picar el hielo. Pele y corte la naranja en rodajas, y colóquela en la licuadora junto con el jugo de naranja y la leche. Licue hasta que el hielo esté integrado completamente en la mezcla. Mantenga en el congelador hasta que esté listo para servir.

Rinde 2 porciones

### Pastel de cerezas

1 taza de cerezas

1 taza de yogurt de vainilla

1 cucharadita de miel

Corte las cerezas en mitades y quíteles la semilla. Mezcle el yogurt, las cerezas y la miel dentro de la licuadora. Presione el botón pulsador hasta obtener una mezcla uniforme. Cubra y enfríe la mezcla durante 20 minutos. Sirvala en un vaso frío.

Rinde 2 porciones

# GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto esté libre de defectos de fabricación y en los materiales durante un período de un año de la fecha comprobable de compra dentro de Los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company, a su opción, reparará o reemplazará gratuitamente cualquier parte que resulte defectuosa, siempre y cuando el producto sea devuelto a Aroma Housewares Company, con porte pagado y comprobante de compra y U.S. \$8.00 para gastos de envío y manejo. **Sírvase llamar al número telefónico gratuito que se menciona abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.**

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento por un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le ofrece derechos legales específicos, los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre fuera de Los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico  
Sitio Web: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)