

BOMIDI

Licuada portátil

JB01



Manual de usuario

Múltiples usos de la licuadora

Los principales usos de la licuadora portátil incluyen:

1. Jugos frescos de frutas y verduras: Preparar jugos frescos exprimiendo frutas y verduras para aportar al cuerpo las vitaminas, minerales y fibra necesarios.
2. Batidos y bebidas frutales: La licuadora puede elaborar bebidas de distintos sabores, incluyendo batidos suaves y bebidas frutales con un sabor intenso, ideales para el verano y climas cálidos.
3. Bebidas proteicas: Adecuado para deportistas y personas que hacen ejercicio, permite preparar bebidas con proteínas, aportar energía y favorecer la recuperación y reparación muscular.
4. Comida para bebés: La licuadora puede triturar frutas y verduras para elaborar alimentos para bebés, proporcionando nutrición adecuada.

En resumen, como un pequeño electrodoméstico multifuncional, la licuadora portátil ofrece a los usuarios una variedad de bebidas nutritivas y deliciosas que satisfacen sus necesidades de salud.

¡ADVERTENCIA!

1. Antes de usar este producto, lea todas las instrucciones de este manual detenidamente.
2. No utilice este producto para fines distintos a su función.

- 3.No permita que los niños operen este producto; manténgalo fuera del alcance de los niños y en un lugar seguro.
- 4.No use agua hirviendo para la limpieza.
- 5.Para garantizar la seguridad, no desarme este producto sin autorización. Si ocurre alguna anomalía, envíelo al comerciante para su reparación.
- 6.Por favor, verifique que el vaso de la licuadora esté instalado correctamente antes de poner en funcionamiento la máquina.

Información del producto

Nombre del producto	Licuadora portátil
Modelo	JB01
Capacidad de la batería	3000 mAh
Voltaje de entrada	5 V/1A
Potencia	65 W
Capacidad	450 mL

Primer uso

- 1.Antes de usar este producto, limpie el vaso de la licuadora y la cuchilla del cuerpo principal con detergente y séquelos completamente.
- 2.Asegúrese de que la batería esté completamente cargada para el primer uso. Este producto está equipado con doble

protección de seguridad: si el cuerpo principal se coloca solo o si el vaso de la licuadora no está girado e instalado correctamente, al intentar iniciar el aparato, este no funcionará. La luz indicadora mostrará “EF” y la doble flecha parpadeará, apagándose después de 3 segundos.

Gire el vaso de la licuadora hasta que la flecha esté alineada con el círculo.

Cuando la luz indicadora muestre “00”, se mostrará el nivel de batería.

Presione la tecla “M” para seleccionar la velocidad de “P1” a “P3”, y presione el botón de encendido para iniciar. Mientras el aparato está en funcionamiento, presione “M” y el botón de encendido para detenerlo.

Recetas saludables recomendadas

1. Jugo de manzana y zanahoria

Ingredientes: 1 manzana, medio zanahoria, 150 g de leche, un poco de miel.

Preparación: Lave la zanahoria y la manzana, pele y retire el corazón de la manzana, luego corte en trozos pequeños y póngalos en la licuadora para extraer el jugo. Después, agregue la leche y la miel y mezcle bien.

2. Jugo de pepino y kiwi

Ingredientes: 200 g de pepino, 50 g de kiwi, 200 ml de agua hervida y enfriada, 2 cucharaditas de miel.

Preparación: Lave el pepino y retire las semillas, deje la piel y corte en trozos pequeños. Pele y corte el kiwi en pedazos, colóquelos juntos en la licuadora, agregue el agua hervida y fría y mezcle bien. Sirva y añada miel antes de las comidas.

3. Jugo de tomate y limón

Ingredientes: 1 tomate, ½ limón.

Preparación: Extraiga primero el jugo del limón y reserve. Luego, licúe los tomates. Mezcle ambos jugos y estará listo para beber.

4. Jugo de miel y leche

Ingredientes: 1 cucharada de miel, 100 g de leche, 1 plátano, medio manzana.

Preparación: Pele y retire el corazón del plátano y la manzana, corte en trozos pequeños. Coloque la leche, la miel, el plátano y la manzana en la licuadora para extraer el jugo.

5. Batido de plátano y sandía

Ingredientes: 1 plátano, un trozo pequeño de sandía, 1 taza de yogur, cubos de hielo.

Preparación: Coloque el plátano y el yogur en la licuadora y mezcle. Vierta en un vaso; agregue los cubos de hielo restantes sobre el puré de plátano; licúe la sandía hasta obtener jugo y viértalo sobre el hielo.

Recetas Fitness recomendadas

1. Batido de alimentos completos

Ingredientes: 4 cubos de hielo, ½ taza de jugo de naranja recién exprimido, ¼ taza de leche de coco ligera (en envase de cartón), ¼ taza de jugo de granada 100%, 2 cucharadas de extracto de vainilla o polvo nutricional de clara de huevo.

Nota: Consumir después del entrenamiento.

2. Té de frutas

Ingredientes: 1 apio fresco, varias rosas secas, 1 naranja, 1 cucharada de miel.

Preparación: Lave y corte la naranja por la mitad, pele y exprima el jugo; reserve. Lave el apio y córtelo en secciones, escalde ligeramente en agua hirviendo y extraiga el jugo. Vierta el jugo de apio en el de naranja y mezcle. Las rosas secas se remojan en agua tibia, se espolvorean sobre el jugo y luego se agrega la miel para beber.

3. Bebida fría de arándanos

Ingredientes: 1 taza de arándanos congelados, 6 cubos de hielo, ¼ taza de leche de almendra sin azúcar con sabor a vainilla, ¼ taza de avena, 2 cucharadas de jarabe de vainilla o polvo de clara de huevo, 3 cucharadas de polvo de acai, 2 cucharadas de jarabe.

Nota: Consumir 30–60 minutos antes del entrenamiento.

4. Batido de durazno

Ingredientes: 1 durazno, ¼ taza de yogurt griego sin grasa, ½ taza de jugo, 2 cucharadas de jarabe de vainilla o polvo de clara de huevo.

Nota: Beber inmediatamente después del entrenamiento.

5. Batido de fresa

Ingredientes: ½ taza de fresas congeladas, 1 cucharada de fresas deshidratadas 100%, 1 taza de leche de almendra sin azúcar con sabor a vainilla, 2 cucharadas de polvo nutricional.

Nota: Se puede consumir en cualquier momento como reemplazo de comida.

Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar, asegúrese de que la cuchilla haya dejado de girar.
 2. No utilice bolas de acero, limpiadores abrasivos ni líquidos corrosivos (como gasolina o acetona) para limpiar este producto.
 3. La parte interna de la cabeza puede limpiarse rápidamente con agua. Después de la limpieza, séquela a tiempo; no la sumerja en agua ni en otros líquidos.
 4. Al almacenar, asegúrese de que el producto esté limpio, seco y colocado en un lugar seco y ventilado, sin luz solar directa.
- Pasos de carga: Utilice el cable de carga USB Tipo-C original para cargar el producto. El producto no puede encenderse ni usarse durante la carga.

Consejo: Se recomienda que, en el primer uso, la batería esté completamente cargada antes de usar el producto, para garantizar la vida útil de la batería.

Solución de problemas

Precauciones / Síntomas	Análisis de la falla	Solución
El producto no arranca, la doble flecha parpadea y muestra "EF"	El cuerpo principal no está bien ajustado y la flecha no está alineada con el círculo	Asegúrese de que las flechas estén correctamente alineadas con los puntos
El ícono de la batería parpadea o no se puede encender	Batería baja o sin carga	Cargar oportunamente con el cable de carga USB Tipo-C
Apagado automático durante el uso	Hay muy poco líquido o fruta, o se activó la protección de apagado a los 30 segundos	Añadir líquido y fruta hasta la capacidad indicada o reiniciar
Fuga de agua	El anillo de silicona del motor no está instalado correctamente o está suelto	Reinstalar el anillo de silicona
Olor a quemado	Uso continuo durante demasiado tiempo	Reiniciar después de que el cuerpo principal se haya enfriado durante 30 minutos
La cuchilla deja de funcionar y parpadea durante el uso	Se introdujeron partículas de fruta demasiado grandes	Cortar la fruta en trozos pequeños según las instrucciones y reiniciar

Tarjeta de garantía

Por favor, conserve esta tarjeta de garantía correctamente. Sirve como comprobante para el mantenimiento. En caso de uso y mantenimiento normales, si la máquina presenta fallas debido a problemas de materiales o de fabricación, y después de la verificación correspondiente, la empresa proporcionará el servicio posventa.

Nombre del producto	
Nombre	
Modelo	
Teléfono	
Razón de la devolución o el cambio	
Fecha de mantenimiento	

Los clientes deben seguir las instrucciones de operación al utilizar el producto. La empresa no será responsable de ninguna pérdida o daño, directo o indirecto, a personas o propiedades, causado por un uso incorrecto o por cualquier paro, fallo o mal funcionamiento del producto. Las siguientes circunstancias no están cubiertas por la protección posventa:

- 1.No se ofrecerá servicio de garantía si el modelo, número de serie del producto o la factura de los distribuidores autorizados han sido alterados o borrados.
- 2.Esta garantía no cubre daños o pérdidas causados por intervención humana, uso indebido, negligencia, reparación o modificación no autorizada, o el uso del producto para fines distintos a los previstos en su diseño original.
- 3.El servicio de garantía no incluye daños en la superficie, el gabinete, piezas de consumo o accesorios.
- 4.El cliente es responsable de llevar el producto a nuestro Departamento de Servicio para su reparación y de recogerlo en el mismo lugar una vez finalizado el servicio. Cualquier pieza defectuosa que haya sido reemplazada pasará a ser propiedad de la empresa.
- 5.Todos los términos mencionados están sujetos a cambios sin previo aviso. En caso de disputa, la empresa se reserva el derecho de emitir el juicio y la decisión final.