

TRITURADORES DE RESIDUOS «BLASTER HUTCH»

Instrucciones de Uso y Mantenimiento

1. El Triturador de Residuos le permitirá tener una cocina libre de malos olores e insectos, con menos desplazamientos y gasto en bolsas de basura.
2. Utilizando su triturador tres veces al día, Ud. protege el medio ambiente de su ciudad, pues reduce la emisión de gas metano en más de 70%, el consumo de combustibles de camión en 20%, y colabora en extender la vida útil de los rellenos sanitarios.
3. La mayor parte de los residuos orgánicos de su cocina se convertirá en minúsculas partículas que se incorporarán sin ningún riesgo de atoros a la red de desagüe urbano.
4. El mayor consumo de electricidad y agua es mínimo, equivalente en total al costo de una botella individual de gaseosa por persona al mes.
5. PARA EMPEZAR:
 - a. Verifique que no haya cubiertos ni residuos dentro del triturador
 - b. Coloque los residuos en el lavatorio, sin echarlos al triturador
 - c. Abra el AGUA FRÍA con un chorro moderado
 - d. Encienda el triturador
 - e. Empiece a echar los residuos a buen ritmo pero sin atosigar al triturador, esperando a que el sonido le indique cuándo continuar.
6. PARA TERMINAR:
 - a. Cuando el sonido le indique que ya no quedan residuos, apague el triturador
 - b. Después de haber apagado el triturador, espere 5 segundos y cierre el agua
7. MANTENIMIENTO:
 - a. Una vez a la semana: lave el protector de jebe anti-salpicaduras
 - b. Una vez al mes: haga funcionar el triturador 2 minutos sin carga
8. PRECAUCIONES: No tiene cuchillas, Evite la caída de objetos extraños.
9. NO ECHE AL TRITURADOR huesos de mamíferos, pepas duras como las de palta o mango, coronta de choclo, panca de choclo o similares, fibras vegetales o animales crudas (cuézalas en el microondas), conchas, cáscara de nuez, pellejo de pollo crudo, carne cruda en general, y nada que no sea comestible o que no deba ser metido a una licuadora, como chicle, plástico, madera, vidrio, latón, etc.
10. ECHE CON CONFIANZA: lechuga, tomate, cebolla, col, brócoli, rabanito, betarraga, nabo, ajos, pimiento, cáscara y residuos de manzana, plátano, pera, mango, piña, palta, uvas, mandarina, mandarina; las cáscaras de naranja y limón pueden tardar mucho en pasar, es mejor si las reduce antes de echarlas; residuos cocidos de carne de pollo, pescado, res, cerdo, mariscos en general; dulces, tortas, pastas, arroz, papas, huevo, etc.
11. TROUBLESHOOTING. Si algo cae inadvertidamente que impida el normal funcionamiento del aparato, se activará el sistema de protección que desconecta el motor e impide que ocurran daños en su interior. Su triturador NO NECESITA REVISIÓN. Únicamente deberá desenchufarlo y retirar todo material de su interior; hecho esto, use un objeto de madera o plástico para cerciorarse de que el disco gira libremente, y finalmente presione el botón de protección de color rojo que se encuentra en la parte frontal inferior. Enchufe y ya.