

MANUAL DE USUARIO

LICUADORA PROFESIONAL

MASTERBLEND



Moretti

ALIADO DE EMPRENDEDORES

01

Características:

- › Multi-función (Licuadora especialmente diseñada para frutas y vegetales).
- › Motor industrial de alta velocidad y potencia, con duración garantizada.
- › Circuito de doble protección (para prevenir recalentamientos y sobrecargas).
- › Cuchillas de acero inoxidable.
- › Recipiente de mezcla de PVC templado, robusto y resistente al calor.

Antes de encender el equipo:

Gracias por comprar la licuadora Moretti Master Blend, por favor lea cuidadosamente el manual para utilizar este equipo en forma correcta, segura y aprovechar al máximo sus ventajas.

02

Guía de Operación:

- › Cerciórese que el equipo se encuentre apagado
- › Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 3 patas estabilizada (220 v.)
- › Coloque el vaso contenedor según la flecha indicadora ubicada en la base del motor
- › Introduzca las frutas y/o verduras
- › Asegúrese que el vaso contenedor se encuentra correctamente tapado
- › Encienda el equipo
- › Ajuste la velocidad según se desea (si desea mayor intensidad, accione el interruptor de "PULSAR").
- › Función granizador de hielo: colocar la pulpa o fruta, el líquido a utilizar y luego el hielo; antes accionar la licuadora en modo continuo de trabajo, usar la función PULSAR durante 2 segundos para que no se dañe la unidad. NUNCA deberá picar hielo sin un medio líquido.

03

Funciones

- › Esta licuadora está equipada con un poderoso motor industrial de 25.000 rpm
- › Las frutas y verduras, secas o mojadas pueden ser fáciles y eficientemente convertidas en polvo o pasta rápidamente; y aun así, conservan todo su aroma y nutrientes originales.
- › Esta es una licuadora profesional de alta velocidad.

04

Precauciones:

- › Cerciórese que el interruptor (switch) esté apagado (OFF) al ensamblar el vaso mezclador a la base.
- › Antes de encender la licuadora (switch a ON) cerciórese que el vaso esté correctamente instalado en la base.
- › Sostenga el vaso o recipiente mientras esté funcionando en la máxima potencia.
- › La Tapa Superior debe estar firmemente colocada al vaso antes de utilizar la barra agitadora.
- › Los alimentos no deben sacarse del vaso o recipiente con la mano, no importa si el vaso o recipiente esté conectado o no a la base.
- › Antes de quitar los alimentos del vaso contenedor; retire el mismo de la base del motor
- › No accione permanentemente el interruptor de encendido durante la mezcla.

05

Precaución de Seguridad:

- › Desconecte el enchufe o ficha de la toma de corriente cuando la licuadora no esté en uso.
- › Retire la tapa después de que el motor se haya detenido completamente.
- › Para su limpieza, desconecte el cable de alimentación. El vaso contenedor y la base deben limpiarse adecuadamente y por separado.
- › No exponer la base de la licuadora al agua directamente, limpiar con un paño levemente húmedo.
- › Mantenga la licuadora fuera del alcance de los niños.
- › Si alguna pieza llegase a dañarse, debe ser reemplazada por el fabricante o bien, por un distribuidor autorizado.

06

Consejos de limpieza:

- › Para limpiar el equipo, asegúrese que se encuentre apagado y desconectado de la alimentación eléctrica.
- › Al limpiar el motor, hágalo con un trapo seco.

- › Para limpiar el equipo, asegúrese que se encuentre apagado y desconectado de la alimentación eléctrica.
- › Al limpiar el motor, hágalo con un trapo seco.

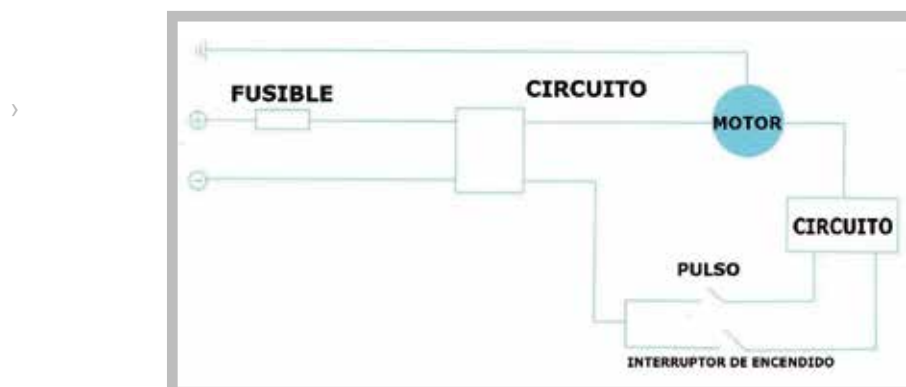
07 Funciones de mezcla en seco y con líquido:

- › Mezclas en seco ————— granos de café, maíz, nueces, frutas
- › Mezclas líquidas ————— toda clase de vegetales y frutas
- › Tenga precaución con la velocidad mas alta, después de 3 minutos de mezcla, pare 1 minuto y vuelva a repetir el proceso hasta 10 veces.

07 Como utilizar la varilla agitadora:

- › Retire la Tapa Superior y proceda a introducir la varilla para mezcla en la tapa de silicona como se indica en el dibujo.

08 Circuito eléctrico:



CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196
mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500
(+54 11) 5670-4400

