

Moretti

MANUAL DE USUARIO

LICUADORA

MASTERBLEND



Aliado de emprendedores

índice

01 Información de instalación	3
01.1 Características	3
01.2 Guía de operación	3
01.3 Funciones	3
01.4 Funciones de mezcla	4
02 Información de seguridad	4
02.1 Precauciones	4
02.2 Precaución de seguridad	4
03 Limpieza	4
04 Como utilizar la varilla agitadora.....	5
05 Circuito eléctrico.....	5

01. Información de instalación

01.1 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.

01.2 Guía de operación

1. Cerciórese que el equipo se encuentre apagado.
2. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 3 patas estabilizada (220 v.)
3. Coloque el vaso contenedor según la flecha indicadora ubicada en la base del motor.
4. Introduzca las frutas y/o verduras. Asegúrese que el vaso contenedor se encuentra correctamente tapado.
5. Encienda el equipo.
6. Ajuste la velocidad según se desea (si desea mayor intensidad, accione el interruptor de "PULSAR").
7. 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 deba picar hielo sin un medio líquido.

01.3 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.

01.3 Funciones de mezcla

- ▶ Mezclas en secogranos de café, maíz, nueces, frutas.
- ▶ Mezclas líquidastoda 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.

02. Información de seguridad

02.1 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 pulsar durante la mezcla.

02.2 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.

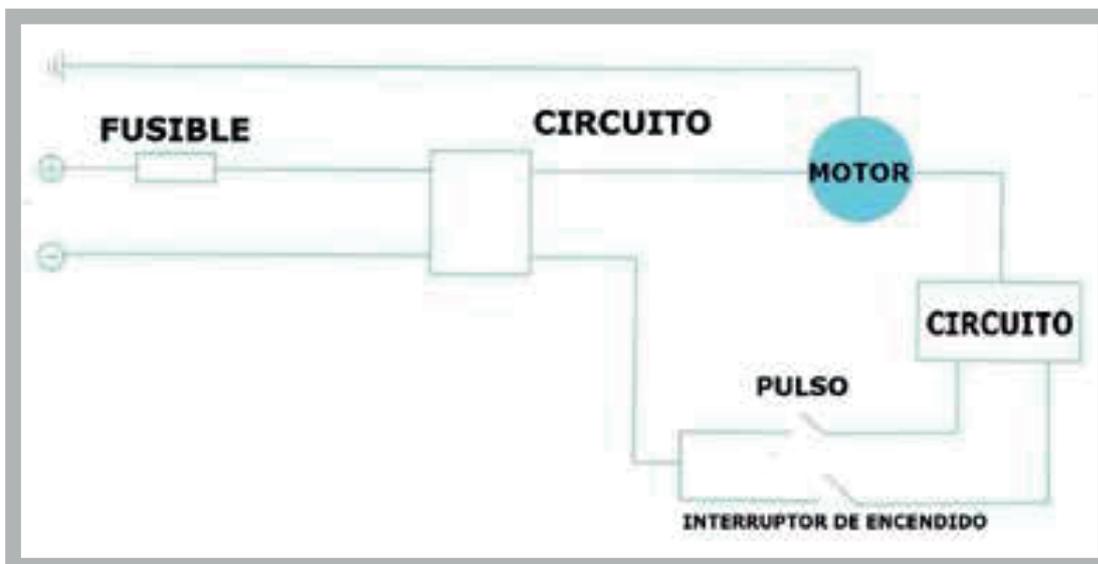
03. Limpieza

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

04. Como utilizar la varilla agitadora

- ▶ Retire la Tapa Superior y proceda a introducir la varilla para mezcla en la tapa de silicona.

05. 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

Moretti