

# FICHA TÉCNICA LICUADORA COMERCIAL



## CARACTERÍSTICAS:

Modelo: CB020

Vaso en policarbonato. Tablero digital, 2 velocidades y temporizador.  
Botón pulsador y botón para licuado de frutas y verduras.  
Conjunto de licuado, cuchillas y acoples en acero inoxidable.

Capacidad del vaso: 2.0 litros.  
Dimensiones: 22 x 22 x 45 cm.  
Potencia: 1.800 Wh., 110 V.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 04/2024

AVENIDA CARACAS # 17- 40  
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA  
PBX: 601 7430814, Cel: 320 889 9919  
[www.joserrago.com.co](http://www.joserrago.com.co) [ventas@joserrago.com.co](mailto:ventas@joserrago.com.co)



# FICHA TÉCNICA

# LICUADORA COMERCIAL

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

**Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de operar este aparato.**

- Opere con personal responsable, cuidadoso y con experiencia en uso de maquinaria. Peligro de accidente.
- No accione el motor con el vaso vacío para evitar daños en el retenedor.
- No deje la licuadora desatendida cuando esté encendida. No la opere sin tapa.
- No accione el motor con utensilios dentro del vaso. Ésto causará graves daños.
- Tape el vaso antes de encender la licuadora. No acerque su cara a la boca del vaso cuando esté en uso.
- No introduzca las manos dentro del vaso. Cuchillas muy cortantes.
- Trabaje en áreas secas y no deslizantes. Use protección de oídos.
- No opere el equipo con líquidos que superen temperaturas de 40°C. Ésto puede dañar los empaques internos del kit de licuado.
- Siempre cuele el producto después de licuado.

## INSTALACIÓN

- Instale el aparato en una superficie lisa, seca y no deslizante.
- Ubique la licuadora de manera que el cable de conexión no cause tropezones. Evite jalones al mismo.
- Verifique el buen estado del tomacorriente, cable y enchufe.
- Use la licuadora únicamente conectada a 110 V., con polo a tierra. Conecte correcta y firmemente.

## OPERACIÓN Y USO

**No use pulpa de fruta, ni hielo en cubo mayor a 3 cm X 3 cm.**

Antes de ponerlos en el vaso de la licuadora, introdúzcalos en una bolsa plastica, y golpéelos varias veces con un martillo de ablandar, o con un objeto similar. hasta que alcance el tamaño adecuado.

Asi alarga la vida de la licuadora, evita daños en el motor, desgastes en el buje y rotura en las aspas.



**NO USE**  
Hielo cilindrico



**SI USE**  
Hielo media luna










**SI USE**  
Hielo en cubos

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 04/2024

# FICHA TÉCNICA

## LICUADORA COMERCIAL

- Corte en trozos pequeños los ingredientes que serán usados.
- Llene el vaso de la licuadora con líquido hasta la tercera parte. Agregue los ingredientes a usar e inicie el licuado. Después de 20 segundos o más según el producto, complete con el resto del líquido, agregándolo por el orificio de la tapa visor.
- Mantenga el nivel máximo de líquido por debajo de la línea resaltada, para evitar derramamientos.
- Ajuste la tapa.
- Para encendido oprima botón "Power" .
- Programe el tiempo de licuado (en segundos) con el botón "Time" .
- Seleccione la velocidad con los botones " low speed (baja velocidad) " , high speed (alta velocidad) " .
- Para encender sin programar tiempo, oprima directamente el botón de velocidad deseada.
- Sostenga el vaso para arrancar a licuar.
- Oprima el botón "Start/Stop" para arrancar o parar .
- Mantenga oprimido el botón "Pulse" para cortos encendidos .
- Oprima el "botón vegetable & fruit bond "  para función frutas y verduras.
- Nunca retire el vaso con el motor encendido pues dañará los acoples.
- No oprima los botones con las uñas ni utensilios, use la yema de los dedos.
- Lave el vaso después de cada uso. No use la máquina lavavajillas.
- Para licuar productos con base en aceite use únicamente en periodos cortos menores de 2 minutos.
- Después de licuado, es recomendable colar el producto.

### LIMPIEZA

- Para la limpieza interna del vaso use jabón no espumante y agua.
- Tape y encienda el motor por algunos segundos. Enjuague inmediatamente con agua limpia. Nunca introduzca las manos en el vaso.
- Para la limpieza exterior apague y desconecte la licuadora. Frótelas con un paño húmedo no abrasivo. No la lave con manguera ni sumerja el motor en líquidos.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 04/2024