

# FICHA TÉCNICA LICUADORA DE INMERSIÓN

MODELO WSB 50



MODELO WSB 70



## CARACTERÍSTICAS:

MARCA: WARING

Bate, tritura y licúa: salsas, sopas, jugos etc. Velocidad variable.

Cuchilla en acero inoxidable. Cuerpo del motor en resina de alta resistencia.

MODELO WSB 50

Brazo de 31 cm.

Dimensiones: 13 x 68 cm.

MODELO WSB 70

Brazo de 54 cm.

Dimensiones: 13 x 91 cm.

Potencia: 750 Wh, 110 V. Hasta 18.000 RPM

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 11/2019

# FICHA TÉCNICA

# LICUADORA DE INMERSIÓN

## **IMPORTANTE:**

Opere con personal responsable y cuidadoso (peligro de accidente).  
No accione el motor con el vaso vacío para evitar daños en el retenedor.  
No accione el motor con utensilios dentro del vaso. Esto causa graves daños.  
No introduzca las manos dentro del vaso.  
Trabaje en áreas secas y no deslizantes.  
No operar el equipo con líquidos que superen temperaturas de 40°C. Esto puede dañar empaques internos del kit de licuado.  
Siempre cuele el producto después del licuado.

## **LIMPIEZA DEL APARATO:**

Para la limpieza interna del vaso use jabón no espumante y agua. Encienda el motor por algunos segundos. Enjuague inmediatamente con agua limpia.  
Para la limpieza externa apague y desconecte la licuadora. Frótelas con un paño húmedo. No lave con manguera.

## **INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO:**

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.  
Use únicamente conectada a 110 V., con polo a tierra.  
Para garantizar el buen desempeño de su aparato, recomendamos una revisión anual.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 11/2019