

FICHA TÉCNICA

LICUADORA DE INMERSIÓN



CARACTERÍSTICAS:

MARCA: WARING
MODELO: WSB 50

Bate, tritura y licúa: salsas, sopas, jugos, etc.
Velocidad variable.
Cuchilla de acero inoxidable.
Cuerpo del motor en resina de alta resistencia.

Potencia: 750W 110V.
Dimensiones: 13 x 68 cm.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 09/2025

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. Frótela 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. 09/2025