



MANUAL DE USUARIO

LICUADORA

POWERBLEND PRO



Aliado de emprendedores

índice

01	Información de seguridad	3
01.1	Información de advertencia	3
01.2	Instrucciones de seguridad	4
02	Información de instalación	4
02.1	Desempaque	4
02.2	Limpieza de motor	4
03	Solución de problemas	5
04	Diagrama	6
05	Panel táctil	6
06	Cuidado y limpieza	7
07	Parámetros técnicos	7

01. Información de seguridad

01.1 Información de advertencia

- ▶ Todos los usuarios de esta licuadora deben leer y comprender estas precauciones de seguridad antes de operarlo para evitar lesiones personales y daños al producto.



Advertencia

Para evitar el riesgo de lesiones graves al utilizar su licuadora, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.

- ▶ No está destinado a ser utilizado por o cerca de niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños de personas incapacitadas.
- ▶ Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base de la licuadora en agua u otro líquido.
- ▶ Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
- ▶ Evitar el contacto con las piezas móviles.
- ▶ No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, se caiga o se dañe de alguna manera.
- ▶ La alteración o modificación de cualquier pieza de la base o del recipiente de la licuadora, incluido el uso de cualquier pieza o piezas que no sean piezas originales autorizadas por Lumar, puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- ▶ El uso de accesorios no autorizados expresamente por Lumar para su uso con esta licuadora, incluidos los frascos de conservas, puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- ▶ Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras dobla para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador de goma o una espátula, pero sólo cuando la licuadora Lumar no esté funcionando.
- ▶ El prensador suministrado debe utilizarse únicamente cuando la parte principal de la tapa esté en su lugar.
- ▶ Las cuchillas están afiladas. Manipule o retire la cuchilla y el conjunto de cuchilla del recipiente con sumo cuidado para evitar lesiones. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque un conjunto de cuchillas en la base del motor a menos que esté ensamblado en el contenedor Lumar.
- ▶ No deje objetos extraños, como cucharas, tenedores, cuchillos o el tapón de la tapa, en el recipiente ya que esto dañará las cuchillas y otros componentes al arrancar la máquina y puede provocar lesiones.

- ▶ Nunca intente operar con cuchillas dañadas.
- ▶ Al mezclar líquidos o ingredientes calientes, tenga cuidado; Las salpicaduras o el vapor que se escapa pueden provocar escaldaduras.
- ▶ No llenar el recipiente al máximo de su capacidad.

01.2 Instrucciones de seguridad

- ▶ Las cuchillas de corte en el contenedor pueden causar lesiones graves. ¡No meta la mano en el contenedor! Las piezas móviles se calentarán con el uso prolongado. No toque las partes móviles. ¡Peligro de quemaduras!

02. Información de instalación

02.1 Desempaque

- ▶ Verifique que el aparato no esté dañado. En caso de cualquier daño, comuníquese con su proveedor inmediatamente y **NO** utilice el aparato.
- ▶ Retire todo el material de embalaje.
- ▶ Limpie con un paño húmedo el exterior del equipo.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y estable.

02.2 Limpieza del motor

1. Desenchufe el cable de alimentación.
2. La pasta de centrado se puede quitar para una limpieza más profunda.

Lave la superficie exterior con un paño húmedo o esponja con una solución de detergente y agua. **NO SUMERGA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA**

3. Limpiar a fondo los interruptores para que funcionen libremente. Pueden volverse pegajosos por el uso. Utilice un hisopo de algodón humedecido para limpiar las ranuras alrededor de los interruptores protegidos contra el agua.
4. Pulir con un paño suave.

03. Solución de problemas

Síntoma	Solución
El motor de arranque no funciona o la cuchilla asamble no gira.	Asegúrese de que el enchufe esté insertado de forma segura en la toma eléctrica. La unidad se ha sobrecalentado o sobrecargado. Desconéctela y espere aproximadamente 15 minutos antes de volver a usarla. Luego, presione el botón de reinicio. Esta máquina está limitada a funcionar durante 3 minutos cada vez.
Fuga de fondo de contenedor o tarro.	El engranaje está desgastado, reemplace las cuchillas por unas nuevas. Reemplace las cuchillas cada 6 meses para un rendimiento óptimo.
El líquido se está derramando desde lo alto.	Reduzca la cantidad de ingredientes y asegúrese de que la tapa y el tapón de llenado estén bien colocados en su lugar.
El ruido es fuerte o vibración de forma inusual.	Verifique que el recipiente esté colocado correctamente sobre la almohadilla o que no contenga ningún objeto innecesario. Verifique que la cubierta insonorizada esté instalada correctamente. Verifique que la tuerca de retención esté apretada.
Prolongando vida útil de la máquina.	Asegúrese de que nada bloquee las rejillas de ventilación debajo de la base de la licuadora. Utilice el apisonador para facilitar la mezcla de mezclas espesas. No utilice la licuadora durante más de 5 minutos consecutivos. Siga recetas probadas.

04. Diagrama



05. Panel táctil



- **PROG. 1 / PROG.2:** La configuración personalizada permite a los usuarios seleccionar la velocidad y el tiempo de trabajo. Presione PROG para ajustar la configuración, luego inicie el producto presionando INICIO. La configuración se guarda para uso futuro y se puede acceder a ella presionando PROG.1 / PROG. 2 directamente.
- Al presionar el PULSAR se activa la velocidad máxima, mientras que al soltarlo se detiene el funcionamiento.

- ▶ **Velocidad:** Ajusta la velocidad del producto de 1 a 9; los números más altos indican velocidades más rápidas.
- ▶ **Tiempo:** Modifica el tiempo de funcionamiento del producto de 1 a 600 segundos, con opciones para incrementar en 1, 10 o 30 segundos.
- ▶ **Configuración + / - :** Aumenta la velocidad o la duración del tiempo de forma incremental; una pulsación larga cancela los tiempos de ejecución.
- ▶ **Función de jugos:** Prepara jugo automáticamente durante 60 segundos a velocidad 1 al presionar la tecla de extracción de jugo.
- ▶ **Función de batidos:** Espuma el batido automáticamente durante 25 segundos a velocidad 1 al presionar la tecla de batidos.
- ▶ **Smoothie 25:** Funciona a velocidad 7 durante 25 segundos, cambiando entre marchas 1 - 9 durante la operación y se apaga automáticamente después.
- ▶ **Smoothie 40:** Funciona a velocidad 7 durante 40 segundos, cambiando entre marchas 1 - 9 durante la operación y se apaga automáticamente después.

06. Cuidado y limpieza

NO SUMERGIR EL VASO EN AGUA, SECAR BIEN LA BASE PARA EVITAR QUE LOS ENGRANAJES SE CORROAN

- ▶ Para preparar su nueva máquina para el uso inicial, siga los pasos que se indican en Limpieza normal a continuación.
1. Llene el recipiente hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de detergente líquido para platos al recipiente.
 2. Encaje o empuje la tapa completa de dos partes hasta la posición bloqueada.
 3. Seleccione velocidad baja. Luego encienda la máquina y aumente lentamente la velocidad a media y alta.
 4. Haga funcionar la máquina a alta velocidad durante 30 a 60 segundos.
 5. Apague la máquina, enjuague el vaso SIN SUMERGIR EN AGUA y seque bien

07. Parámetros técnicos

Descripción

Voltaje	220 V
Frecuencia	50 Hz
Potencia	1800 W
Capacidad	2 Litros

Garantía

La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

✉ mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

