

EUROQUIP 
food service equipment



MISION DE LANDA #1

PARQUE INDUSTRIAL BERNARDO QUINTANA

EL MARQUES, QUERETARO.

CP.76146

Teléf.: 01-42-21-54-55

Fax: 01-42-21-54-55 EXT: 109

BULL

BULL

Manual de Instrucciones



Modelos:

LAR-06/08/10

SUMARIO

1 PRINCIPALES PRECAUCIONES

2 PRINCIPALES COMPONENTES

3 CARACTERISTICAS TECNICAS

4 INSTALACIÓN

5 PRE-OPERACIÓN

6 OPERACIÓN

7 LIMPIEZA

8 AVISOS GENERALES

9 DIAGRAMA ELECTRICO

10 GARANTÍA

11 EUROQUIP S.A. de C.V.

INFORMACIÓN AL PROPIETARIO Y USUARIO

Las Licuadoras Industriales son desarrolladas para mezclar alimentos eficientemente y con seguridad. Aunque el usuario esté bien entrenado y supervisado existe la posibilidad de un serio accidente. Es responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada de manera correcta y segura siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales.

1 PRINCIPALES PRECAUCIONES

Las Licuadoras Industriales modelos LAR-06/08/10 son maquinas simples de operar y limpiar, sin embargo lea las siguientes precauciones para evitar accidentes o perjuicio: ANTES de limpiar la maquina desconéctela de la red eléctrica. NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en la operación.

NO coloque las manos adentro de la maquina durante la operación.

NUNCA conecte la maquina a la red eléctrica con las manos o ropas mojadas.

NUNCA tire agua o otro liquido directamente al motor, llave eléctrica o en cualquier otro componente eléctrico.

SIEMPRE instale el equipo en una área de trabajo con luz y espacio adecuados y lejos de niños y visitantes.

NUNCA opere la maquina sin las calcomanías de atención y sin el Manual de Instrucciones al alcance del usuario.

NUNCA deje la maquina trabajando sola.

SIEMPRE aterrice la maquina debidamente.

ANTES de ligar la maquina revise que el vaso esté propiamente encajado.

PARE la maquina inmediatamente si Usted escucha ruidos anormales o siente que pueden ocurrir accidentes.

BULL

10 Póliza de garantía

GARANTIZA LOS EQUIPOS LICUADORAS BULL LAR-06, LAR-08, LAR-10 POR EL TERMINO DE UN AÑO (L.A.B. QUERETARO) EN TODAS SUS PARTES, CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACION A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL EQUIPO BAJO LAS SIGUIENTES

CONDICIONES

- Para hacer efectiva esta garantía es necesario presentar esta póliza debidamente sellada por la casa vendedora ó factura de compra expedida por la empresa vendedora.
- Deberá enviar el equipo a nuestra fabrica de Querétaro (con flete pagado por el cliente) con solicitud de servicio formato (FO-ST-01) debidamente llena con los datos que se le solicitan al cliente. (de la cual se anexa una copia).
- La empresa se compromete a reparar, el producto defectuoso sin ningún cargo para el cliente y enviar con flete pagado el equipo al cliente de regreso.
- El tiempo de reparación en ningún caso será mayor a 30 días contados a partir de la fecha de la recepción del equipo en nuestra sucursal de Querétaro.
- Las refacciones y partes para la reparación del equipo que ampara esta póliza serán cubiertas en su totalidad en nuestra sucursal de Querétaro.
- En caso de que el cliente solicite el servicio a domicilio, pagara los viáticos del técnico por anticipado para programar su atención inmediata.

ESTA GARANTIA NO ES VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- Si el equipo no ha sido operado conforme al instructivo anexo (manual y abc de mantenimiento básico).
- Si no se han observado las advertencias señaladas.
- Daños ocasionados por fenómenos naturales; como incendio, inundación, temblores, rayos, descargas eléctricas.
- Daños por golpes, raspaduras, roturas en el equipo y en sus accesorios.
- Si el equipo ha tratado de ser reparado por personas no autorizadas por la empresa.

EQUIPO: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

DIRECCION: _____

COLONIA: _____

LOCALIDAD Y ESTADO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____ SELLO

CENTRO DE SOLUCION AL CLIENTE

TELEFONO: 01 (42) 21-54-55 EXT: 108 Y 113

e-mail: refacciones@euroquip.com.mx

e-mail: servicios@euroquip.com.mx

SERVICIO TÉCNICO

MISSION DE LANDA #1

PARQUE INDUSTRIAL BERNARDO QUINTANA

EL MARQUES, QUERETARO.

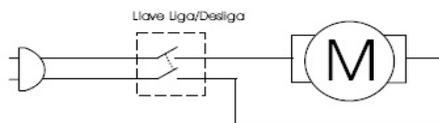
CP.76146

Teléf.: 01-42-21-54-55

Fax: 01-42-21-54-55 EXT: 109

BULL

9 DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS LAR-06, LAR-08, LAR-10



Fijación tipo Y:

Si el cordón de alimentación es dañado, este debe sustituirse por el fabricante o por su agente de servicio autorizado o personal calificado con el fin de evitar un peligro.

2 PRINCIPALES COMPONENTES

- 01 Tapa
- 02 Vaso
- 03 Flange del Vaso
- 04 Flange del soporte del motor
- 05 Gabinete
- 06 Base
- 07 Llave eléctrica

FOTO-01



3 ESPECIFICACIONES TECNICAS

Licuadora Marca BULL

Datos Técnicos Unidad LAR-06 LAR-08 LAR-10

Datos Técnicos	Unidad	LAR-06	LAR-08	LAR-10
Voltaje	V	110	110	110
Frecuencia	Hz	60	60	60
Potencia	CV	0,5	0,5	0,5
Consumo	W/h	370	370	370
Altura	mm	680	700	780
Anchura	mm	280	300	300
Profundidad	mm	210	250	250
Peso Neto	kg	8,9	9	9,5
Peso Bruto	kg	9,9	10,1	10,5
Rotación	Rpm	3500	3500	3500

4 INSTALACIÓN

Las Licuadoras deben estar instaladas en una superficie lisa y no deslizante con la altura máxima de 850mm. El voltaje de la maquina debe ser el mismo que el de la red eléctrica. El hilo de tierra siempre se debe conectar.

Contacte su Distribuidor si Usted tuviera cualquier problema con la instalación y operación de esta maquina.

5 PRE-OPERACIÓN

REVISE QUE EL SELECTOR DE VOLTAGE EN LA PARTE INFERIOR DEL EQUIPO ESTÉ CONFIGURADO PARA TRABAJAR DE ACUERDO AL VOLTAGE DE SUS INSTALACIONES. (110V o 220V)

Averigüe si la maquina está firme, ningún movimiento es permitido en la superficie de soporte.

Lave todas las partes que entran en contacto con el alimento con agua caliente y jabón neutro.

Coloque el vaso No. 02 (Foto 01) y asegúrese de que está bien encajado.

El vaso puede ser encajado en cualquier posición.

La Licuadora está ahora lista para operar.

6 OPERACIÓN

IMPORTANTE: Antes de retirar el vaso asegúrese de que la cuchilla está totalmente parada.

Las Licuadoras son maquinas que trabajan en alta velocidad (aproximadamente 3,500 rpm en 60Hz, y 3,000 rpm en 50Hz). Por lo tanto, siga las siguientes instrucciones:

- Retire la tapa No. 01 (Foto 01).
- Coloque el alimento adentro del vaso con la maquina DESLIGADA.
- Coloque la tapa sobre el vaso.
- Ligue la maquina empujando la llave No. 07 (Foto 01) para la posición LIGA.

IMPORTANTE: El tiempo de operación depende del tipo de alimento que será procesado, algunos productos pueden llevar más tiempo que otros. No use la licuadora para mezclar productos sólidos sin añadir algún tipo de liquido, porque eso puede causar calentamiento y daños al sello.

7 LIMPIEZA

Las Licuadoras son desarrolladas para ser limpiadas fácilmente.

Remueva el vaso y la tapa de la maquina y lave con agua caliente y jabón neutro, después debe secarlos.

Pase un paño húmedo por el gabinete del motor.

CUIDADO: Siempre desconecte la maquina de la fuente de energía antes de la limpieza.

Antes de remover el vaso asegúrese que el motor está completamente parado. Cuando limpie adentro del vaso tenga cuidado con las cuchillas.

IMPORTANTE: La maquina no está protegida contra chorros de agua. No la limpie con chorros de vapor, manguera de presión o métodos similares. No coloque la maquina en el lavadero o debajo del grifo, eso podrá resultar en cortocircuito o en serios daños a la maquina.

8 AVISOS GENERALES

SIEMPRE deslice la maquina antes de la limpieza y mantenimiento.

PROVEA de espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar accidentes.

SIEMPRE mantenga el suelo seco. Suelos mojados pueden causar deslizamientos.

SIEMPRE deslice la maquina cuando hubiere caída de energía.

NUNCA deje suciedad o agua entrar en los componentes eléctricos y mecánicos de la maquina.

NO modifique las características originales de la maquina.

NO remueva o rompa las calcomanías de seguridad e identificación.