



# Manual de Instruções



## LIQUIDIFICADOR SILENZIO

Modelo  
**LIS-1,5-N**



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.  
CNPJ-82.983.032/0001-19

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410  
Brusque – Santa Catarina – Brasil  
Fone: +55 47 3211 6000 – Fax: +55 47 3211 6020  
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.  
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.



# SUMÁRIO

<b>1. Introdução</b>	<b>01</b>
1.1 Segurança	01
1.2 Principais Componentes	02
1.3 Características Técnicas	02
<b>2. Instalação e Pré-Operação</b>	<b>03</b>
2.1 Instalação	03
2.2 Procedimentos para montar o Copo do Liquidificador	03
2.3 Pré-Operação	04
<b>3. Operação</b>	<b>04</b>
3.1 Acionamento	04
3.2 Procedimento para Alimentação	05
3.3 Limpeza	05
<b>4. Noções de Segurança - Genéricas</b>	<b>06</b>
4.1 Práticas Básicas de Operação	06
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	07
4.3 Inspeção de Rotina	07
4.4 Operação	08
4.5 Após Terminar o Trabalho	08
4.6 Operação de Manutenção	08
4.7 Avisos	08
<b>5. Análise e Resolução de Problemas</b>	<b>09</b>
5.1 Problemas, Causas e Soluções	09
5.2 Diagrama Elétrico	10
<b>6. Normas Observadas</b>	<b>10</b>

# 1. Introdução

## 1.1 Segurança

Quando usada incorretamente, o Liquidificador Mod. LIS-1,5-N é uma máquina potencialmente PERIGOSA. Manutenção limpeza ou qualquer outro serviço, somente deverão ser realizados por pessoas devidamente treinadas e com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções a seguir, deverão ser sempre seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e em uma superfície úmida ou molhada, nem tampouco mergulhe-o em água ou outro líquido.

1.1.2 Desconecte a máquina da rede elétrica quando: Não estiver em uso, desejar retirar quaisquer das partes móveis, inserir ou remover acessórios, quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.

1.1.5 Se seu aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma. Leve seu aparelho a uma Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

1.1.7 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes móveis do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões pessoais ou danos ao equipamento. Se for necessário misturar, etc., desligue e desconecte o liquidificador e utilize para isso somente uma espátula de borracha.

1.1.8 As Lâminas são muito afiadas. Manipule-as com cuidado.

1.1.9 Sempre coloque a tampa no liquidificador antes de ligar o aparelho.

1.1.10 Segure sempre o copo enquanto o liquidificador estiver em funcionamento. Se o Copo se soltar, desligue a máquina imediatamente. Retire o produto de dentro e rosqueie o copo firmemente.

1.1.11 Ao misturar líquidos quentes, remova a Sobre Tampa transparente da Tampa do Copo e mantenha as mãos afastadas do orifício da tampa, evitando possíveis queimaduras.

1.1.12 Para evitar riscos de lesões pessoais, nunca coloque sobre a máquina, somente o mancal central com a Hélice, sem que o copo esteja devidamente encaixado e firmemente rosado.

1.1.13 Rosqueie firmemente a base do copo no copo. A negligência desta ação pode provocar uma lesão pessoal grave no caso de que acidentalmente, sejam expostas as lâminas e o aparelho venha a ser ligado.

1.1.14 Não utilize o aparelho ao ar livre.

1.1.15 Não deixe seu liquidificador funcionando sem supervisão.

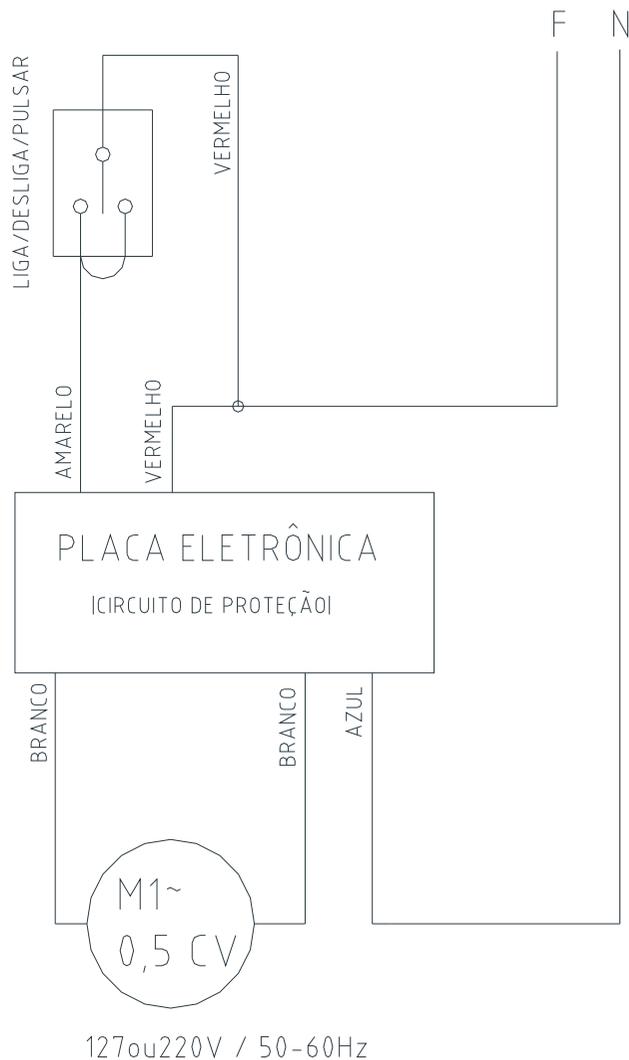
1.1.16 Nunca toque na lâmina N° 02 (Fig. 02) com a máquina em funcionamento.

1.1.17 Ao realizar a instalação elétrica do equipamento, conecte o fio de aterramento conforme as normas de segurança locais.

### IMPORTANTE

**Para maior segurança do usuário Liquidificador Mod.: LIS-1,5-N é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.**

## 5.2 Diagrama Elétrico



## 6. Normas Observadas

As normas observadas para o desenvolvimento do equipamento e para a elaboração deste manual são:

=> NORMA REGULAMENTADORA - NR-12 CONFORME PORTARIA N°197, DE DEZEMBRO DE 2010

## 5. Análise e Resolução de Problemas

### 5.1 Problemas, Causas e Soluções

O Liquidificador Profissional foi projetado para necessitar o mínimo de Manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidade no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a Tabela-02 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a empresa coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados SKYMSSEN).

Tabela - 02

Problemas	Causas	Soluções
* Máquina não Liga.	<p>* Falta de Energia elétrica, ou plugue desconectado da rede de alimentação.</p> <p>* Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.</p>	<p>* Verifique se o plugue está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica.</p> <p>* Chame a Assistência Técnica Autorizada SIEMSEN.</p>
* Vazamento no Copo.	<p>* Ausência do Anel de Vedação.</p> <p>* Base do Copo frouxa.</p> <p>* Problema no sistema de vedação.</p>	<p>* Coloque o Anel de Vedação.</p> <p>* Aperte a Base do Copo.</p> <p>* Chame a Assistência Técnica Autorizada</p>
*O produto não tritura.	<p>* Produto muito grande impossibilitando o contato com a hélice.</p> <p>* Hélice sem afiação.</p>	<p>* Corte o produto em pedaços menores, de aproximadamente 2,0cm.</p> <p>* Chame a Assistência Técnica Autorizada</p>

### IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação está em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

### 1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Siemens.

Figura-01

- 1- Copo
- 2- Tampa do Copo
- 3- Gabinete
- 4- Chave liga/desliga



### 1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

CARACTERÍSTICA	U.M.	LIS-1,5-N
Tensão	[V]	127 ou 220 *
Frequência	[Hz]	50 / 60
Potência	[CV]	0,5
Consumo	[kW/h]	0,38
Altura	[mm]	400
Largura	[mm]	205
Profundidade	[mm]	210
Peso Líquido	[kg]	3,8
Peso Bruto	[kg]	4,5
Capacidade Máxima do Copo	[L]	1,5 (**)

(\*) A Tensão sera única, de acordo com o Motor que a máquina estiver equipada.

### IMPORTANTE

A Metalúrgica SIEMSEN Ltda. **NÃO SE RESPONSABILIZA** por danos causados ao equipamento pela utilização de componentes **NÃO ORIGINAIS**.

## 2. Instalação e Pré-Operação

### 2.1 Instalação

O Liquidificador Mod.: LIS-1,5-N deve ser posicionado sobre uma superfície firme e nivelada com preferencialmente 850 mm de altura.

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 Volts ou 220 Volts (50Hz / 60Hz). Ao receber a máquina verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico. O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

### IMPORTANTE

**Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.**

### 2.2 Procedimentos para montar o copo do liquidificador

**2.2.1** - Coloque a Borracha de Vedação N° 01 no Mancal Central N° 02, Fig(02).

**2.2.2** - Encaixe o Mancal Central N° 02 e a Borracha de Vedação N°01 na Base do Copo N°03, Fig(02).

**2.2.3** - Rosqueie o Copo N°04 na Base do Copo N°03, Fig(02).



## 4.4 Operação

### 4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina. **JAMAIS** opere a máquina sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

## 4.5 Após Terminar o Trabalho

### 4.5.1 Cuidados

Tomada. Sempre limpe a máquina, para tanto **DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA**.

Nunca limpe a máquina antes de sua **PARADA COMPLETA**. Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), **NÃO** coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

## 4.6 Operação de Manutenção

### 4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO**.

### IMPORTANTE

**Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.**

## 4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições **TOTAIS DE SEGURANÇA**.

## 4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

### IMPORTANTE

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

### 4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

### 4.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

### 4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

## 4.3 Inspeção de Rotina

### 4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

### 4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) a(s) correia(s) a(s) corrente(s) a(s) engrenagem(ns) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

## 2.3 Pré - Operação

### DEVE-SE:

....Utilizar somente a tensão especificada na base de seu liquidificador.

.... Sempre operar o liquidificador em uma superfície limpa e seca para evitar que o ar possa incluir substâncias estranhas ou água no motor.

....Colocar os líquidos das receitas no liquidificador primeiro que os sólidos, a menos que a receita indique o contrário.

....Corte todas as frutas e verduras duras, as carnes cozidas, pescado e mariscos em porções de 2 cm. Corte todos os queijos em porções de um máximo de 1,5 cm.

....Utilize uma espátula de borracha para empurrar dentro do líquido os ingredientes que vão ser moídos, SOMENTE quando a máquina estiver desligada.

....Coloque a tampa firmemente no copo do liquidificador antes de ligá-lo e mantenha a mão sobre a tampa enquanto o motor estiver funcionando.

....Remova os molhos espessos, manteiga, maionese e produtos de consistência semelhante removendo a base do copo e empurrando a mistura pela abertura inferior.

....Despeje as misturas líquidas ou semi-líquidas, diretamente no copo do liquidificador.

....Deixar esfriar as verduras cozidas e os caldos antes de despejá-los no liquidificador para processamento.

### NÃO SE DEVE:

....Esperar que seu liquidificador substitua os artefatos de cozinha. Ele não faz purê de batatas, não bate claras de ovo ou substitutos para cobertura de creme, não mói carne crua, não mistura massas duras, nem extrai caroços de frutas ou verduras.

...Processar as misturas por muito tempo. Lembre-se de que o liquidificador realiza suas tarefas em segundos, não em minutos. Portanto nunca mantenha o liquidificador processando por períodos superiores a um minuto. É melhor desligá-lo e verificar a consistência da mistura após alguns segundos para evitar que se triture demasiadamente.

..SOBRECARRREGAR o motor com porções muito pesada ou muito grande, pois desta forma será diminuída a vida útil do liquidificador. Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte o cabo da tomada de força e remova uma parte do alimento antes de iniciar novamente a operação.

## 3. Operação

### 3.1 Acionamento

O acionamento da máquina é realizado pressionando o botão Liga/Desliga. N°04 ( Fig.-01) localizado no gabinete N° 03 (Fig. 01).

### IMPORTANTE

NÃO UTILIZE ESTE EQUIPAMENTO PARA PROCESSAR PASTAS COM TEXTURA GROSSA SIMILAR A SOBREMESA CONHECIDA COMO "PASTA DE AÇAI"  
NUNCA LIGUE A MÁQUINA EM VAZIO, POIS DANOS IRREPARÁVEIS IRÃO OCORRER.

## IMPORTANTE

EM QUALQUER CASO DE EMERGÊNCIA DESCONECTE O PLUG DA TOMADA

### 3.2 Procedimento para alimentação

Para alimentá-lo, proceda da seguinte forma:

Corte os ingredientes em pedaços pequenos de aproximadamente 2,0cm. Esse

processo ajuda no tempo de trituração principalmente em produtos congelados. No caso de trituração de gelo, recomenda-se a adição de um pouco de água.

Retire a Tampa N°5(Fig.02).

Coloque o produto no Copo N°04 (Fig.02) com a máquina desligada.

Coloque a Tampa N°05 (Fig.02) e ligue a máquina.

### 3.3 Limpeza

As peças do copo do liquidificador são resistentes à corrosão, são higiênicas e são limpas facilmente. Antes de utilizá-lo pela primeira vez e após cada uso, separe as Peças do copo (Fig.02) e limpe-as muito bem em água limpa com sabão, enxágüe e seque bem. **NÃO LAVE NENHUMA DAS PEÇAS NA LAVADORA DE PRATO AUTOMÁTICA.** Revise frequentemente todas as peças antes de montá-las novamente. Se as lâminas que fazem parte do mancal central do liquidificador estiverem emperradas ou girarem com dificuldade, **NÃO UTILIZE O LIQUIDIFICADOR.** Faça uma revisão girando cuidadosamente as lâminas na direção anti-horária(as bordas opostas são afiadas). As lâminas devem mover-se sem dificuldade.

Utilize somente peças originais SIEMSEN as quais estão à disposição nos centros de serviço autorizados. **A UTILIZAÇÃO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PODERÃO OCASIONAR GRAVES LESÕES PESSOAIS E/OU DANOS AO SEU LIQUIDIFICADOR.** Veja na Página- 03 (Fig.02) todo o relato de Montagem do COPO.

**NUNCA MERGULHE A GABINETE DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO.** Desconecte o aparelho e limpe a parte externa da base com um pano úmido. O motor

Possui lubrificação permanente e não necessita de nenhuma lubrificação adicional.

**TUDO SERVIÇO DE MANUTENÇÃO DEVE SER EFETUADO NA REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA SIEMSEN, vide relação anexo.**

## ATENÇÃO

**MANTER O TUBO DE DRENAGEM DESOBSTRUÍDO.**

		
<b>ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION</b>		
- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.		
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.		
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.		

## 4. Noções de Segurança - Genéricas

### IMPORTANTE:

**Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique Ao seu produto, favor desconsiderar.**

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e àqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.**

### 4.1 Práticas Básicas de Operação

#### 4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes, quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

#### 4.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas. Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

#### 4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes. Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.