



T. (511) 421-6328 / (511) 421-6355  
N. (99) 823\*2395

Ernesto Plascencia #166 piso 1  
San Isidro, Lima - Perú

[serviciotecnico@fatimaciesa.com](mailto:serviciotecnico@fatimaciesa.com)

48942.5 - ESPANHOL

Data de Correção: 05/05/2014

# MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA COMERCIAL, BASCULANTE, CABALLETE Y VASO  
MONOBLOQUE EN INOXIDABLE, 15 LITROS

MODELO  
**LAR-15LMB**

# ÍNDICE

<b>1. Introducción</b>	<b>01</b>
1.1 Seguridad	01
1.2 Componentes Principales	01
1.3 Características Técnicas	02
<b>2. Instalación y Pre Operacion</b>	<b>02</b>
2.1 Instalación	02
2.2 Pre Operacion	03
<b>3. Operación</b>	<b>03</b>
3.1 Accionamiento	03
3.2 Procedimientos para Utilizacion	03
3.3 Procedimientos para Descarga	05
3.4 Limpieza	05
<b>4. Nociones Generales de Seguridad</b>	<b>07</b>
4.1 Practicas Basicas de Operación	07
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	08
4.3 Inspección de Rutina	09
4.4 Operación	09
4.5 Después de Terminar el Trabajo	09
4.6 Mantenimiento	10
4.7 Avisos	10
<b>5. Análisis y Resoluciones de Problemas</b>	<b>10</b>
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	10
5.2 Diagrama Eléctrico	11

# 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1 Seguridad

Las Licuadoras Basculantes de Alto Rendimiento, son maquinas simples de se operar y de fácil limpieza, sin embargo para su mayor seguridad lee las instrucciones abajo para evitar accidentes:

- Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.
- Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.
- Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.
- Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.
- Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo.
- Al lavar el interior del Vaso N° 02 (Fig.01) tome cuidado con la cuchilla, pues la misma posee hilos cortantes.
- Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 °C.

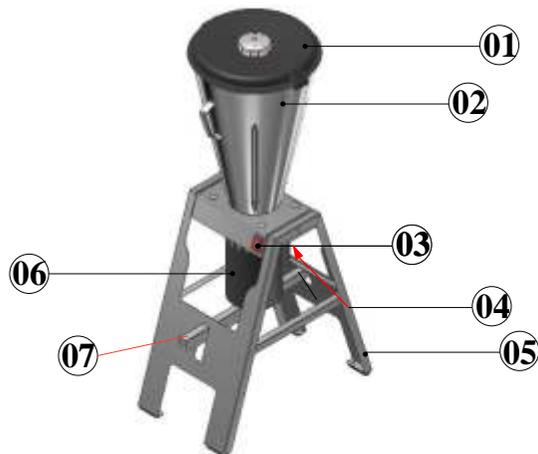


## 1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

## Foto - 01

- 01 – Tapa del Vaso
- 02 – Vaso
- 03 – Llave Liga/Desliga
- 04 – Llave Selectora de Voltaje 110/220V
- 05 – Caballete
- 06 – Motor
- 07 – Pedal Traba



### 1.3 Características Técnicas Tabla – 01

Datos Tecnicos	Unidad	LAR-15LMB
Voltaje	[V]	110 / 220
Frecuencia	[Hz]	50 o 60 (*)
Potencia	[CV]	1,0
Consumption	[kW/h]	0,73
Altura	[mm]	1060
Anchura	[mm]	360
Profundidad	[mm]	525
Peso Neto	[kg]	19
Peso Bruto	[kg]	23
Rotación	[ rpm]	3500

(\*) La frecuencia será única de acuerdo a la del motor de la maquina.

## 2 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

### 2.1 Instalación

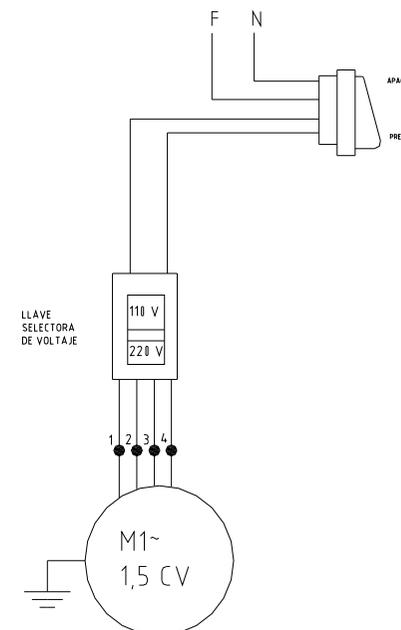
La Licuadora Basculante de Alto Rendimiento debe ser instalada sobre una superficie de trabajo estable y plana.

Antes de encender el equipo verifique si el voltaje de la maquina es el mismo que lo de la red eléctrica, 110 o 220V. Si necesario ajústelo utilizando la Llave Selectora de Voltaje N° 04 (Fig.01) ubicada en la parte inferior de la maquina.

Tabla - 02

Problemas	Causas	Soluções
* La Máquina no se prende.	* Falta de Energia eléctrica, o enchufe desconectado de la red eléctrica.  * Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	* Verifique si el enchufe está conectado la toma de corriente y si hay energía eléctrica en la red eléctrica.  * Llame el servicio técnico.
* Vaso presenta filtracion.	* Problema en el sistema de vedamiento.	* Llame el servicio técnico.

### 5.2 Diagrama Eléctrico



## 4.6 Mantenimiento

### 4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa. **DESCONÉCTELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.**

#### **IMPORTANTE**

**Siempre retire la enchufe del soquete en cualquier caso de emergencia.**

## 4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones **TOTALES DE SEGURIDAD.**

## 5 PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

### 5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Licuadoras Basculantes de Alto Rendimiento fueron diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

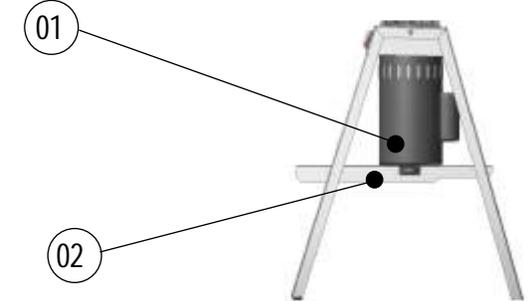
El cable de alimentación posee una enchufe con dos pernos rectangulares y un redondo. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de accionar el equipo.

## 2.1 Pre Operación

Inicialmente verifique si la Licuadora está firme en su posición. Antes de usarla, observe el perfecto encaje del Motor N° 01 con la Traba del Pedal N° 02 conforme la foto abajo.

**01 – Motor**

**02 – Traba del Pedal**



#### **IMPORTANTE**

**Cuando desear hacer cualquier tipo de mantenimiento apague la maquina y retire la enchufe de la toma de energía.**

## 3 OPERACIÓN

### 3.1 Accionamiento

El accionamiento de la maquina es hecho a través de la Llave Liga/Desliga N° 03 (Fig.01).

### 3.2 Procedimiento para Utilización

Las Licuadoras Basculantes de Alto Rendimiento son maquinas que trabajan en alta velocidad (aproximadamente 3.500 rpm). Para alimentarlas proceda de la siguiente manera:

1. Retira la Tapa N° 01 (Fig.01).
2. Coloque el producto en el Vaso N° 02 (Fig.01) con la maquina apagada.
3. Coloque la Tapa N° 01 (Fig.01) en el Vaso N° 02 (Fig.01) y prenda la maquina.

### IMPORTANTE

(SIEMPRE UTILIZE LÍQUIDO AL PROCESAR LOS ALIMENTOS)

INDICADO PARA PREPARAR:  
CREMAS Y SALSAS EN GENERAL  
MASA PARA CREPAS Y SIMILAR

PURE DE PAPA SEMI-LÍQUIDO  
SOPA O CALDO CREMOSOS O LÍQUIDOS  
JUGO DE FRUTAS IN NATURA (hacer colar posteriormente)

NO INDICADO:  
GRANOS SECOS  
FROZEN, MALTEADAS O SIMILAR  
GRANOS DE SOYA  
MAYONESA

### IMPORTANTE

PARA PROCESAR RECETAS SUPERIOR A 1 MINUTO.

PRIMEIRO COLOCAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS, DESPUÉS LOS SÓLIDOS Y POR ULTIMO EL HIELO EN CUBOS O ESCAMAS (SI LA RECETA LO REQUIERE).

NO RETIRE EL VASO ANTES DE LA PARADA TOTAL DEL MOTOR.

## 4.3 Inspección de Rutina

### 4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas, **NO** coloque los dedos entre las correas y las poleas.

### 4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, **NO** coloque los dedos entre las correas y poleas.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

## 4.4 Operación

### 4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

**JAMÁS** opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

## 4.5 Después de Terminar el Trabajo

### 4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su **PARADA COMPLETA**.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas, **NO** coloque los dedos entre las correas y las poleas.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

#### 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

##### IMPORTANTE

**Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.**

##### 4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

##### 4.2.2 Avisos

Esté seguro que las **INSTRUCCIONES** contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente entendido.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

##### 4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

##### OBSERVACIÓN

**No prenda la maquina sin la Tapa N° 01. El tiempo de procesamiento depende de cada producto.**

##### IMPORTANTE

**NUNCA PRENDA LA MAQUINA SIN PRODUCTO, PUES DAÑOS IRREPARABLES IRÁN OCURRIR.**

##### IMPORTANTE

**No es recomendable la trituración de productos sólidos sin el auxilio de liquido, pues podrá ocurrir sobrecalentamiento y consecuentemente dañar el sistema de vedamiento del Vaso.**

#### 3.3 Procedimiento para descarga

Para efectuar la descarga de las Licuadoras Basculantes proceda de la siguiente manera:

- 1- Apague la maquina
- 2- Retire la Tapa N° 01 (Fig.01).
- 3- Empuje el Pedal Traba N° 07 (Fig.01) para abajo.
- 4- Agarrando la alza, bascule el Vaso N° 02 (Fig.01) y despeje el producto conforme necesario.

#### 3.4 Limpieza

El nuevo vaso con costillas estampadas facilita la limpieza y hace con que la maquina sea más higiénica. Lave la Tapa N° 01 y Vaso N° 02 con agua y jabón neutro. En las otras áreas del equipo pase un paño húmedo. Evite chorrear agua en la proximidades del Motor N° 06 (Fig.01).

##### IMPORTANTE

**Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto desconéctela de la toma de energía. Al lavar el interior del Vaso N° 02 (Fig.01) tome cuidado con la cuchilla pues ella posee hilos cortantes.**

### 3.4.1 Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de manchas o corrosiones.

#### IMPORTANTE

**Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable:**

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

#### Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

#### Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidable:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

## 4 NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

### IMPORTANTE

**En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.**

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL

### 4.1 Practicas Básicas de Operación

#### 4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

#### 4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga/desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

#### 4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga/desliga.

Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.