



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

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

serviciotecnico@fatimaciesa.com

54244.0 - ESPANHOL

Data de Correção: 17/10/2014

MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO INOXIDABLE, 1,5
LITROS – SILENZIO

MODELO
LIS-1,5-N

SUMÁRIO

1. Introducción	3
1.1 Seguridad	3
1.2 Componentes Principales.....	4
1.3 Características Técnicas	5
2. Instalación y Pré operación	5
2.1 Instalación	5
2.2 Procedimiento para montar el vaso de la Licuadora	5
2.3 Pre-Operación.....	6
3. Operación.....	7
3.1 Accionamiento.....	7
3.2 Procedimiento para utilización.....	7
3.3 Limpieza	7
3.4 Cuidados con los aceros inoxidables	9
4. Nociones Generales de Seguridad.....	10
4.1 Practicas básicas para la Operación	10
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	11
4.3 Inspección de Rutina.....	11
4.4 Operación.....	12
4.5 Después de Terminar el Trabajo	12
4.6 Manutención	12
5. Análisis y Resolución de Problemas	13
5.1 Problemas , Causas y Soluciones	13
6. Diagrama eléctrico.....	15

6. Diagrama eléctrico

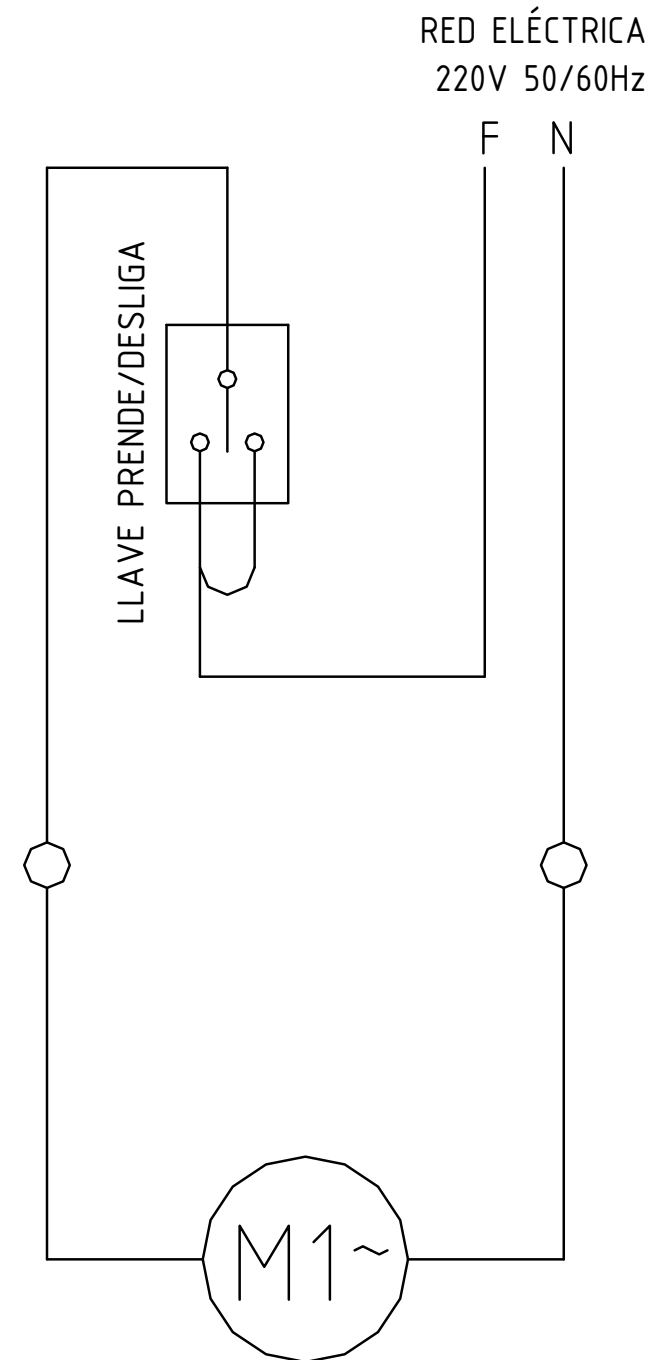


TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La Máquina no se prende.	- Falta de Energía 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 asistente técnico autorizado.
- Vaciamiento del vaso	- Ausencia del anillo de vedamiento. - Base del Vaso floja. - Problema en el empaque.	- Coloque el Anillo de Vedamiento. - Apriete la Base del Vaso. - Llame el asistente técnico autorizado.
- El producto no se licua.	- Pedazos muy grandes del producto impiden el contacto con la cuchilla. - Cuchilla no afilada.	- Corte el producto en pedazos menores, de aproximadamente 2 cm. - Llame el asistente técnico autorizado.

1. Introducción

1.1 Seguridad

Al utilizar este equipo rogamos fijarse en algunas precauciones básicas de seguridad.

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgo de choques eléctricos y daños al equipo nunca lo use con ropas o zapatos mojados , o en superficies húmedas o mojadas , no lo sumerja en agua u otro liquido, ni use chorros de agua directamente sobre el equipo.

1.1.3 El equipo en uso debe siempre ser supervisado, principalmente cuando hay niños cerca.

1.1.4 Desconecte el equipo cuando : no sea usado, antes de limpiarlo o antes de inserir o remover accesorios, cuando desee hacer su mantenimiento u cualquier otro tipo de servicio.

1.1.5 No use cualquier equipo que tenga el cable de alimentación o el enchufe dañado. No permita que el cable de alimentación se quede en la borda de la mesa ni que toque superficies calientes.

1.1.6 No use el equipo cuando no esté funcionando correctamente o cuando haya sufrido una caída o se haya dañado de cualquier manera. Si algo se pasara, lleve su equipo al Servicio Técnico mas próximo para su revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones personales.

1.1.8 Mantenga las manos o cualquier otro utensilio lejos de las partes en movimiento mientras el equipo está funcionando para evitar daños a la persona o al equipo.

1.1.9 Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado al tocarlas.

1.1.10 Siempre coloque la tapa en el vaso antes de prender el equipo.

1.1.11 Agarre el vaso mientras la licuadora estuviera funcionando. Si el vaso se suelta, desprenda la maquina inmediatamente . Saque el producto de adentro del vaso y atornille el vaso firmemente.

1.1.12 Al añadir líquidos calientes , retire la sobre tapa transparente de la tapa del vaso y mantenga las manos lejano del agujero, para evitar posibles quemaduras.

1.1.13 Para evitar riesgo de daños personales , nunca coloque en la licuadora el cojinete central con su cuchilla sin que el vaso esté debidamente encajado y firmemente atornillado.

1.1.14 Al instalar la licuadora haga la conexión a la tierra , de acuerdo con las reglas locales.

1.1.15 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 °C.

IMPORTANTE

La licuadora dispone de un sistema de seguridad que no permite el accionamiento involuntario después de una eventual falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Si el cable eléctrico no estuviera en buenas condiciones de uso, deberá ser sustituido por el Distribuidor, su asistente técnico autorizado o por una persona calificada para evitar accidentes.

1.2 Componentes Principales

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 Fatima Ciesa .

FIGURA 01



- 1 - Sobre Tampa
- 2 - Tampa do Copo
- 3 - Copo

- 4 - Gabinete
- 5 - Chave Pulsar / Desliga / Liga
- 6 - Pés

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

Las Licuadoras fueran diseñadas para necesitar un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla 02 abajo donde están algunas soluciones recomendadas.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina , pues podría causar serios accidentes . Atelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo. Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina. JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad conectado.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina , para eso DESLÍGUELA FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE. Nunca limpie la maquina antes de su COMPLETA PARADA. Después de la limpieza recoloque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares. Al verificar la tension de las correas, No coloque los dedos entre las correas y la polea.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier manutención es peligrosa . DESLIGUE LA MAQUINA DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN.

4.6.2 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo. La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad.

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LIS-1,5-N
Tensión	V	220
Frecuencia	Hz	50 / 60
Potencia	CV	0,5
Consumo	kW/h	0,38
Altura	mm	400
Ancho	mm	205
Profundidad	mm	210
Peso Neto	kg	3,8
Peso Bruto	kg	4,5
Capacidad Máxima del Vaso	L	1,5

IMPORTANTE
Fatima Ciesa Ltda. NO SE RESPONSABILIZA por daños causados a los equipos por el empleo de componentes que no sean originales.

2. Instalación y Pré operación

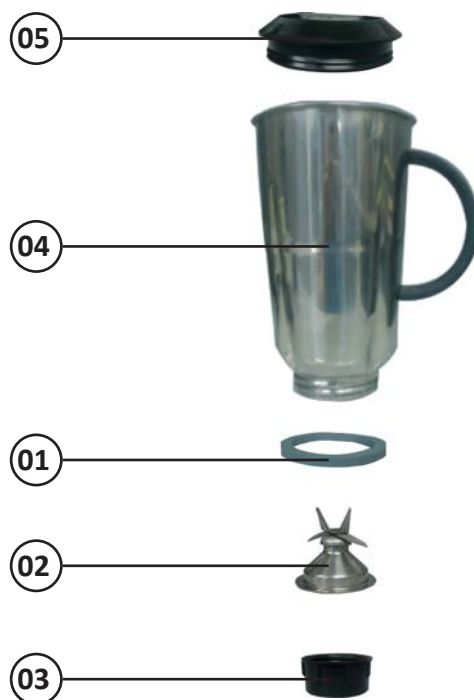
2.1 Instalación

Trabaje con su Licuadora sobre una superficie estable preferentemente con 850 mm de altura. Estos equipos fueran diseñados par 220V (50 /60 HZ) . Al recibir la licuadora verifique el voltaje indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación eléctrica . El enchufe del cable posee 3 pernos redondos uno de ellos es la tierra . Es obligatorio que los tres pernos sean debidamente conectados antes de prender el equipo.

2.2 Procedimiento para montar el vaso de la Licuadora

- 2.2.1 - Coloque la Goma de Vedamiento No. 01 sobre el Cojinete Central No. 02 Fig (02).
- 2.2.2 – Encaje el Cojinete Central No 02 Fig. (02) con la Goma de Vedamiento No 01 Fig (02) en la Base del Vaso No.03 Fig (02).
- 2.2.3 – Atornille el Vaso No 04 Fig (02) en la Base del Vaso N 03 Fig (02).

FIGURA 01



2.3 Pre-Operación

Lo que se puede hacer o no se puede hacer con su licuadora profesional:

SE DEBE

- Utilizar solamente el voltaje especificado en la etiqueta ubicada en la parte trasera de la Licuadora.
- Siempre operar la Licuadora en una superficie limpia y seca, para evitar que el aire pueda incluir sustancias raras o agua en el motor.
- Colocar en el vaso, primero el líquido de la receta y después los sólidos, a menos que la receta indique lo contrario.
- Cortar todas las frutas o legumbres y verduras, así como también las carnes cocinadas y pescado en porciones de 2cm. Cortar los quesos en porciones de máximo 1,5cm.
- Cuando necesario, utilice una espátula de silicona o de goma para mezclar los ingredientes con el líquido. **SOLAMENTE** cuando la máquina esté desligada de la toma de corriente.
- Colocar la tapa firmemente en el vaso, antes de prender la licuadora y mantener la mano sobre la tapa mientras el motor esté en funcionamiento.
- Retirar las salsas espesas, la manteca, mayonesa o productos de consistencia semejante, removiendo el vaso del gabinete del motor de la licuadora y empujándolos por la abertura inferior del vaso.

Deje enfriar los legumbres cocidos y caldos antes de introducirlos en el vaso.

Use los óleos lubricantes o grasas recomendadas, o equivalentes.

Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento.

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

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o fuera perdida , solicite otra a su proveedor mas próximo.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

IMPORTANTE

Lea atentamente y con cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual antes de ligar la maquina . Certifíquese de que fueran entendidas correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el proveedor.

4.2.1 Peligro

Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos . Antes de usarlo verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Certifíquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro. El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica , palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto.

4.2.3 Cuidados

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

Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Al verificar la tension de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y la polea.

4.3.2 Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal.

Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento.

Verifique la tension de las correas y caso presenten desgaste haga su sustitución.

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 elaboradas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas y aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso , y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor.

El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

4.1 Practicas básicas para la Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes . Estes , cuando tocados , pueden causar graves choque eléctricos o hasta la MUERTE de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón , pulsante , llave eléctrica , etc) con las manos, zapatos o ropas mojadas . No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico o hasta la MUERTE.

4.1.2 Advertencias

La posición de la Llave Liga/Desliga , debe ser bien conocida , para que sea posible accionarla a cualquier momento sin tener que procurarla.

Antes de cualquier tipo de manutención , desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica.

Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas.

Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón , pulsante , llaves eléctricas o palancas).

Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas , habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo . La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida.

4.1.3 Avisos

Certifíquese de que las instrucciones deste Manual fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón , pulsante, llave eléctrica , palanca , etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto.

En caso de falta de energía eléctrica , desligue la llave eléctrica inmediatamente.

NO SE DEBE:

Esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina, esta licuadora no hace puré de papas o de legumbres, no hace claras en nieve ni sustitutos para coberturas de cremas, tampoco pica carne cruda y no mezcla masas duras, ni extrae pepitas, huesos, semillas de frutas, legumbres o verduras.

- Procesar las recetas o mezclas por mucho tiempo. Esta licuadora realiza los procesos en segundos NO en minutos. Así que el tiempo de los procesos debe siempre ser inferior a un minuto. Si tiene dudas si la mezcla alcanzó el punto que desea, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.

- SOBRECARGAR el motor con porciones muy pesadas o muy grandes, pues de esta forma será disminuida la vida útil de la licuadora. Si el motor parar, desligar inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y sacar un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.

3. Operación

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave Prende/Desliga Nº 04 (Fig.01).

IMPORTANTE

Nunca prender la máquina en vacío, es decir, sin líquido, pues pueden ocurrir daños irreparables en su licuadora.

3.2 Procedimiento para utilización

Para alimentar el vaso, proceder como sigue:

- Corte el producto en trozos pequeños de aproximadamente 2cm. Este procedimiento ayuda en el proceso, principalmente si el producto está congelado.
- Para la trituration de hielo, recomendamos agregar un poco de agua.
- Sacar la tapa Nr.05 (Fig.02) del vaso
- Colocar el producto en el vaso Nr.04 (Fig.02) con la máquina desligada.
- Colocar la tapa Nr.05 (Fig.02) y prender la máquina.

3.3 Limpieza

Las partes del vaso de la licuadora son resistente a corrosión, son higiénicas y de fácil limpieza. Antes de utilizarla por primera vez y luego después de cada uso, separe las partes del vaso (Fig.02) y límpielas muy bien con agua y jabón liquido neutro., luego enjuagar y secar.

Limpie también el gabinete del motor con un trapo húmedo.
NO LAVE NINGUNA PARTE EN UNA MAQUINA LAVADORA .

Utilice solamente partes originales, las cuales están a disposición en los Distribuidores Autorizados.

LA UTILIZACIÓN DE REPUESTOS DAÑADOS O NO RECOMENDADOS PODRÁ CAUSAR GRAVES DAÑOS PERSONALES Y/O DAÑOS A SU LICUADORA.
NUNCA SUMERJA LA MAQUINA EN AGUA U OTRO LIQUIDO. TODO SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEBE SER EFECTUADO POR LOS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS.

No utilice la licuadora si está con las cuchillas que no giran. Haga una revisión antes de prenderla a la toma de corriente: gire cuidadosamente la cuchilla en dirección ante horario (cuidado pues los bordes opuestos son afilados). Las cuchillas deben moverse sin dificultad.

El motor posee lubricación permanente, así que no requiere cualquier lubricación.

ATENCIÓN
Mantenga el canal de drenaje desobstruido



3.4 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables 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 inoxidables:

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.