



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ: 82.983.032/0001-19
Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1 - Bairro: Bateas - CEP: 88355-202
Brusque - Santa Catarina - Brasil
Phone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

63275.9 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Correção: 26/04/2018

BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED , CONSULT OUR DEALERS
DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS , THE INFORMATION CONTAINED IN THE
PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE .

WWW.SIEMSEN.COM.BR

INSTRUCTION MANUAL



Blender High Rotation, Stainless Steel, Plastic Cup, 1,5 Liters -

SILENZIO

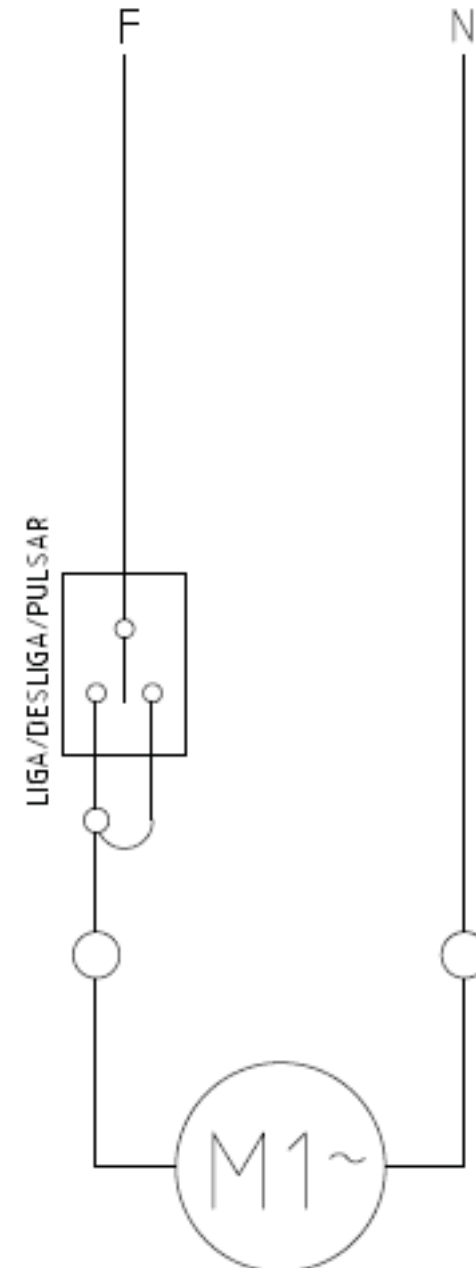
MODEL

LIS-1,5-N

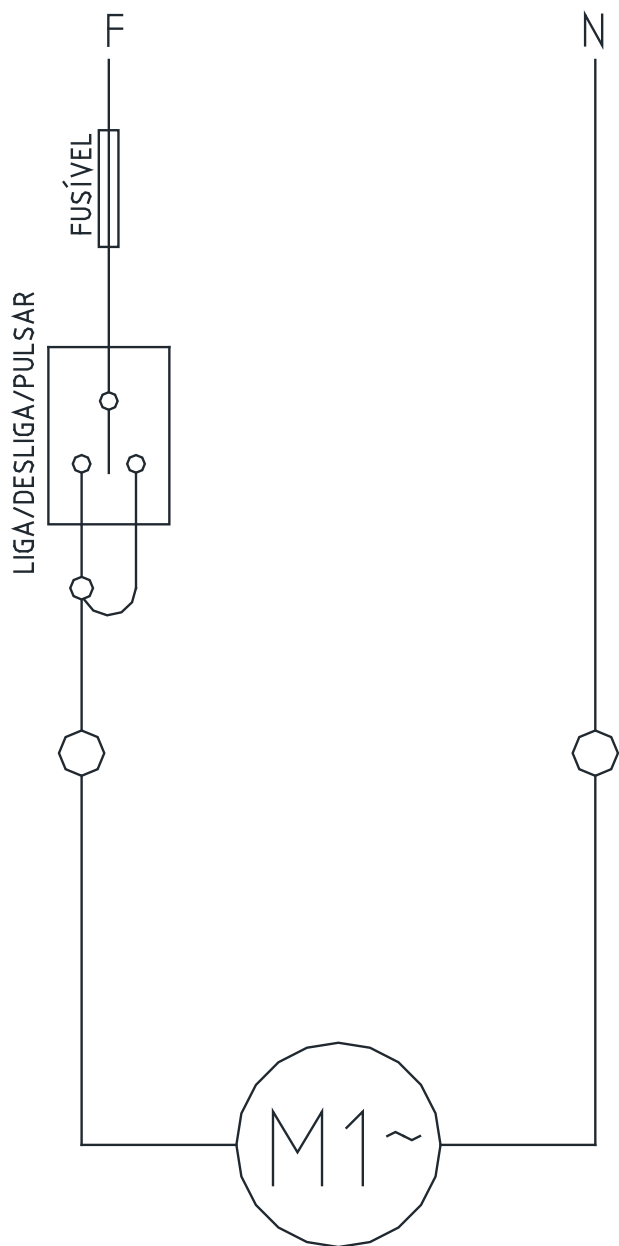
SUMMARY

1. INTRODUCTION	3
1.1 Safety	3
1.2 Main Components	6
1.3 Technical Characteristics	7
2. Installation and Pre Operation	7
2.1 Installation	7
2.2 Pre Operation	8
3. Operation	10
3.1 Starting.....	10
3.2 Feeding Procedure	10
3.3 Cleaning and Sanitizing	11
3.4 Cautions with Stainless Steel:	12
4. General Safety Practices	13
4.1 Basic Operation Procedures	13
4.3 Routine Inspection.....	14
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	14
4.4 Operation	15
4.5 After Finishing The Work.....	15
4.6 Maintenance	15
4.7 Warning.....	16
5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS	16
5.1 Problems, Causes and Solutions.....	16
6. Observed Norms	18
7. Maintenance	18
8. Electric Diagram.....	19

REDE ELÉTRICA
230V-50/60Hz



REDE ELÉTRICA 220V/50-60Hz



1. INTRODUCTION

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine . Maintenance, cleaning or any other service shall be performed by a duly trained person and with the machine unplugged .

To avoid accidents respect the following instructions :

1.1.1 Read all the instructions.

1.1.2 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never operate it wearing wet clothes or shoes , install the equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid, and do not spray water directly on it.

1.1.3 The use of the equipment must be supervised when used next to children.

1.1.4 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, maintenance, or other services, disconnect machine from power source.

1.1.5 - Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.

1.1.6 Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal hurt.

1.1.8 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal hurt or any damage to the equipment.

1.1.9 During operation, never wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.

1.1.10 – Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

1.1.11 – Knife has sharp edges , handle it with care.

1.1.12 – Always place the Lid # 02 (Pic.01) on the cup before to start the machine,

1.1.13 – Always hold the Cup #03 (Pic.01) while the blender is in operation. If the cup #3 (Pic. 01) gets loose, turn off the equipment immediately.

1.1.14 – When mixing hot liquids remove the Cap # 01 (Pic.01) out fo the Lid # 02 (Pic.01) and keep the hands away from the Lid hole avoiding possible burns

1.1.15 - Never touch the knife when the equipment is operating

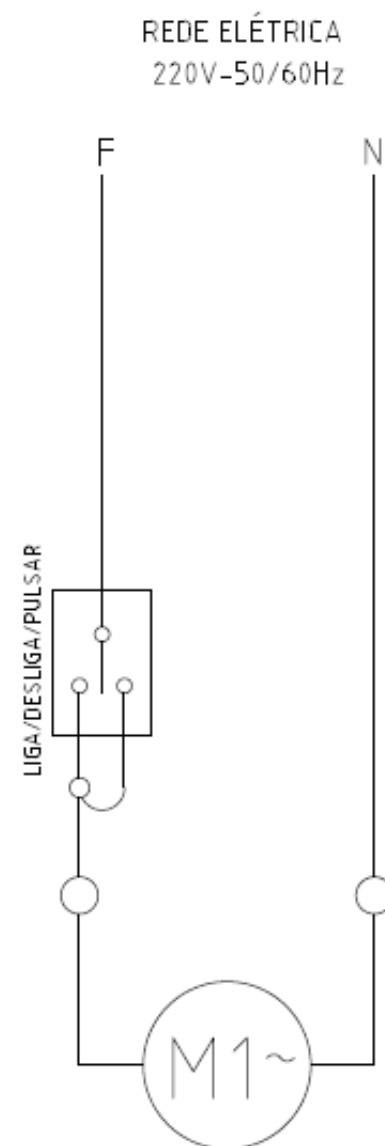
1.1.16 – When installing the equipment make sure that it is grounded accordingly to the local laws and norms.

1.1.17 – Do not use the equipment outdoors.

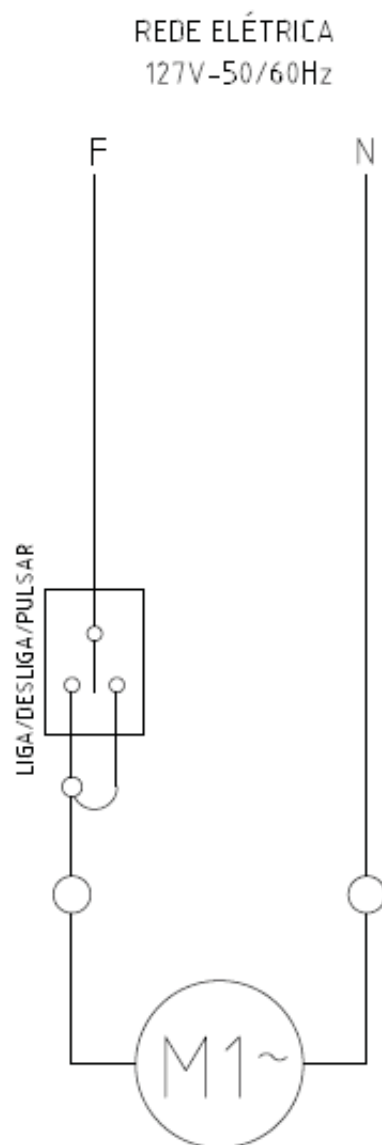
1.1.17 – Do not expect your blender to replace any other kitchen appliance. It is not supposed to make mashed potatoes, it does not blend egg white or any other cream for covering, it does not grind raw meat, it does not blend hard pastas and does not extract kernels from fruit and vegetables.

1.1.18 – Do not process mixtures for too long. Remember that this kind of blender works in seconds and not in minutes. Therefore, never let your blender working for more than one minute. It is better to switch it off and check the mixing consistency after a few seconds to avoid over blending.

1.1.19 – Do not overload the motor with big or heavy portions, once it will decrease the blender's lifespan. If the motor stops, immediately switch it off, unplug and remove part of the load before restarting the operation.



8. Diagrama eléctrico



IMPORTANT

Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules .
The substitution shall be made by a qualified professional , and shall respect the local safety norms.

IMPORTANT

This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

IMPORTANT

Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment .

IMPORTANT

In case of emergency take off the plug from its socket .

IMPORTANT

Never spray water directly on to the equipment.

1.2 Main Components

All the components of this machine are made with materials sensibly selected to suit their functions, according to test standards and also Siemens knowhow.

PICTURE 01



01 – Cap
02 – Lid
03 – Cup

04 – Housing
05 – Pulse / On / Off Switch
06 – Feet

6. NORMAS OBSERVADAS

IEC 60335-1
IEC 60335-2-64

7. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza - verificar el ítem No. 3.3 de este manual.

* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos – Llave prender/apagar, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

Vida útil de este equipo- 2 años en turno de trabajo normal

1. verificaciones a ejecutar mensualmente:

- . Verificar la instalación eléctrica.
- . Controlar la tensión de la toma eléctrica
- . Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- . Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
- . Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- . Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- . Verificar los componentes eléctricos como la llave prender/apagar el botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- . Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- . Verificar retenedores, anillos O 'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.

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.

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

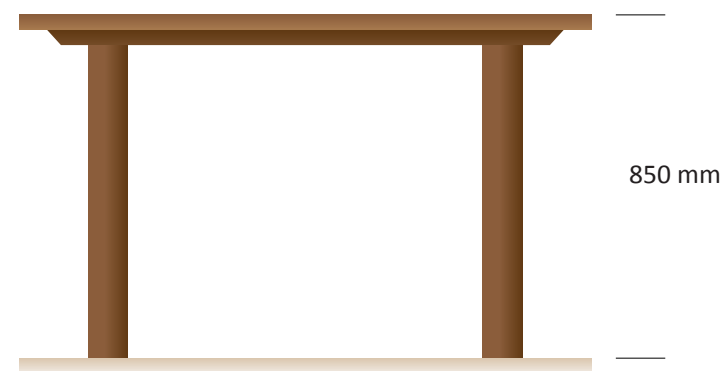
Characteristics	unit	LIS-1,5-N
Cup's maximum capacity	[L]	1,5
Voltage	[V]	230
Frequency	[Hz]	50 / 60
Power Rating	[W]	370
Height	[mm]	415
Width	[mm]	200
Depth	[mm]	210
Net Weight	[kg]	3,5
Gross Weight	[kg]	4

2. INSTALLATION AND PRE OPERATION

2.1 Installation

2.1.1 Placing

The Blender is to be installed onto a leveled dry and firm surface approximately 850mm high



2.1.2 Electrical Installation

This equipment was developed to be used with : 230V voltage. Upon receiving the Blender control the voltage indicated on the cord label.

The cord has a plug with three pins, the middle one is grounding . It is mandatory the three pins to be connected before to start to use the blender .

IMPORTANT

Make sure that the network voltage is the same as the machine voltage

2.2 Pre Operation

Before using the machine all parts that get in contact with food must be washed with running water and neutral soap. To clean your Blender read item 3.4 Cleaning.

Make sure the blender is stable on its working place.

2.2.1 Procedure to Assemble the Cup :

- 1 – Place the sealing ring n°01 on the central bearing n°02, Pic (02).
- 2 – Fit the central bearing n°02 plus the sealing ring n°01 in the cup's base n°03, Pic (02).
- 3 – Thread the cup n°04 in the cup's base n°03.

PICTURE 02



2.2.2 Placing the Cup

The Cup # 03 (Pic.01) has a versatile fitting system allowing an easy, quick and safe placing.

To remove or to place the Cup # 03 (Pic.01) just lift it using the handle . Do always use the handle with a firm hold to remove or to place the Cup .

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.

IMPORTANT

Never remove or place the Cup with the equipment switched ON

2.2.3 Placing the Lid

The Cup # 03 (Pic.01) has a Lid # 05 (Pic.02) made of non toxic material , providing an efficient sealing during operation. Make sure the Lid is correctly placed on the Cup as may be seen picture 03 below .

PICTURE 03



2.2.4 Placing the Cap

The Cap # 06 (Pic.02) may be used to watch the process , and also to add ingredients during operation.

To remove the Cap just turn it clockwise until it gets free then lift it, See picture 04 below.

PICTURE 04



3. OPERATION

3.1 Starting

- Place the Plug into the Socket.
- To start the equipment just press the On / Off / Pulse Switch n°05 (Pic.01) to the “I” position
- To turn the equipment off just press the On / Off / Pulse Switch n°05 (Pic.01) to the “O” position.

3.2 Feeding Procedure

Before using the machine all parts that get in contact with food must be washed with running water and neutral soap. To clean your Blender read item 3.4 Cleaning.

Check and make sure that the equipment is firm and levelled on its working place.

Remove the Lid along with its cap.

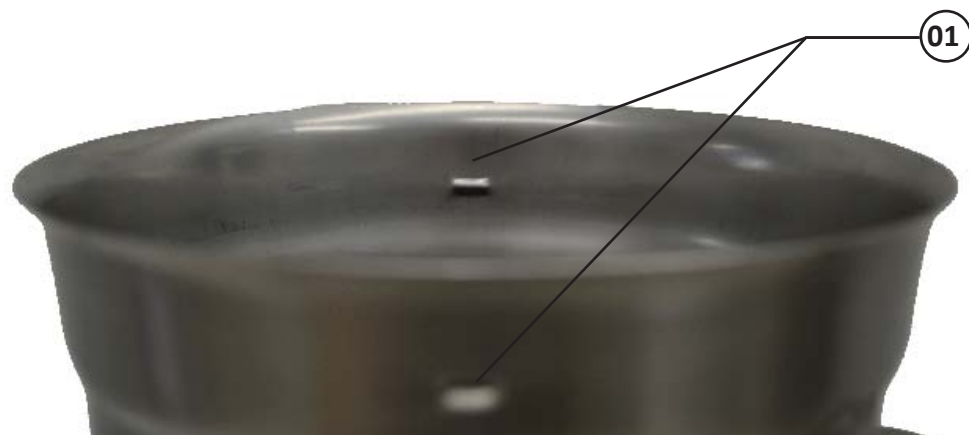
With the equipment switched OFF place inside the cup first the liquid ingredients of the receipt, then drop the more consistent products.

IMPORTANT

Cut the product in small pieces approximately 3.5 cm wide , it will help to reduce the blending time particularly with frozen products. When processing ice , it is obligatory to add some water.

Consider the maximum level indicated on the Cup, as shown on Pic.05 below

PICTURE 05



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 , llave 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

Certifiquese 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.

Place the Lid with the Cap in accordance with item 2.2.2 and 2.2.3 , then switch the blender ON.

IMPORTANT

DO NOT USE THIS BLENDER TO PROCESS DENSE PRODUCTS.

IMPORTANT

The blending process time changes from product to product. It is not recommended to blend solid products without adding some liquid , because overheating may occur and causing damages to the cup sealing.

IMPORTANT

NEVER SWITCH “ON” THE BLENDER WITH AN EMPTY CUP , BECAUSE IRREPARABLE DAMAGE WILL OCCUR .

3.3 Cleaning and Sanitizing

IMPORTANT

Remove the plug from its socket before to start cleaning

The equipment shall be totally cleaned and sanitized :

- Before it is used for the first time
- Every day after resuming the use of the machine
- Before using it after a long while without use

Some parts of the equipment may be removed

- Cup # 03 (Pic.01)
- Lid # 02 (Pic.01)
- Cap # 01 (Pic.01)

Wash all parts with water and neutral soap

To assemble the parts previously removed, proceed in an inverse sequence to the items informed above.

IMPORTANT

Keep the draining tube unblocked at all times

IMPORTANT

Do not spray water directly on the equipment

3.4 Cautions with Stainless Steel:

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel:

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

3.4 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.

Coloque la tapa con la tapa de acuerdo con los puntos 2.2.2 y 2.2.3, luego encienda la licuadora.

IMPORTANTE
NO USE ESTA MEZCLA PARA PROCESAR PRODUCTOS DENSOS.

IMPORTANT
El tiempo del proceso de mezcla cambia de producto a producto. No se recomienda mezclar productos sólidos sin agregar líquido, ya que puede sobrecalentarse y causar daños al sellado de el copo.

IMPORTANT
NUNCA PRENDER LA MÁQUINA EN VACIO, ES DECIR, SIN LÍQUIDO, PUES PUEDEN OCURRIR DAÑOS IRREPARABLES EN SU LICUADORA.

3.3 Limpieza

IMPORTANT
Desligue la maquina de la red eléctrica antes de limpiar

El equipo debe estar totalmente limpio y desinfectado:

- Antes de que se use por primera vez
- Todos los días después de reanudar el uso de la máquina
- Antes de usarlo después de un largo tiempo sin uso

Algunas partes del equipo pueden ser removidas

- Copo # 03 (Fig.01)
- Tapa # 02 (Fig.01)
- Tapa # 01 (Fig.01)

Lave todas las partes con agua y jabón neutro

Para ensamblar las partes previamente eliminadas, proceda en una secuencia inversa a los elementos informados anteriormente.

IMPORTANTE
Mantenga el tubo de drenaje desbloqueado en todo momento.

IMPORTANTE
Nunca use chorros de agua directamente en el equipo.

4. GENERAL SAFETY PRACTICES

IMPORTANT
If any recommendation is not applicable to your equipment , please ignore it .

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

4.1 Basic Operation Procedures

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

- * The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- * Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- * If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.

- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- * DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- * DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

3. Operación

3.1 Inicio

- Coloque el enchufe en el zócalo.
- Para encender el equipo, simplemente presione el interruptor de Encendido / Apagado / Pulso n ° 05 (Fig.01) a la posición "I"
- Para apagar el equipo, simplemente presione el interruptor de Encendido / Apagado / Pulso n ° 05 (Fig.01) a la posición "O".

3.2 Procedimiento de alimentación

Antes de usar la máquina, todas las partes que entran en contacto con la comida deben lavarse con agua corriente y jabón neutro. Para limpiar tu Licuadora, lee el ítem 3.4 Limpieza.

Verifique y asegúrese de que el equipo esté firme y nivelado en su lugar de trabajo.

Retire la tapa junto con su tapa.

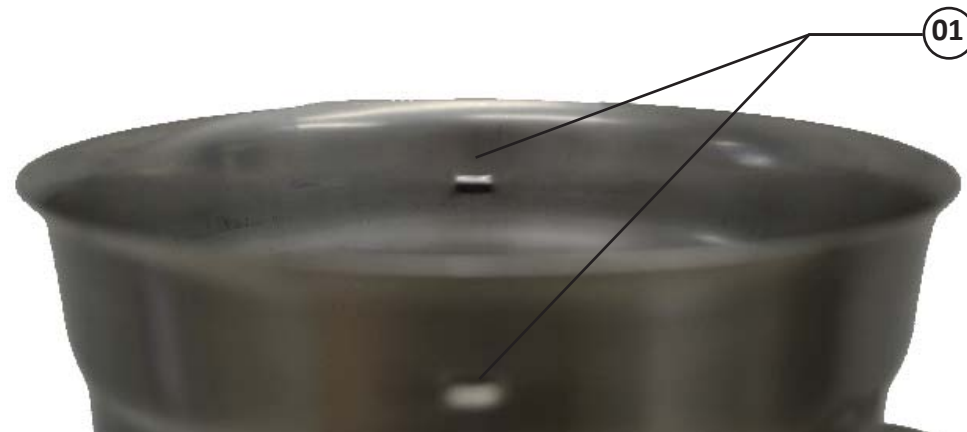
Con el equipo apagado, coloque primero dentro de la taza los ingredientes líquidos del recibo y luego coloque los productos más consistentes.

IMPORTANTE

Corte el producto en trozos pequeños de aproximadamente 3.5 cm de ancho, esto ayudará a reducir el tiempo de fusión, particularmente con productos congelados. Al procesar hielo, es obligatorio agregar un poco de agua.

Considere el nivel máximo indicado en el Copo, como se muestra en la Fig.05.

FIGURA 05



IMPORTANTE
Nunca retire ni coloque la taza con el equipo encendido.

2.2.3 Colocación de el Copo

El Copo # 03 (Fig.01) tiene una Tapa # 05 (Fig. 02) hecha de material no tóxico, que proporciona un sellado eficiente durante la operación. Asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente en el copo como se puede ver en la Figura 03.

FIGURA 03



2.2.4 Colocación de el Copo

El Sobre tampa # 06 (Fig.02) se puede usar para observar el proceso y también para agregar ingredientes durante la operación.

Para quitar la tapa, solo gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta liberarla y levántela. Consulte la Figura 04.

FIGURA 04



4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the level of liquids.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel.

The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS

5.1 Problems, Causes and Solutions

This equipment has been designed to require minimum maintenance. However, some performance failures may happen due to natural wearing caused by the use of the equipment.

If any problem arises check the table below, where there are some detailed and recommended possible solutions.

IMPORTANT

Averigue que el voltaje indicada en el cable es la misma que la red eléctrica.

FIGURA 02

2.2 Pre-Operación

Antes de usar la máquina, todas las partes que entran en contacto con la comida deben lavarse con agua corriente y jabón neutro. Para limpiar tu Licuadora, lee el ítem 3.4 Limpieza.

Asegúrese de que la licuadora esté estable en su lugar de trabajo.

2.2.1 Procedimiento para ensamblar la copa:

- 1 - Coloque el anillo de junta n ° 01 en el rodamiento central n ° 02, Fig. (02).
- 2 - Montar el cojinete central n ° 02 más el anillo de junta n ° 01 en la base de la copa n ° 03, Fig. (02).
- 3 - Enrosque la copa n ° 04 en la base de la copa n ° 03.



2.2.2 Colocando el Copo

El Copo # 03 (Fig. 01) tiene un sistema de ajuste versátil que permite una colocación fácil, rápida y segura.

Para quitar o colocar el Copo # 03 (Fig.01) simplemente levántela con el mango. Utilice siempre el asa con firmeza para quitar o colocar la taza.

1.3 CARCATERISTICAS TÉCNICAS

TABLE 01

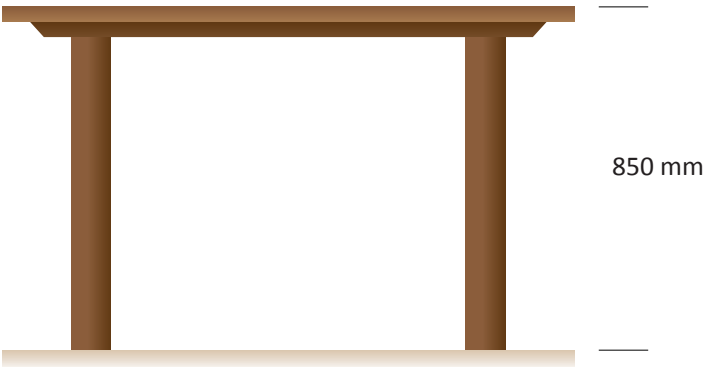
Características	Unidad	LIS-1,5-N
Capacidad Maxima del Copo	[L]	1,5
Tensión	[V]	230
Frecüencia	[Hz]	50 / 60
Potencia	[W]	370
Altura	[mm]	415
Ancho	[mm]	200
Profundidad	[mm]	210
Peso Neto	[kg]	3,5
Peso Bruto	[kg]	4

2. INSTALACIÓN AND PRÉ-OPERACIÓN

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Su equipo debe ser colocado y nivelado en un lugar seco superficial y firme con preferiblemente 850 mm de alto.



2.1.2 Instalación Eléctrica

Favor averiguar la voltaje informada en la etiqueta del cable cuando sacar la maquina de la embalaje. En enchufe tiene 3 pinos donde el pasador central es el tierra.

Es obligatorio que los tres puntos estén conectados correctamente antes de prender el equipo.Conecte el cable en la red eléctrica.

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTION
The equipment does not start	Energy shortage Problem with the electric circuit	Check energy supply Call Technical assistance
Burn smell or smoke	Problem with the electric circuit	Call Technical assistance
The equipment switches ON but when the product is placed inside the cup the knife stops or turns slowly	Problem with the electric circuit	Call Technical assistance
Damaged Cord	Problem during transportation	Call Technical assistance
Strange noises	Damaged bearing	Call Technical assistance
The product does not Blend	Product pieces too large Blunt knife	Cut product pieces 3.5 cm wide Call Technical assistance
Cup leaking	Damaged sealing	Call Technical assistance

6. OBSERVED NORMS

IEC 60335-1
IEC 60335-2-64

7. MAINTENANCE

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions , therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 3.3 Cleaning

* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion .

*Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button , electronic circuits etc , check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal .

* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions.

* Useful life of the product : 2 years, for a normal working shift.

1 – Each month check :

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft for possible looseness.
- Check the wiring for overheating , insulation failures and mechanical damages .

2 - Each three month checks :

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button , reset button, electronic electric circuits , overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check cutting units and bearings for possible looseness.
- Check retainers, O'rings, V'rings and other seals.

1.2 Componentes Principales

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

FIGURA 01



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

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

IMPORTANTE

Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE

Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE

Se recomienda que los niños deben ser supervisados para asegurar que no estén jugando con el equipo.

IMPORTANTE

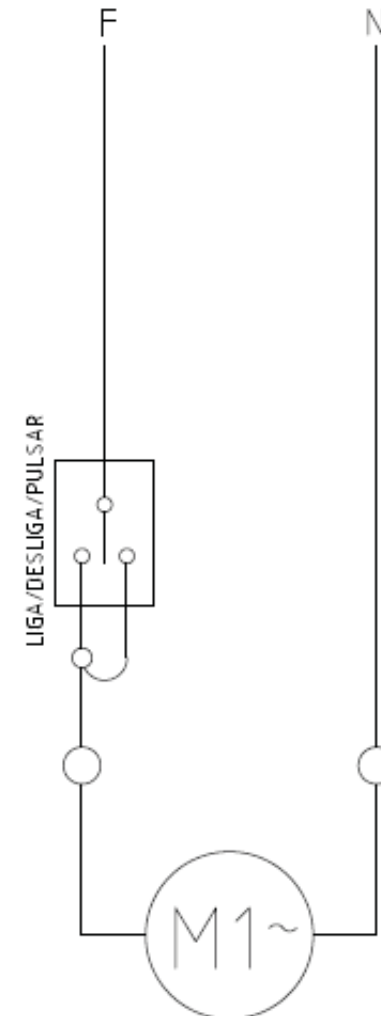
En caso de emergencia, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

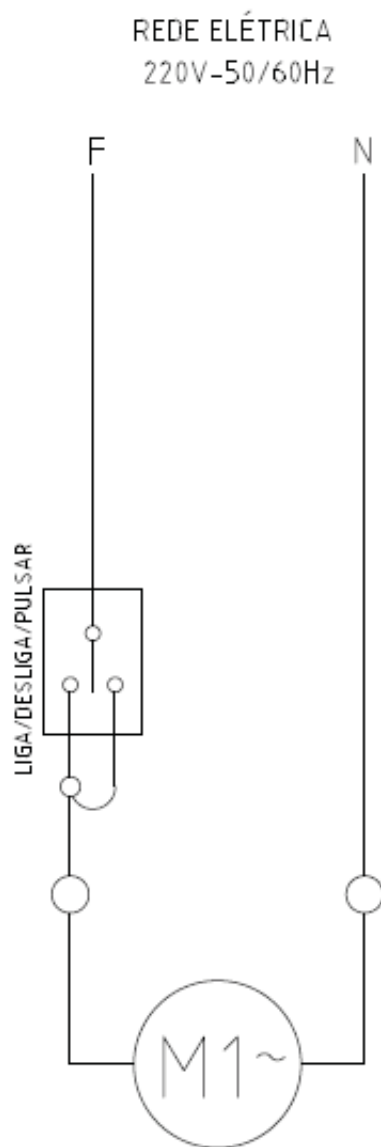
IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente en el equipo.

8. ELECTRIC DIAGRAM

REDE ELÉTRICA
127V-50/60Hz





1.1.12 Siempre ponga la Tapa No.02 (Fig.01) sobre el Vaso antes de prender la licuadora.

1.1.13 Siempre agarre el Vaso No 03 (Fig.01) mientras la licuadora esté en operación.

1.1.14 Cuando se use la licuadora para procesar líquidos calientes se retire la Sobre Tapa No 01 (Fig.01) y se quede con las manos lejos del agujero en la Tapa, para evitar posibles quemaduras.

1.1.15 Nunca toque la cuchilla mientras la licuadora esté en procesamiento.

1.1.16 Al hacer la instalación eléctrica del equipo, conecte el cable de tierra según las normas locales de seguridad.

1.1.17 No use el equipo al aire libre

1.1.18 No deje su licuadora operando sin supervisión.

1.1.19 No se debe esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina. La licuadora no hace puré de papas, no hace claras en punto de nieve o sustitutos para coberturas de cremas. No pica carne cruda ni mezcla masas duras y tampoco extrae pepitas, huesos o semillas de frutas o verduras.

1.1.20 No se debe 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 (01) minuto. Si tienen dudas si la mezcla alcanzó el punto que desean, es mejor apagar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.

1.1.21 No se debe 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, apague inmediatamente la máquina, desconectando la enchufe de la toma de corriente y saque un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.

1. Introducción

1.1 Seguridad

Este equipo es indicado para el ablandamiento de carnes y es una máquina potencialmente peligrosa cuando se utiliza incorrectamente. Mantenimiento, limpieza o cualquier otro servicio, debe ser hechas por una persona debidamente entrenada y con el equipo desconectado de la red Eléctrica.

Deben seguirse las siguientes instrucciones para evitar accidentes:

1.1.1 Para evitar el riesgo de descarga eléctrica y daños al equipo, no utilice el mismo con la ropa o los pies mojada o húmeda y superficie, ni la sumerja en agua u otro líquido o utilice chorro de agua directamente en la máquina.

1.1.2 Deben siempre ser supervisados cuando use cualquier equipo, especialmente cuando es ser usado cerca de niños.

1.1.3 Desconecte el aparato de la red cuando: no está en uso, antes del accesorio para cortar insertar o quitar accesorios, cuando está en mantenimiento, o cualquier otro tipo de servicio.

1.1.4 No use cualquier equipo que tenga un cable o enchufe dañado. No permita que el cable de poder permanecer en el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes.

1.1.5 Si su aparato no funciona correctamente o cuando este sufrir una caída o ha sido dañado de alguna forma, llevarlo a asistencia técnica más junto a la revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.

1.1.6 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones personal.

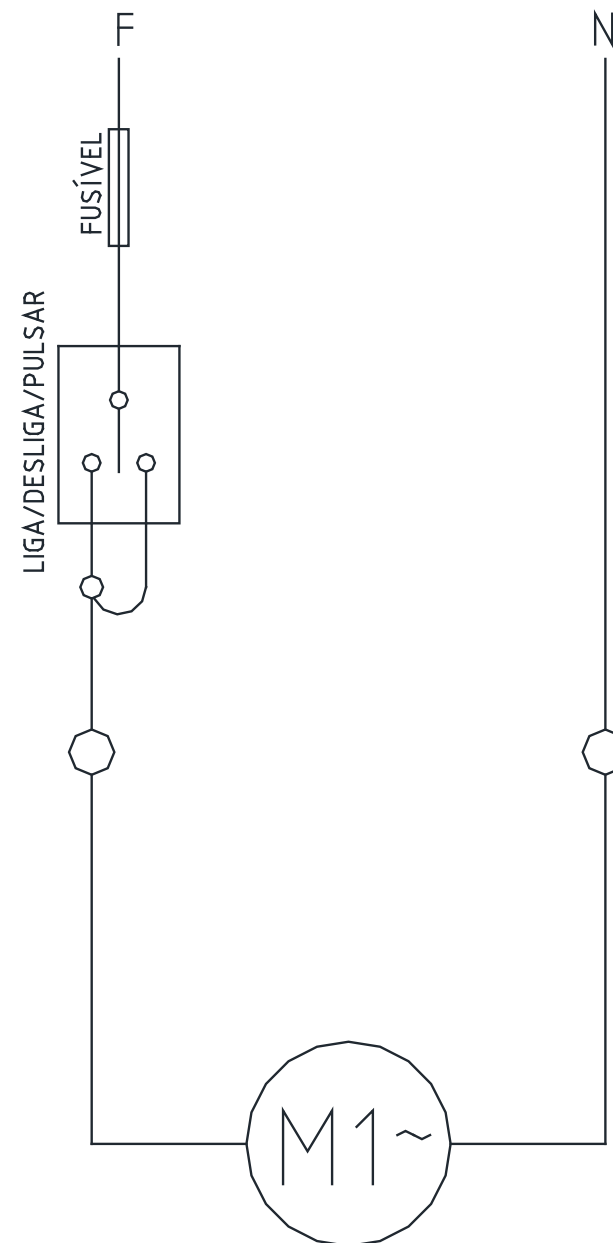
1.1.7 Mantenga las manos y cualquier utensilio de pieza móvil lejos del aparato mientras esté en marcha para evitar lesiones personales o daño a la equipo.

1.1.8 Nunca usar con mangas anchas, especialmente en las muñecas, durante la operación.

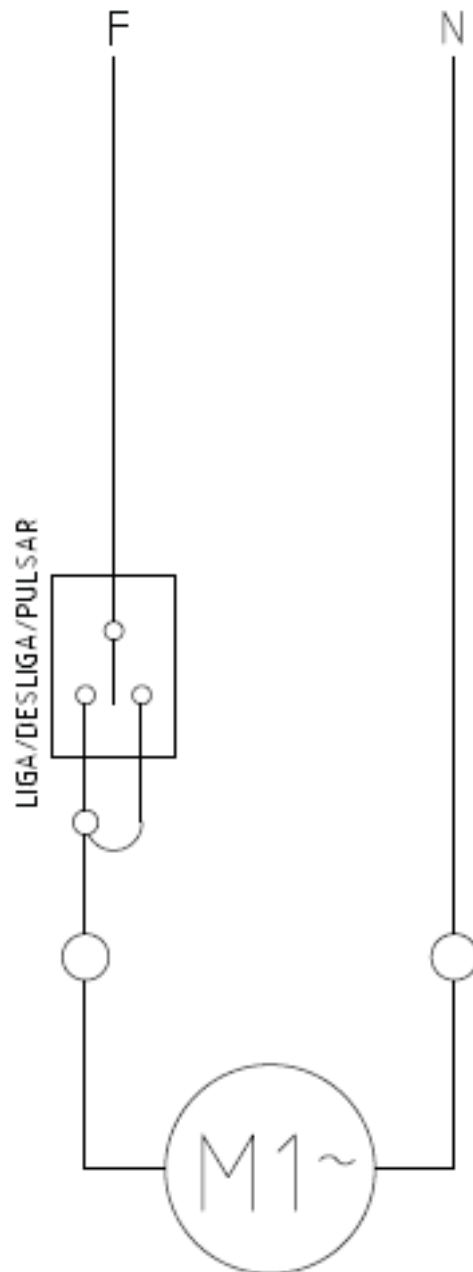
1.1.9 Verificar si el voltaje de la máquina y de la corriente son iguales y si la máquina está correctamente conectada a tierra.

1.1.11 – Las cuchillas son muy afiladas, manéjelas con cuidado

REDE ELÉTRICA
220V/50-60Hz



REDE ELÉTRICA
230V-50/60Hz



SUMÁRIO

1. Introdução	24
1.1 Segurança	24
1.2 Componentes Principales.....	27
1.3 Características Técnicas.....	28
2. Instalação y Pré operação	28
2.1 Instalação	28
2.2 Pre-Operação.....	29
3. Operação.....	31
3.1 Inicio	31
3.2 Procedimiento para alimentación	31
3.3 Limpeza	32
3.4 Cuidados con los aceros inoxidables	33
4. Nociones Generales de Seguridad	34
4.1 Practicas básicas para la Operación	34
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	35
4.3 Inspección de Rutina.....	35
4.4 Operação	36
4.5 Después de Terminar el Trabajo	36
4.6 Manutención	36
5. Análisis y Resolución de Problemas	37
5.1 Problemas , Causas y Soluciones	38
6. Normas observadas	39
7. Mantenimiento.....	39
8. Diagrama eléctrico.....	40