



Manual de Instrucciones

Licuada Comercial

LIC-04LT

LIC-06LT

LIC-08LT

LIC-10LT

Showroom:

Av. Primavera 515, San Borja, Lima - Perú

Síguenos en:

 @ilumiperu  @ilumi_peru

 ilumiperu.com

Nuestros canales de atención Post Venta

Lima

955 148 298

jcanales@activaholding.pe

mavila@activaholding.pe

Provincia

945 064 431

kmora@activaholding.pe

robertson@activaholding.pe

1. Introducción

Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza en, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

Seguridad

Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

- 1.1.1 Nunca utilice la máquina con rapas o pies mojados y/o sobre superficies húmedas o mojadas.
- 1.1.2 Jamás la sumerja en agua ni direcciona charro de agua hacia la misma.
- 1.1.3 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dariada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio Técnico Autorizado -ATA para revisión, reparación o ajuste. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocasionar lesiones en el usuario.
- 1.1.4 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los purios, durante la operación.
- 1.1.6 Verifique que la tensión de la máquina sea igual a la de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.
- 1.1.7 Siempre coloque la Tapa de la licuadora antes de encenderla.]=
- 1.1.8 Esté atento ai vaso mientras la licuadora esté en funcionamiento. Si se suelta, apague inmediatamente la máquina.
- 1.1.9 Al mezclar líquidos calientes, remueva el Tapón de la Tapa y mantenga las manos alejadas dei orificio.
- 1.2.0 No use la máquina ai aire libre.
- 1.2.1 No deje su licuadora funcionando sin supervisión.
- 1.2.2 Nunca toque las Cuchillas si la máquina está funcionando.
- 1.2.3 Al realizar la instalación eléctrica de la máquina, conecte el cable a tierra según las normas de seguridad locales.
- 1.2.4 Para su seguridad la temperatura de los productos procesados no debe ser superior a los 40 grados C.

⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por nirros ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.

⚠ Recomendamos que se vigile a los nirros para no permitirles jugar con la máquina.

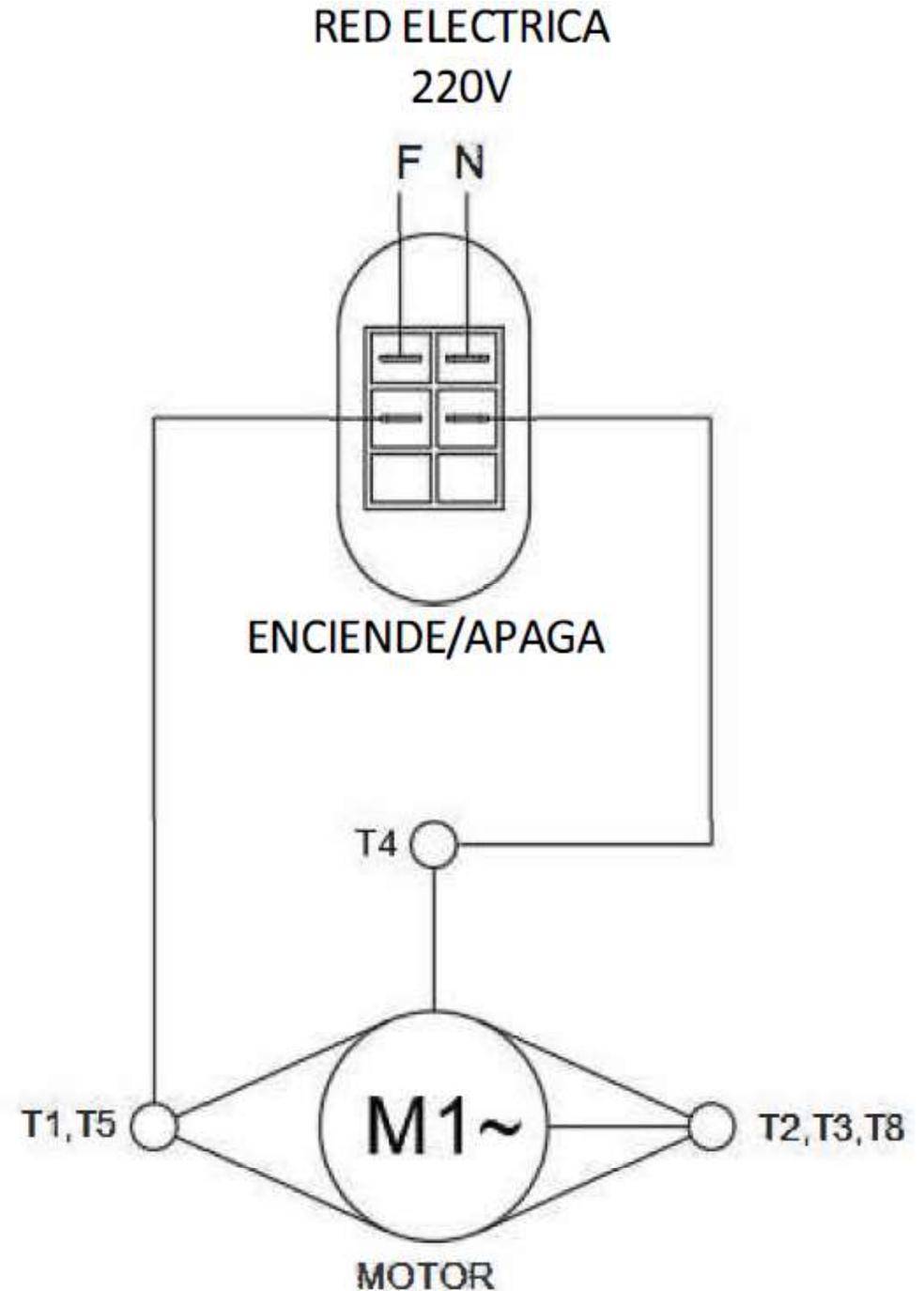
⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, ai sacar o colocar accesorios, antes dei servicio de mantenimiento o antes de cualquier tipo de servicio.

⚠ No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe damnificado. Si el enchufe estuviera damnificado, sustituya el cable damnificado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe dei tomacorriente.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



6. MANUTENCIÓN

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

- * Limpieza - Verificar el ítem 3.4 "Limpieza" de este manual.
- * Cableado - Revise todos los cables para corroborar posible deterioración y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.
- * Contactos - Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.
- * Instalación - Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 "Instalación" de este manual.

1- Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/ reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o rings, anillos v' rings y demás sistemas de sellamiento.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipo no enciende.	- Falta de energía eléctrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Verifique si existe Energía Eléctrica y proceda según el ítem 3.1 Accionamiento. - Llame al Servicio Técnico.
- Olor a quemado y/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame al Servicio Técnico.
- La máquina enciende, pero al colocar el producto dentro, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llame al Servicio Técnico.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico.

2. Componentes y características técnicas

FIGURA 01



- 01 Tapa
- 02 Vaso
- 03 Anillo del Vaso
- 04 Anillo Soporte del Motor
- 05 Gabinete
- 06 Base
- 07 Pies
- 08 Interruptor Encendido
- 09 Interruptor Apagado
- 10 Tapón de la tapa

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LIC-04LT	LIC-06LT	LIC-08LT	LIC-10LT
Capacidad del Vaso	L	4	6	8	10
Tensión	V	220	220	220	220
Frecuencia	Hz	60	60	60	60
Potencia del Motor	CV	0,5	0,5	0,5	0,5
Rotación	RPM	3500	3500	3500	3500
Altura	mm	630	720	750	780
Ancho	mm	275	310	330	340
Profundidad	mm	260	300	320	330
Peso Neto	Kg	9,50	9,60	9,80	10,00
Peso Bruto	Kg	10,80	11,10	11,40	11,70

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado arriba de una superficie seca, firme y con 850mm de altura.

3.2 Instalación Eléctrica

El enchufe de este aparato posee dos clavijas para alimentación y una central para la toma a tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en marcha el aparato.

Cuando recibe el equipamiento, verifique la tensión eléctrica informada en la etiqueta ubicada en el cable eléctrico.

3.3 Pre-operación

- Verifique si el equipamiento está firme en la mesada.
- Antes de utilizar el aparato, limpie con agua y jabón neutro todas las partes que entrarán en contacto con el producto a procesar (lea el ítem 5 Limpieza).

3.3.1 Colocando el Vaso

El Vaso N° 02 (Fig. 01) posee un sistema simple permitiendo una fácil y segura colocación. Para remover y recolocar basta tirarlo verticalmente para arriba por los manipuladores. Siempre remueva ó recoloque el vaso agarrándolo con firmeza por sus manipuladores. Nunca retire ó coloque el Vaso con la licuadora prendida.

3.3.2 Colocando la Tapa

El Vaso N° 02 (Fig. 01) tiene una tapa N° 01 (Fig. 01) hecha de goma atóxica que asegura un eficiente vedamiento durante la operación.

FIGURA 02



Tenga cuidado que la tapa esté debidamente colocada sobre el vaso. Vea la figura abajo.

3.3.3 Colocando la Sobre Tapa

La Sobre Tapa N° 10 (Fig. 01) puede ser usada sea para observar el procesamiento, sea para añadir ingredientes. Para retirarla gírela en el sentido horario hasta que se suelte, y después levántela, vea Figura abajo.

FIGURA 03



4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

- Introduzca la enchufe en la toma.
- Para prender el equipo presione la llave Prender/ Apagar #08 (Fig.01) en la posición “I”.
- Para apagar el equipo presione la llave Prender/ Apagar #08 (Fig.01) en la posición “O”.

4.2 Procedimiento para Operación

Retire la Tapa del Vaso N° 01 con su Sobre Tapa N° 10 (Fig. 01). Con el equipo desligado coloque en el Vaso N° 02 (Fig.01) primero los productos en estado LIQUIDO de la receta, y en seguida coloque los productos de mayor consistencia.

⚠ No usar la licuadora para procesar alimentos con textura gruesa, como ejemplo “CREMA DE AÇAÍ”.

⚠ Corte los ingredientes en trozos pequeños de aproximadamente 3,5 cm, eso reducirá el tiempo de procesamiento principalmente con ingredientes congelados. Para procesamiento de hielo recomendase la adición de un poco de agua.

Coloque la Tapa con el Tapón según detallado anteriormente en los ítems 3.4.2 y 3.4.3. Luego, encienda la máquina.

⚠ El tiempo de licuado varía para cada producto. No se recomienda procesar productos sólidos sin el auxilio de algún líquido porque podría ocurrir un sobrecalentamiento, y en consecuencia daños al sistema de vedamiento.

⚠ Nunca prenda la máquina sin carga, pues podrán ocurrir daños irreparables.

5. LIMPIEZA

⚠ Para hacer la limpieza saque el enchufe del socket.

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado:

- Antes de ser usado por la primera vez;
- Al terminar un día de trabajo;
- Siempre que no haya sido usado por un largo periodo;
- Antes de ponerlo en operación después de un largo tiempo sin uso.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro:

- Tapa N° 01 ;
- Vaso N° 02;
- Sobre Tapa N° 10.

⚠ No use charro de agua directamente sobre el equipo.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

- Para lavar el interior del vaso, llene el vaso hasta la mitad de su capacidad con agua y agregue una pequeña dosis de detergente neutro.
- Coloque la tapa y encienda la licuadora durante 30 segundos.
- Retire el contenido y enjuague la taza.
- Si es necesario, utilice un cepillo con mango y cerdas de nylon para ayudar a eliminar los materiales impregnados.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.

