

HANCCOP
www.hanccop.pe
E-mail: info@hanccop.pe
Fone: 51 952365328

70106.6 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Correção: 02/07/2021

- 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.

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



COMMERCIAL BLENDER STAINLESS STEEL, SEAMLESS STAINLESS STEEL CUP
LICUADORA COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

MODELO
**HC2/HC3/HC4/HC6/HC8
/HC10**

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	9
3.1 Starting.....	9
3.2 Feeding Procedures	9
3.3 Cleaning	10
3.4 Cautions with Stainless Steel	11
4. General Safety Practices	13
4.1 Basic Operation Practices.....	13
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON	14
4.3 Routine Inspection.....	14
4.4 Operation	15
4.5 After Finishing The Work.....	15
4.6 Maintenance.....	15
4.7Advice	16
5. Analysis and Problems Solving.....	16
5.1 Problem, causes and solutions.....	16
6. Maintenance	18
7. Electrical Diagram.....	19

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal black lines running across the width of the page. The lines are thin and consistent in thickness. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

1. Introduction

1.1 Safety

If and when this equipment is not correctly used it is a potentially DANGEROUS machine. Cleaning, maintenance and any other service in the machine shall be carried out by duly trained people and with the plug off its socket. The instructions below must be always followed to avoid ACCIDENTS:

1.1.1 Read completely this Instruction

1.1.2 To prevent from the risk of an electric shock and damage to the equipment, never use it with wet clothing and feet on a wet or humid surface.
Never dip it in water or any other liquid. Do not spray water directly upon the equipment.

1.1.3 The use of any equipment must be always supervised, especially when it is used near children.

1.1.4 Disconnect the machine from the socket when: It is not in use, It is necessary to insert or remove any parts, It is necessary to insert or remove accessories, when cleaning, repairing or servicing the equipment.

1.1.5 Never use any equipment with damaged cords or/and plugs. Do not place the electric cord on table/counter edges or upon hot surfaces.

1.1.6 If your equipment is not working properly, or when it suffers any impact during a drop or has been damaged somehow, contact Technical Assistance for maintenance.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause physical injuries.

1.1.8 When the equipment is turned on, keep hands and any tools away from its moving parts. This will prevent from physical injuries and damages to the machine.

1.1.9 During operation, never use clothes with wide sleeves specially at the wrist.

1.1.10 When making the electric connection of the equipment, be sure the equipment voltage is the same as the network electric voltage.. Provide a correct grounding in accordance to your local safety standards.

1.1.11 Blades # 02 (Pic.04) are sharp, handle with care

1.1.12 Never operate the blender without the lid # 01 (Pic.01) correctly placed

1.1.13 Always hold the Cup # 02 (Pic.01) while the Blender is running, If the Cup gets loose switch OFF the equipment

1.1.14 During operation if necessary to add hot liquids, remove the transparent lid cap # 10 (Pic. 01), and keep your hands away from the lid hole in order to avoid burnings,

1.1.15 Do not use the equipment outdoors.

1.1.16 Never touch the blades # 02 (Pic.04) if the blender is in operation

1.1.17 For safety the temperature of the products to be processed shall not be above 40 degrees centigrade

This equipment has been designed to be used in commercial kitchens, such as restaurants, canteens, hospitals, bakeries, butcher shops, and so on.

The use of this equipment is not recommended when :

The production process is an industrial continuous process.

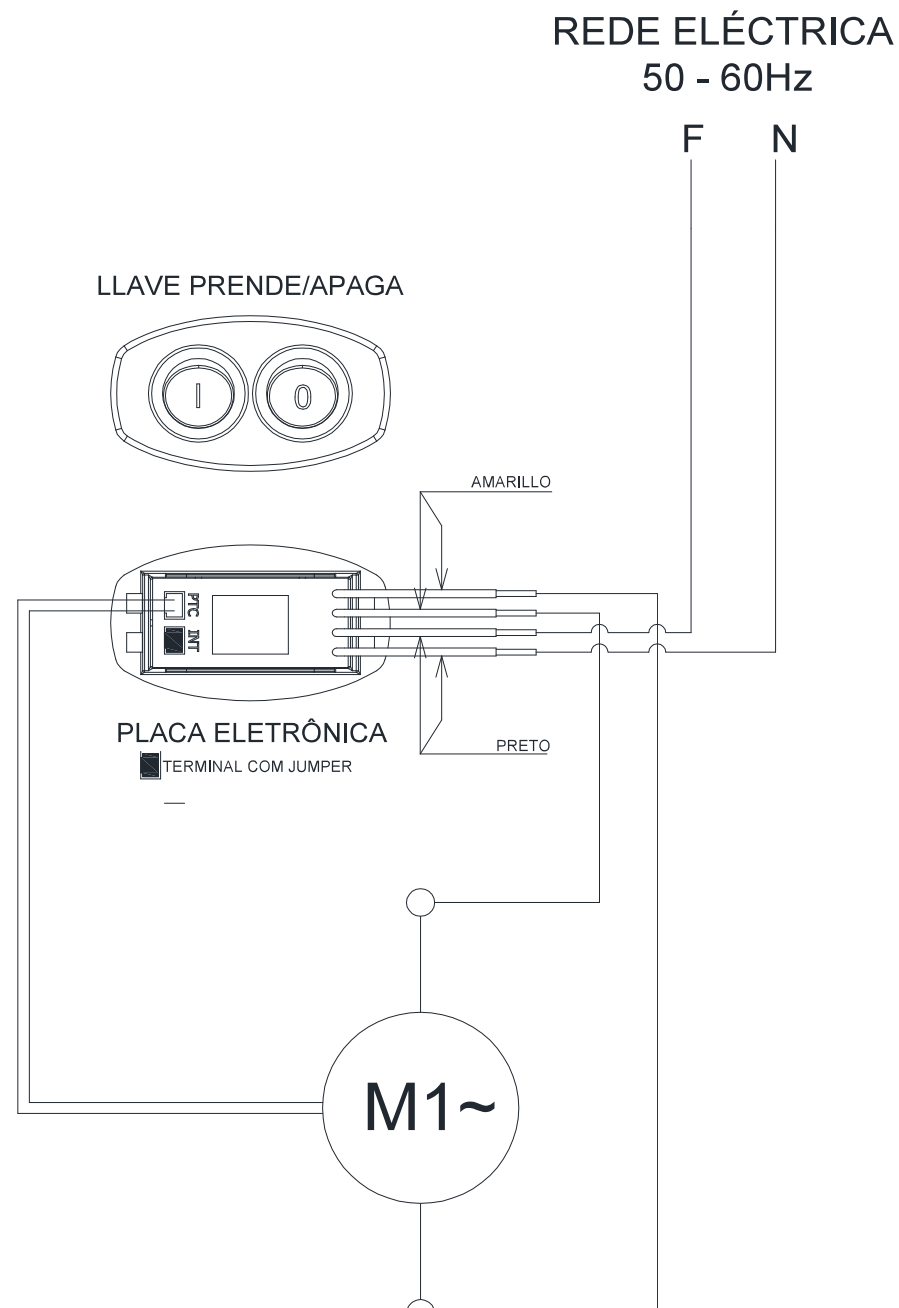
The working place has an ambient having corrosive, explosive, contaminated with water vapour dust or gas atmosphere.

ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.ACTUAL PRODUCT MAY VARY DUE TO PRODUCT ENHANCEMENT.

IMPORTANT

ALL PICTURES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY.ACTUAL PRODUCT MAY VARY DUE TO PRODUCT ENHANCEMENT.

7. Diagrama Eléctrico



6. 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. 3.4 de este manual.

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

* Contactos - Llave prende/desliga, 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.

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 prende/desliga, 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.

IMPORTANT

Make sure the electric cord is in perfect usage conditions. In case it is not, have it replaced by another that complies with the technical and safety specifications. This replacement must be carried out by qualified personnel and must attend the local safety standards.

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

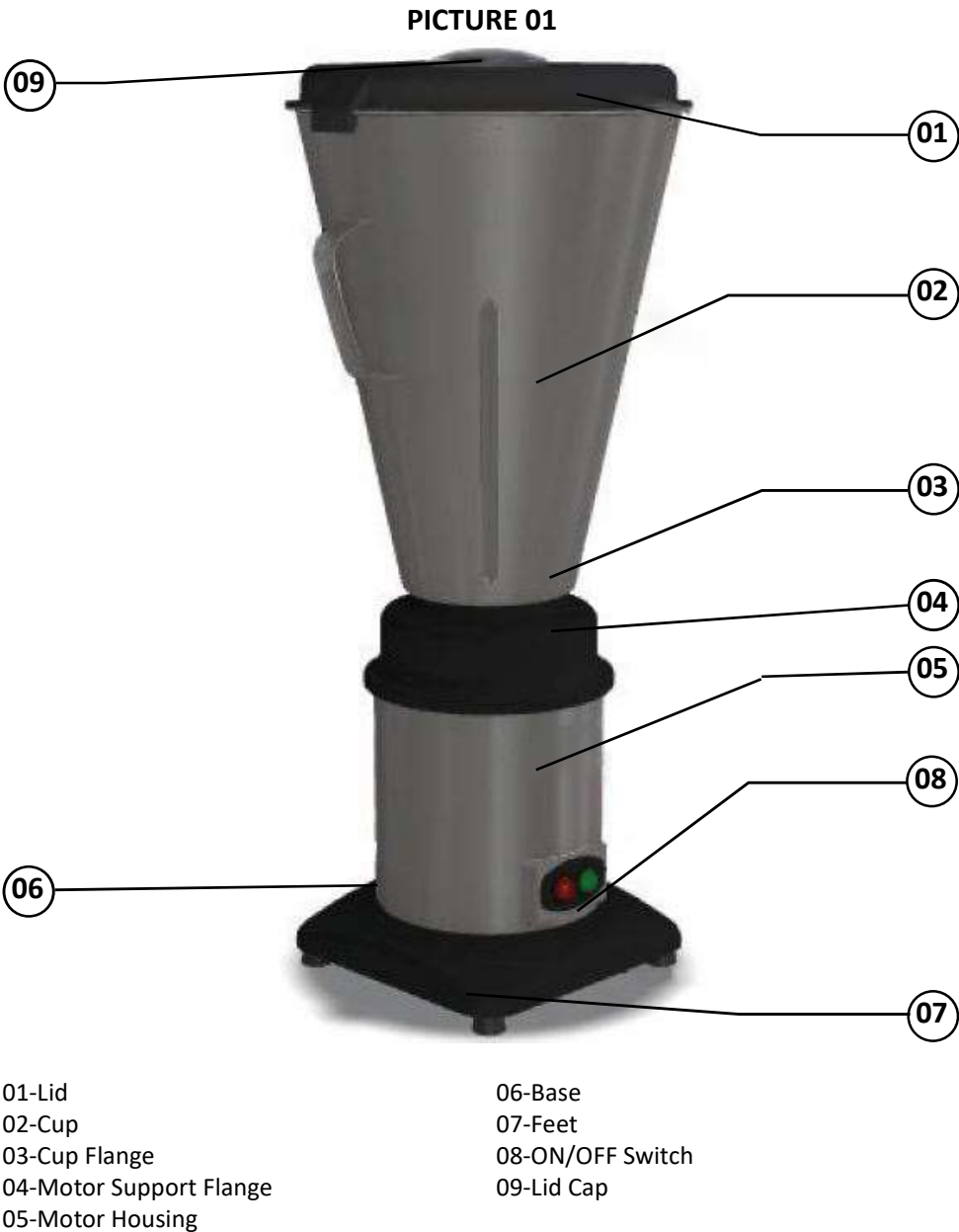
In case of emergency take off the plug from its socket.

IMPORTANT

Never spray water directly on to the equipment.

1.2 Main Components

All components are made with carefully selected material.



QUADRO 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica; - Problema en el circuito eléctrico.	- Verifique se hay energía eléctrica; - Llame el Servicio Técnico.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito eléctrico.	- Llame el Servicio Técnico.
- La maquina prende pero cuando el producto es colocado en el vaso la cuchilla para o gira en baja rotación.	- Problema con el motor eléctrico.	- Llame el Servivio Técnico.
- Cable eléctrico damnificado.	- Falla durante el transporte de la maquina.	- Llame el Servicio Técnico.
- Ruidos anormales.	- Rodamientos damnificados.	- Llame el Servicio Técnico.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, causas y resoluciones.

Este equipo fue diseñado 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.

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UN.	HC2	HC3	HC4	HC6	HC8	HC10
Cup Capacity	l	2	3	4	6	8	10
Speed	rpm	4500	4500	4500	4500	4500	4500
Voltage	V	110 o 220	110 o 220	110 o 220	110 o 220	110 o 220	110 o 220
Frequency	Hz	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Power Rating	HP	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Height	mm	660	660	660	720	750	780
Widht	mm	240	240	290	310	330	340
Depth	mm	255	255	280	300	320	330
Net Weight	kg	4,3	4,5	5,0	5,25	5,3	5,5
Shipping Weight	kg	5,3	5,4	5,9	6,15	6,5	6,8

IMPORTANT

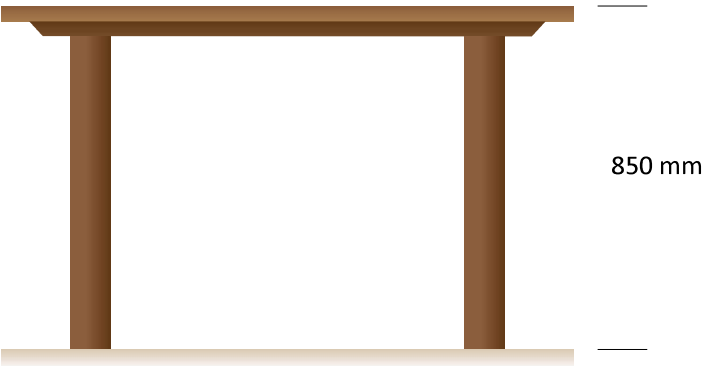
This equipment is NOT BIVOLT. Make sure the network voltage is the same as the voltage indicated on the cord label.

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

2.1.1 Placing

The equipment shall be placed on a firm, level, dry surface about 850 mm above floor.



2.1.2 Electric Installation

This equipment has been designed for 110 or 220 V, when you receive the equipment check the voltage given on the cord label.

The cord has a plug with three pins, the middle one is ground. It is mandatory the three pins to be duly connected before to start the machine.

IMPORTANT

Make sure the network voltage is the same as the voltage indicated on the cord label.

2.2 Pre Operation

2.2.1 Placing the Cup

The Cup # 02 (Pic.01) has a simple system to fit it on his due place by an easy and safe way.

To remove and replace the Cup move it vertically up or down using the two handles.

IMPORTANT

Never remove or replace the Cup with the blender switched ON.

2.2.2 Placing the Lid

The Cup # 02 (Pic.01) has a non toxic rubber Lid # 01 (Pic.01) giving an efficient seal during process Make sure the Lid to be duly fasted on the Cup, see picture 02 below.

PICTURE 02



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. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o 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

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla otra vez. Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

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

IMPORTANTE

Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia

4.7 Aviso

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD

IMPORTANT

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

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

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 mantenimiento debe estar perfectamente claro.

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 estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.3.2 Cuidados

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

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

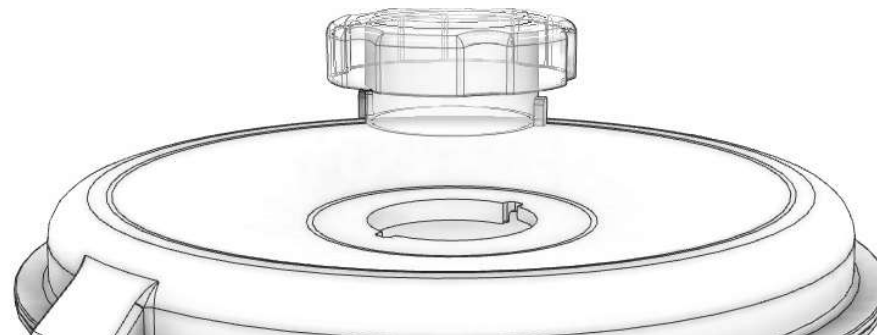
Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

2.2.3 Placing the Lid Cap

The Lid Cap # 10 (Pic.01) may be used either to watch the process or to add ingredients.

To remove it turn it clockwise until to be loose, then lift it. See picture 03 below.

PICTURE 03

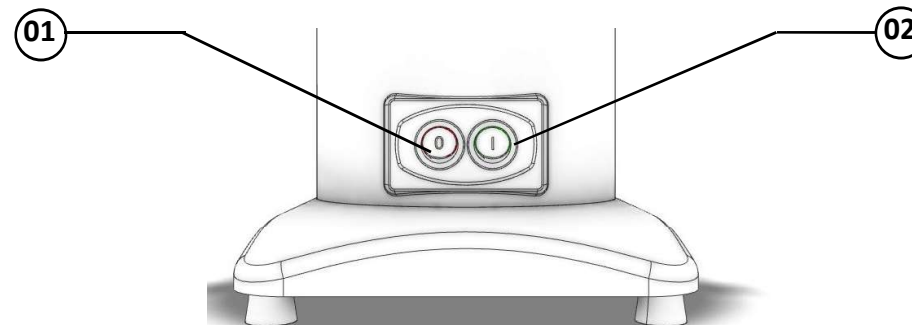


3. Operation

3.1 Starting

- Place the Plug into its socket
- To stop the equipment press the OFF Switch.
- To stop the equipment press the ON Switch.

PICTURE 04



3.2 Feeding Procedures

Before to use the equipment, all the parts to be in contact with the product to be processed shall be washed with water and neutral soap. (see item 3.4 cleaning).
Make sure the equipment is firm on its place.

Remove the Lid # 01 (Pic.01) together with the Cap # 10 (Pic. 01)

With the blender switched OFF place first the liquid product, then place into the the Cup the receipt more consistent products.

Place the Lid with its Cap as instructed item 2.2.2 and 2.2.3

IMPORTANT

The processing time depends on the kind of product. It is not recommended to blend products without the addition of any liquid, otherwise it will overheat and damage the Cup seal.

IMPORTANT

NEVER SWITCH THE MACHINE ON WITHOUT LOAD IN IT BECAUSE IT WILL CAUSE IRREPARABLE DAMAGES.

3.3 Cleaning

IMPORTANT

Never do cleaning with the machine plugged in. Always unplug the machine before cleaning.

When the equipment must go through a complete cleaning process :

- before to be used first time.
- After every day end of operations
- When the blender is not going to be used for a long period of time.
- Before to start operation after a long period it has not been used.

Many parts may be removed for cleaning :

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

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos 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, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

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

Antes de cualquier manutenzione 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 prende / apaga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

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 fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas 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.

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, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos 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

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela

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 mantenimiento.

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 Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de

LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

- Lid Cap # 10 (Pic.01)

Wash all parts with water and neutral soap.

- To wash the Cup inside fill the Cup with water up to half capacity and add a small quantity of neutral detergent.
- Put on the Lid and switch ON the blender for 30 seconds
- Remove the water and rinse the Cup.
- If necessary use a nylon brush to help residues removal.

IMPORTANT

Do not spray water directly towards 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, saltern 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.

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 to the operator 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.

- Sobre Tapa No. 10 (Fig. 01)

Lave todas las partes con agua y jabón neutro

Para lavar el interior del Vaso póngale agua hasta su mitad, y mas una pequeña dosis de detergente neutro.

Coloque la Tapa y prenda la licuadora por cerca de 30 segundos.

Retire el contenido y enjuague el Vaso

- Se necesario use un cepillo de nylon para auxiliar en la remoción de residuos.

IMPORTANTE

No use chorro de agua directamente sobre el equipo.

3.4 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “corrosión”, 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 la 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, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

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

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (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.

3.2 Procedimiento para operación

Antes de usar el equipo deben ser limpias con agua y jabón neutro todas las partes que entren en contacto con el producto (vea ítem 3.4 Limpieza)

Verifique si el equipo está firme en su posición de trabajo.

Retire del Vaso la Tapa No 01 (Fig. 01) con su Sobre Tapa N° 10 (Fig. 01)

Con el equipo desligado coloque en el Vaso N° 03 (Fig. 01) primero los productos en estado LIQUIDO de la receta, y en seguida coloque los productos de mayor consistencia.

IMPORTANTE

El volumen máximo es determinado por el resguardo de seguridad N° 01 (Fig.04).

Coloque la Tapa N° 01 (Fig. 01) con su Sobre Tapa N.o 10 (Fig. 01) de acuerdo con las instrucciones de los ítem 2.2.2 y 2.2.3 y prenda el equipo.

IMPORTANTE

El tiempo de licuado varia 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 del Vaso.

IMPORTANTE

Nunca prenda el equipo en vacío, pues daños irreparables irán ocurrir.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE

Retire el enchufe de su toma antes de iniciar la limpieza.

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado, cuando:

- Antes de ser usado por la primera vez
- Después de un día de operación
- Antes de guardarlo para un largo periodo sin uso
- Antes de ponerlo en operación después de un largo periodo de inactividad

Algunas partes del equipo pueden ser retiradas para limpieza :

- Vaso N° 02 (Fig. 01)
- Tapa N° 01 (Fig. 01)

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be FATAL.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a FATAL 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 giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (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 the sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT MODIFY original characteristics of the machine.

DO NOT REMOVE, TEAR OFF or MACULATE ANY SAFETY or IDENTIFICATION LABELS stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

IMPORTANT

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

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

4.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

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 introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

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

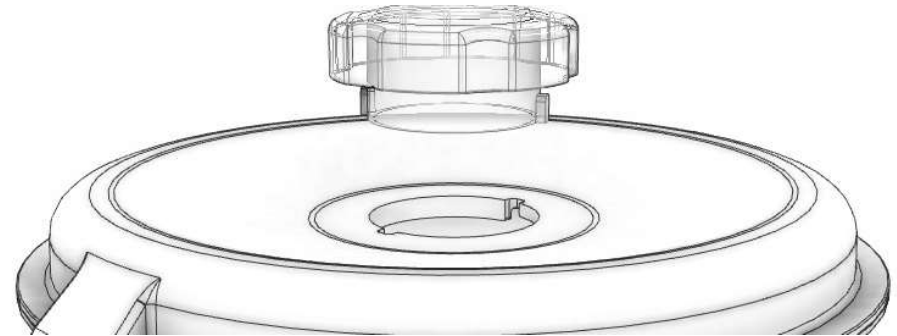
Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

2.2.3 Colocando la Sobre Tapa

La Sobre Tapa Nº 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 03 abajo.

FIGURA 03

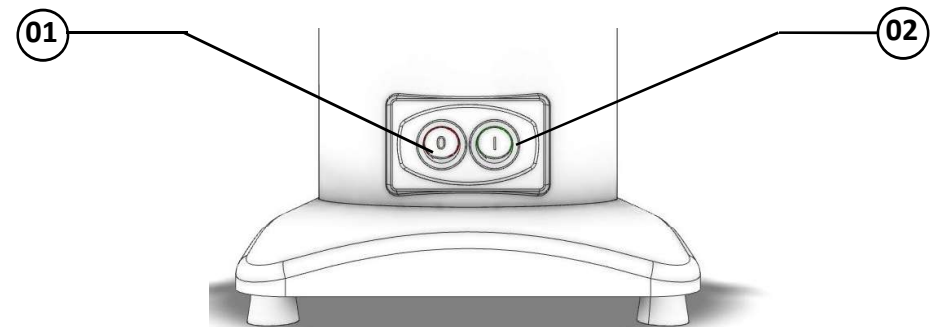


3. Operación

3.1 Accionamiento

- Introduzca el enchufe en la toma
- Prenda el equipo colocando la Llave Prende Nº 08 (Fig. 01)
- Para desligar el equipo ponga la Llave Desliga Nº 08 (Fig. 01)

FIGURA 04



2.1.2 Instalación Eléctrica.

Este equipo fue diseñado para 110 o 220 V. Al recibir la licuadora verifique la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable de alimentación eléctrica.

El enchufe del cable de alimentación eléctrica posee tres clavillos el clavillo central es la tierra. Los tres clavillos deben estar conectados antes de prender la maquina.

IMPORTANTE

Certifíquese de que la tensión de la red eléctrica es la misma de la tensión indicada en la etiqueta del cable de alimentación.

2.2 Pre Operación

2.2.1 Colocando el Vaso

El Vaso N° 02 (Fig. 01) posee un sistema simples permitiendo una fácil y segura colocación. Para remover y recolocar el Vaso basta tirarlo verticalmente para arriba por los manipululos. Siempre remueva ó recoloque el vaso agarrándolo con firmeza por sus manipululos.

IMPORTANTE

Nunca retire ó coloque el Vaso con la licuadora prendida.

2.2.2 Colocando la Tapa

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

Tenga cuidado para que la Tapa esté debidamente colocada sobre el Vaso. Vea la figura 02 abajo.

FIGURA 02



4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf. The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden. Never touch turning parts with your hands or in any other way. NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine. Never clean the machine unless it has come to a COMPLETE STOP. Put all components back to their functional positions before turning it ON again. DO NOT place 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 unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

This equipment has been designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Blender refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

1.3 Características Técnicas

QUADRO 01

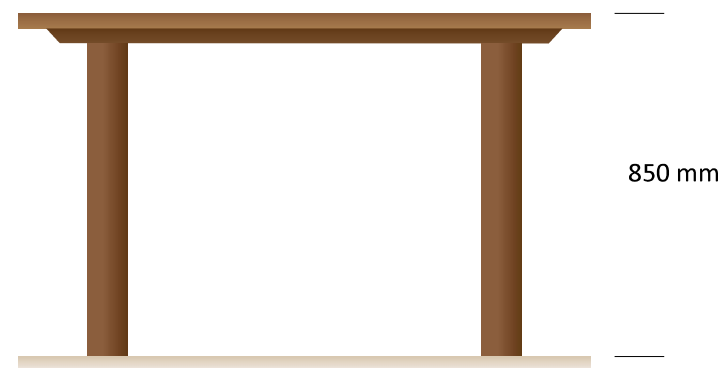
CARACTERÍSTICAS	UN.	HC2	HC3	HC4	HC6	HC8	HC10
Capacidad	l	2	3	4	6	8	10
Rotación	rpm	4500	4500	4500	4500	4500	4500
Tensión	V	110 o 220	110 o 220	110 o 220	110 o 220	110 o 220	110 o 220
Frecuencia	Hz	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Potencia	CV	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Altura	mm	660	660	660	720	750	780
Ancho	mm	240	240	290	310	330	340
Profundidad	mm	255	255	280	300	320	330
Peso Neto	kg	4,3	4,5	5,0	5,25	5,3	5,5
Peso Bruto	kg	5,3	5,4	5,9	6,15	6,5	6,8

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Trabaje con su Licuadora sobre una superficie seca, estable preferentemente con 850 mm de altura



1.2 Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan la maquina son contruidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función.

FIGURA 01



- 01 – Tapa del Vaso
02 – Vaso
03 – Brida del Vaso
04 – Brida de Soporte del Motor
05 – Gabinete
- 06 - Base
07 – Pie
08 – Llave Prende/desliga
09 – Sobre Tapa

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not switch on.	Lack of power. Problem with the electric circuits	Check if machine is plugged in and if there is power in the power supply source. Call technical assistance
Smoke smell or smoke.	Problem in the electric circuit.	Call technical assistance.
The machine switches ON but when the product is placed, the motor stops or turns to slow.	Problem with the electric motor.	Call technical assistance.
Power cord damaged.	Damage during transportation.	Call technical assistance.
Abnormal noises	Problem with the bearing	Call technical assistance.

6. 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 3.4 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

* 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 clearance
- 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, overheating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O’rings, V’rings and other seals

IMPORTANTE

Para la mayor seguridad del operador este equipo está proveído de un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario después de una eventual falta de energía.

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

Recomendase que los niños sean vigilados para que no se les permita jugar con el equipo.

IMPORTANTE

En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

vaso se suelta desligue inmediatamente el equipo;

1.1.14 Cuando se use la licuadora para procesar líquidos calientes se retire la sobre tapa Nº 10 (Fig. 01) de la 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 Nº 02 (Fig 04) mientras la licuadora esté en procesamiento.

1.1.16 No use el equipo al aire libre.

1.1.17 Para la seguridad del operador, la temperatura de los productos en procesamiento no deberá ser superior a los 40 grados centígrados.

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

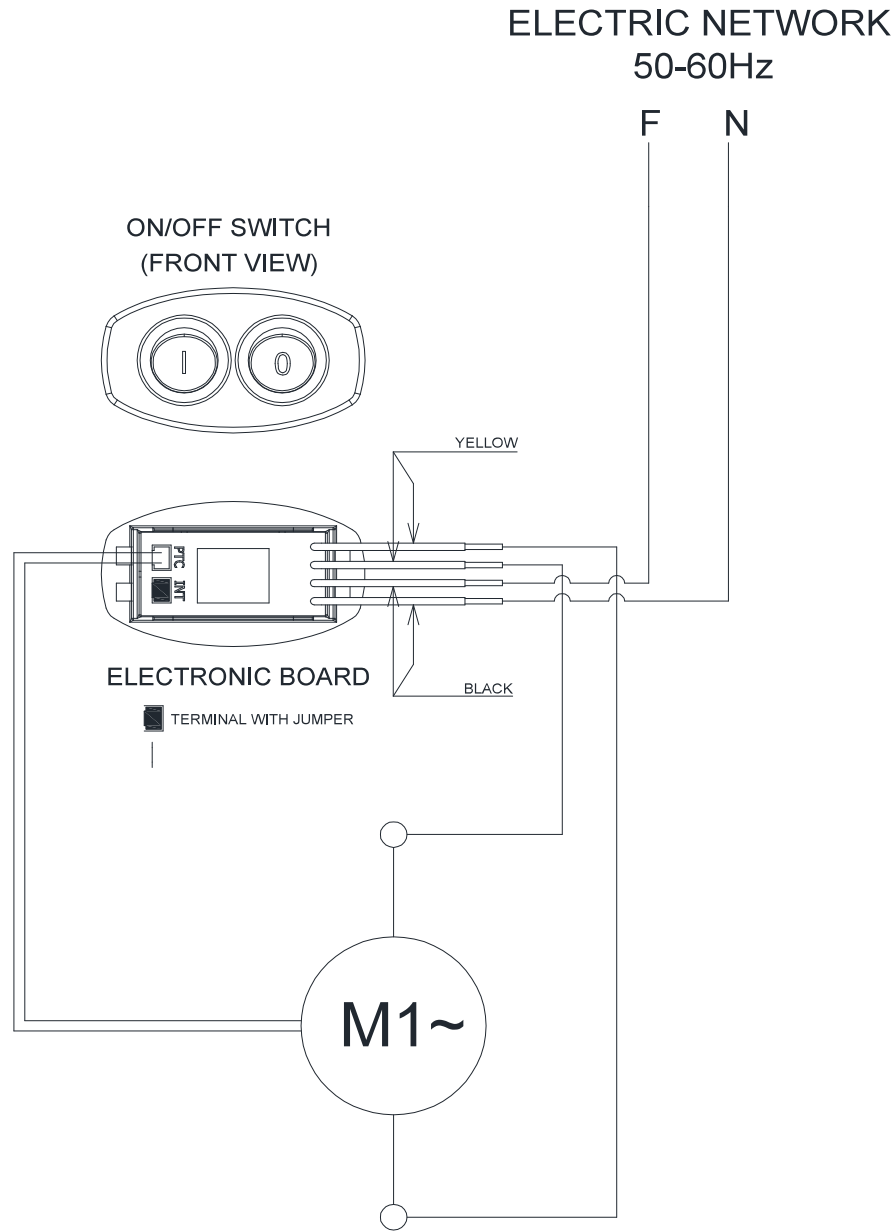
Este equipo fue desarrollado para uso en cocina comerciales, por ejemplo en restaurantes, cantinas, panaderías, ,carnicerías y similares.

El uso del equipo no se recomienda cuando:

- La producción sea continuada en escala industrial.
- El local de trabajo sea un ambiente de atmósfera corrosiva, explosiva, ó contaminado por vapor, gas, o polvo.

IMPORTANTE
TODAS LAS IMÁGENES MOSTRADAS ESTÁN PARA EL PROPÓSITO DE LA ILUSTRACIÓN SOLAMENTE. EL PRODUCTO ACTUAL PUEDE VARIAR DEBIDO A LA MEJORA DEL PRODUCTO.

8. Electrical Diagram



INDICE

1. Introducción	21
1.1 Seguridad	21
1.2 Componentes Principales	24
1.3 Características Técnicas.....	25
2. Instalación y Pre Operación	25
2.1 Instalación	25
2.2 Pre Operación.....	26
3. Operación.....	27
3.1 Accionamiento.....	27
3.2 Procedimiento para operación	28
3.3 Limpieza	28
3.4 Cuidados con los aceros inoxidables	29
4. Nociones Generales de Seguridad.....	30
4.1 Practicas Básicas de Operación	30
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	32
4.3 Inspección de Rutina	32
4.4 Operación	33
4.5 Después de Terminar el Trabajo	33
4.6 Mantenimiento.....	33
4.7 Aviso	33
5. Análisis y Resolución de Problemas	34
5.1 Problemas, causas y resoluciones.	34
7. Mantenimiento.....	36
8. Diagrama Eléctrico.....	37

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza ó otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada con la maquina desconectada de la red eléctrica.

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina, nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas, no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.

1.1.3 siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca.

1.1.4 Desconecte el equipo de la red cuando : no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó de inserir ó remover accesorios, cuando en mantenimiento ó otro tipo de servicio.

1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe damnificado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera damnificado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta un Servicio Técnico para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.

1.1.9 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.

1.1.10 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté aterrado.

1.1.11 cuchillas son muy afiladas, manéjelas con cuidado

1.1.12 Siempre ponga la Tapa N° 01 (Fig. 01) sobre el Vaso antes de prender la licuadora.

1.1.13 Siempre agarre el Vaso No 02 (Fig. 01) mientras la licuadora esté en operación. Si el