



fritega\_sa@hotmail.com



70205.0 - ESPAÑOL

Data de Revisão: 14/04/23

- 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.FRITEGA.COM.EC

MANUAL DE INSTRUCCIONES



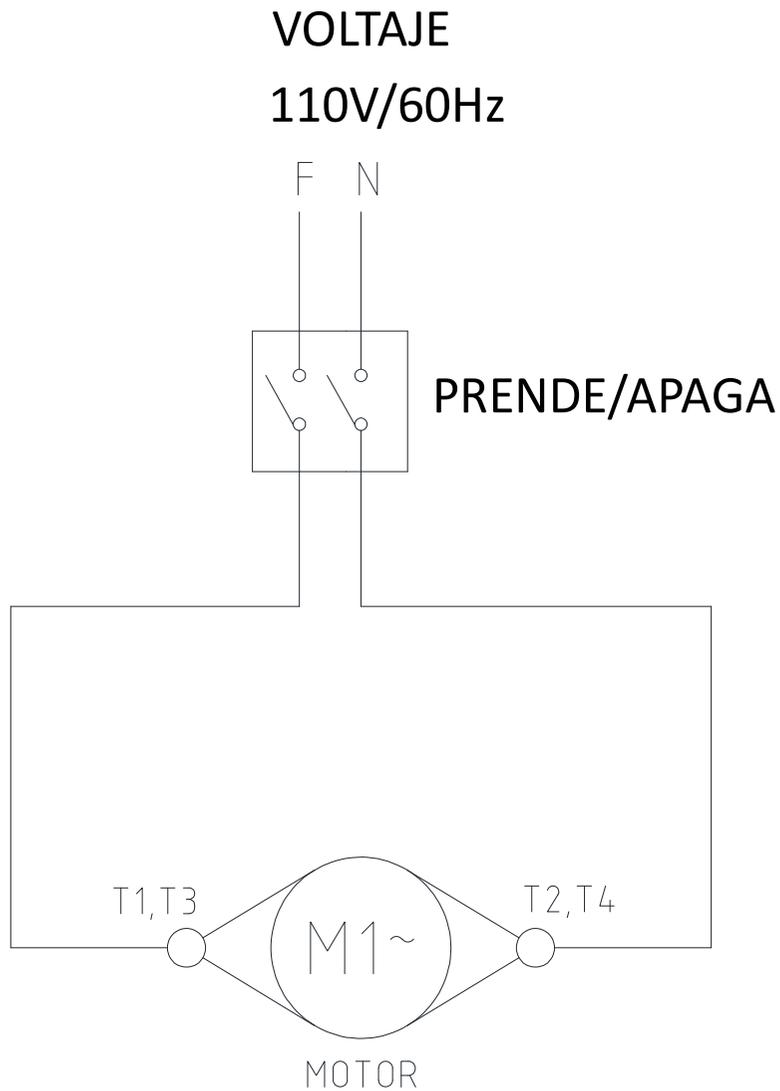
LICUADORA COMERCIAL, BASCULANTE, CABALLETE Y VASO EN INOXIDABLE

MODELO

**LAR-15MB**  
**LAR-25MB**



## 7 . Diagrama Eléctrico



## 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

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

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 insertar 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 una Asistencia Técnica 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 Las cuchillas son muy afiladas , manéjelas con cuidado

1.1.12 Siempre ponga la Tapa sobre el Vaso antes de prender la licuadora.

1.1.13 Cuando se use la licuadora para procesar líquidos calientes retire la sobre tapa , y se quede con las manos lejos del agujero en la Tapa .para evitar posibles quemaduras.

1.1.14 Nunca toque la cuchilla mientras la licuadora esté en operación.

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

**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.**

## 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 propiciado 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 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

## 5. Análisis y Resolución de Problemas

### 5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este equipo fue diseñado para que se necesite un mínimo de mantención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

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

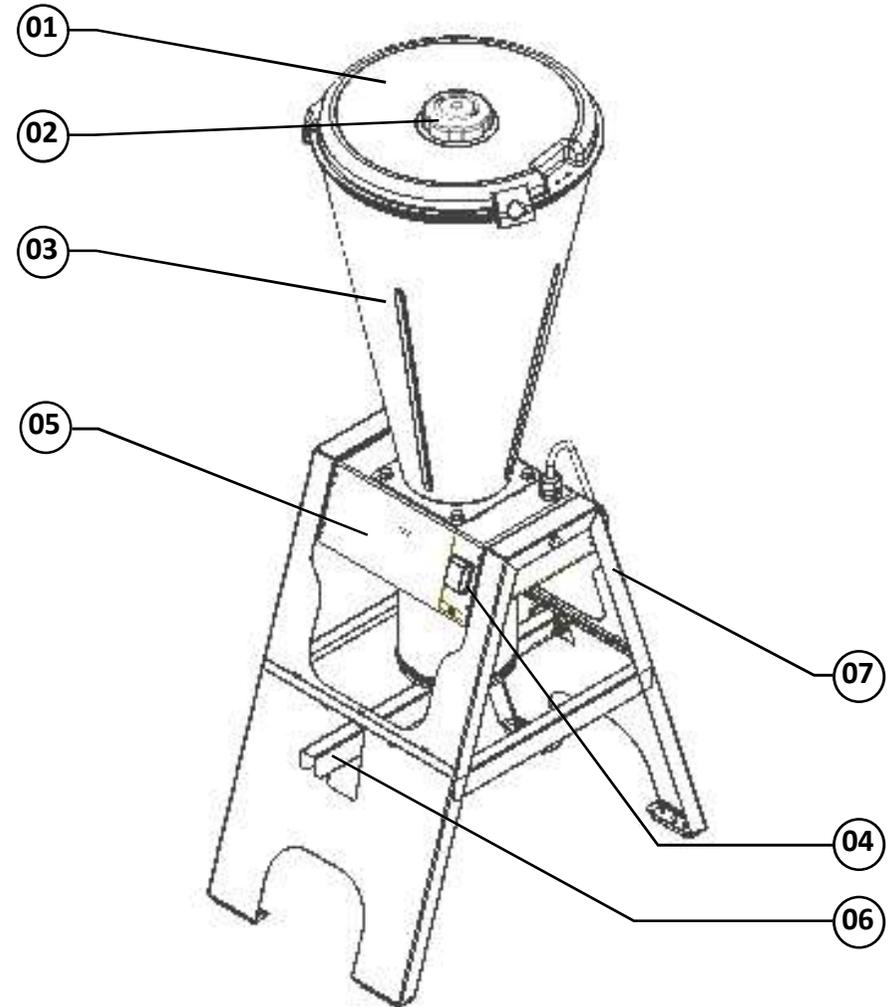
**TABLA 02**

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas con los circuitos eléctricos.	- Verifique si hay energía. - Llame el Servicio Técnico.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas con los circuitos eléctricos.	- Llame el Servicio Técnico.
- La licuadora prende pero cuando el ingrediente es colocado en el vaso la cuchilla gira en baja rotación.	- Problema con el motor.	- Llame el Servicio Técnico.
- Cable de Alimentación dañado.	- Falla en el transporte.	- Llame el Servicio Técnico.
- Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame el Servicio Técnico.
- El producto no licua.	- Trozos muy grandes no permiten el contacto con la cuchilla. - Cuchilla no afilada.	- Corte el producto en trozos menores de 3,5 cm. - Llame el Servicio Técnico.
- Vaciamiento del Vaso.	- Problema con el vedamiento.	- Llame el Servicio Técnico.

### 1.2 Principales Componentes

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

**FIGURA 01**



- 01 - Tapa
- 02 - Sobre Tapa
- 03 - Vaso
- 04 - Llave Prende/Desliga

- 05 - Gabinete
- 06 - Pedal
- 07 - Caballete

### 1.3 Características Técnicas

**TABLA 01**

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LAR-15MB	LAR-25MB
Capacidad del Vaso	L	19	25
Rotación	rpm	3500	3500
Tensión	V	110	110
Frecuencia	Hz	60	60
Potencia	W	1240	1240
Altura	mm	1120	1180
Ancho	mm	350	390
Profundidad	mm	525	525
Peso Neto	Kg	21	22,4
Peso Bruto	Kg	23	24

## 2. Instalación Y Pre Operación

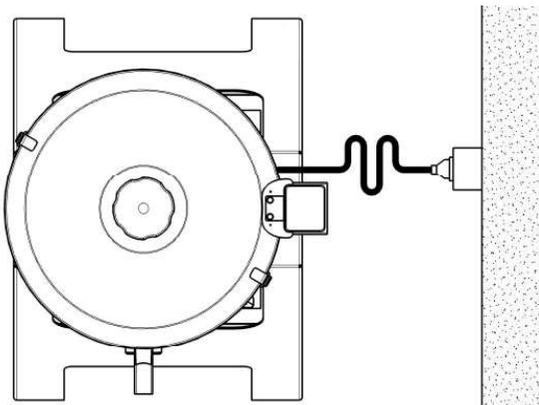
### 2.1 Instalación

#### 2.1.1 Posición

Para un buen desempeño el equipo debe ser colocado sobre una superficie de trabajo seca, estable y plana .

La Figura 02 muestra la posición correcta de la máquina en relación a lá red eléctrica (toma)

**FIGURA 02**



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 .

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.

### IMPORTANTE

Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina.

#### 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 .

#### 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.

#### 2.1.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 220 Volt, Al recibirlo verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El enchufe del cable eléctrico posee tres pernos, el perno del medio es el perno de tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados , antes de prender el equipo.

### IMPORTANTE

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica es compatible con la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

#### 2.2 Pre-Operación

Antes de usar el equipo , todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado deben ser lavadas con agua y jabón neutro ( lea el ítem 3.3 Limpieza ).

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

##### 2.2.1 Colocando el Vaso

El Vaso posee un sistema basculante simples permitiendo una fácil y segura colocación.

Para bascular el vaso proceda de la manera descrita abajo:

Desligue el equipo presionando la Llave Desliga "O" No 04 (Fig 01) en la posición "O".

Retire la Tapa No.01 (Fig.01).

Agarre con fuerza la asa del vaso y presione con el pie el Pedal No 01 (Fig 03) soltando el Vaso para permitir que bascule.

Abaje el Vaso para vaciar su contenido.

Levante el vaso hasta que se quede trabado en su posición vertical.

**FIGURA 03**



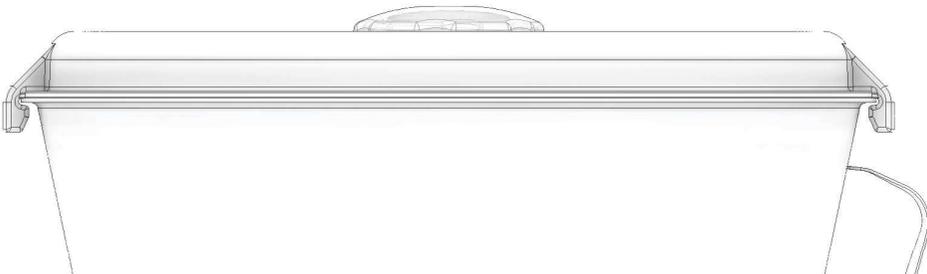
**IMPORTANTE**  
**Nunca mueva el Vaso con el equipo prendido.**

**IMPORTANTE**  
**El tiempo de procesamiento varía de acuerdo con el producto. Productos sólidos no deben ser procesados sin un líquido, porque puede ocurrir un sobre calentamiento y así dañar el vedamiento.**

#### 2.2.2 Colocando la Tapa

El Vaso posee una Tapa de Goma Sintética no toxica que proporciona un eficiente vedamiento durante la operación. Observe si la Tapa está colocada correctamente sobre el vaso como en la figura 04 abajo:

**FIGURA 04**



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 manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

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

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

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

#### 4.1.3 Avisos

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

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

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

#### 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 .

### 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.**

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:

Espojas 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

#### 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.

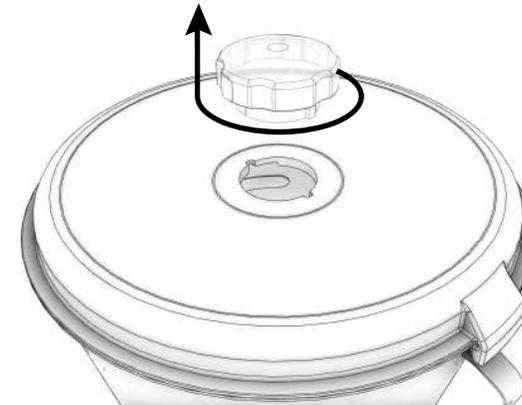
Nunca toque un comando manual ( botón, llave eléctrica, palancas etc. ) con las manos,

### 2.2.3 Colocando la Sobre Tapa

La Sobre Tapa puede ser usada sea para observar el proceso, sea para añadir ingredientes, vea figura 05.

Para retirarla gírela en el sentido horario hasta que se suelte, y después levántela, figura 05.

FIGURA 05



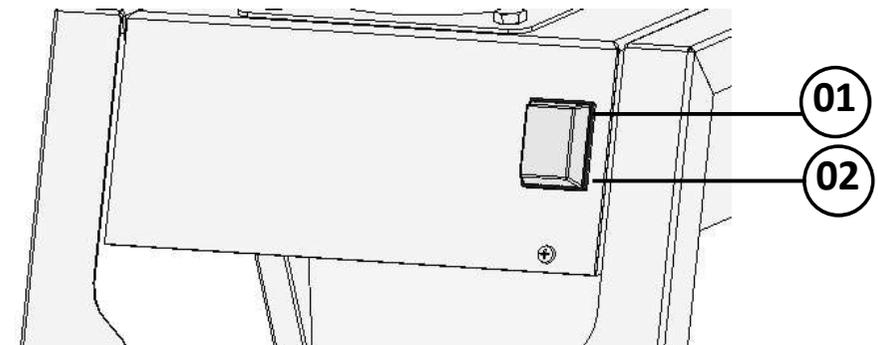
## 3. Operación

### 3.1 Accionamiento

Introduzca el enchufe en la toma de energía.

Para prender la licuadora apriete la Llave Prende No.01 "I" (Fig.06). Para desligar la licuadora apriete la Llave Desliga "O" No.02 "I" (Fig.06)

FIGURA 06



### 3.2 Procedimiento para la Operación

Retire la Tapa con su sobre tapa de arriba del Vaso .  
Con la licuadora desligada introduzca en el Vaso primeramente los productos líquidos. y solamente después coloque los productos mas consistentes.

Apriete la Tapa con su Sobre Tapa como explicado en los ítem 2.2.2 y 2.2.3 y prenda el equipo.

#### IMPORTANTE

**El tiempo de procesamiento varía de acuerdo con el producto. Productos sólidos no deben ser procesados sin un liquido, porque puede ocurrir un sobre calentamiento y así dañar el vedamiento.**

#### IMPORTANTE

**Nunca prenda la licuadora en vacío, porque ocurrirán daños irreparables.**

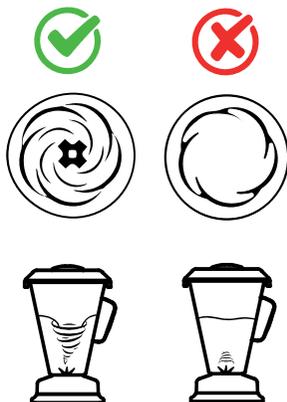
Atención:

- El vaso monobloque de inoxidable posee diseño en V para asegurar la formación de un vórtice (remolinos) que direcciona el alimento hacia las cuchillas, triturando homogéneamente, con mejores resultados y menores tiempos de preparación.

- En recetas más pesadas, como la pasta de açai, mayonesa, cremas muy densas, el vórtice puede cerrar y no procesará la receta, como lo vemos en la Fig.07, ocasionando daños al equipamiento.

En dichos casos y alimentos específicos, es necesario reducir la receta o aumentar la cantidad de líquido, pues siempre es necesario que haga el vórtice durante todo el tiempo de procesamiento de la receta.

FIGURA 07



### 3.3 Limpieza y Higienización

#### IMPORTANTE

**Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto desconéctela de la toma .**

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado:

- Antes del primer uso
- Después de cada día de operación
- Antes de tenerlo sin uso por un largo periodo.
- Antes de reiniciar la operación después de un largo periodo de inactividad

Algunas partes del equipo pueden ser removidas para la limpieza, ellas son:

- La Tapa No.01 (Fig.01);
- La Sobre Tapa No 02 (Fig.01);

Lave todas las partes con agua y detergente con ph neutro.

- Para lavar el interior del Vaso póngale agua hasta la mitad , y adicione una pequeña cantidad de detergente neutro.
- Coloque la Tapa y prenda la licuadora por 30 segundos .
- Retire el contenido y enjuague el Vaso.

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

#### 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.