

MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA COMERCIAL, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE EN
INOXIDABLE, 04 LITROS

MODELO

LAR-04MB

47011.2 - ESPAÑOL
Data de Revisão: 28/03/2019



SUMÁRIO

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

2. COMPONENTS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

3.1 Instalación

3.2 Instalación Eléctrica

3.3 Pre Operación

3.3.1 Colocando el Vaso

3.3.1 Colocando la Tapa

3.3.1 Colocando la Sobre Tapa

4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

4.2 Procedimiento para operación

5. LIMPIEZA

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7. MANTENIMIENTO

8. DIAGRAMA ELECTRICICO

1. INTRODUCCIÓN

Este equipamiento está diseñado para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similares, tales como:

- Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Casas de granja;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales.

1.1 Seguridad

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 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.

1.1.2 Cuando el equipo se haya caído, estuviera dañado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica.

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

1.1.4 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.

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

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

1.1.8 Las cuchillas son muy afiladas No.01 (Fig 04) , manéjelas con cuidado.

1.1.9 Siempre ponga la Tapa No.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 Vaso se suelta , desligue inmediatamente el equipo.

1.1.14 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.

⚠ Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.

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

⚠ Desconecte el equipo de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, para la inserción o remoción de accesorios, durante el mantenimiento o cualquier otro servicio que no sea la operación del mismo.

⚠ No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes. Si el enchufe estuviera dañado, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado.

⚠ En caso de emergencia saque el plug del enchufe de energía eléctrica.

2. COMPONENTES E ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

FIGURA 01



01 – Tapa

02 – Vaso

03 – Flange del Vaso

04 – Flange de Suporte del

Motor

05 – Gabinete

06 – Base

07 – Pie

08 – Llave Prende/Desliga

09 – Sobre Tapa

CARACTERÍSTICAS	UNID	LAR-04MB
Capacidad del Vaso	l	04
Voltage	V	110 ó 220
Frecuencia	Hz	50 ó 60
Potencia	CV	0,5
Consumo	kW/h	0,37
Altura	mm	660
Largo	mm	290
Profundidad	mm	280
Peso Neto	kg	8,9
Peso Bruto	kg	9,9

3. INSTALACIÓN E PRE-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipo debe ser posicionado sobre una superficie seca, firme y nivelada con altura preferencial de 850mm.

3.2 Instalación Eléctrica

El equipo fue desarrollado para 110 ó 220V. Al recibir el equipo verifique la tensión registrada en la etiqueta 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.

3.3 Pre-Operación

Antes de utilizar su equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto que se está procesando deben lavarse con jabón suave y agua (leer artículo 5 LIMPIEZA). Asegúrese de que el equipo está firme en su lugar de trabajo.

3.3.1 Colocando el Vaso

El Vaso No.02 (fig 01) posee un sistema simple permitiendo una fácil y segura colocación. Siempre retire ó coloque el Vaso agarrándolo por los dos manipuladores.

⚠Nunca retire ó coloque el Vaso con la licuadora prendida.

3.3.2 Colocando la Tapa

El Vaso No.02 (Fig.01) tiene una tapa No.01 (Fig 01) hecha de goma atóxica 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



3.3.3 Colocando la Sobre Tapa

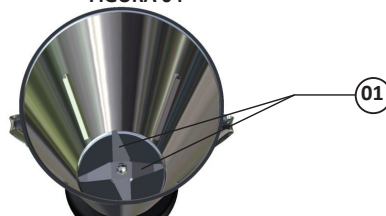
La Sobre Tapa No.09 (Fig.01) puede ser usada sea para observar el procesamiento, sea para añadir ingredientes.

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

FIGURA 03



FIGURA 04



01- Cuchilla

4. PROCEDIMIENTOS PARA OPERACIÓN

⚠Siempre que desear cambiar las Coronas espere por la completa parada del motor para hacerlo.

Antes de prender la máquina esté seguro que la Corona está debidamente encajada.

- Conecte el equipo a la red eléctrica.
- El accionamiento de la máquina es hecho a través de la Llave Prende/Apaga/Pulsar N° 06 ubicada en la Base.
- Los Exprimidores de Cítricos son máquinas que trabajan en alta velocidad.
- Primeramente corte la naranja o limón en la mitad.
- Con la máquina prendida, agarre una de las mitades y presione la misma sobre la Corona N° 09 o N° 10 que está encajada en el eje del motor, y automáticamente el jugo de la fruta escurrirá para dentro del Vaso N° 08 a través del Cedazo N° 07.

5. LIMPIEZA

El Equipo necesita ser totalmente limpio cuando:

- Antes de utilizar por la primera vez;
- Después de la operación diaria;
- Siempre que no utilizado por un periodo largo;

Algunas partes pueden ser removidas para limpieza:

- Tapa
- Cámara de Jugo
- Coronas

Retire la tapa N° 01, la castaña Grande N° 09 y la castaña pequeña N° 10 y posteriormente la cámara de jugos N° 02.

Limpie todas las partes con agua e jabon neutron.

Para montar las partes anteriormente removidas, proceda de manera inversa la secuencia de los ítems citados arriba.

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



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. 5 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 3.2 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.

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



7. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

8. SOLUCIÓNE DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La máquina no prende.	- La falta de electricidad. - Problema en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Verifique si hay electricidad. - Llame la Asistencia Técnica.
- Olor a quemado y/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La máquina se vuelve malo cuando el producto se carga en la máquina, la misma o para girar a baja velocidad.	- Problemas con motor eléctrico. - Montar la castaña desgastado o roto.	- Llame la Asistencia Técnica. - Cambie la corona.
- Cable de alimentación de CA dañado.	- Falla en el transporte del equipo.	- Llame la Asistencia Técnica.
-Ruidos Extraños.	- rodamientos defectuosos.	- Llame la Asistencia Técnica.

9. DIAGRAMA ELÉCTRICO

