

MANUAL DE INSTRUCCIONES

LICUADORA PROFESIONAL 2200

INDICE

1.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
2.	ANTES DE EMPEZAR	3
	2.1. Precauciones Generales	3
	2.2. Seguridad Mecánica	3
	2.3. Seguridad Eléctrica	3
3.	INSTALACIÓN	4
	3.1. Conexiones Eléctricas	4
	3.2. Descripcion de partes del equipo	4
4.	FUNCIONES	5
	4.1. Mandos	5
	4.2. Consejos	5
	4.3. Funcionamiento	5
5.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	6
	5.1. Generalidades y Productos de Limpieza	6
	5.2. Operaciones en Caso de Averías	6
	5.3. Prolongada inactividad del Equipo	6
6.	GARANTÍA	7

1. ESPECIFICACIONES TECNICAS

CARACTERISTICAS FUNCIONALES			
Modelos:	FB-01		
Medidas:	22,5 x 24 x 46cm		
Capacidad:	2 litros		
Peso (aprox):	6 kg		
Velocidad (RPM):	1000 a 29.000		
Rango de Temperatura	+5°C / +35°C		

CARACTERISTICAS ELÉCTRICAS			
Modelos:	FB-01		
Voltaje:	220-240 VCA		
Frecuencia:	50 Hz		
Potencia:	2200 W		

Características del producto

- · Licuadora para uso profesional.
- Motor de alta velocidad industrial, eficiente y potente.
- Doble protección automática del circuito eléctrico (corriente y temperatura).
- Sensor de seguridad que detiene el motor al retirar la jarra.
- · Acople de Jarra y motor en acero para mayor duración.
- Cuchilla de acero inoxidable con capacidad para picar hielo (Consulte por opcional con filo dentado).
- · Perilla para control de velocidad.
- · Tecla con función pulsado.
- Jarra de 2 litros de capacidad, material de alta calidad y con tapa de goma de calidad alimentaria.
- Cable con fácil guardado.
- Accesorio mezclador.
- · Incluye repuesto, acople de transmisión.



Para evitar shock eléctrico o algún daño personal, leer cuidadosamente la "información de seguridad" y las recomendaciones generales de operación antes de usar el equipo.

2. ANTES DE EMPEZAR...

2.1 Precauciones Generales

- Lea todas las instrucciones.
- La Licuadora FB-01 Dynam-H sólo debe ser operada por personal capacitado que conozca las instrucciones de uso y seguridad incluidas en este manual.
- Si se produjera algún cambio de personal, se deberá impartir la capacitación profesional necesaria.
- Aunque el equipo dispone de varios sistemas de seguridad, se recomienda evitar acercar las manos a las piezas móviles.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, comprobar que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.
- Lavar la jarra por separado, limpiar la base con un paño húmedo.
- No sumergir la base de la licuadora en agua, líquidos o dentro del lavavajillas.
- Verificar periódicamente que los cables y componentes eléctricos se encuentren en buen estado.
- No reemplazar piezas del equipo; llamar al servicio técnico para esta tarea.
- Asegúrese de colocar la jarra de forma segura sobre la base motor antes de encender la licuadora.
- Sujete la jarra antes y durante el accionamiento del motor.
- La tapa solo se debe abrir cuando las cuchillas están detenidas.
- No ingrese piezas de metal en la jarra.
- Mantener a los niños alejados del equipo.
- No utilice el equipo al aire libre.



- El equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (especialmente niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o desconocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos en el uso por una persona responsable de su seguridad.
- Se supervisará a los niños para asegurarse que no jueguen con el equipo.

2.2 Seguridad Mecánica

En lo referido a la seguridad contra riesgos de tipo mecánico, la Licuadora FB-01, cumple con las normas de seguridad requeridas para una Certificación de Tipo.

2.3 Seguridad Eléctrica

El equipo cuenta con una llave interruptora de encendido y apagado.

En el interior del mismo cuenta con un microinterruptor de seguridad que detiene su funcionamiento al retirar la jarra.



Si el enchufe o el cable de alimentación está dañado lo debe reemplazar el fabricante, su representante o una persona igualmente calificada para evitar peligro.

3. INSTALACION



Colocar el equipo sobre una superficie amplia, nivelada, seca y fija, lejos de fuentes de calor y sin contacto directo con el agua.

3.1 Conexiones Eléctricas

El equipo dispone de un cable eléctrico que debe conectarse a un enchufe de alimentación eléctrica.

La adecuada conexión a tierra del aparato conforme a la normativa vigente es obligatoria.

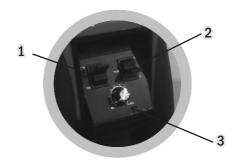


4. FUNCIONES

4.1 Mandos.

Los mandos se encuentran sobre el frente del equipo (Ver página 4).

- Tecla Encendido / Apagado para poner en marcha y detener el equipo.
- 2. Tecla de accionamiento por pulso.
- 3. Perilla de control de Velocidad de rotación de la cuchilla.



4.2 Consejos:

Para granizar hielo coloque un vaso de agua y luego agregue los cubos de a uno. Si desea procesar alimentos duros, agréguelos en pequeños trozos a través del orificio de la tapa.

4.3 Funcionamiento:

- 1. Coloque la jarra sobre la base y asegure su correcta posición.
- 2. Ingresar el alimento a procesar.
- 3. Coloque la tapa sobre la jarra.
- 4. Sujete la jarra, desde su manija, antes y durante el accionamiento del motor.
- 5. Active el motor con la tecla Encendido (1) o utilice la tecla de accionamiento pulsado (2).
- 6. Puede ingresar otros alimentos durante el proceso a través de la tapa retirando el tapón de ingreso.
- 7. Varíe la velocidad según sus necesidades
- 8. Detener el equipo moviendo la tecla hacia la posición Apagado (1).

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 Generalidades y Productos de Limpieza.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, comprobar que la toma de corriente esté desconectada de la red eléctrica.

Es necesaria una limpieza diaria y adecuada del equipo y de las partes en contacto con el alimento.

Limpiar las superficies con agua y jabón, alcohol o detergentes que no contengan abrasivos ni sustancias a base de cloro o soda (agua clorada, ácido muriático), evitar el uso de productos abrasivos.

Para asegurar la vida util, evite el uso de cepillos duros para limpiar la jarra o la base.

Para realizar la limpieza, utilizar productos no tóxicos que garanticen la máxima higiene.

El mantenimiento y ajuste del equipo y sus partes debe realizarse por personal especializado, comuníquese con el ATA's mas cercano a su domicilio.

5.2 Operaciones en caso de averías.

Los microinterruptores de seguridad impiden el arranque del equipo a menos que todos los dispositivos de seguridad estén activados.

En caso de averías, desconectar el interruptor general de pared y llamar al servicio técnico o al personal capacitado. No intente reparar la Licuadora por si mismo.

5.3 Prolongada Inactividad del Equipo.

Si el equipo debiera permanecer inactivo durante un período largo, desconectar el interruptor general de pared y realizar una limpieza completa del mismo y sus accesorios. Se recomienda mantener el equipo alejado del polvo, insectos y de la humedad.

Se recomienda cubrir el equipo con una tela plástica (o similar).

6. GARANTIA

Producto importado y distribuido exclusivamente por SYSTEL S.A.

SYSTEL S.A. garantiza el normal funcionamiento de este artefacto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material, por el término de Seis (6) meses a partir de la fecha de salida de fabrica, o por el término de Seis (6) meses a partir de la fecha de la compra, presentando la factura emitida por el comercio con el correspondiente número de serie del equipo (excluyente), y se compromete a reparar o cambiar sin cargo alguno, cualquier pieza o componente que falle en condiciones normales de uso dentro del período mencionado.

Las especificaciones técnicas y condiciones de instalación y uso se describen en el manual de uso que acompaña al artefacto, la que forma parte de esta garantía. Las piezas o componentes reemplazados serán propiedad de Systel S.A.

- Toda intervención de nuestro Agente Técnico Autorizado Systel (ATAS), realizada a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por fallas o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo con la tarifa vigente.

Quedan exceptuados de esta garantía los daños ocasionados por golpes, la rotura de partes y accesorios, rayaduras, caídas, suciedad, etc., así como también la instalación incorrecta o ilegal, o por anomalías en la alimentación eléctrica (sobretensiones, descargas o interrupciones) que generen problemas en el motor eléctrico, ajenas o no al propietario del equipo, desgaste producido por maltrato, operación o uso indebido o impropio del producto, todo ello en condiciones distintas a las establecidas en el "Manual de Instalación y Guía de Usuario". Además, están EXCEPTUADOS DE ESTA GARANTÍA:

- Los productos alterados donde sea verificable que: los números de serie o las etiquetas hayan sido quitados, alterados o borrados; las etiquetas de seguridad estén rotas o exista evidencia que demuestre intentos de violentarlas; el gabinete o las piezas no son pertenecientes al modelo comprado.
- Toda intervención o intento de reparación por parte de terceros no autorizados por la empresa, anulará el derecho a esta garantía. Esta garantía perderá su validez si los datos consignados en el presente certificado o en la factura de compra presenten enmiendas o raspaduras.

La empresa se compromete a tener por reparado el producto en un plazo que no excederá los 30 días contados a partir de la fecha de solicitud de la reparación, salvo caso fortuito o de fuerza mayor.

En ningún caso, el garante asume responsabilidades por ningún daño y/o perjuicio, sea directo y/o indirecto que pudiere sufrir el adquiriente, usuarios y/o terceros en relación al producto, no pudiendo interpretarse esta garantía como generadora de obligaciones distintas a las expresamente indicadas en el presente certificado.

Systel S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o el uso indebido del equipo. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual expresamente no autorizamos a ninguna persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de Systel S.A., ninguna responsabilidad respecto a este producto. Para poder hacer uso efectivo de esta garantía el usuario deberá concurrir al ATA mas cercano o de su elección (ver listado adjunto) o enviarla a fabrica. En ambos casos deberá presentarse con los siguientes ítems:

- a) Equipo defectuoso;
- b) una copia de su factura o recibo fiscal;
- c) una descripción escrita detallando el problema;
- d) su dirección y número de teléfono.

Prohibida la copia o reproducción parcial o total del presente manual.
Este manual cod. 35462 rev. 01 contiene información actualizada a la fecha AGOSTO de 2016. Para información sobre cambios introducidos en este equipo después de esta fecha, contactar al Agente Técnico Autorizado Systel más cercano.
Importa y Garantiza: SYSTEL S.A. Av. Vélez Sarsfield 5555, Barrio Comercial, (5016) Pcia. de Córdoba, Argentina.