



TA-02S

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Licuada de Alta Rotación

26391.5 - Janeiro / 2014



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Bosque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

- 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.

INDICE

1 . Introdução	01
1.1Segurança	01
1.2Componentes principais	01
1.3Características Técnicas	02
2. Instalação y Pré-operação	02
2.1 Instalação	02
2.2 Pré-Operação	02
3 . Operação	03
3.1 Accionamiento	03
3.2 Procedimiento para la Alimentación	03
3.3 Limpeza	04
4 . Nociones Generales de Seguridad	06
4.1 Practicas Básicas de Operación	06
4.2 Cuidados y Observaciones antes de ligar la maquina	07
4.3 Inspección de Rutina	07
4.4 Operación	08
4.5 Después de terminar el trabajo	08
4.6 Manutenção	08
4.7 Avisos	08
5 . Analisis y Resolución de Problemas	09
5.1 Problemas Causas y Soluciones	09
5.2 Diagrama Eléctrico Mod. TA-02S	09

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

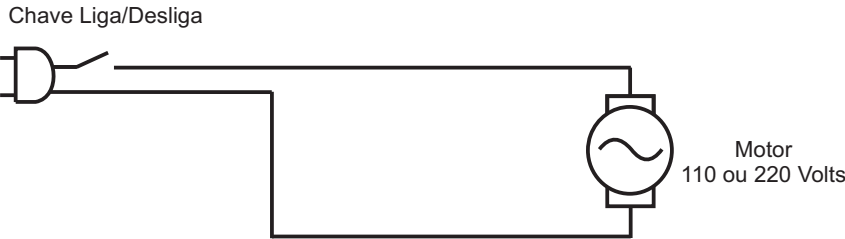
Las Licuadoras TA-02S fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutenção . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debido al desgaste natural causado por su uso .

Caso haya algún problema con su Procesadora de Alimentos , verifique la Tabla 02 abajo , donde están indicadas algunas soluciones recomendadas .

Tabla - 02

Problemas	Causas	Soluciones
*La maquina no liga	* Falt a de energía eléctrica,o enchufe afuera de su soquete.	*Verifique si el enchufe está conectado , y si hay energía eléctrica .
*El vaso vacía	*Problemas en el sistema de retención	*Llame la Asistencia Técnica
*El producto no se procesa .	*Pedazos del producto muy grandes , que no tocan las cuchillas . * Cuchillas sin filo	*Corte pedazos de aproximadamente 3,5 cm . *Llame la Asistencia Técnica

5.2 Diagrama Eléctrico Mod TA-02S



4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina , pues podría causar serios accidentes . Atelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo .Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina .JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad conectado

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados
Siempre limpie la maquina , para eso **DESLÍGUE FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE .**
Nunca limpie la maquina antes de su **COMPLETA PARADA.**
Después de la limpieza recoloque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares .

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros
Con la maquina ligada cualquier manutención es peligrosa . **DESLIGUE LA MAQUINA DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN .**

IMPORTANTE
Siempre retire el enchufe de su soquete en casos de emergencia .

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo .
La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad .

1 . Introducción

1.1 Seguridad

La Licuadora de Alimentos de Alta Rotación Mod. TA-02S es una maquina simples de operar y de fácil limpieza, sin embargo para su mayor seguridad lea las instrucciones abajo para evitar accidentes :

- 1.1.1Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte movable , para hacer la limpieza , la manutención o otro cualquier servicio .
- 1.1.2Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación .
- 1.1.3Antes de ligar la maquina , verifique si el Vaso No.02 (Fig.01) esta firme en su posición
- 1.1.4Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina .
- 1.1.5Nunca use ropas con mangas anchas , principalmente en los puños , durante la operación .
- 1.1.6 Leer con atención el item 3.1.
- 1.1.7 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 °C.



1.2Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función , dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de Siemens .

Figura - 01



<i>Voltaje</i>	<i>V</i>	<i>110 o 220(*)</i>
<i>Frecuencia</i>	<i>Hz</i>	<i>50 / 60</i>
<i>Potencia</i>	<i>W</i>	<i>1200</i>
<i>Consumo</i>	<i>kw/h</i>	<i>1,2</i>
<i>Altura</i>	<i>mm</i>	<i>500</i>
<i>Ancho</i>	<i>mm</i>	<i>200</i>
<i>Profundidad</i>	<i>mm</i>	<i>200</i>
<i>Peso neto</i>	<i>kg</i>	<i>1,2</i>
<i>Peso bruto</i>	<i>kg</i>	<i>1,3</i>
<i>Capacidad máxima del Vaso</i>	<i>l</i>	<i>2</i>
<i>Rotación</i>	<i>Rpm</i>	<i>22000</i>

(*) La tensión será única , de acuerdo a la del motor de la maquina.

2. Instalación y Pré-Operación

2.1 Instalación

Instale su Licuadora de Alta Rotación TA-02S sobre una superficie estable con preferencialmente 850 mm de altura .

La TA-02S fue desarrollada para 110 Volts (60 Hz) o 220 Volts (50 Hz o 60 Hz) . Cuando reciba la maquina verifique el voltaje indicado en la tarjeta existente en el cable de alimentación eléctrica .

El enchufe del cable de alimentación eléctrica posee dos clavillos . El cable debe obligatoriamente estar enchufado al soquete de la red antes de ligar la llave eléctrica .

2.2 Pré-Operación

IMPORTANTE

Al colocar el vaso No. 02 (Fig.01) verifique que esté bien encajado . El sistema de encaje fija el Vaso en ocho posiciones garantizando su perfecto funcionamiento .

Inicialmente , verifique si la Licuadora está firme en su posición . Es recomendable trabajar con la maquina a la altura de 850 mm sobre el piso .

Antes de usarla , lavense las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado, con agua y jabón . Para hacer la limpieza de su TA-02S lea con atención del ítem 3.3 Limpieza , Pag.03 .

Usted no debería...

... esperar que su licuadora sustituya otros artefactos de cocina. La licuadora no hace puré de papas, no bati clara de huevo o sustitutos para coberturas de crema, no muele carnes crudas, no mezcla masas pesadas ni extraí pulpas de frutas o verduras.

... procesar las mezclas por mucho tiempo. Recuerda que la licuadora realiza sus tareas por segundos y no por minutos. Por lo tanto, nunca mantenga la licuadora procesando por períodos superiores a un minuto. Es mejor desprendelo y verificar la consistencia de la mezcla después de algunos segundos para evitar que se triture demasiadamente.

NO ALTERE las características originales de la maquina .

NO SUCIE , TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN . Caso alguna esté ilegible o fuera perdida , solicite otra a su proveedor mas próximo .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

IMPORTANTE

Lea atentamente y con cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual antes de ligar la maquina . Certifíquese de que fueran entendidas correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el proveedor .

4.2.1. Peligro

Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos . Antes de usarlo verifique sus condiciones .

4.2.2 Avisos

Certifíquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica , palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de energía eléctrica , responsable por la alimentación de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida .

Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos .

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal

Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que

4 . Nociones Generales de Seguridad .

IMPORTANTE

En el caso de algun ítem de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran elaboradas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas y aquellos que serán responsables por su manutención .

La maquina debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso, y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor .

El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar , LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL .

4.1 Practicas básicas para la Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes . Estes , cuando tocados , pueden causar graves choques eléctricos o hasta la MUERTE de una persona .

Nunca toque un comando manual (botón , pulsante , llave eléctrica , etc) con las manos , zapatos o ropas mojadas . No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico o hasta la MUERTE .

4.1.2 Advertencias

La posición de la Llave Liga/Desliga , debe ser bien conocida , para que sea posible accionarla a cualquier momento sin tener que procurarla .

Antes de cualquier tipo de manutención , desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica .

Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas .

Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso . Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio .

Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón , pulsante , llave eléctricas o palancas) .

Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas , habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo . La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida .

4.1.3 Avisos

Certifíquese de que las instrucciones deste Manual fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro .

El accionamiento de un comando manual (botón , pulsante , llave eléctrica , palanca , etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto .

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

Use los óleos lubricantes o grasas recomendadas , o equivalentes .

Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento .

Evite que agua , suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos de la maquina .

... sobrecargar el motor con porciones muy pesadas o muy grandes pues de esta manera la vida útil de la licuadora sera más pequeña. Si el motor parar, desprendalo inmediatamente, desconecte el cable de la enchufe y remova una parte de la porción antes de empezar nuevamente la operación.

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Cuando necesite sacar el vaso N°02 (Fig.01), esté seguro de que el Motor está apagado, pues en el caso del motor estar en movimiento, pueden ocurrir

El accionamiento de la máquina es hecho presionando la llave Prender/Desligar N°06 (Fig.01) ubicada en el Gabinete N°04 (Fig.01).

IMPORTANTE

Para las máquinas equipadas CON PROTECTOR TÉRMICO, código16387.7 (110V) hasta e incluso el N° de Série 101 y código 26388.5 (220V) hasta e incluso el N° de série 000 y código 30721.1 (110V) hasta e incluso el N° de série 02, las mismas desligan automaticamente el motor, cuando haya un aumento excesivo de temperatura. Cuando esto ocurrir, DESLIGUE INMEDIATAMENTE la Llave Prender / Desligar y saque el enchufe de la tomacorriente, pues cuando el motor disminuye su temperatura, la máquina VUELVE A PRENDERSE AUTOMATICAMENTE PODENDO CAUSAR ACCIDENTES. Espere por lo menos 15 minutos para volver a Prender la máquina. Si, la máquina es prendida y el motor no es accionado, DESLIGUE INMEDIATAMENTE la Llave Prender / Desligar y saque el enchufe de la tomacorriente. A seguir, procure orientación junto al Servicio Técnico de su

3.2 Procedimiento para la Alimentación

Las Licuadoras TA-02S son maquinas que trabajan en alta velocidad (aproximadamente 22000 rpm sin carga) .

Para alimentarlas proceda de la siguiente manera :

Corte el producto en pedazos pequeños de aproximadamente 3,5 cm .

Ese cuidado ayuda para disminuir el tiempo de licuación principalmente para los productos congelados . Caso se desee procesar hielo , juntese un poco de agua .

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

Coloque el producto en el Vaso No.02 (Fig.01) con la maquina desligada .

Coloque la Tapa No.01 (Fig.01) y ligue la maquina .

Observación

El tiempo de procesamiento depende de cada producto .

IMPORTANTE

Nunca ligue la maquina sin carga , pues podrán ocurrir

3.3 Limpieza

**Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica . Para hacer la limpieza saque el enchufe del soquete .
Antes de remover el Vaso certifique de la completa parada del motor .**

Encuentre abajo la descripción del procedimiento para limpiar la maquina :

Desligue la maquina .

Retire la Tapa No.01 (Fig.01) y el Vaso No.02 (Fig.01) .

Lave todas las partes con agua y jabón, salvo el Gabinete n° 03 (Fig. 02).

Para el remontaje proceda de manera inversa .

Para la limpieza del gabinete No.03(Fig.02) , pase un paño húmedo con alcohol .

Figura - 02

- 01 Tapa del vaso**
- 02 Vaso**
- 03 Gabinete**



IMPORTANTE

Al lavarse el vaso tenga cuidado pues las cuchillas son muy afiladas .

3.3.1 Cuidados con los aceros inoxidables

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

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

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de yodo, 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:

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, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos 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.