

MANUAL DE INSTRUCCIONES



**Licuada Industrial de
Alta Rotación**

Modelo

TA-02

INDICE

1 . Introducción	01
1.1Seguridad	01
1.2Componentes principales	01
1.3Características Técnicas	02
2. Instalación y Pré-operación	02
2.1 Instalación	02
2.2 Pré-Operación	02
3 . Operación	03
3.1 Accionamiento	03
3.2 Procedimiento para la Alimentación	03
3.3 Limpieza	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	08
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-02	09

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

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

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

Tabla - 02

Problemas	Causas	Soluciones
*La maquina no prende	*Falta de energía eléctrica,o enchufe desconectada de la toma de energía. *Problema en el cicuito eléctrico interno o externo de la maquina.	*Verifique si el enchufe está conectado , y si hay energía eléctrica . *Llame la Asistencia Técnica
*Vaso presenta filtarción.	*Problemas en el sistema de vedación.	*Llame la Asistencia Técnica
*El producto no es triturado .	*Producto muy grandes imposibilitando en contato con las cuchillas . * Cuchillas sin filo	*Corte el producto en trozos más pequeños, de aproximadamente 3,5 cm . *Llame la Asistencia Técnica

5.2 Diagrama Eléctrico Mod TA 02



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 siempre estén en perfecto funcionamiento .

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-02 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 desear 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 .

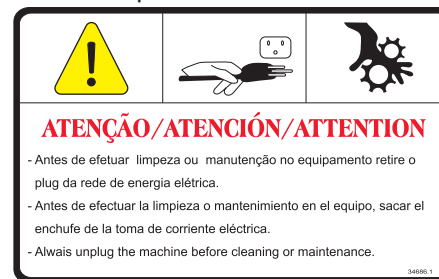
1.1.3Antes de prender la maquina , averigüe si el Vaso No.02 (Fig.01) esta encajado en su posición .

1.1.4Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina .

1.1.5Nunca prenda la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.1.6 Cuando se haga la intalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridadsduya y del equipo.

1.1.7Siempre operar la licuadora en una superficie limpia y seca para evitar que el aire pueda traer residuos indeseables para adentro del motor.



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

01 - Tapa del Vaso

02 - Vaso

03 - Flange Soporte Motor

04 - Gabinete

05 - Base

06 - Llave Liga/Desliga

07 - Flange Del Vaso



1.3 Características Técnicas

Tabla - 01

Característcs	Unidad	TA-02
Tensión	[V]	110/220(*)
Frecuencia	[Hz]	50/ 60
Potencia	[W]	900
Consumo	[kW/h]	0,9
Altura	[mm]	450
Ancho	[mm]	215
Profundidad	[mm]	205
Peso Neto	[kg]	2,7
Peso Bruto	[kg]	3,4
Rotación	[rpm]	22000

(*) 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 Mod. TA-02 sobre una superficie estable con preferencialmente 850mm de altura.

La TA-02 fue desarrollada para 110V (60Hz) o 220V (50Hz o 60Hz). Al recibir la maquina averigüe la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El cable de alimentación posee una enchufe con 2 (dos) pernos rectos y 1 (un) redondo. Es obligatorio que los tres estén conectados a la red eléctrica antes de accionar el equipo.

2.2 Pré-Operación

IMPORTANTE

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

Inicialmente verifique si la Licuadora de Alta Rotación está firme en su posición. Es recomendable trabajar con la maquina sobre una mesa con altura de aproximadamente 850mm.

Antes de usarla, debe lavarse las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado, con agua y jabón. Para hacer la limpieza de su Licuadora, lee el ítem 3.3 Limpieza (Pag.4).

No debese...

... esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de cocina. Ella no hace puré de papas, no bate claras de huevo o cobertura de crema, no muele carne cruda, no mezcla masas duras, ni extrae bagazos de frutas o verduras.

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

Certifiquese 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 .

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 . Certifiquese 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

Certifiquese 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 . 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) .

... procesar las mezclas por mucho tiempo. Recuérdese que la Licuadora realiza sus tareas en segundos, no en minutos. Por lo tanto, nunca mantenga la Licuadora procesando por periodos superiores a un minuto. Es mejor desprenderla y averiguar la consistencia de la mezcla después de algunos segundos para evitar que se triture demasiadamente.

... 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 desear retirar o colocar el vaso N°02 (Fig.01), esté seguro de la completa parada del Motor, evitándose así el desgaste prematuro de los acoples.

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

3.2 Procedimiento para la Alimentación

Las Licuadoras de Alta Rotación son maquinas que trabajan en alta velocidad (aproximadamente 22.000 rpm en vacio). Para alimentarlas proceda de la siguiente manera:

Corte el producto en trozos pequeños de aproximadamente 3,5cm. Ese proceso ayuda en el tiempo de trituración principalmente en productos congelados. En el caso de trituración de hielo, recomendase la adicción de un poco de agua.

1. Retire la Tapa N° 01 (Fig.01).
2. Coloque el producto en el Vaso N° 02 (Fig.01) con la maquina desprendida.
3. Coloque la Tapa N° 01 (Fig.01) en el Vaso N° 02 (Fig.01) y prenda la maquina.

IMPORTANTE
NO UTILICE ESTE EQUIPO PARA PROCESAR PRODUCTOS CON TEXTURA GRUESA.

OBSERVACIÓN
El tiempo de trituración depende de cada producto.

IMPORTANTE
NUNCA PRENDA LA MAQUINA SIN PRODUCTO, PUES DAÑOS IRREPARABLES IRÁN OCURRIR.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE
Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto desconéctela del soquete. Antes de retirar el Vaso, esté seguro de la completa parada del Motor.

Siga el siguiente procedimiento para la remoción de las partes removibles:

Desconecte la maquina de la red eléctrica.
Retire la Tapa N° 01 y el Vaso N° 02 (Fig.02).
Lave las partes removibles con agua y jabón.
Para remontar, proceda de manera inversa a la descrita arriba.
Pase un paño húmedo en el Gabinete N° 03 (Fig.02).

Figura – 02

01 – Tapa del Vaso
02 – Vaso
03 – Gabinete



IMPORTANTE
Al lavar el interior del Vaso tome cuidado con la cuchilla, pues la misma posee hilos cortantes.

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 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:

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.