



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – 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.

Manual de Instrucciones



Modelo

BMS

BATIDORA DE MILK SHAKE

32523.6 -Abril/2010

INDICE

1. Introducción	01
1.1 Seguridad	01
1.2 Características Técnicas	01
1.3 Componentes Principales	02
2. Instalación y Pre-Operación	02
2.1 Instalación	02
2.2 Pre Operación	03
3. Operación	03
3.1 Accionamiento	03
3.2 Procedimiento para Utilización	03
3.3 Sistema de Seguridad	03
3.4 Limpieza	04
4. Nociones Generales de Seguridad	06
4.1 Practicas Basicas 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 Despues de Terminar el Trabajo	08
4.6 Manutención	08
4.7 Avisos	08
5. Analisis y Resolución de Problemas	09
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	09

5 PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Batidora de Milk Shake modelo BMS fue diseñada para que necesite 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 maquina, verifique la Tabla - 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

Tabla - 02

Problemas	Causas	Soluciones
La Maquina no se Prende.	<p> Falta de Energía eléctrica o enchufe desconectada de la red eléctrica.</p> <p>* El vaso no está fijado en el soporte del vaso.</p> <p>* Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina.</p>	<p>* Verifique si la enchufe está conectada al soquete y si hay energía eléctrica en la red eléctrica.</p> <p>* Fije el vaso en el soporte.</p> <p>* llame a la asistencia Técnica.</p>
* El Contenido del Vaso se Transpasa.	* El volumen de producto está arriba del nivel máximo permitido.	* Poner en el vaso un volumen máximo de líquido de 450ml.
* El Contenido del Vaso no está siendo Mezclado.	* El volumen de producto está abajo del nivel mínimo permitido.	* Poner en el vaso 100ml de líquido.

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. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un 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

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE

Siempre retire la enchufe del soquete en cualquier caso de emergencia.

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Antes de utilizar este equipo tenga en mente algunas precauciones básicas de seguridad:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgo de choque eléctrico y daños al equipo, nunca utilícelo sobre una superficie húmeda o mojada, ni tampoco sumérjalo en agua u otro liquido.

1.1.3 Debese siempre supervisar el uso de cualquier equipo cuando estuviera siendo utilizado cerca de niños.

1.1.4 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando no estuviera en uso, cuando desear hacer la limpieza, manutención u otro servicio cualquier.

1.1.5 Nunca toque en las partes en movimiento.

1.1.6 No utilice ningún equipo que tenga cable o toma dañado. Tampoco utilícelo cuando el equipo no estuviera funcionando correctamente o cuando este sufrir una caída o tenga sido dañado de alguna forma. Si esto suceder lleve su equipo a una Asistencia Técnica más cercana para revisión, reparo, ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación, lo que podría causar daños personales.

1.1.8 Mantenga las manos y cualquier utensilio lejanos de las partes movibles del equipo para evitar daños personales o daños al equipo.

1.1.9 No utilice el equipo al aire libre.

1.1.10 No permita que el cable eléctrico permanezca en el borde de la mesa de trabajo o que toque en superficies calientes.

1.1.11 No deje su BMS funcionando sin supervisión.

1.1.12 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

1.1.13 Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.2 Características Técnicas

Tabla - 01

CARACTERÍSTICA	Unidad.	BMS
Tensión	[V]	110 ou 220(*)
Frecuencia	[Hz]	50 ~ 60
Potencia	[W]	500
Rotación del Eje (en vacio)	[rpm]	15.000
Consumo	[kW/h]	0,5
Altura	[mm]	490
Ancho	[mm]	210
Profundidad	[mm]	190
Peso Neto	[kg]	5,8
Peso Bruto	[kg]	6,5
Volumen Total del Vaso	[l]	0,8

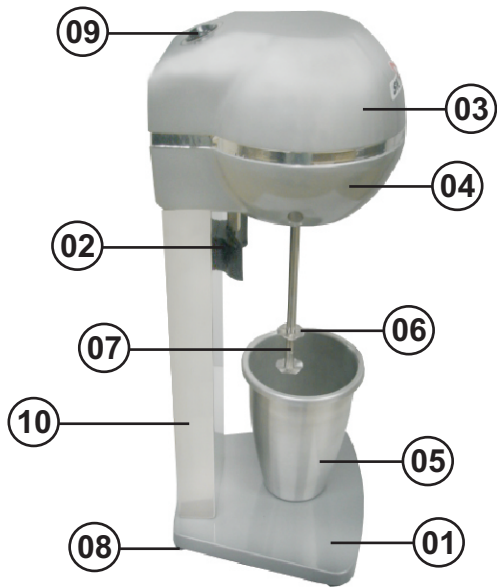
(*)El voltage será solamente uno, lo del motor de la maquina.

1.3 Componentes 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 SIEMSEN.

Entre los principales destacase:

Figura - 01



- 01 - Base.
- 02 - Soporte del Vaso.
- 03 - Tapa del Gabinete del Motor.
- 04 - Gabinete del Motor.
- 05 - Vaso.
- 06 - Cuchilla.
- 07 - Set Tuerca Eje del Motor + Cuchilla.
- 08 - Pié.
- 09 - LlavePrende/Desliga.
- 10 - Columna.

2 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

Trabaje con su Batidora de Milk Shake sobre una superficie de trabajo limpia y estable con preferencialmente 850mm de altura.

Este equipo fue desarrollado para trabajar en 110 o 220V. Al recibir la maquina averigüe el voltaje indicado en la etiqueta existente en el parte trasera de la maquina, el voltage de la maquina debe ser el mismo del voltage de la red eléctrica.

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 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 Ligar la Maquina.

IMPORTANTE

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

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 entendido.

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 estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

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 preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

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 Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después 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, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga/desliga 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 liga/desliga.

Use solamente aceites 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.

2.2 Pre Operación

DEBERSE:

Utilizar solamente el voltaje especificada en la etiqueta ubicada en la parte trasera de la Batidora de Milk Shake.

Siempre operar la Batidora de Milk Shake en una superficie limpia y seca.

Colocar en el vaso primero el liquido de la receta y después la pasta o polvos.

NO SE DEBE:

Esperar que su Batidora de Milk Shake haga la misma función que una licuadora, ya que la misma no tritura productos, solamente mezcla líquidos y pastas o líquidos y polvos.

3 OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la maquina es hecho apretando la Llave Prende/Desliga N° 09 (Fig.01) ubicada en la Tapa del Gabinete del Motor N° 03 (Fig.01).

3.2 Procedimiento para Utilización

Remueva el Vaso N° 05 (Fig.01) del Soporte del Vaso N° 02 (Fig.01) moviéndolo para arriba y luego sacándolo del Soporte. Coloque primero líquidos (Ex.: leche) en el Vaso y luego la pasta (Ex.: helado) o polvo (Ex.: chocolate en polvo).

Para iniciar la operación, apoye el Vaso en el Soporte del Vaso y prenda la Batidora de Milk Shake.

El tiempo por medio de procesamiento es de 1 minuto. Por lo tanto, no es necesario mantener su equipo prendido por más tiempo.

IMPORTANTE

El volumen máximo de liquido a ser procesado no deberá traspasar la última marcación del Vaso, lo que es equivalente a 450 ml, de lo contrario, habrá el riesgo de traspasamiento al prender el equipo. La primera marcación es equivalente al volumen de 150 ml y se refiere al nivel mínimo de liquido que se puede procesar con el equipo. (ver Fig.02).

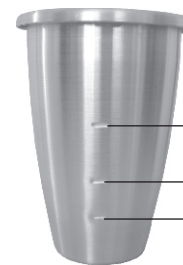


Figura - 02

Nivel máximo de líquido (450ml)

Nivel de líquido (250ml)

Nivel mínimo de líquido (150ml)

3.3 Sistema de Seguridad

La Batidora de Milk Shake modelo BMS posee un sistema de seguridad que impide el accionamiento del motor si el Vaso no estuviera apoyado en el Soporte del Vaso (ver Fig.03 y Fig.04).

Figura - 03



Máquina no Prende.

Figura - 04



Máquina Prende.

3.4 Limpieza

Las partes de la Batidora de Milk Shake son resistentes a corrosión, son higiénicas y fácil de limpiar. Antes de utilizarla por la primera vez y tras cada uso, lave el Vaso en agua limpia con jabón neutro, enjuague y séquelo bien. Para limpiar las cuchillas es aconsejable poner más o menos 250 ml de agua en el Vaso (segunda marcación) y prender el equipo por algunos segundos. Las demás partes de la BMS deberán ser limpias con un paño húmedo.

NO LAVE NINGUNA PARTE EN UNA LAVADORA DE PLATOS AUTOMÁTICA.

Revise frecuentemente todas las partes antes de instalarlas nuevamente a la maquina. Utilice solamente partes originales SKYMSSEN, las cuales están a disposición en los Distribuidores Autorizados.

LA UTILIZACIÓN DE REPUESTOS DAÑADOS O NO RECOMENDADOS PODRÁ CAUSAR GRAVES DAÑOS PERSONALES Y/O DAÑOS A SU BATIDORA DE MILK SHAKE. NUNCA SUMERJA LA MAQUINA EN AGUA U OTRO LIQUIDO. TODO SERVICIO DE MANTENIMIENTO DEBE SER EFECTUADO POR LOS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS SKYMSSEN.



3.4.1 Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable 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.