

Manual de Instrucciones



Modelo: LT-2.0 SUPER GOURMET



LICUADORA PROFESIONAL



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.

INDICE

1. Introducción	01
1.1 Seguridad	01
1.2 Características Técnicas	02
1.3 Componentes Principales	02
2. Instalación y Pre-Operación	03
2.1 Instalación	03
2.2 lo que se puede hacer o no se puede hacer con su Licuadora Profesional	03
3. Operación	04
3.1 Accionamiento	04
3.2 Procedimiento para Alimentación	04
3.3 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 Análisis y Resoluciones de Problemas

5.1 Problemas, causas y resoluciones.

Las Licuadoras Profesionales Modelo LT 2.0 SUPER fueran diseñadas para necesitar un mínimo de manutención. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla 02 abajo donde están algunas soluciones recomendadas. Además, el fabricante deja a su disposición una red de Asistentes Técnicos Autorizados.

Problemas	Causas	Soluções
* La maquina no prende.	* Falta energía eléctrica el enchufe está desconectado. * Problema en el circuito interno o externo de la maquina.	* Verifique si el enchufe está conectado, y si hay energía eléctrica. * Llame la asistencia Técnica.
*Vaciamiento del vaso.	* Problema con el sistema de vedamiento.	* Llame la asistencia Técnica.
*El producto no se licua.	* Pedazos muy grandes del producto impiden el contacto con la cuchilla. * Cuchilla no afilada.	* Corte el producto en pedazos menores, de aproximadamente 2cm. * Llame la asistencia Técnica.

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

Al usar las licuadoras profesionales rogamos fijarse en algunas precauciones básicas de seguridad :

1.1.1 Lea todas las instrucciones ,

1.1.2 Para evitar el riesgo de choques eléctricos, y daños al equipo, nunca lo use sobre superficies húmedas o mojadas , ni las sumerja en agua o otro liquido

1.1.3 Cualquier equipo debe ser supervisado cuando usado cerca de niños.

1.1.4 Desconecte el equipo cuando no sea usado, antes de limpiarlo o antes de remover accesorios.

1.1.5 Evite el contacto con piezas en movimiento.

1.1.6 No use el equipo cuando tenga el cable de alimentación o el enchufe dañados. Tampoco no lo use cuando el equipo no este funcionando correctamente o cuando haya sufrido una caída, o se haya dañado de cualquier manera. Si algo se pasara lleve su equipo a la Asistencia Técnica para su revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar daños al usuario.

1.1.8 Si fuera necesario mezclar, etc., desprenda y desconecte la licuadora y use una espátula de goma .

1.1.9 Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado al tocarlas.

1.1.10 Siempre coloque la tapa en el vaso antes de prender el equipo

1.1.11 Agarre el vaso mientras la licuadora estuviera funcionando. Si el vaso se suelta, desprenda la maquina inmediatamente.

1.1.12 No use el equipo al aire libre

1.1.13 No permita que el cable de alimentación se quede en la borda de la mesa, ni que toque superficies calientes .

1.1.14 No deje la licuadora funcionar sin supervisión

1.1.15 No utilice chorros de agua directamente sobre el equipo

1.1.16 Nunca prenda la maquina con ropas o zapatos mojados.

1.1.17 Nunca trabaje el equipo con la cuchilla suelta, desmontada o dañada.

El motor del equipo tiene un protector térmico incorporado que desliga automáticamente la licuadora en caso de sobrecalentamiento. Para reactivar la licuadora, saque el vaso y espere algunos minutos hasta que el motor se quede frío .

IMPORTANTE

Verifique la operación en caso del motor sobrecalentar con mucha frecuencia



1.2 Características Técnicas

Tabla - 01

CARACTERÍSTICA	Unidad	LT-2.0 SUPER GOURMET
Voltage	[V]	110 ou 220 (*)
Frecuencia	[Hz]	50 / 60
Potencia	[W]	1650
Consumo	[kW/h]	1,5
Altura	[mm]	495
Ancho	[mm]	205
Profundidad	[mm]	235
Peso Neto	[kg]	4,2
Peso Bruto	[kg]	5,2
Capacidad Máxima del Vaso	[L]	2,0(**)

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

IMPORTANTE

(**) La capacidad máxima de los LT 2.0 SUPER es de 2,0 (dos litros) mientras el volumen de los vasos es mayor. El volumen a mayor sirve para reducir la posibilidad de transborde del liquido durante la operación.

IMPORTANTE

Metalurgica Siemens Ltda.. NO SE RESPONSABILIZA por daños causados a los equipos por el empleo de componentes que no sean originales.

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

- 01 – Gabinete
- 02 – Llave Pulsar
- 03 – Llave General
- 04 – Vaso
- 05 – Tapa
- 06 - Llave Prende/Desliga
- 07 – Llave controladora de velocidad

Foto-01



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 manutención 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 item 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 . Instalación

2.1 Instalación

Trabaje con su Licuadora Profesional LT 2.0 SUPER GOURMET sobre una superficie estable preferentemente con 850 mm de altura. Este equipo fue diseñado para 110V o 220V (50 /60 HZ) . Al recibir la licuadora verifique el voltaje indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación eléctrica.

2.2 Lo que se puede hacer o no se puede hacer con su licuadora profesional :

SE PUEDE

2.2.1 Verifique si el voltaje de la red eléctrica es el mismo de lo de la maquina ..

2.2.2 Siempre operar la Licuadora en una superficie limpia y seca, para evitar que el aire pueda incluir sustancias raras o agua en el motor.

2.2.3 Colocar en el vaso, primero el liquido de la receta y después los sólidos, a menos que la receta indique lo contrario.

2.2.4 Cortar todas las frutas o legumbres y verduras, así como también las carnes cocinadas y pescado en porciones de 2cm. Cortar los quesos en porciones de máximo 1,5cm.

2.2.5 Utilizar el empujador N°08 (Fig.01) para empujar dentro del liquido los ingredientes que van a ser triturados, SOLAMENTE con la tapa colocada ..

2.2.6 Colocar la tapa firmemente en el vaso, antes de prender la licuadora y mantener la mano sobre la tapa mientras que el motor esté en funcionamiento.

2.2.7 Resfriar las verduras cocidas e caldos antes de colocarlos en la licuadora para procesamiento.

NO SE PUEDE:

...esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina. Esta licuadora no hace puré de papas o de legumbres, no hace claras en nieve ni sustitutos para coberturas de cremas. Tampoco pica carne cruda y no mezcla masas duras, ni extrae pepitas de frutas, legumbres o verduras.

...procesar las mezclas por mucho tiempo. Esta licuadora realiza los procesos en segundos NO en minutos. Así que el tiempo de los procesos debe siempre ser inferior a un minuto. Si tiene dudas si la mezcla alcanzó el punto que desea, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.

...SOBRECARGAR el motor con porciones muy pesadas o muy grandes, pues de esta forma será disminuida la vida útil de la licuadora. Si el motor parar, desligue inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y saque un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.

3 OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave General N° 03 (Fig.01). Después regular la velocidad deseada con la llave controladora de velocidad N° 07 (Fig.01), en caso de no conocer la velocidad ideal, utilice la velocidad máxima y aprete la llave liga/desliga N° 06 (Fig.01). La velocidad mínima es de 12.000 rpm y la velocidad máxima es de 38.000 rpm

El botón PULSAR ubicado en el lado derecho del gabinete tiene SOLAMENTE la función de pulsar, la máquina estará prendida siempre que el botón PULSAR esté presionado y desprenderá en el momento en que se suelta el botón.

IMPORTANTE

Nunca prender la máquina en vacío, es decir, sin líquido, pues pueden ocurrir daños irreparables en su licuadora.

3.2 Procedimiento para alimentación

La licuadora modelo LT 2.0 SUPER GOURMET es una máquina que trabaja en alta velocidad, aproximadamente 38.000 rpm sin carga.

Para alimentar el vaso, proceder como sigue :

- corte el producto en trozos pequeños de aproximadamente 2cm. Este procedimiento ayuda en el proceso, principalmente si el producto está congelado. Para la trituración de hielo, recomendamos agregar un poco de agua.
- sacar la tapa N°05 (Fig.01) del vaso
- colocar el producto en el vaso N° 04 (Fig.01) con la máquina desligada.
- colocar la tapa N°05 (Fig.01) y prender la máquina.

3.3 Limpieza

Las partes del vaso de la licuadora son resistente a corrosión, son higiénicas y de fácil limpieza. Antes de utilizarla por primera vez y luego después de cada uso, separe las partes del vaso (Fig.01) y límpielas muy bien con agua y jabón líquido neutro., luego enjuagar y secar. Limpie también el gabinete del motor con un trapo húmedo.

NO LAVE NINGUNA PARTE EN UNA MAQUINA LAVADORA . No utilice la licuadora si está con las cuchillas que no giran. Haga una revisión antes de prenderla a la toma de corriente: gire cuidadosamente la cuchilla en dirección ante horaria (cuidado pues los bordes opuestos son afilados). Las cuchillas deben moverse sin dificultad.

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 LICUADORA.

NUNCA SUMERJA LA MAQUINA EN AGUA U OTRO LIQUIDO. El motor posee lubricación permanente, así que no requiere cualquier lubricación.

TODOSERVICIO DE MANTENIMIENTO DEBE SER EFECTUADO POR UNASISTENTE TECNICO .

3.3.1 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 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 inoxidable:

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.