



Manual de Instrucción

Licuada de Alta velocidad

TA-04 Gourmet



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

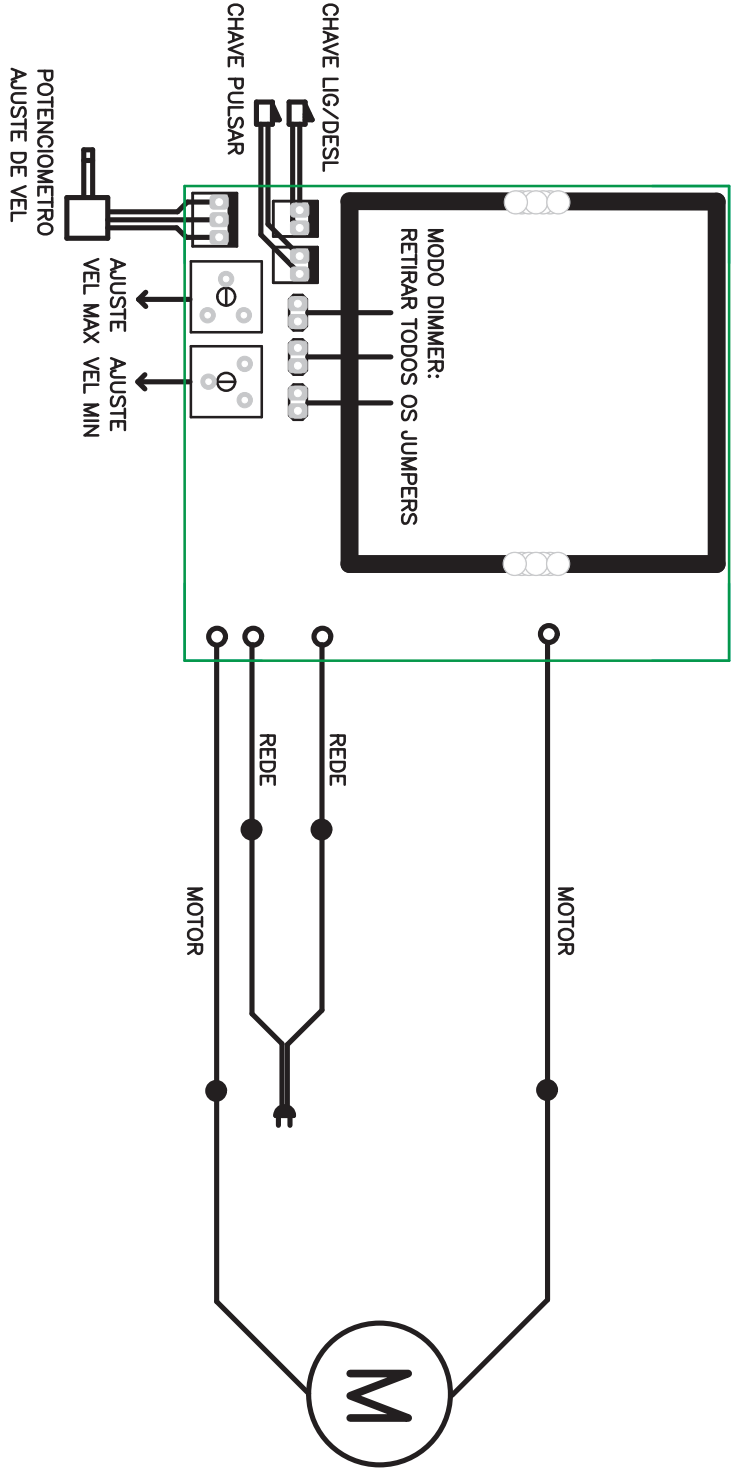
- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

41230.9- Agosto /2010

INDICE

1 . Introdução	01
1.1Seguridad	01
1.2Componentes principales	01
1.3Características Técnicas	01
2. Instalação y Pré-operación	02
2.1 Instalação	02
2.2 Pré-Operación	02
2.3 No se Debe	02
3 . Operação	02
3.1 Accionamiento	02
3.2 Procedimiento para la Alimentación	03
3.3 Limpieza	03
4 . Nociones Generales de Seguridad	05
4.1 Practicas Básicas de Operación	05
4.2 Cuidados y Observaciones antes de ligar la maquina	06
4.3 Inspección de Rutina	07
4.4 Operación	07
4.5 Después de terminar el trabajo	07
4.6 Manutenção	07
4.7 Avisos	07
5 . Analisis y Resolución de Problemas	08
5.1 Problemas Causas y Soluciones	08
5.2 Diagrama Eléctrico	09

5.2 Diagrama Elétrico



5. Análisis e Resoluciones de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Licuadora de Alta Velocidad Modelo TA-04 GOURMET fue diseñada 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 Servicio Técnico Especializado

Tabla - 02

Problemas	Causas	Soluciones
*La maquina no liga	*Falta 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

1. Introducción

1.1 Seguridad

La licuadora Industrial de Alta Velocidad Mod.TA-04 GOURMET es una máquina sencilla de uso y fácil limpieza. No obstante, para su seguridad, pedimos leer abajo las instrucciones para evitar accidentes:

- 1.1.1 Desconecte la máquina de la toma de corriente eléctrica, siempre cuando necesitar hacer limpieza, mantenimiento o cualquier otro tipo de servicio.
- 1.1.2 Nunca utilice instrumentos, herramientas que no hagan parte de la máquina para auxiliar en la operación de la misma.
- 1.1.3 Antes de prender la máquina, verifique si el Vaso N°02 (figura 01) está encajado correctamente en su posición.
- 1.1.4 Nunca utiliza chorros de agua directamente sobre el equipo
- 1.1.5 Nunca prenda la maquina con ropas o zapatos mojados.
- 1.1.6 Siempre trabajar con la licuadora sobre una superficie limpia y seca para evitar que el aire pueda incluir sustancias raras o agua al motor.
- 1.1.7 Leer con atención el ítem 3.1.

1.2 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 – Tapa del vaso
- 02 – Vaso de inoxidable
- 03 – Base superior soporte del motor
- 04 – Gabinete
- 05 – Base inferior
- 06 - Llave Prende/Desliga
- 07 – Soporte del vaso
- 08 – Llave Variador de Velocidad
- 09 – Llave Pulsar



1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Tensión	[V]	110 ou 220 *
Frecuencia	[Hz]	50 / 60
Potencia	[W]	1650
Consumo	[kW/h]	1,65
Altura	[mm]	550
Ancho	[mm]	230
Profundidad	[mm]	200
Peso Neto	[kg]	4,1
Peso Bruto	[kg]	4,7
Capacidad Máxima del vaso	[L]	4
Rotación	[rpm]	38000

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

2. Instalación e Pre-Operación

2.1 Instalación

Instale su Licuadora de Alto Velocidad Mod.TA-04 GOUMERT sobre una superficie estable y preferentemente con 850mm de altura.

Esta licuadora fue proyectada para trabajar en 110V ó 220V (60HZ) y 220V (50HZ). Al recibirla y, antes de perderla en la toma de corriente eléctrica, compare la tensión que figura en la etiqueta que está pegada al cable eléctrico, con la tensión de su red eléctrica.

El cable de alimentación posee 2 clavijas planas y una clavija redonda, ésta última, es la clavija para conexión a tierra, para ofrecerle más seguridad. Es obligatorio que las 3 clavijas estén debidamente conectadas antes de prender la maquina.

2.2 Pre Operación

IMPORTANTE

Al colocar el Vaso de Inoxidable N°02 (Fig.01), verifique si está perfectamente encajado. El sistema de encaje, traba el Vaso en ocho posiciones a elegir, garantizando su perfecto funcionamiento.

Antes de usar su licuadora, verifique si ella encontrase firme, bien encajada en su posición.

Antes de usar su licuadora, lave todas las partes de la maquina que entran en contacto con los alimentos que serán procesados. Usar agua y jabón neutro para la limpieza. Ver instrucciones en el ítem 3.3 Limpieza (Página 3).

2.2 No se debe...

2.2.1 No 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.

2.2.2 No procesar las mezclas por mucho tiempo. Esta licuadora realiza los procesos en pocos segundos NO en minutos. Así que el tiempo por proceso debe siempre ser inferior a 01(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. Si le falta algo, puede prende la maquina unos pocos segundos más.

2.2.3 No 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 de pronto, desligue inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y saque un poco de los ingredientes o agregue más liquido, para entonces volver a prender la Licuadora nuevamente.

3. Operação

3.1 Acionamento

IMPORTANTE

Cuando necesitar retirar o colocar el Vaso N°02 (Fig.01), esté seguro de la parada completa del motor.

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 recolque 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 .

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 .

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 .

Ajuste la velocidad deseada en la Llave Variador de Velocidad N°08 (Fig.01). Si no conoce la velocidad ideal, utilice la velocidad máxima. La velocidad mínima es de 12.000rpm y la máxima es de 38.000rpm. Luego de elegido la velocidad, prenda la maquina a través de la llave Prende/Desliga N°06 (ig.01).

La llave Pulsar del lado derecho del gabinete, tiene la función solamente PULSAR, es decir, la maquina quedará prendida hasta cuando la llave Pulsar esté presionada y desligará en el momento que la llave deje de ser presionada/pulsada.

3.2 Procedimiento para alimentación

La licuadora modelo TA-04 GOURMET, es una máquina que trabaja en alta velocidad, aproximadamente 38.00 rpm (en vacio).
Para alimentar el vaso, proceder como sigue:

- Corte el alimento en pedazos pequeños de aproximadamente 3,5cm. Ese proceso, ayuda en el tiempo de trituración, principalmente para productos congelados. En el caso de trituración de hielo, recomendase añadir un poco de líquido.
- 1- Retire la tapa N°01 (Fig.01) sacándola hacia arriba.
 - 2- Coloque el producto en el Vaso N° 02 (Fig.01) con la máquina desligada.
 - 3- Coloque la tapa N°01 (Fig.01) y prenda la máquina.

OBSERVACIÓN
El tiempo de trituración dependerá de cada producto que será procesado.

IMPORTANTE
NUNCA PRENDER LA MAQUINA EN VACIO (sin liquido y/o alimentos) PUES DAÑOS IRREPARABLES OCURRIRÁN CON SU LICUADORA.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE
Nunca hacer la limpieza de su licuadora con la maquina prendida a la toma de corriente eléctrica.
Antes de retirar el vaso, esté seguro de la completa parada del motor.

Procedimiento para la limpieza de su licuadora:

- Desligar la máquina de la toma de corriente eléctrica.
- Retirar la Tapa N°01 (Fig.02) y el Vaso N02 (Fig.02).
- Retire la Tapa y el Vaso.
- Lave todas las partes con agua y jabón, excepto el gabinete.
- Para volver a montar, repita la secuencia invertida de los ítems arriba indicados.
- Pa limpiar el gabinete N°03 (Fig.02), usar un paño húmido con alcohol.

Figura - 02

- 01 – Tapa del Vaso
- 02 – Vaso
- 03 – Gabinete



IMPORTANTE

Al lavar el vaso, tomar cuidado con las cuchillas ya que poseen partes cortantes.

3.4.6 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.

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 fueron 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 .