



O PREÇO ALIADO À QUALIDADE



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.  
CNPJ: 82.983.032/0001-19  
Rua Anita Garibaldi, nº 262 - Bairro: São Luiz - CEP: 88351-410  
Brusque - Santa Catarina - Brasil  
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020  
www.siemsen.com.br - comercial@siemensen.com.br

45780.9 - VERSÃO 01 - 00001 ATÉ 99999 - PORTUGUÊS

Data de Correção: 07/03/2012

- 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.

WWW.SIEMSEN.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES



O PREÇO ALIADO À QUALIDADE



LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX, 6,0 LITROS

MODELO  
**LS-06MBR-N**



# SUMÁRIO

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introdução</b>                                | <b>02</b> |
| 1.1 Segurança                                       | 02        |
| 1.2 Principais Componentes                          | 03        |
| 1.3 Características Técnicas                        | 04        |
| <br>                                                |           |
| <b>2. Instalação</b>                                | <b>04</b> |
| 2.1 Instalação                                      | 04        |
| <br>                                                |           |
| <b>3. Operação</b>                                  | <b>06</b> |
| 3.1 Acionamento                                     | 06        |
| 3.2 Operação                                        | 07        |
| 3.3 Limpeza                                         | 08        |
| <br>                                                |           |
| <b>4. Noções de Segurança - Genéricas</b>           | <b>10</b> |
| 4.1 Práticas Básicas de Operação                    | 10        |
| 4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina | 11        |
| 4.3 Inspeção de Rotina                              | 11        |
| 4.4 Operação                                        | 12        |
| 4.5 Após Terminar o Trabalho                        | 12        |
| 4.6 Operação de Manutenção                          | 12        |
| 4.7 Avisos                                          | 12        |
| <br>                                                |           |
| <b>5. Análise e Resolução de Problemas</b>          | <b>13</b> |
| 5.1 Problemas, Causas e Soluções                    | 13        |
| 5.2 Esquema Elétrico                                | 14        |
| <br>                                                |           |
| <b>6. Medidas para Prevenção de Acidentes</b>       | <b>15</b> |

# 1. Introdução

## 1.1 Segurança

Quando usada incorretamente, o Liquidificador de Alto Rendimento é uma máquina potencialmente PERIGOSA. Manutenção limpeza ou qualquer outro serviço, somente deverão ser realizados por pessoas devidamente treinadas e com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções a seguir, deverão ser sempre seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e em uma superfície úmida ou molhada, nem tampouco mergulhe-o em água ou outro líquido.

1.1.2 Desconecte a máquina da rede elétrica quando: Não estiver em uso, desejar retirar quaisquer das partes móveis, inserir ou remover acessórios, quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.

1.1.5 Se seu aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma. Leve seu aparelho a uma Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

1.1.7 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes móveis do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões pessoais ou danos ao equipamento. Se for necessário misturar, etc., desligue e desconecte o liquidificador e utilize para isso somente uma espátula de borracha.

1.1.8 As Hélices são muito afiadas. Manipule-as com cuidado.

1.1.9 Sempre coloque a tampa no liquidificador antes de ligar o aparelho.

1.1.10 Segure sempre o copo enquanto o liquidificador estiver em funcionamento. Se o Copo se soltar, desligue a máquina imediatamente. Retire o produto de dentro e rosqueie o copo firmemente.

## 6. Medidas para Prevenção de Acidentes

A prevenção de acidentes necessita da adoção das medidas proclamadas abaixo:

### 1- Procedimentos gerais de segurança:

-Implantar procedimentos de segurança para todas as etapas de utilização da máquina que envolva riscos (decorrentes de análise de risco prévia), escritos e acessíveis aos operadores, ajustadores, preparadores de máquinas, mantenedores e membros da CIPA.

### 2- Procedimento de segurança específico:

-Adotar procedimento de segurança escrito, que comprometa todos os trabalhadores e gestores focados nos riscos (graves e não graves) existentes no sistema de alimentação da máquina em tela, em atendimento à Norma Regulamentadora N°01 (NR-01) Disposições gerais, que estabelece a exigência de ordens de serviço.

-Implantar procedimento de segurança específico para as situações de parada de máquinas, escrito e acessíveis aos operadores, ajustadores, preparadores de máquinas, mantenedores e membros da CIPA.

### 3- Manutenção

-Implantar ou atualizar programa de manutenção preventiva / preditiva, comprometida com a segurança do trabalho e especialmente com as paradas de máquinas programadas e não programadas.

-Especificamente, quando utilizados interfaces de segurança, estes não podem sofrer nenhuma intervenção invasiva, salvo quando feitos pelo fabricante ou por profissionais ou instituições credenciadas pelo fabricante.

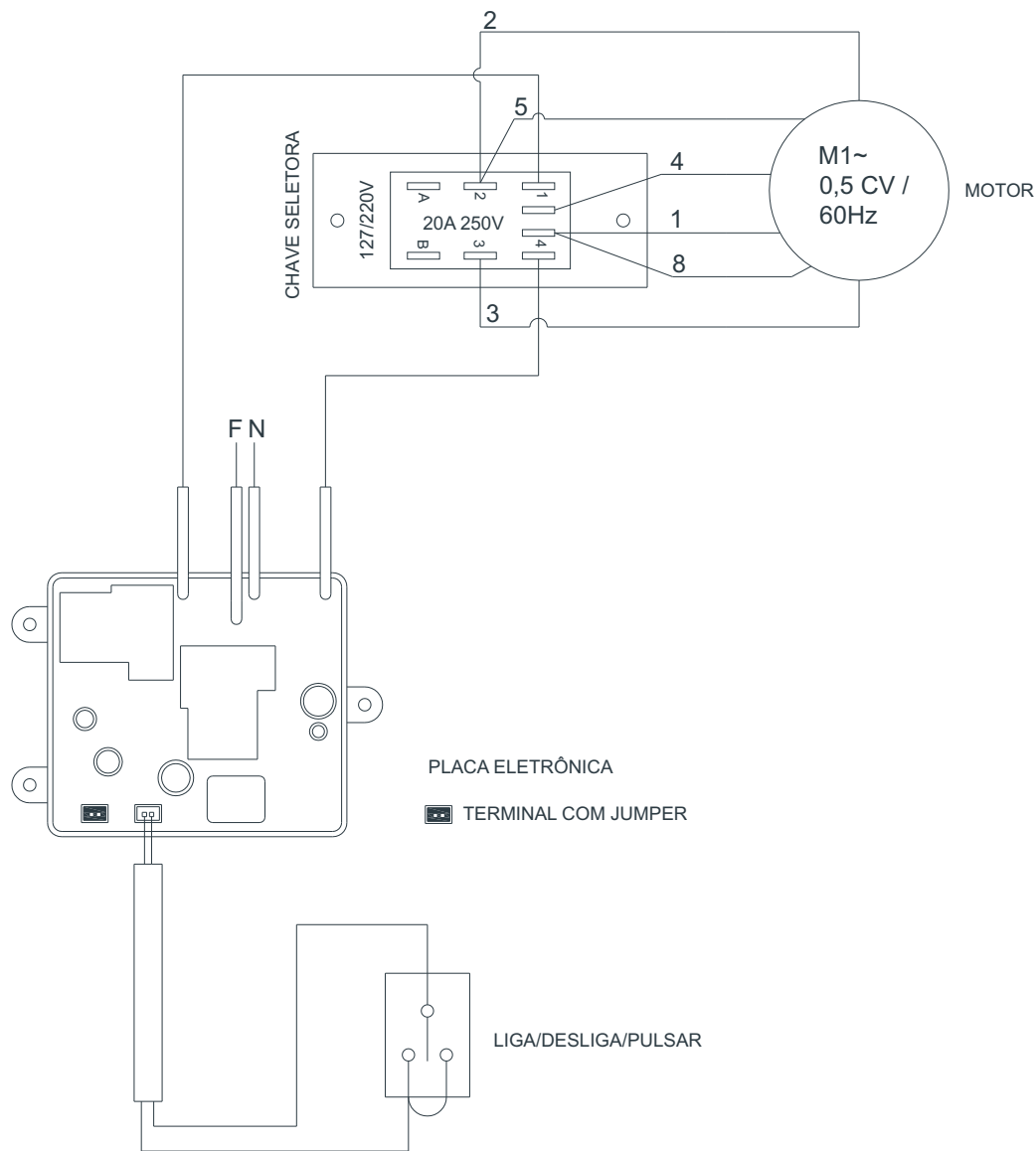
### 4- Sinalização e fichas de procedimentos de segurança:

-Devem ser desenvolvidas e implantadas fichas atualizadas de procedimentos de segurança, operacional, de uso adequado de EQUIPAMENTOS PROTEÇÃO COLETIVA e de EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL, de manutenção da máquina comprometida com a segurança, troca de ferramenta e para todas as demais etapas vinculadas a utilização da máquina. Todas as fichas devem estar instaladas em locais visíveis e acessíveis, sempre disponíveis à CIPA e aos profissionais do SESMT e devem atender as exigências da Norma Regulamentadora n°01- NR-01.

### 5- Treinamentos

-Implantar e atualizar programas de capacitação dos profissionais, operadores e gestores, para garantia de operação segura em todas as etapas de uso da máquina.

5.2 Diagrama Elétrico



1.1.11 Ao misturar líquidos quentes, remova a Sobre Tampa transparente da Tampa do Copo e mantenha as mãos afastadas do orifício da tampa, evitando possíveis queimaduras.

1.1.12 Para evitar riscos de lesões pessoais, nunca coloque sobre a máquina, somente o mancal central com a Hélice, sem que o copo esteja devidamente encaixado e Firmemente roscado.

1.1.14 Não utilize o aparelho ao ar livre.

1.1.15 Não deixe seu liquidificador funcionando sem supervisão.

1.1.16 Ao realizar a instalação elétrica do equipamento, conecte o fio de aterramento conforme as normas de segurança locais.

**IMPORTANTE**

Para maior segurança do usuário Liquidificador de Alto Rendimento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

**IMPORTANTE**

Certifique-se de que o cabo de alimentação está em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Siemsen.

Figura - 01

- 01- Tampa do Copo
- 02- Copo
- 03- Flange do Copo
- 04- Flange Suporte Motor
- 05- Gabinete
- 06- Base
- 07- Pé
- 08- Chave Liga/Desliga
- 09- Sobre Tampa



Tabela - 01

| Características | Unidade | LS-06MB-N   |
|-----------------|---------|-------------|
| Tensão          | [V]     | 127 / 220   |
| Frequência      | [Hz]    | 50 ou 60(*) |
| Potência        | [CV]    | 0,5         |
| Consumo         | [kW/h]  | 0,38        |
| Altura          | [mm]    | 720         |
| Largura         | [mm]    | 310         |
| Profundidade    | [mm]    | 300         |
| Peso Líquido    | [kg]    | 9,5         |
| Peso Bruto      | [kg]    | 10,6        |
| Rotação         | [ rpm]  | 3500        |

(\*) A frequência será única, de acordo com o motor que a máquina estiver equipada.

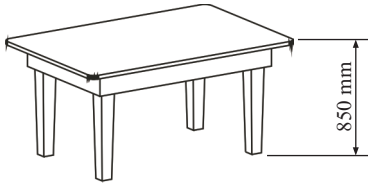
2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

O Liquidificador de Alto Rendimento , deve ser posicionado sobre uma superfície firme e nivelada com preferencialmente 850 mm de altura.

Figura - 02



5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

Os Liquidificadores de Alto Rendimento foram projetados para necessitarem o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu Liquidificador, verifique a Tabela-02 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a empresa coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados SKYMSSEN).

Tabela - 02

| Problemas                                   | Causas                                                              | Soluções                                                                                                                           |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| * Máquina não liga.                         | * Falta de Energia Elétrica.<br><br>* Problema no circuito elétrico | * Verifique se o plug está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica.<br><br>* Chame a Assistência Técnica Autorizada. |
| * Vazamento no Copo.                        | * Problema no sistema de vedação.                                   | * Chame a Assistência Técnica Autorizada.                                                                                          |
| * A máquina liga, mas o motor gira devagar. | * Capacitor de partida do motor defeituoso.                         | * Chame a Assistência Técnica Autorizada.                                                                                          |
| * Cabo elétrico danificado.                 | * Falha no transporte do produto.                                   | * Chame a Assistência Técnica Autorizada.                                                                                          |

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.  
JAMAIS opere a máquina sem os acessórios de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina. Para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.

Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.  
Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa.  
DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

2.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 Volts ou 220 Volts (60Hz). Ao receber a máquina verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

Se necessário ajuste o equipamento para a tensão desejada. Para tanto remova o Tampão de Borracha N° 01(Fig. 03) localizado na parte inferior da Base do equipamento.

Figura - 03



O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

2.1.3 Posicionamento do Copo

O Copo possui um versátil sistema de encaixe o qual possibilita que o Copo seja encaixado de maneira simples, ágil e segura.

Sempre remova ou recoloque o Copo, segurando o mesmo firmemente através da alça.

IMPORTANTE

Nunca remova ou posicione o Copo com o equipamento ligado.

### 2.1.4 Posicionamento da Tampa

O Copo possui uma eficiente Tampa de Borracha atóxica a qual proporciona uma eficiente vedação durante o processamento. Observe se a Tampa esta devidamente posicionada sobre a borda do Copo conforme a figura abaixo:



### 2.1.5 Posicionamento da Sobre tampa

A Sobre tampa deverá ser utilizada para visualização do processamento e também para a adição de produtos a serem processados. Para remove-la basta girar a mesma no sentido horário até que esta se solte, puxando-a verticalmente para cima.



## 3. Operação

### 3.1 Acionamento

3.1.1 Antes de utilizar o Liquidificador, deve-se lavar toda as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.3 Limpeza).

3.1.2 Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

3.1.3 Remova a Tampa juntamente com a Sobre tampa do Copo.

O Copo possui um anteparo de segurança, desenvolvido para reduzir o acesso de partes do corpo humano a Helice, garantindo assim maior segurança ao usuario.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

### 4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

#### IMPORTANTE

**Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.**

#### 4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

#### 4.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção devem estar inteiramente claros.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

#### 4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto à máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

### 4.3 Inspeção de Rotina

#### 4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

#### 4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) a(s) correia(s) a(s) corrente(s) a(s) engrenagem(ns) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.



## 4. Noções de Segurança - Genéricas

### IMPORTANTE:

**Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique  
Ao seu produto, favor desconsiderar.**

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

### 4.1 Práticas Básicas de Operação

#### 4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes, quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até a MORTE do usuário.

#### 4.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser desligada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

#### Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

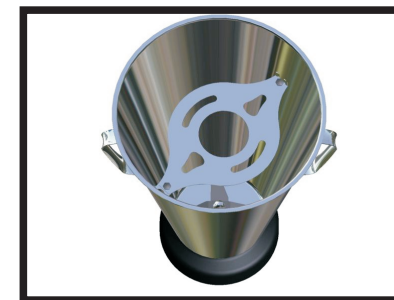
Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

#### 4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga. Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.



### IMPORTANTE

**Nunca remova o anteparo de segurança do Copo.**

### 3.2 Operação

#### 3.2.1 Procedimento para alimentação

Com a máquina desligada coloque primeiramente o produto em estado LIQUIDO da receita, posteriormente abasteça o Copo com os produtos de maior consistência.

### IMPORTANTE

**O volume máximo é determinado até o ANTEPARO de segurança.**

Posicione a Tampa com a Sobre tampa descrito anteriormente nos itens 2.2.4 e 2.2.5.

#### 3.2.2 Acionamento

Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave Liga / Desliga N° 08 (Fig. 01) para a posição "I".

### IMPORTANTE

**O tempo de liquidação variam para cada produto. Não é recomendável a trituração de produtos sólidos sem o auxílio de algum líquido, pois, poderá ocorrer super aquecimento com conseqüentemente danos ao sistema de vedação do Copo.**

### IMPORTANTE

**NUNCA LIGUE A MÁQUINA EM VAZIO, POIS DANOS IRREPARÁVEIS IRÃO OCORRER.**

### 3.3 Limpeza e higienização

#### IMPORTANTE

**Retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.**

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada:

- Antes de ser usada pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizada por um período prolongado;
- Antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do Liquidificador de Alto Rendimento podem ser removidas para limpeza:

- Copo;
- Tampa;
- Sobre tampa.

**Lave todas as partes com água e detergente com ph neutro.**

Para lavar o interior do copo abasteça o Copo até a metade da sua capacidade com água e adicione uma pequena dose de detergente neutro.

Coloque a Tampa e ligue o Liquidificador por 30 segundos.

Remova o conteúdo e enxague o Copo.

Se necessário utilize uma escova com cabo e cerdas de nylon para auxiliar na remoção de materiais impregnados no mesmo.

#### IMPORTANTE

**Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento**



#### ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION

- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

34686.1

### 3.3.1 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que **SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS**, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora. Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, **somente com água corrente**, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, **evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.**

**O enxágüe e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.**

#### IMPORTANTE

**Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável:**

Por geralmente possuírem **CLORO** na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (*pitting*) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

#### Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos **não devem** ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também **deverão ser evitadas.**

#### Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.