



T. (511) 421-6328 / (511) 421-6355
N. (99) 823*2395

Ernesto Plascencia #166 piso 1
San Isidro, Lima - Perú

serviciotecnico@fatimaciesa.com

47059.7 - ESPANHOL

Data de Correção: 02/05/2014

MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE
EN INOXIDABLE, 4,0 LITROS

MODELO
TA-04MB

IMPORTANTE
Recomendase que los niños sean vigilados para que no se les permita jugar con el equipo.

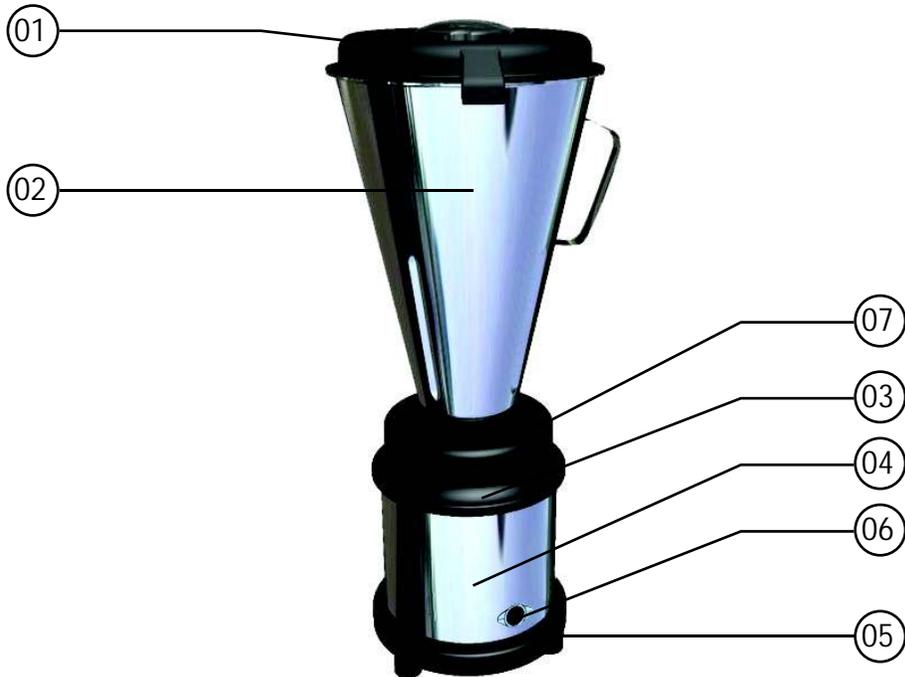
IMPORTANTE
En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

IMPORTANTE
Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función.

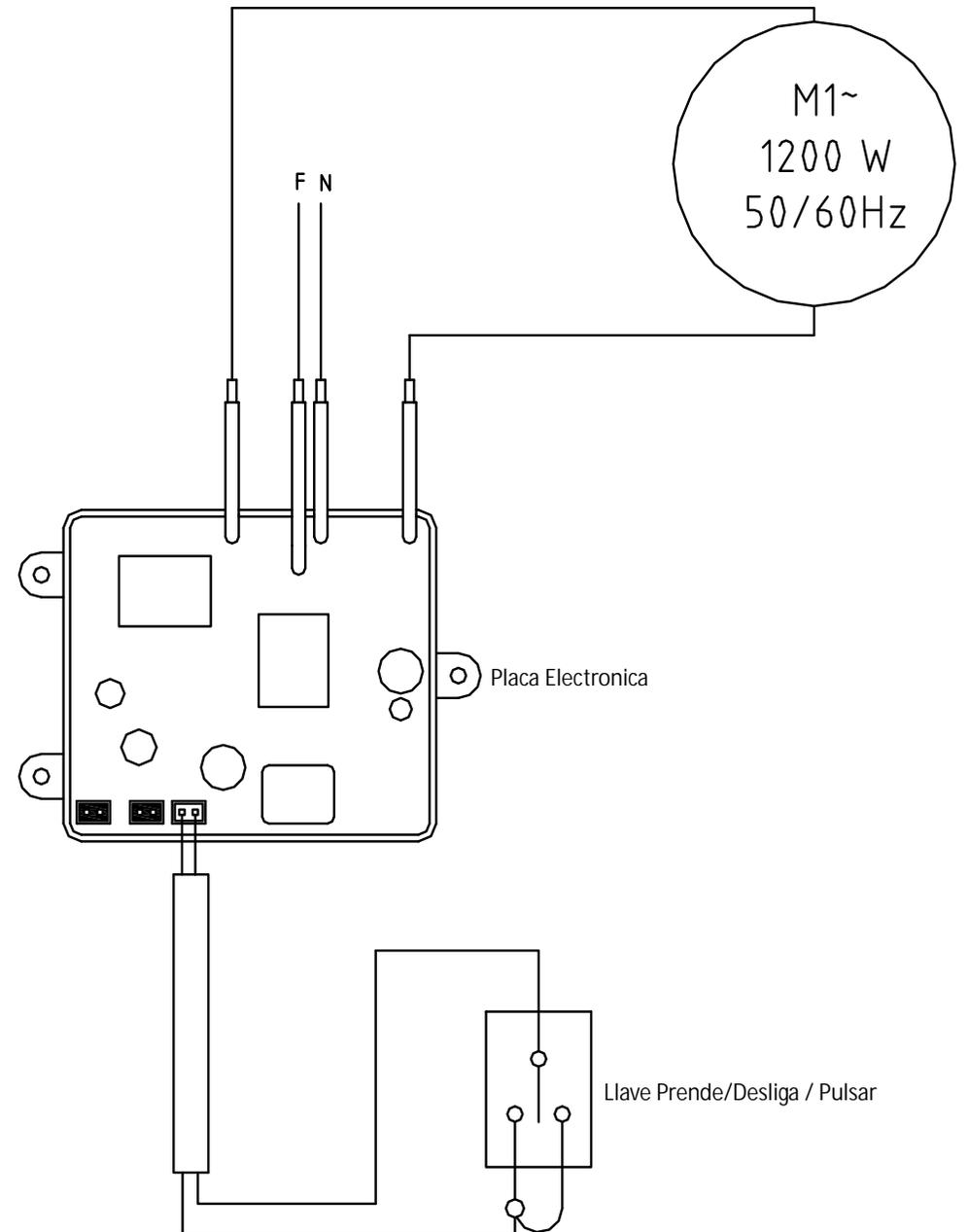
FIGURA 01



01 - Tapa del Vaso
02 - Vaso
03 - Flange Soporte Motor
04 - Gabinete

05 - Base
06 - Llave Prende/Desliga
07 - Flange del Vaso

8. Diagrama Eléctrico



6. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

7. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objeto de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciado un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza verificar el ítem No. 3.3 de este manual.

* Cableado - verificar que todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos – Llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc Verificar que el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente, y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación – Verificar que la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

1. Verificaciones a ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica.
- Controlar la tensión de la toma eléctrica
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
- Verificar posibles afojamientos del eje del motor eléctrico
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. Verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- Verificar los componentes eléctricos como la llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- Verificar retenedores, anillos O'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.

1.3 Características Técnicas

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	TA-04MB
Tensión	V	110 ó 220 (*)
Frecuencia	Hz	50 o 60 (*)
Potencia	W	1200
Consumo	kW/h	1,20
Altura	mm	550
Ancho	mm	230
Profundidad	mm	200
Peso Neto	kg	4,6
Peso Bruto	kg	5,7
Capacidad máxima del Vaso	L	4
Rotación	rpm	22000

(*) La tensión y la frecuencia será única de acuerdo a la del motor de la máquina.

IMPORTANTE

Para mayor seguridad del operador la licuadora está equipada con un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario hasta en caso de interrupción de energía eléctrica.

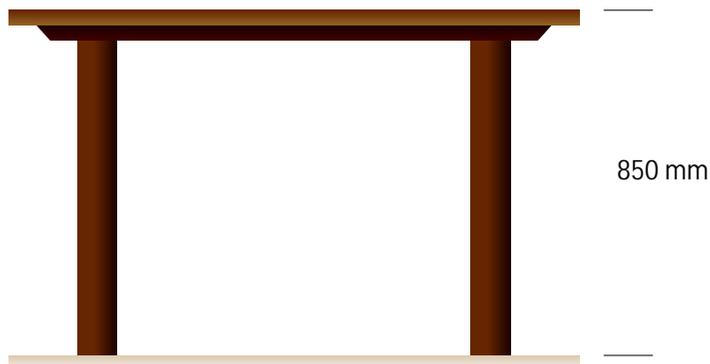
2. Instalación Y Pre Operación

2.1 Instalación

Instale su Licuadora de Alta Rotación sobre una superficie estable con preferencialmente 850 mm de altura.

La TA-04MB-N fue desarrollada para 127 Volts o 220 Volts. Cuando reciba la máquina verifique el voltaje indicado en la tarjeta existente en el cable de alimentación eléctrica.

El enchufe del cable de alimentación eléctrica posee tres clavillos, uno de ellos es la conexión a la tierra. Los tres clavillos deben estar conectados.



2.2 Pre-Operación

IMPORTANTE

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

2.3 No se Debe

2.3.1 Esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina. La licuadora no hace puré de papas, no hace claras en punto de nieve o sustitutos para coberturas de cremas. No pica carne cruda ni mezcla masas duras y tampoco extrae pepitas, huesos o semillas de frutas o verduras.

2.3.2 Procesar las recetas o 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 desean, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.

2.3.3 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 para, desligar inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y sacar un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Cuando desee retirar o colocar el Vaso N.02 (Fig.01), certifique de que el motor esté parado.

QUADRO 02

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
- La máquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Verifique si hay energía. - Llame la Asistencia Técnica.
- El vaso vacío.	- Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo. - 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.

5. Analisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Los Exprimidores de Cítricos Mod. ESB fueron diseñados para que se necesite un mínimo de mantenimiento. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verif que la Quadro-02, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

Para accionar la maquina apriete la llave Prende/Desliga N.06 (Fig.01) localizada en el Gabinete No.04 (Fig.01).

3.2 Procedimiento para la Alimentación

Las Licuadoras TA-04MB-N son maquinas que trabajan en alta velocidad (aproximadamente 22000 rpm sin carga).

Para alimentarlas proceda de la siguiente manera:

Corte el producto en pedazos pequeños de aproximadamente 3,5 cm. Ese cuidado ayuda para disminuir el tempo de trituración principalmente para los productos congelados.

Caso se desee procesar hielo, juntese un poco de agua.

Retre la Tapa No.01 (Fig.01).

Coloque el producto en el Vaso No.02 (Fig.01) con la maquina desligada.

Coloque la Tapa No.01 (Fig.01) y prenda la maquina.

Observación
El tempo de procesamiento depende de cada producto.

IMPORTANTE
Nunca ligue la maquina sin carga, pues podrán ocurrir daños irreparables.

IMPORTANTE
(SEMPRE UTILIZE LIQUIDO NOS PROCESSOS)

INDICADO PARA PREPARAR:	NO INDICADO:
JUGO CON FRUTA IN NATURA	GRANOS SECOS
JUGO CON FRUTA CONGELADA EN PEDAZOS	FROZEN, MALTEADAS O SIMILAR
JUGO CON PULPA DE FRUTA CONGELADA	GRANOS DE SOYA
COCTELES, TRAGOS O SIMILAR	MAYONESA

IMPORTANTE
PARA PROCESAR RECETAS HASTA 1 MINUTO.
PRIMERO COLOCAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS, DEPUÉS LOS SÓLIDOS Y POR ULTIMO HIELO (SI LA RECETA LO REQUIERE (*)).
NO RETIRE EL VASO ANTES DE LA PARADA TOTAL DEL MOTOR.
(*) PERMITE UTILIZACIÓN DE HIELO EN CUBOS, SIN EMBARGO, EN CANTIDAD SUFICIENTE ÚNICAMENTE PARA ENFRIAR LA BEBIDA.

3.3 Limpieza y Higienización

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza con la maquina prendida a la red eléctrica. Para hacer la limpieza saque el enchufe del soquete. Antes de remover el Vaso cer tf quese de la completa parada del motor.

Encuentre abajo la descripción del procedimiento para limpiar la maquina:

Desligue la maquina.

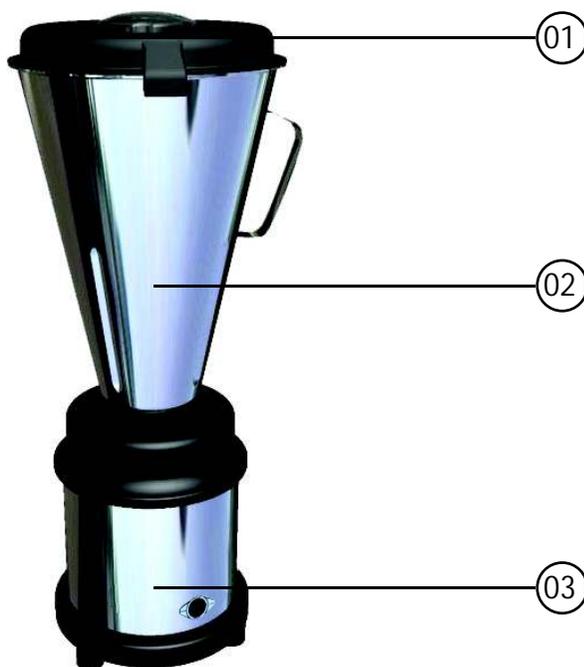
Retre la Tapa No.01 (Fig.02) y el Vaso No.02 (Fig.02).

Lave todas las partes con agua y jabón, salvo el Gabinete No.03 (Fig.02).

Para el remontaje proceda de manera inversa.

Para la limpieza del Gabinete No.03(Fig.02), pase un paño húmedo con alcohol.

FIGURA 02



01 - Tapa del Vaso

02 - Vaso

03 - Gabinete

IMPORTANTE

Al lavarse el vaso tenga cuidado pues las cuchillas son muy afiladas.

entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa. DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE

Siempre retre la fecha de su enchufe en casos de emergencia.

4.7 Aviso

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe cer tf carse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

IMPORTANTE

Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina.

4.3 Inspección de Rutna

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.3.2 Cuidados

Verif que los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Al verif car la tensión de las correas o de las cadenas, sust tuya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

Verif que las protecciones y los disposit vos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente .

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. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.

Solamente operadores entrenados y califcados 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

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala fsicamente de la toma.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos

3.4 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 f nísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superf cie 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 ut lización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, ut lizando 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 superf cies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el aparecimiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoniaco tetravalente, compuestos de iodo, acido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho t empo 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 ut lizados en la limpieza domést ca, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superf cie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superf cie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan part culas 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 punt agudos 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), part culas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros t pos de abrasivos.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignorela.

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 mantenimiento.

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 Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de

LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practcas 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, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga 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 respectva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, deslice inmediatamente la llave prende / apaga. Use solamente óleos 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.

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 fuera 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 Prender la Maquina.

IMPORTANTE :

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

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 claro.

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

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.