

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ: 82.983.032/0001-19
Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1 - Bairro: Bateas - CEP: 88355-202
Brusque - Santa Catarina - Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

49954.4 - ESPANHOL

Data de Correção: 09/01/2014

- ADEMÁS, FABRICAMOS UNA LÍNEA COMPLETA DE EQUIPOS, CONSULTE SU REVENDEDOR.
- POR RAZÓN DE LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL PODRÍAN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

WWW.SIEMSEN.COM.BR

MANUAL DE INSTRUCCIONES



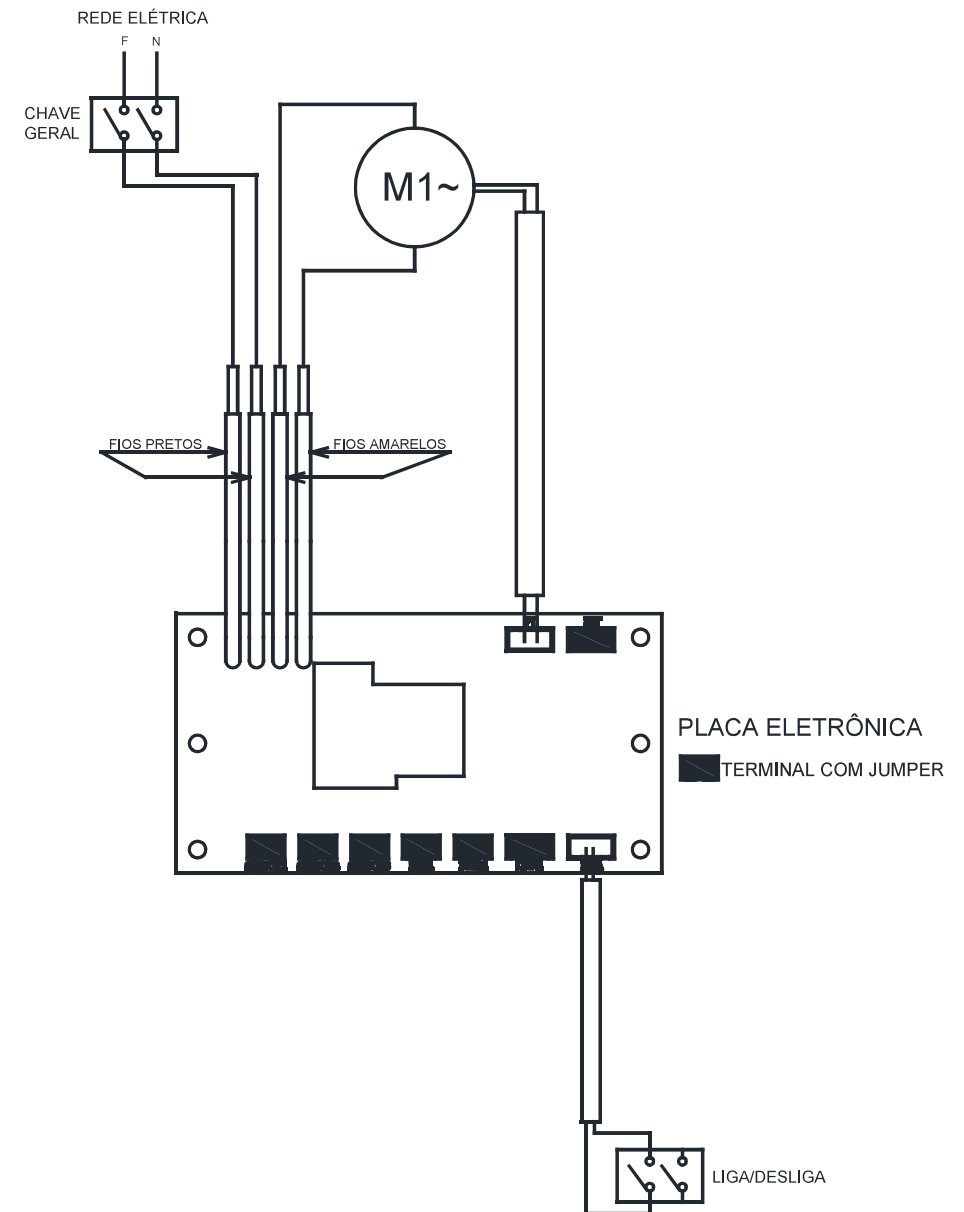
LICUADORA DE ALTA ROTACIÓN INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE
2,0 LITROS

MODELO
TA-02MB-N

SUMARIO

1. Introdução	3
1.1 Segurança	3
1.2 Componentes Principales	6
1.3 Características Técnicas	7
2. Instalação y Pré-Operación	7
2.1 Instalação	7
2.2 Pré-Operación	8
3. Operação	9
3.1 Accionamiento	9
3.2 Procedimiento para la Alimentación	9
3.3 Limpieza y Higienización	11
3.4 Cuidado con los aceros inoxidables	12
4. Nociones Generales de Seguridad	13
4.1 Practicas básicas para la Operación	13
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	14
4.3 Inspección de Rutina	15
4.4 Operação	15
4.5 Después de Terminar el Trabajo	15
4.6 Mantenimiento	15
4.7 Avisos	16
5. Análisis y Resolución de Problemas	16
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	16
6. Normas Observadas	18
7. Mantenimiento	18
8. Diagrama Eléctrico	19

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 objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

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

* Cableado - verifique 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 Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente, y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación - Verifique 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 holguras 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. Introducción

1.1 Segurança

Esta Licuadora es potencialmente PERIGLOSA cuando usada incorrectamente. Es necesario realizar el mantenimiento, limpieza y/o cualquier otro servicio por una persona calificada y con el equipo desconectado de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser respetadas para evitar accidentes:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar el riesgo de choques eléctricos y daños al equipo, nunca lo use con ropas ó pies mojados y/o sobre superficies húmedas ó mojadas, no lo sumerja en agua ni en cualquier otro liquido, y no use un chorro de agua directamente sobre el equipo.

1.1.3 El uso de cualquier equipo debe siempre ser supervisado, principalmente cuando en uso cerca de niños.

1.1.4 Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando fuera de uso, antes de limpiarlo, remover accesorios, mantenimiento ó cualquier otro servicio.

1.1.5 Nunca use el equipo caso esté con el cable de alimentación ó el enchufe dañados. Certifíquese que el cable no se quede en la borda de una mesa, ó que toque superficies calientes.

1.1.6 Si el equipo sufrir una caída, esté dañado de cualquier manera o no funciona, llévelo al Servicio Técnico para revisión, reparación, ajuste mecánico ó eléctrico.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos y cualquier utensilio lejos de las partes en movimiento del equipo mientras esté funcionando para evitar lesiones corporales ó daños al equipo.

1.1.9 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños durante la operación.

1.1.10 Certifíquese que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo de lo del equipo, y que la conexión a la tierra sea correctamente realizada

1.1.11 Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado.

1.1.12 Siempre coloque la Tapa del Vaso No.02 (Fig 01) en la licuadora antes de prender

el equipo.

1.1.13 Siempre agarre el Vaso No.03 (Fig 01) mientras la licuadora esté funcionando. Si el Vaso se suelta desligue inmediatamente el equipo.

1.1.14 Al licuar líquidos calientes, retire la Sobre Tapa No.01 (Fig 01) y mantenga las manos lejos de agujero en la Tapa, para evitar posibles quemaduras.

1.1.15 Nunca toque las cuchillas con el equipo en funcionamiento.

1.1.16 A la instalación eléctrica del equipo haga la conexión a la tierra según las normas de seguridad locales.

1.1.17 No use la licuadora al aire libre.

1.1.18 No deje la licuadora funcionando sin supervisión.

1.1.19 No se debe 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.

1.1.20 No se debe 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 tienen dudas si la mezcla alcanzó el punto que desean, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.

1.1.21 No se debe 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, 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.

1.1.22 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 °C.

CUADRO 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas con los circuitos eléctricos.	- Verifique si hay energía. - Llame el Servicio Técnico.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas con los circuitos eléctricos.	- Llame el Servicio Técnico.
- La licuadora prende pero cuando el ingrediente es colocado en el vaso la cuchilla gira en baja rotación.	- Problema con el motor.	- Llame el Servicio Técnico.
- Cable de Alimentación dañado.	- Falla en el transporte.	- Llame el Servicio Técnico.
- Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame el Servicio Técnico.
- El producto no licua.	- Trozos muy grandes no permiten el contacto con la cuchilla. - Cuchilla no afilada.	- Corte el producto en trozos menores de 3,5 cm. - Llame el Servicio Técnico.
- Vaciamiento del Vaso.	- Problema con el vedamiento.	- Llame el Servicio Técnico.

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.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Licuadoras fueran diseñadas para que necesiten 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 Licuadora, verifique la Cuadro –02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

IMPORTANTE

Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE

Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

IMPORTANTE

Nunca utilice jets d'eau directement sur le matériel.

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.

1.3 Características Técnicas

CUADRO 01

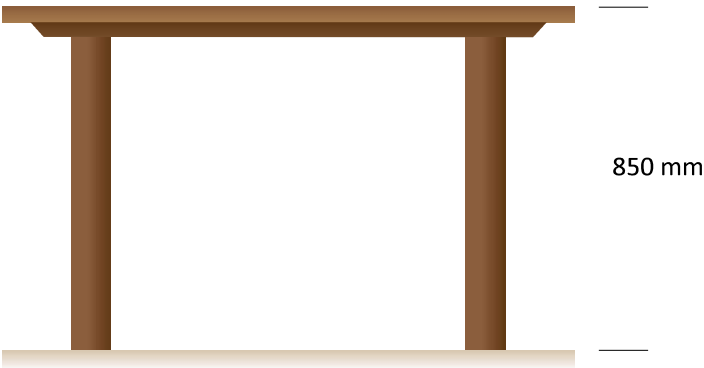
CARACTERÍSITCAS	UNIDADE	TA-02MB-N
Capacidad máxima del Vaso	l	2
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	50 / 60
Potencia	W	590
Consumo	kW/h	0,59
Altura	mm	710
Ancho	mm	270
Profundidad	mm	240
Peso Neto	kg	4,6
Peso Bruto	kg	5,7

2. Instalación y Pré-Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

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



2.1.2 Instalación Eléctrica

La TA-02MB-N fue desarrollada para 110 Volts. Cuando reciba la maquina 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.

IMPORTANTE

Certifíquese que el voltaje de la red eléctrica es el mismo del de la licuadora.

2.2 Pré-Operación

Antes de usarla, lávense las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado, con agua y jabón. Para hacer la limpieza lea con atención del ítem 3.3 Limpieza.

Verifique que el equipo esté firme en su posición de trabajo.

2.2.1 Posicionamiento del el Vaso

El Vaso No.03 (Fig.01) posee un sistema que permite su encaje de manera simples, ágil y segura.

Para remover el Vaso basta tirarlo verticalmente para arriba con la asa.
Siempre remueva o recolque el Vaso agarrándolo firmemente por su asa.

IMPORTANTE

Nunca remueva ó coloque el Vaso con la licuadora prendida.

2.2.2 Posicionamiento de la Tapa

El Vaso posee una Tapa (Fig 02) de material atoxico que provee un vedamiento eficiente durante la operación. Observe que la Tapa esté en su posición correcta sobre el Vaso de acuerdo con la Figura 02 abajo:

FIGURA 02



4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

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

Las Nociones Generales de Seguridad fueran 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.

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.

3.4 Cuidado con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “corrosión”, 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 la 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, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de huellas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (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, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos 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.

2.2.3 Posicionamiento de la Sobre Tapa

La Sobre Tapa (Fig. 03) podrá ser usada para observar el procesamiento. Y también para añadir ingredientes para su procesamiento.

Para removerla basta girarla en el sentido horario hasta que se suelte, y entonces tirarla verticalmente para arriba.

FIGURA 03



3. Operación

3.1 Accionamiento

Conecte el dispositivo a la toma de corriente;

Gire el interruptor principal;

Para accionar la máquina apriete la llave Prende/Desliga No. 05 (Fig.01) poniéndola en la posición “I”.

Para desligar la licuadora apriete la llave Prende/Desliga No. 05 (Fig.01) poniéndola en la posición “O”.

IMPORTANTE

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

3.2 Procedimiento para la Alimentación

Antes de usar la licuadora lave todas las partes que entren en contacto con los productos que serían procesados con agua y jabón neutro (vea ítem 3.3 limpieza).

Certifíquese que el equipo esté firme en su local de trabajo.

Retire del Vaso la Tapa con su Sobre Tapa.

Con la licuadora desligada coloque en primer lugar los ingredientes líquidos de la receta, después ponga los ingredientes de mas consistencia.

IMPORTANTE

Corte los ingredientes en trozos pequeños de aproximadamente 3,5 cm, eso reducirá el tiempo de procesamiento principalmente con ingredientes congelados. Para procesamiento de hielo recomendase la adicción de un poco de agua.

Posicione la Tapa y la Sobre Tapa como indicado en los ítems 2.2.2 y 2.2.3 en seguida prenda el equipo.

IMPORTANTE

No use el equipo para procesar masas pesadas.

IMPORTANTE

El tiempo de procesamiento varía para cada producto. No es recomendable el procesamiento de ingredientes sólidos sin el auxilio de algún líquido, pues podrá ocurrir un sobre calentamiento trayendo daños al sistema de vedamiento del Vaso.

IMPORTANTE

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

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.

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado:

- Antes de ser usado por la primera vez;
- Al terminar un día de trabajo;
- Siempre que no haya sido usado por un largo periodo;
- Antes de ponerlo en operación después de un largo tiempo sin uso.

Algunas partes del equipo pueden ser retiradas para la limpieza:

- Vaso No.03 (Fig.01);
- Tapa No.02 (Fig.01);
- Sobre Tapa No.01 (Fig.01).

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.