

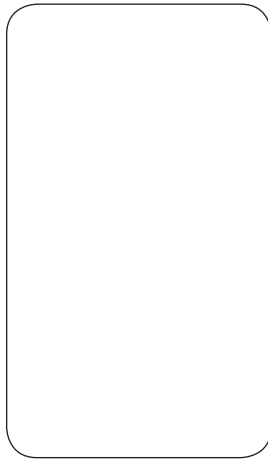


LICUADORA COMERCIAL INOXIDABLE, VASO MONO BLOQUE INOXIDABLE, 10 LITROS

MODELO
LAR-10MB

MANUAL DE INSTRUCCIONES

WWW.SIEMSEN.COM.BR



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

57908.4

Data de Correção: 10/08/2016

- 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.

SUMÁRIO

1. Introducción	3
1.1 Seguridad	3
1.2 Principales Componentes.....	6
1.3 Características Técnicas.....	7
1.4 Límites de Uso	7
2 Instalación y Pre Operación	8
2.1 Instalación	8
2.2 Pre Operación	9
3 Operación.....	10
3.1 Accionamiento.....	10
3.2 Procedimiento para la Operación.....	11
3.3 Sistema de seguridad.....	11
3.4 Limpieza e higienización	12
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables	16
4 Análisis y Resolución de Problemas	17
4.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	17
5 Mantenimiento.....	19
6 Diagrama Eléctrico.....	20

1. Introducción

1.1 Seguridad

Este equipamiento es potencialmente peligroso si usado incorrectamente.

Las instrucciones abajo deben ser observadas antes del uso del equipamiento y éste manual debe ser guardado en local de fácil acceso para futuras consultas.

1.1.1 Para evitar riesgo de choque eléctrico y daños al equipamiento, nunca utilice el mismo con: ropas o pies mojados y/o en superficie húmeda o mojada, no remoje en agua o cualquier otro líquido y, no utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

1.1.2 La utilización el equipos siempre debe estar supervisada, principalmente cuando estuviera siendo utilizado próximo de niños.

1.1.3 Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no estuviera en uso, antes de limpiarlo, al hacer remoción de accesorios, introducción de accesorios, mantenimiento y cualquier otro tipo de servicio.

1.1.4 No utilice el equipamiento caso esté con el cable o el enchufe dañado. Asegúrese que el cable no esté apoyado en el borde o rincón de la mesa o bancada, ni mismo debe tocar superficies calientes.

1.1.5 Cuando el equipamiento sufrir una caída, y estuviera dañado cualquier parte, no haga prender el equipo sin antes llevarlo a un Servicio Técnico especializado para revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.6 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocurrir lesiones en el usuario.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento del equipo en cuanto esté en funcionamiento para evitar lesiones en el usuario o en el equipamiento.

1.1.8 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente hasta la muñeca, durante la operación.

1.1.9 Certifique que la tensión del equipamiento y de la red eléctrica sean las mismas, y que el equipamiento esté debidamente prendido a la instalación a tierra.

1.1.10 Las cuchillas son muy afiladas. Tenga mucho cuidado.

1.1.11 Siempre coloque la Tapa sobre el vaso antes de prender el equipamiento.

1.1.12–Al mezclar líquidos calientes, remover la sobre tapa de la Tapa y mantener las manos alejadas del hueco de la tapa, evitando posibles quemaduras.

1.1.13- No utilice el equipamiento al aire libre.

1.1.14- No deje la licuadora funcionando sin supervisión.

1.1.15- Nunca tocar las cuchillas con el equipamiento en funcionamiento.

1.1.16- Al realizar la instalación eléctrica del equipamiento, haga la conexión del cable a tierra e acuerdo a las normas de su país.

1.1.17- Para su seguridad, la temperatura dos productos procesados, no debe ser superior a 40°C.

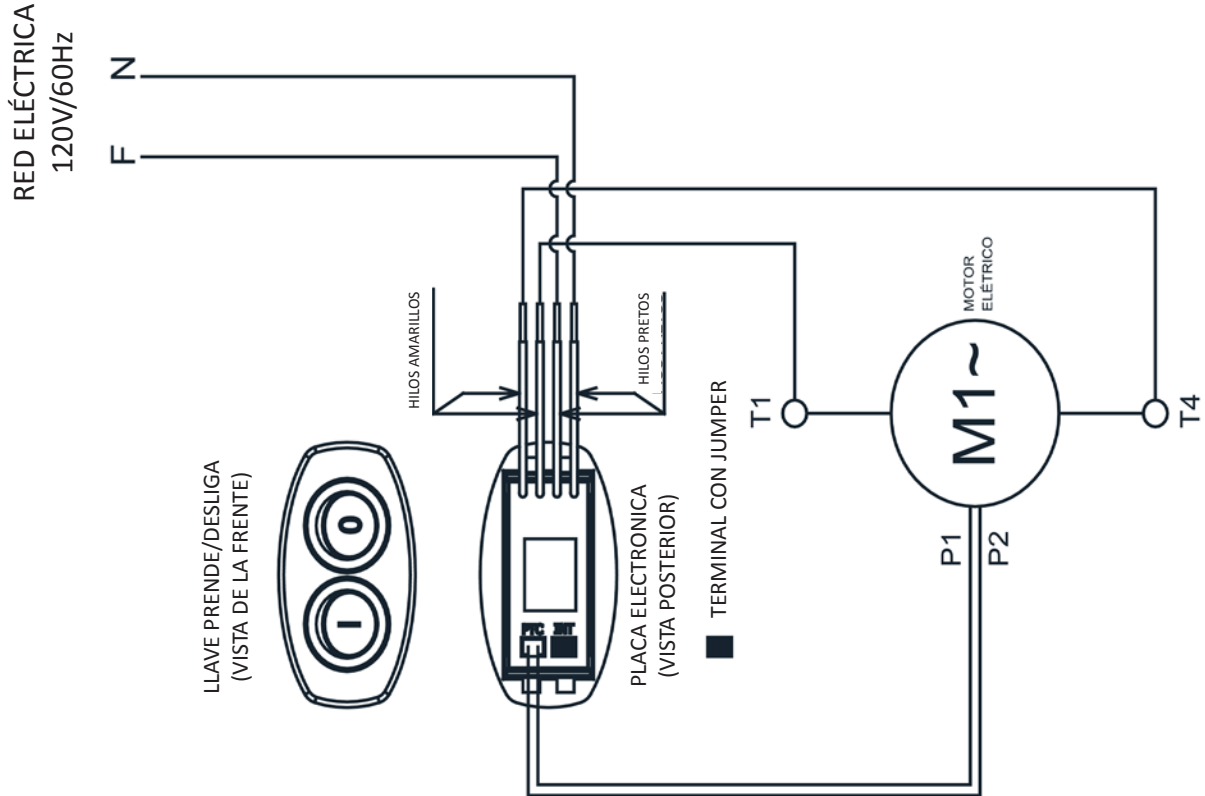
1.1.18Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Es utilizado por ejemplo, en restaurantes, universidades, hospitales, catering y similares.

Su uso no es recomendado cuando:

-El proceso o tiempo de producción sea de forma continua en escala industrial;

-El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

6. Diagrama Eléctrico



IMPORTANTE

Para mayor seguridad del usuario éste equipamiento es equipado con un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de posible falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfecta condición de uso. Caso no esté, haga la substitución inmediata del cable damnificado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta substitución deberá ser realizada por un profesional calificado y deberá cumplir con las normas de seguridad locales.

IMPORTANTE

Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que recibido instrucciones referentes a la utilización del equipamiento o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.

IMPORTANTE

Mantenga el equipamiento fuera del alcance de los niños.

IMPORTANTE

En caso de emergencia retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente eléctrica.

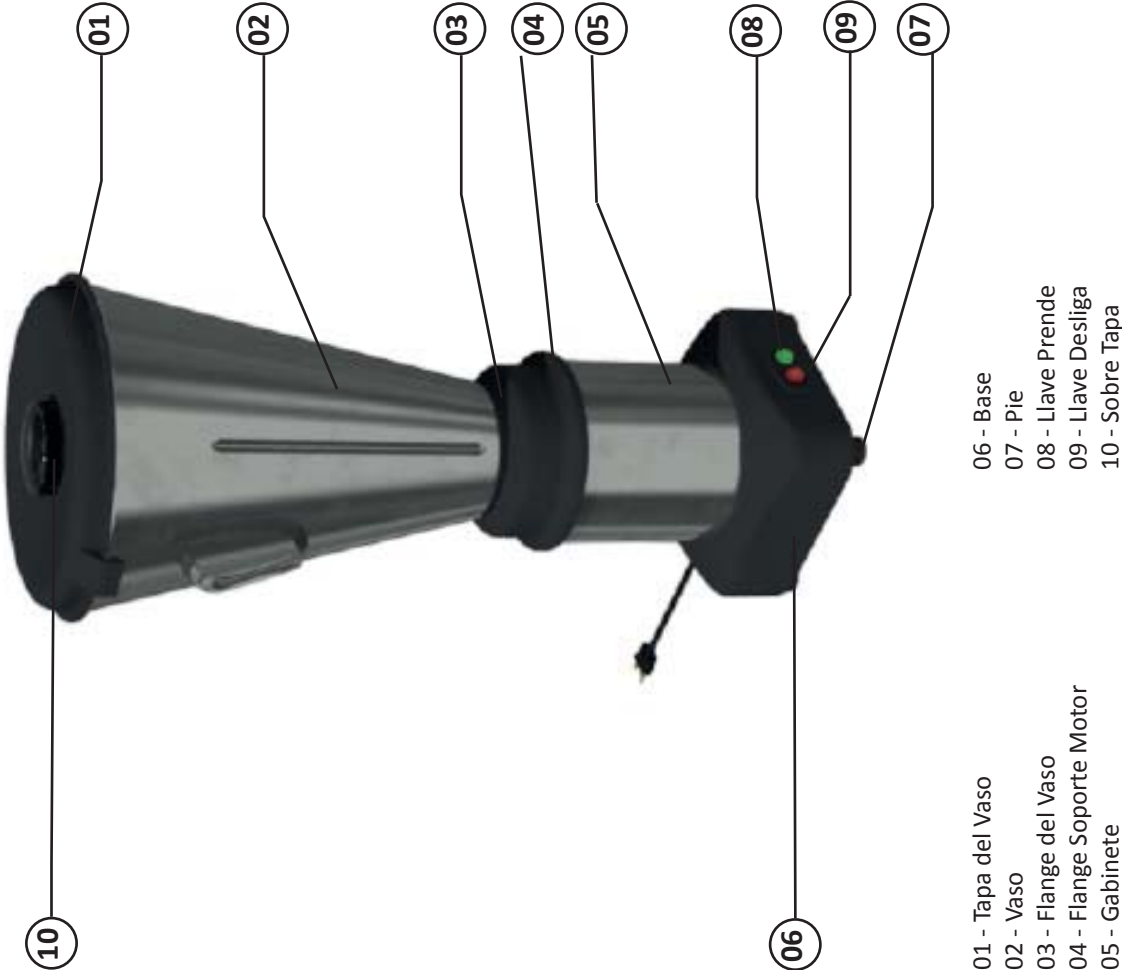
IMPORTANTE

Nunca utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan el equipamiento son contruistidos con materiales seleccionados para cada función, dentro de los padrones de ensayos y de la experiencia Siemens.

FIGURA 01



5. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos destinados A mantener el equipo en perfectas condiciones de funcionamiento y uso, resultando en el aumento de la vida útil y seguridad del mismo.

Operaciones de mantenimiento abajo deben ser ejecutadas por personas calificadas:

*Cables - Compruebe si todos los cables y conectores (bornes) están bien en cuanto a la empuñadura y corrosión.

*Contactos – llave Prende/desliga y sus cables de conexiones eléctricas.

1.Elementos para revisar y ejecutar mensualmente:

- Verifique la instalación eléctrica;
- Medir el voltaje de la toma de corriente;
- Medir la corriente de operación y comparar con la corriente nominal;
- Controlar la estanqueidad de todos los terminales eléctricos de la unidad, para evitar fallos en los contactos;
- Controlar posible descentrado del eje del motor.

2. Items para revisar y ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar los hilos y cables eléctricos en cuantos a señales de sobrecalentamiento, aislado deficiente o avería mecánica.

Las operaciones de mantenimiento abajo deben ser ejecutadas por el operador que usa el equipo:

- Limpieza – verificar ítem 3.4 LIMPIEZA de éste Manual y sus sub ítems.
- Cables – verifique el cable y enchufe si están en buen estado de uso
- Verifique si todos las partes del equipo están en buen estado físico y de funcionamiento.
- Instalación – verifique la instalación de su equipo, según ítem 2.1 INSTALACIÓN de éste Manual.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipamiento no prende.	-Problema en el circuito eléctrico interno o externo del Equipamiento. -Falta de energía eléctrica.	-Llame el servicio Técnico; -Verifique se hay suministro de energía eléctrica.
- Olor a quemado o está soltando humo	-Problema en el circuito eléctrico interno o externo del Equipamiento.	-Llame el Servicio Técnico;
- El equipamiento prende, sin embargo cuando el producto es colocado el equipamiento, el mismo para o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	-Llame el Servicio Técnico;
- Cable eléctrico damnificado.	- Fallo en transporte del producto.	- Llame el Servicio Técnico.

CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LAR-10MB
Capacidad del Vaso	l	10
Rotación	rpm	3500
Tensión	V	120
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	368
Altura	mm	780
Ancho	mm	340
Profundidad	mm	330
Peso Neto	kg	10,8
Peso Bruto	kg	12,0

1.4 Límites de Uso

- La operación del equipamiento se resume a solamente un modo de operación.
- Ese equipamiento fue desarrollado para uso comercial.

El uso de este equipamiento no está indicado cuando:
El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;
El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

-Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que recibido instrucciones referentes a la utilización del equipamiento o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.

- Solamente usuarios entrenados y calificados deben operar el equipamiento y que tengan leído todas las informaciones contenidas en dicho Manual de Uso.

Límites de Espacio

Su equipamiento debe ser posicionado sobre una superficie seca, firme y nivelada a 85mm de altura.

Ese equipamiento fue proyectado para trabajar en 120 Volts. Al recibirlo controle la tensión que figura en la etiqueta existente en cable eléctrico. El cable de alimentación posee 3 pernos, siendo uno de ellos, el perno de conexión a tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de prender el equipamiento en la toma de corriente eléctrica.

Lmites de Tiempo

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos que busca mantener el equipamiento en las mejores condiciones de funcionamiento, propiciando aumento de la vida útil y de seguridad de uso.

Otros Límites

Este equipamiento fue proyectado para triturar verduras y mezclar líquidos.

- El equipamiento se destina a ser usado por apenas un operador. El equipamiento debe ser totalmente limpio e higienizado;
- Antes de ser usado por la primera vez;
- Después de fin del uso a diario;
- Siempre que no fuera utilizado por un período alargado;
- Antes de colocarla en operación después de un largo tiempo e inactividad.

Para el uso de ese equipamiento el local de trabajo no debe ser un ambiente con atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

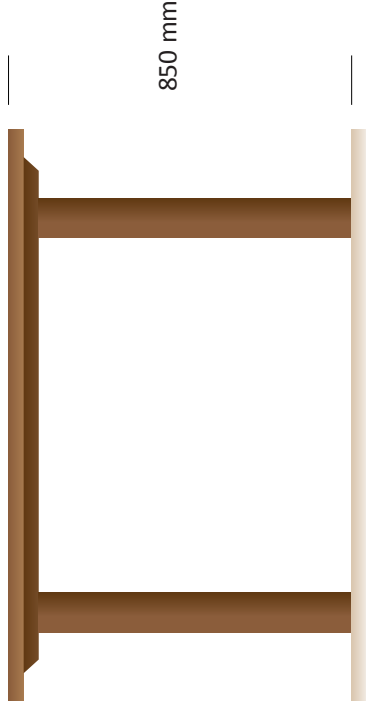
No utilice el equipamiento en ambiente externo.

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Su equipamiento debe ser posicionado sobre una superficie seca, firme y nivelada con altura preferencialmente de 850 mm.



IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones de esterilizar como: hipocloritos, sales de amoníaco tetraivalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS pues no puede 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:

Espojas 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. Análisis y Resolución de Problemas

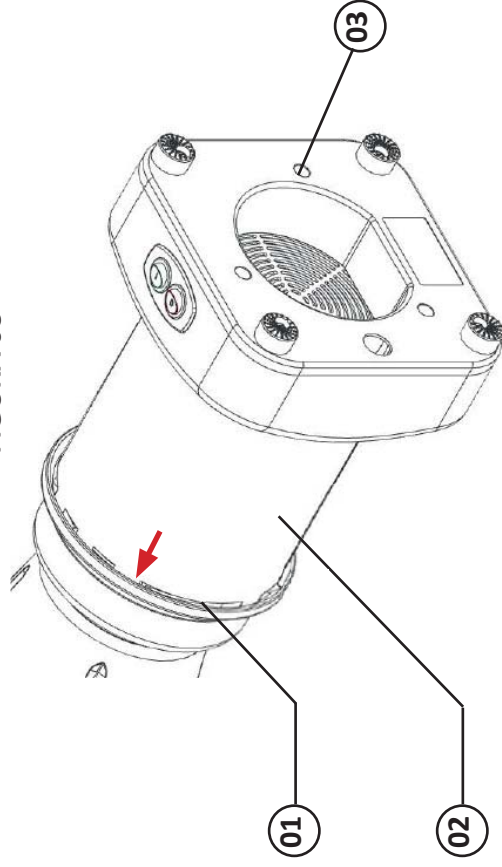
4.1 Problemas, Causas y Soluciones.

Este equipo ha sido diseñado para requerir un mantenimiento mínimo. Sin embargo, Puede haber algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural por el uso.

Metalúrgica Siemens LTDA., proporciona toda la red de servicio Técnico Autorizados, que tendrán mucho placer atenderle. La lista de Servicio Técnico Autorizado la pueden consultar en el sitio web www.siemsen.com.br.

Si hay un problema con su equipo, compruebe la tabla siguiente, donde se recomiendan algunas posibles soluciones.

FIGURA 08



La limpieza de la región entre el flange soporte del motor (Nº01 de la Figura 08) y el gabinete (Nº02 de la Figura 08) debe ser efectuada con un plumero.

La limpieza de la parte inferior del equipamiento debe ser efectuada con un plumero. Los huecos (Nº03 de la Figura 08) la higienización se hace con la ayuda de un bastoncillo.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidable

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.

2.1.2 Instalación Eléctrica

Ese equipamiento fue proyectado para trabajar en 120 Volts. Al recibirlo controle la tensión que figura en la etiqueta existente en cable eléctrico. El cable de alimentación posee 3 pernos, siendo uno de ellos, el perno de conexión a tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de prender el equipamiento en la toma de corriente eléctrica.

IMPORTANTE

Esté seguro que la tensión de la red eléctrica donde el equipamiento será instalado es compatible con la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

2.2 Pre Operación

2.2.1 Posicionamiento del Vaso

El vaso posee un versátil sistema de encaje, simple, ágil y seguro.

Para remover y colocar el vaso basta agarrar de la asa y tirarlo hacia arriba. Siempre sacar y colocar el vaso agarrándolo firmemente de ambas asas.

IMPORTANTE

Nunca remover, posicionar o sacar el vaso con el equipamiento prendido.

2.2.2 Posicionamiento de la Tapa

El Vaso posee una Tapa desarrollada en goma no tóxica, a la cual proporciona un eficiente vedamiento durante el procesamiento. Observe si la Tapa está debidamente posicionada sobre el borde del Vaso, según la figura abajo:

FIGURA 02

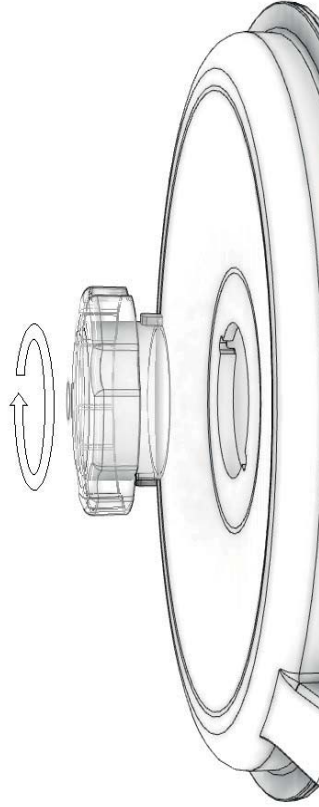


2.2.3 Posicionamiento da Sobre tapa

La Sobre Tapa podrá ser utilizada para visualización del alimento que está siendo procesado y también para agregar ingredientes a ser procesados.

Para removerla, basta girarla en el sentido horario hasta que se suelte, luego tirarla hacia arriba

FIGURA 03

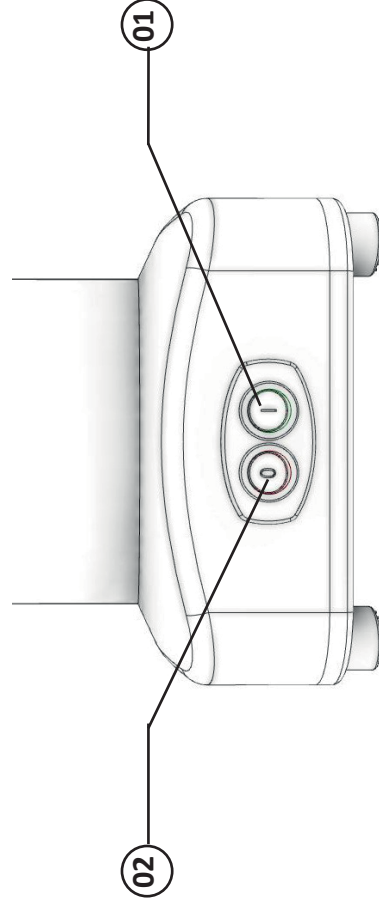


3. Operación

3.1 Accionamiento

- Introduza o plugue do equipamento na tomada.
- Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave "I" (Nº1 Fig.04).
- Para desligar o equipamento basta pressionar a Chave "O" (Nº2 Fig. 04).

FIGURA 04



O eje del motor está protegido con lubricante para protegerla contra oxidación.
El lubricante utilizado es no tóxico: NONTOX-OIL W del fabricante SUPREME Lubrificantes, subcripto en el NSF 140840 categoría H1 (Lubricante Especial No Tóxico).

FIGURA 07



- CUCHILLA (Figura 07)

Proceder como detallado a seguir:

- *Retirar la tapa del vaso.
- *Retirar el exceso de residuos del interior el vaso agregando con agua limpia.
- * Repetir la limpieza del interior del vaso colocando agua hasta 2/3 de la capacidad el vaso (hasta la protección interior que está fijada dentro el vaso) y jabón neutro líquido.
- *Prender la licuadora por algunos 30 segundos aproximadamente.
- *Si necesario flotar el interior del vaso con la ayuda de una esponja para vajilla (del lado suave y no abrasivo) y un cepillo de mango largo con cerdas de nylon para limpiar la cuchilla;
- * Botar el líquido de la limpieza con los residuos;
- *Enjuagar bien hasta la eliminación total de los residuos y del jabón;
- *Aplicar solución desinfectante, siguiendo las orientaciones de uso del fabricante de la solución;
- *Enjuagar bien hasta la eliminación total de la solución desinfectante.
- *Bascular el vaso con la boca hacia abajo y dejar secar naturalmente;

Utilizar los siguientes productos químicos del proveedor SPARTAN o similar:

- WHITE CLEAN: solución detergente
- METAQUAT: solución desinfectante

IMPORTANTE

No utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

-TAMPA Y SOBRE TAPA(Nº 01 y N° 12 de la Figura 06)

Retirarlas del equipamiento y lavar con jabón neutro y agua corriente fría. Secar bien.

-VASO (Nº 02 de la Figura 06)

-La parte externa del vaso higienizar con un trapo húmedo. Secar bien.

-La parte interna del vaso hacer el procedimiento que sigue:

- *Retirar la tapa y sobre tapa del vaso.
- * Retirar el vaso, llevar al fregadero, enjuagar bien con agua corriente extrayendo lo máximo de residuos que sea posible.
- * Colocar agua limpia hasta 2/3 de la capacidad del vaso (hasta la protección interior que está fijada dentro del vaso y jabón neutro líquido).
- * Colocar el vaso sobre el flange del soporte del motor, asegurar que está bien firme en su posición.
- * Prender la licuadora por 30 segundos aproximadamente.
- * Desligar el equipamiento y con la ayuda de una esponja para vajilla (usar lado suave y no abrasivo) flotar la pared interna del vaso para remover residuos más difíciles y, con la ayuda de un cepillo de mango largo con cerdas de nylon flotar y limpiar la cuchilla;
- * Llevar al fregadero, vaciar el vaso y enjuagar bien hasta la eliminación total de residuos y del jabón;
- * Aplicar solución desinfectante, siguiendo las orientaciones de uso del fabricante de la solución;
- * Llevar al fregadero y enjuagar nuevamente hasta la eliminación total de la solución desinfectante.

Utilizar los siguientes productos químicos del proveedor SPARTAN o similar:

-WHITE CLEAN: solución detergente

-METAQUAT: solución desinfectante

-FLANGE DEL VASO (Nº 03 de la Figura 06)

Higienizar con un paño húmedo. Secar bien.

-FLANGE SOPORTE DEL MOTOR (Nº 04 de la Figura 06)

Higienizar con un paño húmedo. Secar bien.

-GABINETE (Nº 05 de la Figura 06)

Higienizar con un paño húmedo. Secar bien.

-BASE Y PIES (Nº 07 de la Figura 08)

La limpieza de la parte inferior del equipamiento debe ser efectuada con un plumero. Los huecos (Nº03 de la Figura 08) la higienización se hace con la ayuda de un bastoncillo.

-LLAVE PRENDE/DESLIGA (Nº 08 de la Figura 06)

Higienizar con un paño húmedo. Secar bien.

-EJE DEL MOTOR (Nº 11 de la Figura 02)

Retirar el exceso de lubricante no tóxico con la ayuda de un trapo seco.

3.2 Procedimiento para Operación

Antes e utilizar el equipamiento, lavar con agua y jabón neutro las partes sueltas del equipamiento que entrarán en contacto con el alimento, (leer ítem 3.4 Limpieza).

Verifique si la licuadora está firme en la mesa o bancada de trabajo.

Saque la Tapa juntamente con la Sobre tapa del Vaso.

Con el equipamiento desligado, coloque el vaso ya previamente limpio sobre la base del motor. Luego coloque primero el ingrediente LIQUIDO de la receta, posteriormente va colocando los alimentos de mayor consistencia.

Posicione bien la Tapa con la Sobre Tapa, según descripto anteriormente en los ítems 2.2.2 e 2.2.3 y a seguir prender la licuadora.

IMPORTANTE

El tiempo de licuado va a variar según el alimento a ser procesado. No es recomendable la trituración de productos sólidos sin el auxilio de algún líquido (agua, aceite comestible, leche) pues, podrá ocurrir sobre calentamiento y daños en el sistema de vedamiento del Vaso.

IMPORTANTE

Nunca prender el equipamiento en vacío, pues daños irreparables van a ocurrir.

3.3 Sistema de seguridad

IMPORTANTE

Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipamiento debe ser conforme el ítem “3. Operación” de este manual. Otros procedimientos para operar los equipamientos son inseguros, y dicha condición el equipamiento NO debe ser utilizado.

3.3.1 Sistema de Anti-rearme

Para mayor seguridad del usuario, este equipamiento posee un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de eventual falta de energía eléctrica.Después de restablecida la energía eléctrica presione la llave Desligar “O” y a seguir la Llave Prender “I” y el equipamiento volverá a funcionar. Esté seguro que tiene líquido y alimentos dentro del vaso. No prenderlo en vacío.

3.4 Limpieza y Higienización

3.4.2 Procedimientos Específicos para Limpieza e Higienización

3.4.1 Procedimientos Generales de Limpieza

IMPORTANTE

Retire el enchufe de la toma de corriente antes de empezar el proceso de limpieza.

-El equipamiento debe ser totalmente Limpio e higienizado:

- Antes de ser usado por la primera vez;
- Después de fin del uso a diario;
- Siempre que no fuera utilizado por un período alargado;
- Antes de colocarla en operación después de un largo tiempo e inactividad.

Algunas partes del equipamiento pueden ser removidas para limpieza:

- Vaso;
- Tapa;
- Sobre Tapa.

-Para lavar el interior del vaso coloque agua y una pequeña cantidad de jabón neutro líquido.

-Coloque la Tapa y prenda la Licuadora por 30 segundos aproximadamente.

-Remueva el líquido del lavado y enjuague el vaso muy bien con agua limpia.

-Si necesario, utilice un cepillo con mango largo con cerdas de nylon para ayudarlo con la limpieza interior del vaso. Para hacer este procedimiento, la licuadora deberá estar DESLIGADA de la toma de corriente eléctrica.

La tapa y sobre tapa son encajadas sin la necesidad de uso de herramientas.

IMPORTANTE

No utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

IMPORTANTE

El drenaje de los líquidos residuales debe ser efectuado sacando las piezas desarmables del equipamiento: vaso, tapa y sobre tapa, eliminando así los líquidos residuales. Las piezas no desarmables se deben inclinar el equipamiento (base del motor) hasta la eliminación total de posibles líquidos residuales.

FIGURA 06

