

MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE

MODELO
ARH4

70041.4 - ESPAÑOL
Data de Revisão: 13/02/2021
HANCCOP
www.hanccop.pe
E-mail: info@hanccop.pe
Fone: 51 952365328

DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATIONS CONTAINED HERE MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1 Seguridad	2
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	2
3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN	3
3.1 Posicionamiento	3
3.2 Instalación Eléctrica	3
3.4 Pre-operación	3
4. OPERACIÓN	3
4.1 Accionamiento	3
4.2 Procedimiento para Operación	3
5. LIMPIEZA	4
5.1 Cuidados con los aceros inoxidables	4
6. MANUTENCIÓN	4
7. NOCIONES DE SEGURIDAD	5
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	6
9. DIAGRAMA ELÉCTRICO	7

1. INTRODUCCIÓN

Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza en, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

La utilización de esta máquina no es recomendada 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.

1.1 Seguridad

Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

1.1.1 Nunca utilice la máquina con ropas o pies mojados y/o sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direccione chorro de agua hacia la misma.

1.1.2 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dañada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio Técnico Autorizado — ATA para revisión, reparación o ajuste.

1.1.3 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocasionar lesiones en el usuario.

1.1.4 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.

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

1.1.6 Verifique que la tensión de la máquina sea igual a la de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.

1.1.7 Siempre coloque la Tapa de la licuadora antes de encenderla.

1.1.8 Esté atento al vaso mientras la licuadora esté en funcionamiento. Si se suelta, apague inmediatamente la máquina.

1.1.9 Al mezclar líquidos calientes, remueva el Tapón de la Tapa y mantenga las manos alejadas del orificio.

1.2.0 No use la máquina al aire libre.

1.2.1 No deje su licuadora funcionando sin supervisión.

1.2.2 Nunca toque las Cuchillas si la máquina está funcionando.

1.2.3 Al realizar la instalación eléctrica de la máquina, conecte el cable a tierra según las normas de seguridad locales.

1.2.4 Esta licuadora realiza los procesos en segundos NO en minutos. Así que el tiempo de los procesos, debe siempre ser inferior a un (01) minuto. Si tienen dudas si la mezcla alcanzó el punto que desean, es mejor apagar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.

1.2.5 Para su seguridad la temperatura de los productos procesados no debe ser superior a los 40 grados C.

⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.

⚠ Recomendamos que se vigile a los niños para no permitirles jugar con la máquina.

⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, al sacar o colocar accesorios, antes del servicio de mantenimiento o antes de cualquier tipo de servicio.

⚠ No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. Si el enchufe estuviera dañado, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



01 - Tapa

02 - Vaso

03 - Anillo del Vaso

04 - Anillo Soporte del

Motor

05 - Gabinete

06 - Base

07 - Pies

08 - Interruptor Encendido

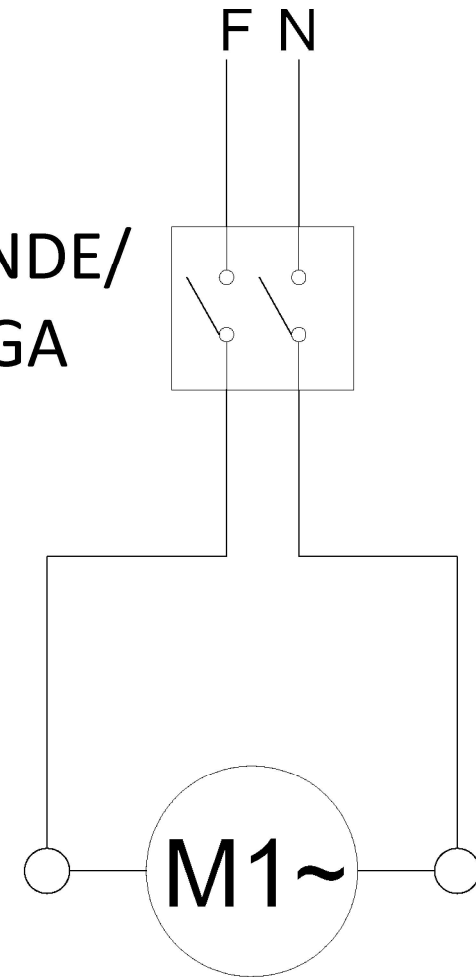
09 - Interruptor Apagado

10 - Tapón de la tapa

9. DIAGRAMA ELÉCTRICO

RED ELÉCTRICA 60Hz

ENCIENDE/
APAGA



7.1.3 Avisos

Si falta energía eléctrica, apague inmediatamente el Interruptor Encendido / Apagado.

- Evite choques mecánicos ya que podrán causar fallas o mal funcionamiento;
- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.
- Nunca altere las características originales del aparato.
- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna de ellas está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado (ATA).

⚠ Lea atentamente las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de encender el equipo. Verifique que todas las informaciones sean entendidas.

7.2.1 Peligro

El cable eléctrico cuya aislación esté dañada, puede producir escape de corriente eléctrica y provocar descargas. Antes de usar el aparato, verifique si está en condiciones.

7.2.2 Avisos

Certifíquese que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean totalmente comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido.

7.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

7.2.1 Peligro

El cable eléctrico cuya aislación esté dañada, puede producir escape de corriente eléctrica y provocar descargas. Antes de usar el aparato, verifique si está en condiciones.

7.2.2 Avisos

Certifíquese que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean totalmente comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido. El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, interruptor, palanca, etc.) debe hacerse siempre que se tenga la seguridad de que es el comando correcto.

7.3 Inspecciones de Rutina

7.3.1 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes y giratorias del equipo cuando haya ruidos anormales.

Verifique las protecciones y los dispositivos para que siempre funcionen adecuadamente.

7.4 Operación

7.4.1 Avisos

No trabaje con los cabellos largos sueltos ya que pueden tocar cualquier parte del equipo y causar serios accidentes. Átelos hacia arriba y hacia atrás o cúbralos con un pañuelo

- Sólo usuarios entrenados y calificados pueden operar el equipo.
- JAMÁS opere el equipo sin alguno(s) de su(s) accesorio(s) de seguridad.

7.5 Después de Terminar el Trabajo

7.5.1 Cuidados

Siempre limpie el equipo después de su uso. Para ello, desconéctelo de la red eléctrica. Sólo empiece la limpieza cuando el mismo haya parado de funcionar completamente. Vuelva a colocar todos los componentes del equipo en sus debidos lugares antes de encenderlo nuevamente

7.6 Manutención

7.6.1 Peligros

En este equipo, cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESCONECTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

⚠ En caso de emergencia, siempre retire el enchufe del tomacorriente.

7.7 Avisos

La manutención eléctrica e/o mecánica debe ser realizada por personas calificadas para dicho trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que el equipo trabaje en condiciones de total seguridad

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipo no enciende.	- Falta de energía eléctrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Verifique si existe Energía Eléctrica y proceda según el ítem 3.1 Accionamiento. - Llame al Servicio Técnico.
- Olor a quemado e/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame al Servicio Técnico.
- La máquina enciende, pero al colocar el producto dentro de la misma, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llame al Servicio Técnico.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el trasporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico.

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	TA4
Capacidade del Vaso	l	4
Tensión Eléctrica	V	220
Frecuencia	Hz	60
Potencia del Motor	W	1200
Potencia Nominal	W	590
Rotación	RPM	22.000
Altura	mm	700
Ancho	mm	270
Profundidad	mm	240
Peso Neto	Kg	4,33
Peso Bruto	Kg	5,95

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado arriba de una superficie seca, firme y preferentemente con 850mm de altura.

3.2 Instalación Eléctrica

El enchufe de este aparato posee dos clavijas para alimentación y una central para la toma a tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en marcha el aparato.

Cuando recibir el equipamiento, verifique la tensión eléctrica informada en la etiqueta ubicada en el cable eléctrico.

3.4 Pre-operación

- Verifique si el equipamiento está firme en la mesada.
- Antes de utilizar el aparato, limpie con agua y jabón neutro todas las partes que entrarán en contacto con el producto a procesar (lea el ítem 5 Limpieza).

3.4.1 Colocando el Vaso

El Vaso Nº 02 (Fig. 01) posee un sistema simples permitiendo una fácil y segura colocación. Para remover y recolocar el Vaso basta tirarlo verticalmente para arriba por los manipulos.

Siempre remueva ó recoloque el vaso agarrándolo con firmeza por sus manipulos.

⚠ Nunca retire ó coloque el Vaso con la licuadora prendida.

3.4.2 Colocando la Tapa

El Vaso Nº 02 (Fig. 01) tiene una tapa Nº 01 (Fig. 01) hecha de goma atóxica que asegura un eficiente vedamiento durante la operación.

Tenga cuidado para que la Tapa esté debidamente colocada sobre el Vaso. Vea la figura abajo.

FIGURA 02



3.4.3 Colocando la Sobre Tapa

La Sobre Tapa Nº 10 (Fig. 01) puede ser usada sea para observar el procesamiento, sea para añadir ingredientes.

Para retirarla gírela en el sentido horario hasta que se suelte, y después levántela, vea Figura abajo.

FIGURA 03

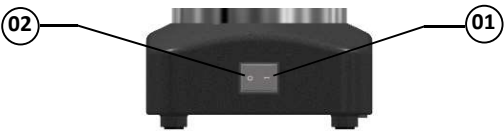


4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

- Introduzca la enchufe en la toma.
- Para prender el equipo presione la llave Prender / Apagar #01 (Fig.04) en la posición "I".
- Para apagar el equipo presione la llave Prender / Apagar #02 (Fig.04) en la posición "O".

FIGURA 04



4.2 Procedimiento para Operación

Retire la Tapa del Vaso No 01 (Fig. 01) con su Sobre Tapa Nº 10 (Fig. 01). Con el equipo desligado coloque en el Vaso Nº 02 (Fig. 01) primero los productos en estado LIQUIDO de la receta, y en seguida coloque los productos de mayor consistencia.

⚠ NO USAR LA LICUADORA PARA PROCESAR ALIMENTOS CON TEXTURA GRUESA, COMO EJEMPLO "CREMA DE AÇAÍ".

⚠ 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 adición de un poco de agua.

Coloque la Tapa con el Tapón según detallado anteriormente en los ítems 3.4.2 y 3.4.3. Luego, encienda la máquina.

⚠ El tiempo de licuado varia para cada producto. No se recomienda procesar productos sólidos sin el auxilio de algún líquido porque podría ocurrir un sobrecalentamiento, y en consecuencia daños al sistema de vedamiento del Vaso.

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

Orden para Colocar los Ingredientes en la Licuadora

Para preparar recetas más rápido y con una textura perfecta, es esencial saber cómo organizar los ingredientes en la licuadora. Aquí está la secuencia ideal:

1. Líquidos (agua, jugos, leche, yogur): Coloca los líquidos primero. Esto ayuda a que las cuchillas giren con facilidad y evita que los ingredientes sólidos se queden atascados en el fondo.

2. Ingredientes Suaves (frutas cortadas, verduras cocidas, hojas): Después de los líquidos, añade ingredientes más ligeros y suaves, como plátano o aguacate, seguido de hojas como espinaca o col rizada, que son más fáciles de triturar.

3. Ingredientes Sólidos (frutas congeladas, verduras crudas en trozos): Los ingredientes más firmes vienen a continuación. Serán arrastrados hacia abajo y mezclados gradualmente con los ingredientes ya batidos.

4. Ingredientes Pesados (hielo, nueces, granos): Coloca el hielo y los ingredientes más pesados al final. Ayudan a empujar el resto hacia las cuchillas, facilitando la mezcla.

5. Ajustes Finales (edulcorantes, especias, polvos): Añade ingredientes como miel, azúcar, canela o cacao al final. Para facilitar el control de la cantidad y garantizar una distribución uniforme, estos elementos se pueden añadir a través de la tapa de la licuadora mientras el aparato está en funcionamiento.

Seguir este orden no solo garantiza una mezcla más homogénea y sabrosa, sino que también ayuda a preservar la vida útil de la licuadora. Colocar los ingredientes correctamente evita que el motor se sobrecargue, permitiendo que las cuchillas giren con más facilidad y eficiencia. De esta manera, tu equipo trabaja mejor y dura más, garantizando resultados perfectos por mucho más tiempo.

Atención:

- El vaso monobloque de inoxidable posee diseño en V para asegurar la formación de un vórtice (remolinos) que direcciona el alimento hacia las cuchillas, triturando homogéneamente, con mejores resultados y menores tiempos de preparación.
- En recetas más pesadas, como la pasta de açaí, mayonesa, cremas muy densas, el vórtice puede cerrar y no procesará la receta, como lo vemos en la Fig.05, ocasionando daños al equipamiento.
- En dichos casos y alimentos específicos, es necesario reducir la receta o aumentar la cantidad de líquido, pues siempre es necesario que haga el vórtice durante todo el tiempo de procesamiento de la receta.

FIGURA 05



5. LIMPIEZA

⚠ **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.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro:

- Tapa N° 01;
- Vaso N° 02;
- Sobre Tapa N° 10.

⚠ **No use chorro de agua directamente sobre el equipo.**

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

- Para lavar el interior del vaso, llene el vaso hasta la mitad de su capacidad con agua y agregue una pequeña dosis de detergente neutro.
- Coloque la tapa y encienda la licuadora durante 30 segundos.
- Retire el contenido y enjuague la taza.
- Si es necesario, utilice un cepillo con mango y cerdas de nylon para ayudar a eliminar los materiales impregnados.

5.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de oxidación que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no es 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 se rompe, el proceso de corrosión se inicia, evitándose a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del aparato, se

debe realizar la limpieza usando agua, jabón o detergente neutro, aplicándolos con un paño suave e/o esponja de nylon.

En seguida se debe enjuagar solo con agua corriente e, inmediatamente, secar con un paño suave evitando la permanencia de la humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el surgimiento de manchas y corrosión.

⚠ **Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amonio tetraivalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADOS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.**

Por poseer generalmente CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable causando puntos (pitting) de corrosión.

Los detergentes utilizados en la limpieza doméstica tampoco deben permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable, debiendo ser removidos con agua. La superficie debe secarse completamente.

Uso de abrasivos:

Esponjas o fibras de acero y cepillos de acero al carbón, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que se oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por eso estos productos no deben usarse en la limpieza e higienización. Raspaduras hechas con instrumentos puntiagudos o similares también deberán evitarse.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables: Polvos, grasas, soluciones ácidas como el vinagre, jugo de frutas y demás ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros comunes, residuos de esponjas o fibras de acero, además de otros tipos de abrasivos.

6. MANUTENCIÓN

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

* Limpieza – Verificar el ítem 3.4 “Limpieza” de este manual.

* Cableado – Revise todos los cables para corroborar posible deterioración y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.

* Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir a tensão da tomada;

- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o-rings, anillos v-rings y demás sistemas de sellamiento.

7. NOCIONES DE SEGURIDAD

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente a los usuarios de los artefactos y a las personas que serán responsables por su manutención.

El equipo sólo debe entregarse al usuario en buenas condiciones, y éste, por su parte, debe ser orientado por el revendedor en relación al uso y a la seguridad del mismo. El usuario solamente debe utilizar el equipo después de haber entendido completamente los cuidados que deben ser tomados, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

⚠ **Cambios en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad de la máquina ponen el peligro la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, manutención y transporte según la norma ISO 12100.**

7.1 Prácticas Básicas de Operación

7.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con alta tensión. Al tocarlos, pueden ocasionar descargas eléctricas o hasta la MUERTE del usuario.

Nunca manipule ningún comando manual (botones, teclas, interruptores, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o hasta la MUERTE del usuario.

7.1.2 Advertencias

El usuario debe tener conocimiento de la ubicación del Interruptor Encendido / Apagado, para que pueda ser accionado en cualquier momento, sin necesidad de buscarlo. Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte el artefacto de la red eléctrica (retire el enchufe del tomacorriente).

Use el equipo en un local donde haya espacio suficiente para manejarlo con seguridad, evitando caídas peligrosas. Agua o aceite podrán dejar el piso en resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el mismo debe estar seco y limpio.

Si hubiera necesidad de realizar el trabajo en dos o más personas, deberán darse señales de coordinación en cada etapa de la operación. La etapa siguiente no deberá iniciarse antes que sea dada y respondida una señal.