



Metalúrgica Skymesen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
CNPJ: 82.983.032/0001-19
www.skymesen.com – Fone: +55 47 3211 6000

65514.7 - ENGLISH/ FRANÇAIS

Data de Revisão: 11/07/2022

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS.
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

- EN PLUS DE CES MACHINES, NOUS FABRIQUONS UNE GAMME COMPLETE D'ÉQUIPEMENTS. CONSULTEZ VOTRE REVENDEUR.
- DU FAIT DE LA CONSTANTE ÉVOLUTION DE NOS PRODUITS, LES INFORMATIONS CONTENUES ICI PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES SANS PRÉAVIS.

WWW.SKYMSEN.COM

INSTRUCTIONS MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS



COMMERCIAL TILTING BLENDER, STAINLESS STEEL STAND AND SEAMLESS CUP, 15 AND 25 LITERS
MIXEUR COMMERCIAL INCLINABLE BASE ET BOL INOX MONOBLOC, 15 ET 25 LITRES

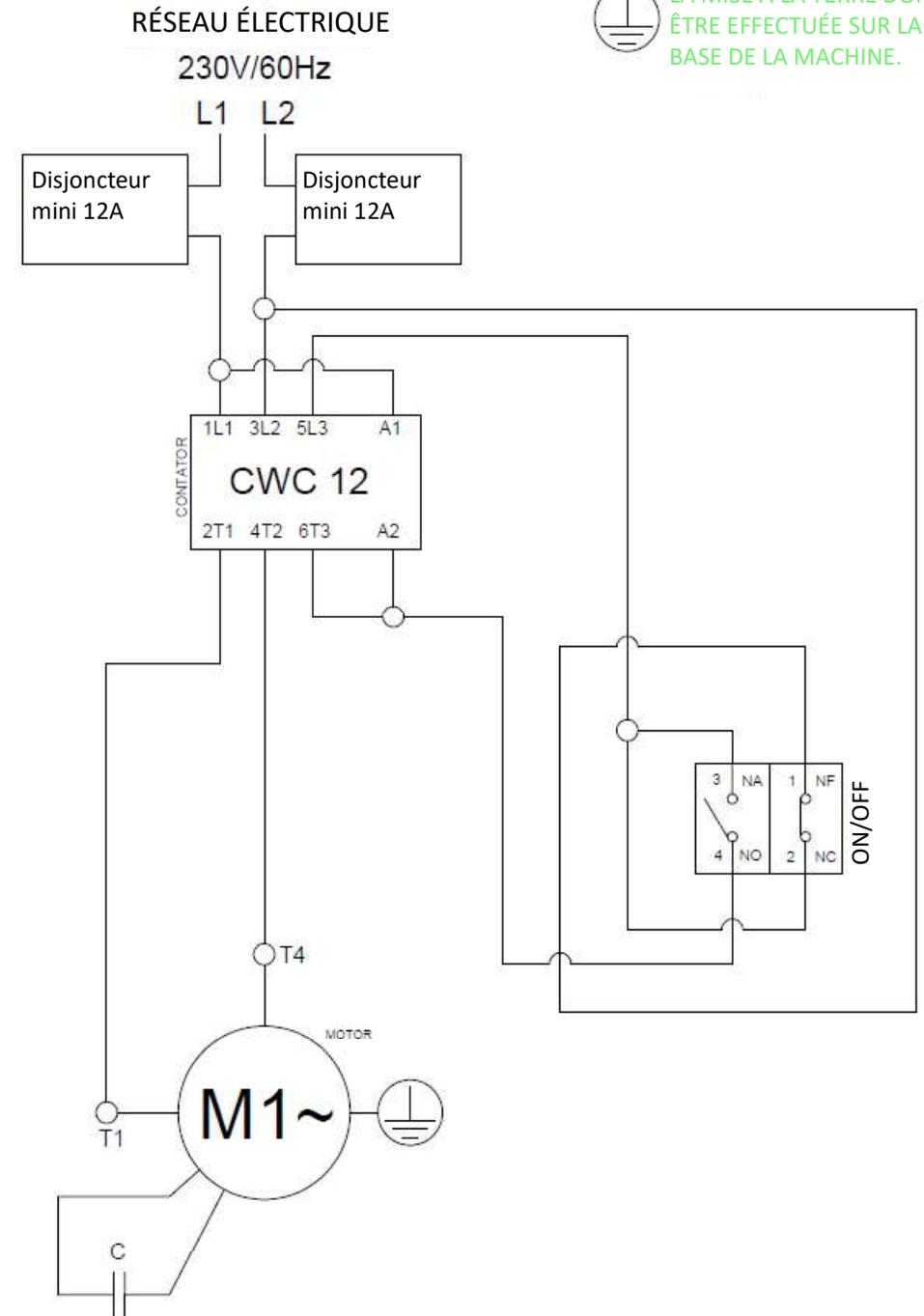
MODELOS/MODÉLES

LAR-15LMB/LAR-25LMB

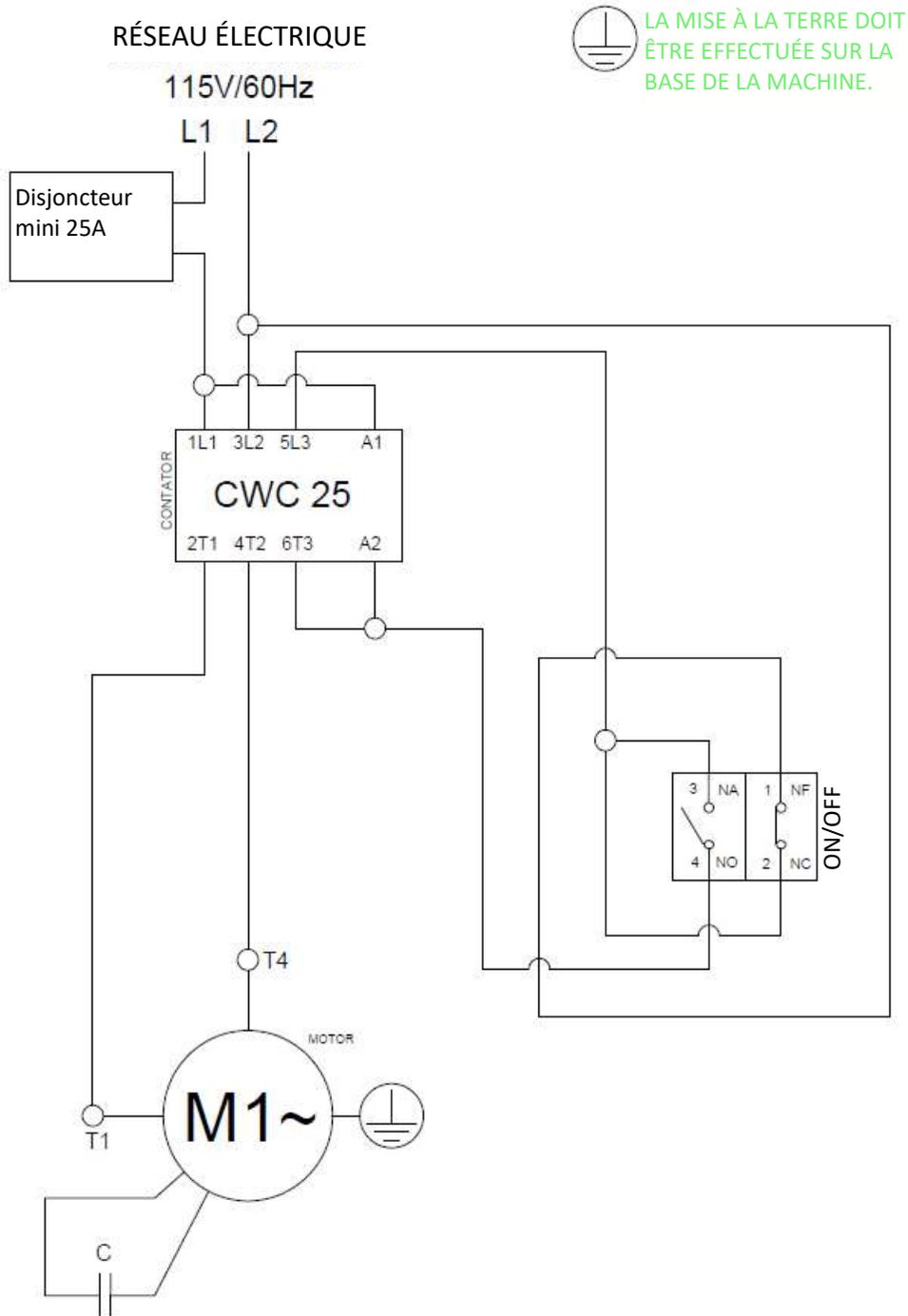
SUMMARY

| | |
|--|-----------|
| 1. Introduction | 3 |
| 1.1 Safety | 3 |
| 1.2 Main Components | 6 |
| 1.3 Technical Characteristics | 7 |
| 2. Installation and Pre-Operation | 7 |
| 2.1 Installation | 7 |
| 2.2 Pre-Operation | 9 |
| 3. Operation | 11 |
| 3.1 Starting the machine..... | 11 |
| 3.2 Operating Procedures | 11 |
| 3.3 Safety System | 12 |
| 3.4 Cleaning and Sanitizing | 13 |
| 3.5 Cautions with Stainless Steels | 13 |
| 4. Safety Notions | 15 |
| 4.1 Basic Operation Practice | 15 |
| 4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment | 16 |
| 4.3 Routine Inspection..... | 17 |
| 4.4. Operation | 17 |
| 4.5. After Finishing the Work | 17 |
| 4.6. Maintenance | 18 |
| 4.7. Warning..... | 18 |
| 5. Analysis and Problem Solving | 18 |
| 5.1 Problems, causes and solutions | 18 |
| 6. Observed Rules | 20 |
| 7. Maintenance | 20 |
| 8. Electrical Diagrams | 21 |

 LA MISE À LA TERRE DOIT ÊTRE EFFECTUÉE SUR LA BASE DE LA MACHINE.



8. Diagramme Électrique



1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this Blender is a potentially DANGEROUS machine.

Before using it, read the manual with attention and keep it in an accessible place for future check. To avoid accidents, injuries and harm to the equipment, follow the instructions below:

1.1.1 Never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.3 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory, before maintenance or any other service.

1.1.4 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges, nor let them lie on hot surfaces.

1.1.5 If the equipment falls, has been damaged in any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.

1.1.6 Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.

1.1.7 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.8 During operation, do not wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.

1.1.9 Check if the tension of the equipment is the same as the electricity grid and if it's connected to the grounding wire.

1.1.10 Sharp blades, handle carefully.

1.1.11 Never operate the blender without the lid correctly placed.

1.1.12 Pay attention to the Cup when the Blender is working. If the Cup gets disconnected, switch off the appliance immediately.

1.1.13 When using the Blender to process hot liquids, remove the Cap and keep the hands away from the lid hole.

1.1.14 Do not use the appliance outdoors.

1.1.15 Do not leave the blender without supervision.

1.1.16 Never touch the blades when the appliance is working.

1.1.17 When installing the appliance, connect the grounding wire according to the local safety rules.

1.1.18 For your own safety all the products shouldn't have a temperature higher than 40°C.

1.1.19 This product was developed to be used in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, and similar places, to prepare juice, soups and creamy soup/creams.

This equipment is not recommended when:

- The production process is done in a continuous industrial scale;
- The workplace is in a corrosive, explosive, contaminated with vapor, powder or gas atmosphere.

6. Normes à respecter

UL 763

CSA C22.2 No. 195

NSF 8

7. Maintenance

La maintenance doit être considérée comme un ensemble de procédures visant à maintenir l'équipement dans les meilleures conditions de fonctionnement, en augmentant sa durée de vie et sa sécurité.

- * Nettoyage – Vérifiez le point 3.4 Nettoyage dans ce manuel.
- * Câblage – Vérifiez que tous les câbles ne sont pas détériorés et que tous les contacts électriques (bornes) ne sont pas serrés et ne sont pas corrodés.

* Contacts – Interrupteur marche/arrêt, bouton d'urgence, bouton de réinitialisation, circuits électroniques, etc. Vérifiez l'équipement afin que tous les composants fonctionnent correctement et que l'appareil fonctionne normalement.

* Installation - Vérifiez l'installation de votre équipement selon le point 2.1 Installation de ce manuel.

1 - Éléments à vérifier et à effectuer mensuellement :

- Vérifier l'installation électrique ;
- Mesurer la tension de la prise ;
- Mesurer le courant de fonctionnement et comparer avec le courant nominal ;
- Vérifier l'étanchéité de toutes les bornes électriques de l'appareil, pour éviter d'éventuels mauvais contacts ;
- Vérifier les éventuels écarts dans l'arbre du moteur électrique ;
- Vérifiez le câblage électrique et le câble pour des signes de surchauffe, une mauvaise isolation ou des dommages mécaniques.

2 - Éléments à vérifier ou exécuter tous les 3 mois :

- Vérifiez les composants électriques tels que l'interrupteur marche/arrêt, le bouton d'urgence, le bouton de réinitialisation et le circuit électronique pour détecter des signes de surchauffe, une mauvaise isolation ou des dommages mécaniques.
- Vérifiez que les roulements ne sont pas desserrés.
- Vérifiez les dispositifs de retenue, les joints toriques, les joints en V et les autres systèmes d'étanchéité.

5. Analyse et Résolution de Problèmes

5.1 Problèmes, Causes et Solutions.

Cet équipement a été conçu pour nécessiter une maintenance minimale. Cependant, certaines irrégularités peuvent survenir dans son fonctionnement, en raison de l'usure naturelle causée par son utilisation.

En cas de problème avec votre équipement, consultez le tableau ci-dessous, où certaines solutions possibles recommandées sont décrites.

TABLEAU 02

| PROBLÈMES | CAUSES | SOLUTIONS |
|--|--|---|
| - La machine ne s'allume pas. | - Manque d'électricité. - Problème dans le circuit électrique interne ou externe de la machine. | - Vérifiez s'il y a de l'alimentation électrique et procédez selon le point 3.1 Mise en marche. - Appelez l'assistance technique agréée (ATA). |
| - Odeur de brûlé et/ou fumée. | - Problème dans le circuit électrique interne ou externe de la machine. | - Appelez l'assistance technique agréée (ATA). |
| - La machine démarre mal lorsque le produit est placé dans l'équipement, elle s'arrête ou tourne à faible vitesse. | - Problèmes de moteur Électrique. | - Appelez l'assistance technique agréée (ATA). - Appelez l'assistance technique agréée (ATA). |
| - Câble électrique endommagé. | - Défaut de transporter le produit. | - Appelez l'assistance technique agréée (ATA). |

IMPORTANT

For the operator safety, this appliance is equipped with a safety system that prevents the involuntary operation of this appliance after power shortage.

IMPORTANT

Make sure the cord is in perfect working conditions, if not, change it for one in accordance to the local safety standards. Such change shall be made by qualified professional following the local safety standards.

IMPORTANT

This equipment shall not be used by children or any person with reduced physical or mental capacity, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

IMPORTANT

Keep this equipment out of the reach of children.

IMPORTANT

In case of emergency, unplug the appliance from wall electrical outlet immediately.

IMPORTANTE

Never wash the appliance with direct water jets.

1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials, in accordance with SKYSEN experience and standard testing procedures.

PICTURE 01



- 01 – Lid
- 02 – Cup
- 03 – ON/OFF Switch
- 04 – Stand
- 05 – Pedal
- 06 – Motor
- 07 – Housing
- 08 – Upperlid

IMPORTANT

Toujours débrancher de la prise en cas d'urgence.

4.7 Avertissements

La maintenance électrique et/ou mécanique doit être effectuée par des personnes qualifiées pour effectuer les travaux.

Le responsable de la maintenance doit certifier que l'équipement fonctionne dans des conditions de sécurité complètes

5. Analyse et résolution de Problèmes

5.1 Problèmes, Causes et Solutions

Cet équipement a été conçu pour nécessiter une maintenance minimale. Cependant, certaines irrégularités peuvent survenir dans son fonctionnement, en raison de l'usure naturelle causée par son utilisation.

En cas de problème avec votre équipement, consultez le tableau ci-dessous, où certaines solutions possibles recommandées sont décrites.

4.3 Inspection de routine

4.3.1 Avertissements

Lors de la vérification de la tension des courroies/chaînes, NE placez PAS vos doigts entre les courroies, les chaînes ou les engrenages.

4.3.2 Précautions

Vérifier le(s) moteur(s) et les parties coulissantes et rotatives de l'équipement, lorsqu'il y a des bruits anormaux.

Vérifiez les protections et les dispositifs afin qu'ils fonctionnent toujours correctement.

Vérifiez les protections et les dispositifs afin qu'ils fonctionnent toujours correctement.

4.4 Opération

4.4.1 Avertissements

Ne travaillez pas avec des cheveux longs, qui pourraient toucher n'importe quelle partie de l'équipement, car cela pourrait provoquer des accidents graves. Attachez-les en haut et en arrière, ou couvrez-les avec un foulard.

- Seuls les utilisateurs formés et qualifiés peuvent utiliser l'équipement
- N'utilisez JAMAIS l'équipement sans aucun de ses accessoires de sécurité.

4.5 Après avoir terminé le travail

4.5.1 Précautions

Nettoyez toujours l'équipement après utilisation. Pour ce faire, débranchez-le de la prise. Ne commencez le nettoyage qu'après l'arrêt complet de l'équipement.

Remettez tous les composants de l'équipement en place avant de le rallumer.

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

Avec l'équipement, toute opération de maintenance est dangereuse.

DÉBRANCHER PHYSIQUEMENT L'ÉQUIPEMENT DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE PENDANT TOUTE L'OPÉRATION DE MAINTENANCE.

1.3 Technical Characteristics

CHART 01

| CHARACTERISTICS | UNIT | LAR-15LMB | LAR-25LMB |
|-----------------|--------|------------|------------|
| Cup Capacity | Liters | 15 | 25 |
| Rotation | rpm | 3500 | 3500 |
| Voltage | V | 115 or 230 | 115 or 230 |
| Frequency | Hz | 60 | 60 |
| Power Rating | CV | 1,5 | 1,5 |
| Height | inch | 42 | 46 1/2 |
| Width | inch | 13 3/16 | 15 3/8 |
| Depth | inch | 20 5/8 | 20 5/8 |
| Net Weight | lb | 46,2 | 49,3 |
| Gross Weight | lb | 50,6 | 55 |

2. Installation and Pre-Operation

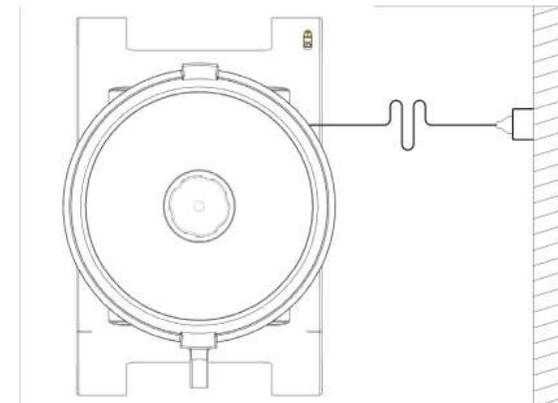
2.1 Installation

2.1.1 Positioning

Your appliance must be positioned and leveled on a dry and firm surface.

Figure 02 shows the correct position of the machine in relation to the power grid (socket).

PICTURE 02



2.1.2 Electrical Installation

Before starting the machine, check the voltage on the label existent on the cord.

The power cord has 3 pins. It is mandatory that all three pins are properly connected before starting the equipment.

IMPORTANT

Make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

IMPORTANT

Never use this machine connected to any type of extension cords or power strips.

The PICTURE 03 indicates the external equipotential terminal.

This should be used to ensure that there is no potential difference between different equipments connected to the electrical network, reducing to the minimum the risk of electric shock.

The different equipments must be connected to each other by their respective equipotential terminals.

PICTURE 03



EQUIPOTENTIAL TERMINAL

L'eau ou l'huile peuvent rendre le sol glissant et dangereux. Pour éviter les accidents, le sol doit être sec et propre.

Si il est nécessaire d'effectuer le travail à deux ou plusieurs personnes, des signaux de coordination doivent être donnés à chaque étape de l'opération. L'étape suivante ne doit pas être démarrée tant qu'un signal n'a pas été donné et répondu.

4.1.3 Avertissements

En cas de panne de courant, éteignez immédiatement l'interrupteur Marche/Arrêt.

- Évitez les chocs mécaniques car cela pourrait entraîner une panne ou un dysfonctionnement.

- Empêcher l'eau, la saleté ou la poussière de pénétrer dans les composants mécaniques et électriques de l'équipement.

- Ne modifiez jamais les caractéristiques d'origine de l'équipement.

- Ne pas salir, déchirer ou enlever les étiquettes de sécurité ou d'identification. Si certaines sont illisibles ou perdues, demander une autre étiquette à l'Assistance Technique Agréée (ATA)

IMPORTANT

Lisez attentivement les INSTRUCTIONS contenues dans ce manuel avant de brancher l'équipement. Assurez-vous que toutes les informations sont comprises.

4.2 Précautions et remarques avant de brancher l'équipement

4.2.1 Danger

Le câble ou le fil électrique dont l'isolation est endommagée peut produire une fuite de courant électrique et provoquer un choc électrique. Avant d'utiliser l'équipement, vérifiez son état.

4.2.2 Avertissements

Assurez-vous que toutes les INSTRUCTIONS contenues dans ce manuel sont entièrement comprises.

Chaque fonction ou procédure d'opération et de maintenance doit être entièrement claire.

La mise en marche d'une commande manuelle (bouton, clés, clé électrique, levier, etc.) doit être effectuée chaque fois que vous êtes sûr qu'il s'agit de la bonne commande.

4. Consignes de Sécurité

Des consignes de sécurité ont été conçues pour guider et instruire adéquatement les utilisateurs de l'équipement et ceux qui seront responsables de sa maintenance.

Le matériel ne doit être livré à l'utilisateur que dans de bonnes conditions d'utilisation et l'utilisateur doit être instruit de son utilisation et de sa sécurité par le revendeur. L'utilisateur ne doit utiliser l'équipement qu'après avoir parfaitement compris les précautions à prendre, EN LISANT ATTENTIVEMENT CE MANUEL EN ENTIER.

4.1 Pratique opérationnelle de base

IMPORTANTE

La modification des systèmes de protection et des dispositifs de sécurité des équipements impliquera des risques graves pour l'intégrité physique des personnes dans les phases d'opération, de nettoyage, de maintenance et de transport.

4.1.1 Dangers

Certaines parties des démarrages électriques ont des points ou des bornes à haute tension. Ceux-ci, lorsqu'ils sont touchés, peuvent provoquer de graves décharges électriques ou même la MORT de l'utilisateur.

Ne manipulez jamais une commande manuelle (boutons, clés, interrupteurs électriques, etc.) avec des mains, des chaussures ou des vêtements mouillés. Le non-respect de cette recommandation peut entraîner de graves décharges électriques, voire la MORT de l'utilisateur.

4.1.2 Recommandations

L'utilisateur doit connaître l'emplacement de l'interrupteur Marche/Arrêt, afin qu'il puisse être mis en marche à tout moment sans avoir à le chercher. Avant tout type de maintenance, débranchez l'équipement du secteur (retirez la fiche de la prise).

Utilisez l'équipement dans un endroit où il y a suffisamment d'espace physique pour manipuler l'équipement en toute sécurité, évitant ainsi les chutes dangereuses.

2.2 Pre-Operation

Before using the equipment, all the parts that are in contact with the product to be processed should be washed, with water and soap. (Read the item 3.4 Cleaning).

Check if the equipment is firmly positioned in its workplace.

2.2.1 Cup Positioning

The Cup has a versatile fitting system that enables it to be fitted in very safe and simple way.

To tilt the cup, proceed as described below:

- Turn off the equipment by pressing the OFF Switch No. 02 (Pic. 07) to position "0".
- Remove the lid.
- Hold the Cup handle firmly and press with your foot on Pedal No. 01 (Pic. 04) releasing the Cup to be tilted.
- Move the Glass removing the content from it.
- Return the cup until it is locked in the vertical position.

PICTURE 04



IMPORTANT
Never remove or position the Cup if the appliance is on.

IMPORTANT
The product may become hot during processing. To avoid burns, always tilt the machine as shown in figure 04, standing in the side of the machine.

2.2.2 Placing the Lid

The Cup Lid was developed with non-toxic rubber and provides efficient sealing during process.

Observe if the Lid is correctly positioned on the Cup brim, according to the Picture below:

PICTURE 05



2.2.3 Upperlid Positioning

The upperlid can be used to check the food processing and also to add products to be processed.

To remove the upperlid you should rotate it to clockwise until it is loose, pulling it up.

Cette couche protectrice se forme sur toute la surface de l'acier, bloquant l'action des agents extérieurs qui provoquent la corrosion.

Lorsque la couche protectrice est brisée, le processus de corrosion commence, ce qui peut être évité grâce à un nettoyage constant et adéquat.

Immédiatement après l'utilisation de l'équipement, le nettoyage doit être effectué avec de l'eau, du savon ou des détergents neutres, appliqués avec un chiffon doux et/ou une éponge en nylon.

Ensuite, uniquement à l'eau courante, rincez et essuyez immédiatement avec un chiffon doux, en évitant la permanence de l'humidité sur les surfaces et notamment dans les fentes.

Le rinçage et le séchage sont extrêmement importants pour éviter l'apparition de taches et de corrosion

IMPORTANT
Les solutions acides, les solutions salines, les désinfectants et certaines solutions stérilisantes (hypochlorites, sels d'ammonium tétravalents, composés iodés, acide nitrique et autres) doivent être ÉVITÉS car ils ne peuvent pas rester longtemps en contact avec l'acier inoxydable.

Comme elles contiennent généralement du CHLORE dans leur composition, ces substances attaquent l'inox en provoquant des points (pitting) de corrosion.

Même les détergents utilisés dans le nettoyage domestique ne doivent pas rester en contact avec l'acier inoxydable plus longtemps que nécessaire, et doivent également être éliminés avec de l'eau et la surface complètement sèche.

Utilisation d'abrasifs :

Les éponges ou la laine d'acier et les brosses en acier au carbone, en plus de rayer la surface et de compromettre la protection de l'acier inoxydable, laissent des particules qui rouillent et réagissent en contaminant l'acier inoxydable. Par conséquent, ces produits ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage et la désinfection. Le grattage effectué avec des instruments tranchants ou similaires doit également être évité.

Principales substances provoquant la corrosion des aciers inoxydables :

Poussière, graisse, solutions acides telles que vinaigre, jus de fruits et autres acides, solutions salines (saumure), sang, détergents (sauf les neutres), particules d'acier courantes,

3.4 Nettoyage et désinfection

IMPORTANT

Retirez la fiche de la prise avant de commencer le processus de nettoyage.

L'équipement doit être entièrement propre et désinfecté:

- Avant d'être utilisé pour la première fois ;
- Après l'opération de chaque jour ;
- Lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée ;
- Avant de le remettre en marche après une inactivité prolongée. Certaines parties de l'équipement peuvent être retirées pour le nettoyage:
- Couvercle
- Bouchon doseur.

Lavez toutes les pièces avec de l'eau et un savon neutre.

- Pour laver l'intérieur du bol, remplissez le bol à la moitié de sa capacité avec de l'eau et ajoutez une petite dose de détergent neutre.
- Posez le couvercle et allumez le mixeur pendant 30 secondes.
- Retirez le contenu et rincez le bol.
- Le cas échéant, utilisez une brosse avec un manche et des soies en nylon pour aider à enlever de matériaux qui y sont imprégnés.

IMPORTANT

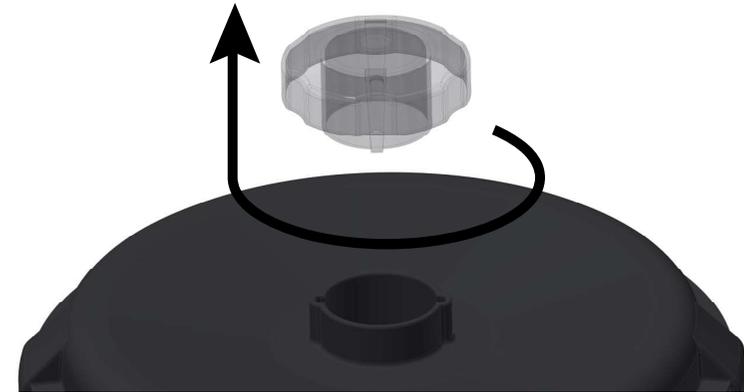
Ne pas utiliser de jet d'eau directement sur l'équipement.

3.5 Précautions avec des aciers inoxydables

Les aciers inoxydables peuvent présenter des points de « rouille », qui sont TOUJOURS CAUSÉS PAR DES AGENTS EXTÉRIEURS, en particulier lorsque les soins de nettoyage ou de désinfection ne sont pas constants et adéquats.

La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable est principalement due à la présence de chrome qui, au contact de l'oxygène, permet la formation d'une très fine couche protectrice.

PICTURE 06

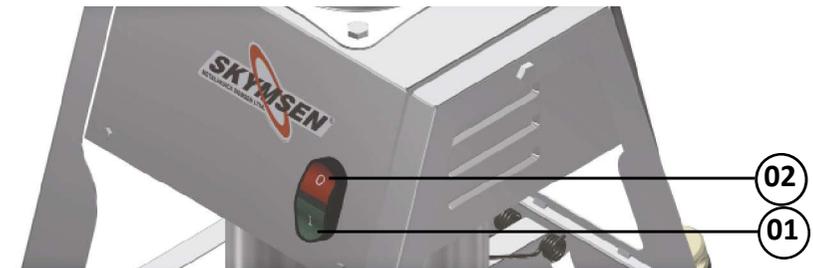


3. Operation

3.1 Starting the machine

- Plug the device into the outlet; Turn the main switch.
- To switch OFF the blender switch to position "O" (No. 1 Pic. 07).
- To switch ON the blender switch to position "I" (No. 2 Pic. 07).

PICTURE 07



3.2 Operating Procedures

Remove the Lid and the Upperlid.

With the equipment turned off load the cup with the LIQUID products of the recipe and after that add the ingredients with more consistency.

IMPORTANT

The maximum cup volume is determined by the word MAX on the inside of the

Place the lid with the upper lid according to the description on items 2.2.2 and 2.2.3 and turn the equipment on.

IMPORTANT

The blending time may vary depending on the product. It is not recommended to shred solid products without the help of liquids because overheating that will damage the cup seal.

IMPORTANT

Never switch the equipment on without load in it because it will cause.

IMPORTANT

Never use the equipment without the Lid No. 01 (Pic. 01) assembled in its place.

3.3 Safety System

3.3.1 Antirearm System

For the user's safety, this equipment has a safety system that prevents it from being involuntarily activated after an eventual power outage.

After the power supply is restored, press the ON/OFF Switch #01 (Fig. 07) to turn on the equipment.

IMPORTANT

This equipment has a safety system to ensure the operator's integrity. The equipment operation must be done according to the item "Operation" of this manual. Other procedures to operate the equipment are unsafe, in this condition the equipment should not be used.

Positionnez le couvercle avec le bouchon doseur comme décrit précédemment aux points 2.2.2 et 2.2,3 et allumez l'équipement.

IMPORTANT

Le temps de mélange varie pour chaque produit. Il n'est pas recommandé de broyer des produits solides sans l'aide d'un liquide, car cela pourrait provoquer une surchauffe et par conséquent endommager le système d'étanchéité du bol.

IMPORTANT

Ne faites jamais fonctionner l'équipement à vide, car des dommages irréparables se produiront.

IMPORTANT

Ne faites jamais fonctionner l'équipement sans que le Couvercle N° 01 (Image 01) soit monté à sa place.

3.3 Système de sécurité

3.3.1 - Système antidémarrage

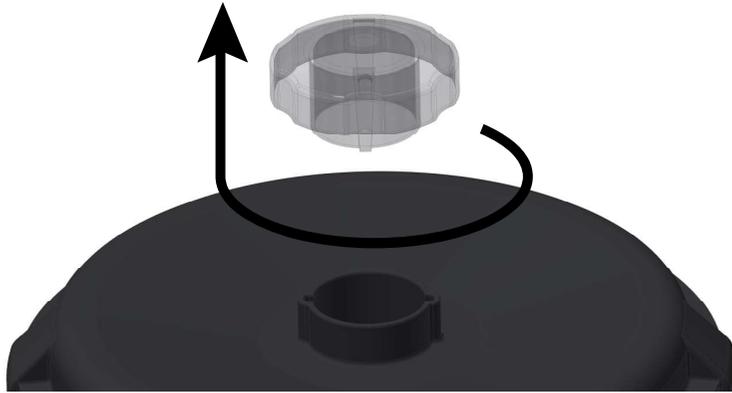
Pour une plus grande sécurité de l'utilisateur, cet équipement est équipé d'un système de sécurité qui empêche sa mise en marche involontaire après une éventuelle panne de courant.

Après avoir rétabli l'alimentation électrique, appuyer sur la touche Marche N° 01 (Image 07) pour allumer l'équipement.

IMPORTANT

Cet équipement dispose d'un système de sécurité pour assurer l'intégrité de l'opérateur. Le fonctionnement de l'équipement doit être conforme à l'article «Opération» de ce manuel. D'autres procédures d'utilisation de l'équipement ne sont pas sûres, ce qui fait que l'équipement ne doit pas être utilisé.

IMAGE 06



3. Opération

3.1 Mise en marche

Insérez la fiche de l'équipement dans la prise.

Pour mettre en marche l'équipement, appuyer sur l'interrupteur Marche N° 01 (Image 07).

Pour éteindre l'équipement, appuyer sur la touche Arrêt N° 02 (Image 07).

IMAGE 07



3.2 Procédure pour l'Opération

Retirez à la fois le couvercle du bol et le bouchon doseur.

Avec l'équipement éteint, remplir d'abord le bol avec les produits à l'état LIQUIDE de la recette, puis remplissez le bol avec les produits les plus consistants.

IMPORTANT

Le volume maximum du bol est déterminé par le mot MAX à l'intérieur du bol.

3.4 Cleaning and Sanitizing

IMPORTANT

Remove the plug from the outlet before starting the cleaning process.

The equipment must be completely clean and sanitized:

- Before being used for the first time;
- After the everyday operation;
- When it hasn't been used for a long time;
- Before using it after some time of inactivity.

Some parts of the equipment can be removed for the cleaning:

- Lid;
- Upperlid.

Wash all parts with water and mild soap.

- To wash inside the Jug, fill it up to half of its capacity with water and add a bit of mild detergent.
- Put the lid and switch on the Blender for 30 seconds.
- Remove the liquid and rinse it.
- If necessary, use a nylon brush to help removing materials that are difficult to be removed.

IMPORTANT

Do not use direct water jet to the equipment.

3.5 Cautions with Stainless Steels

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For purpose, use water, mild soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wools and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

IMPORTANT

Ne déplacez jamais le bol e avec l'équipement allumé.

IMPORTANT

Le produit peut chauffer pendant le fonctionnement du mixeur. Pour éviter les brûlures, inclinez toujours la machine comme indiqué sur l'image 04, en vous positionnant à côté de la machine.

2.2.2 Positionnement du couvercle

Le couvercle du bol a été développé en caoutchouc non toxique et offre une étanchéité efficace pendant le fonctionnement du mixeur. Vérifiez si le couvercle est correctement positionné sur le bord du bol comme indiqué sur l'image ci-dessous:

IMAGE 05



2.2.3 Positionnement du bouchon doseur

Le bouchon doseur peut être utilisé pour visualiser le mélange et aussi pour ajouter des produits devant être mélangés.

Pour le retirer, il suffit de le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se dégage, en le tirant vers le haut.

2.2 Pré-opération

Avant d'utiliser l'équipement, toutes les pièces qui entrent en contact avec le produit à mélanger doivent être lavées avec de l'eau et du savon neutre (lire point 3.4 Nettoyage et Désinfection).

Assurez-vous que l'équipement est bien en place.

2.2.1 Positionnement du bol

La bol dispose d'un système d'inclinaison polyvalent qui permet d'incliner le bol de manière simple, agile et sûre.

Pour incliner le bol, procédez comme décrit ci-dessous:

-Pour éteindre l'équipement, il suffit d'appuyer sur la touche Arrêt N° 02 (Image 07) sur la position "0".

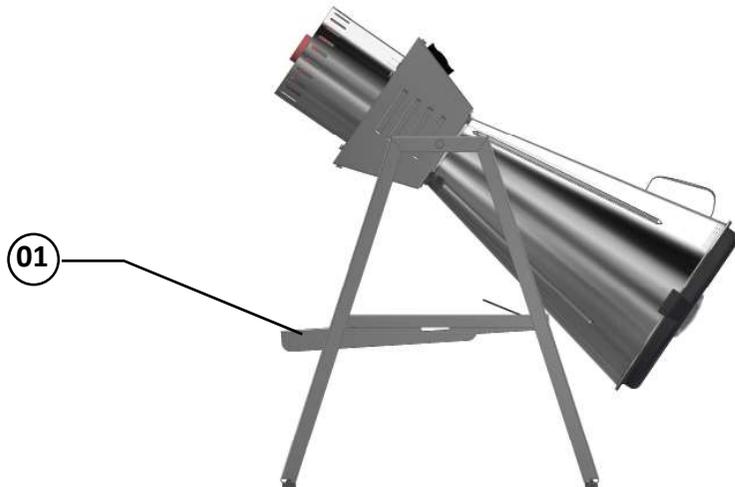
-Enlever le couvercle.

- Tenez fermement la poignée du bol et appuyez avec le pied sur la Pédale N° 01 (Image 04) libérant la bol qui sera incliné.

-Déplacez le bol en retirant son contenu.

-Retournez le bol jusqu'à ce qu'il soit bloqué en position verticale.

IMAGE 04



4. Safety Notions

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual **READ THIS MANUAL CAREFULLY.**

IMPORTANTE

The change in the protection system and the appliance safety devices will lead to serious risks to physical integrity of the people during operation, cleaning, maintenance and shipping.

4.1 Basic Operation Practice

4.1.1 Danger

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch switches such as buttons, turning switches and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous.

Make sure the floor is clean and dry to avoid accidents.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step.

Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

Do not modify original characteristics of the machine.

Do not remove, tear off or maculate any labels attached to the machine. If any labels have been removed or is no longer legible contact your nearest Authorized Technical Assistance for replacement.

4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment

IMPORTANTE

Read the INSTRUCTIONS in the manual before turning on the equipment. Make sure that the information as understood.

4.2.1 Caution

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before using the equipment, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Make sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood.

Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

2.1.2 Installation électrique

Avant de brancher la fiche à la prise, vérifiez la tension (voltage) indiquée sur l'étiquette du câble d'alimentation.

Le câble d'alimentation a 3 broches. Il est obligatoire que les trois broches soient correctement connectées avant de mettre en marche l'équipement.

IMPORTANT

Assurez-vous que la tension du réseau électrique où sera installé l'équipement est compatible avec la tension indiquée sur l'étiquette du câble électrique.

IMPORTANT

N'utilisez jamais cette machine connectée à tout type d'extension mobile ou de rallonges.

L'IMAGE 03 indique la borne de liaison équipotentielle externe.

Cela doit être utilisé pour s'assurer qu'il n'y a pas de différence de potentiel entre les différents équipements connectés au réseau électrique, en réduisant au maximum le risque de choc électrique.

Les différents équipements doivent être reliés entre eux par leurs bornes d'équipotentialité

IMAGE 03



BORNE ÉQUIPOTentielle

1.3 Caractéristiques techniques

TABLEAU 01

| CARACTÉRISTIQUES | UNIDADE | LAR-15LMB | LAR-25LMB |
|------------------|---------|------------|------------|
| Capacité du bol | Litres | 15 | 25 |
| Rotation | rpm | 3500 | 3500 |
| Tension | V | 115 ou 230 | 115 ou 230 |
| Fréquence | Hz | 60 | 60 |
| Puissance | CV | 1,5 | 1,5 |
| Hauteur | pouces | 42 | 46 1/2 |
| Largeur | pouces | 13 3/16 | 15 3/8 |
| Profondeur | pouces | 20 5/8 | 20 5/8 |
| Poids net | lb | 46,2 | 49,3 |
| Poids brut | lb | 50,6 | 55 |

2. Instalação e Pré-Operação

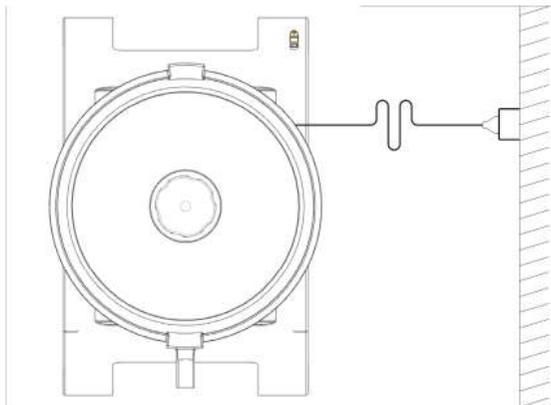
2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento do Copo

Este equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada.

A figura 02 mostra a posição correta da máquina em relação a rede elétrica (tomada).

IMAGE 02



4.2.3 Precautions

The electric cord has to be compatible with the power required by the machine.

Cords touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

4.3 Routine Inspection

4.3.1. Advice

When checking the tension of belts and chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2. Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noise. Check the tension of belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they always work properly.

4.4. Operation

4.4.1. Warnings

Do not operate the machine with long hair, which could touch any moving part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained and skilled personnel shall operate this machine.

NEVER operate the machine without any original safety devices, which must always be in perfect conditions.

4.5. After Finishing the Work

4.5.1. Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning, and remove the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

4.6. Maintenance

4.6.1. Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN IT OFF AND UNPLUG IT FROM THE SOCKET DURING ANY KIND OF MAINTENANCE SERVICE.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7. Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions in order to service it.

5. Analysis and Problem Solving

5.1 Problems, causes and solutions

The Tilting Blenders have been designed to operate with minimum maintenance need. However, some malfunctions may occasionally happen due to the natural wearing caused by long use of the equipment.

If such problems occur with your Blender, refer to Chart 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

1.2 Principaux Composants

Tous les composants qui intègrent l'équipement sont construits avec des matériaux soigneusement sélectionnés pour chaque fonction, dans les normes de test et d'expérience de Skymssen.

IMAGE 01



- 01 – Couvercle
- 02 – Bol
- 03 – Interrupteur Marche/Arrêt
- 04 – Base
- 05 – Pédale
- 06 – Moteur
- 07 – Boîtier du moteur
- 08 – Bouchon doseur

IMPORTANT

Pour une plus grande sécurité de l'utilisateur, cet équipement est équipé d'un système de sécurité qui empêche sa mise en marche involontaire après une éventuelle panne de courant.

IMPORTANT

Assurez-vous que le câble d'alimentation est en parfait état de fonctionnement. Si ce n'est pas le cas, remplacez le câble endommagé par un autre qui répond aux spécifications techniques et de sécurité.

Ce remplacement doit être effectué par un professionnel qualifié et doit respecter les réglementations locales en matière de sécurité.

IMPORTANT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'équipement ou sont sous la surveillance d'une personne responsable pour votre sécurité.

IMPORTANT

Gardez l'équipement hors de portée des enfants.

IMPORTANT

En cas d'urgence, débranchez la fiche de la prise électrique.

IMPORTANT

N'utilisez jamais de jets d'eau directement sur l'équipement.

CHART 02

| PROBLEM | CAUSES | SOLUTIONS |
|--|---|--|
| - The blender does no switch ON. | - Electricity shortage. - Problem with the blender electric circuit. | - Check electricity. - Call technical assistance. |
| - Burning smell or smoke. | - Problem with the blender electric Circuits. | - Call technical assistance. |
| - The blender starts, but after to place the ingredients inside the cup , the blender rotation is too low. | - Problem with the motor. | - Call technical assistance. |
| - Damaged cord. | - Problem during transportation. | - Call technical assistance. |
| -Unusual noises. | - Damaged bearing | - Call technical assistance. |
| -The product does not process. | - Product pieces too large do not allow contact with the knife. - Blunt knife. | - Cut smaller pieces about 3,5 cm. - Call technical assistance. |
| - Cup leaking | - Problem in the sealing system. | - Call technical assistance. |

6. Observed Rules

UL 763
CSA C22.2 No. 195
NSF 8

7. Maintenance

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions , therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 3.3 Cleaning

* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.

*Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc., check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal .

* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions

1. Each month check:

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating , insulation failures and mechanical damages .

2. Each three month checks:

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits, overeating, insulation failings, or mechanical damages.
- Check bearings clearances
- Check retainers, O’rings, V’rings and other seals

1.1.12 Surveillez le bol pendant que le mixeur fonctionne. Si le bol se détache, éteignez immédiatement l’équipement.

1.1.13 Lorsque vous mélangez des liquides chauds, retirez le bouchon doseur du couvercle et gardez vos mains à l’écart du trou, en évitant d’éventuelles brûlures.

1.1.14 N’utilisez pas l’équipement à l’extérieur.

1.1.15 Ne laissez pas votre mixeur fonctionner sans surveillance.

1.1.16 Ne touchez jamais les lames avec l’équipement en marche.

1.1.17 Lors de l’installation électrique de l’équipement, connectez le fil de terre conformément aux règles de sécurité locales.

1.1.18 Pour votre sécurité, la température des produits transformés ne peut être supérieure à 40°C.

1.1.19 - Ce produit a été développé pour une utilisation dans les cuisines commerciales. Il est utilisé, par exemple, dans les restaurants, les cantines, les hôpitaux, les boulangeries, les boucheries et autres, pour la préparation de jus, de soupes et de crèmes.

L’utilisation de cet équipement n’est pas recommandée lorsque :

- Le processus de production est en continu à l’échelle industrielle ;
- Le lieu de travail est un environnement avec une atmosphère corrosive, explosive, contaminée par de la vapeur, de la poussière ou des gaz.

1. Introduction

1.1 Sécurité

S'il n'est pas utilisé correctement, cet équipement est potentiellement dangereux.

Avant de l'utiliser, lisez attentivement ce manuel et conservez-le dans un endroit accessible pour des analyses ultérieures. Pour éviter les accidents, les blessures ou les dommages matériels, suivez toutes les instructions ci-dessous :

1.1.1 N'utilisez jamais l'équipement avec des vêtements ou des pieds mouillés, ou sur une surface humide ou mouillée. N'immergez jamais l'équipement dans l'eau ou même des jets d'eau ou d'autres liquides directs sur l'équipement.

1.1.2 L'utilisation de l'équipement doit toujours être surveillée, en particulier lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.

1.1.3 Débranchez l'équipement de la prise dans les cas suivants : lorsqu'il n'est pas utilisé ; avant de le nettoyer ; insérer ou retirer des accessoires ; pendant la maintenance et pendant tout service autre que l'opération.

1.1.4 N'utilisez pas d'équipement dont le câble ou la prise est endommagé. Assurez-vous que le câble d'alimentation ne repose pas sur le bord de la table ou ne touche pas des surfaces chaudes.

1.1.5 Si l'équipement est tombé, bosselé, endommagé ou ne s'allume pas, il est nécessaire de le confier à une assistance technique agréée - ATA pour examen, réparation ou réglage.

1.1.6 N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.

1.1.7 Gardez les mains ou tout ustensile à l'écart des pièces en mouvement.

1.1.8 Ne portez jamais de vêtements à manches longues, surtout au niveau des poignets, pendant le fonctionnement.

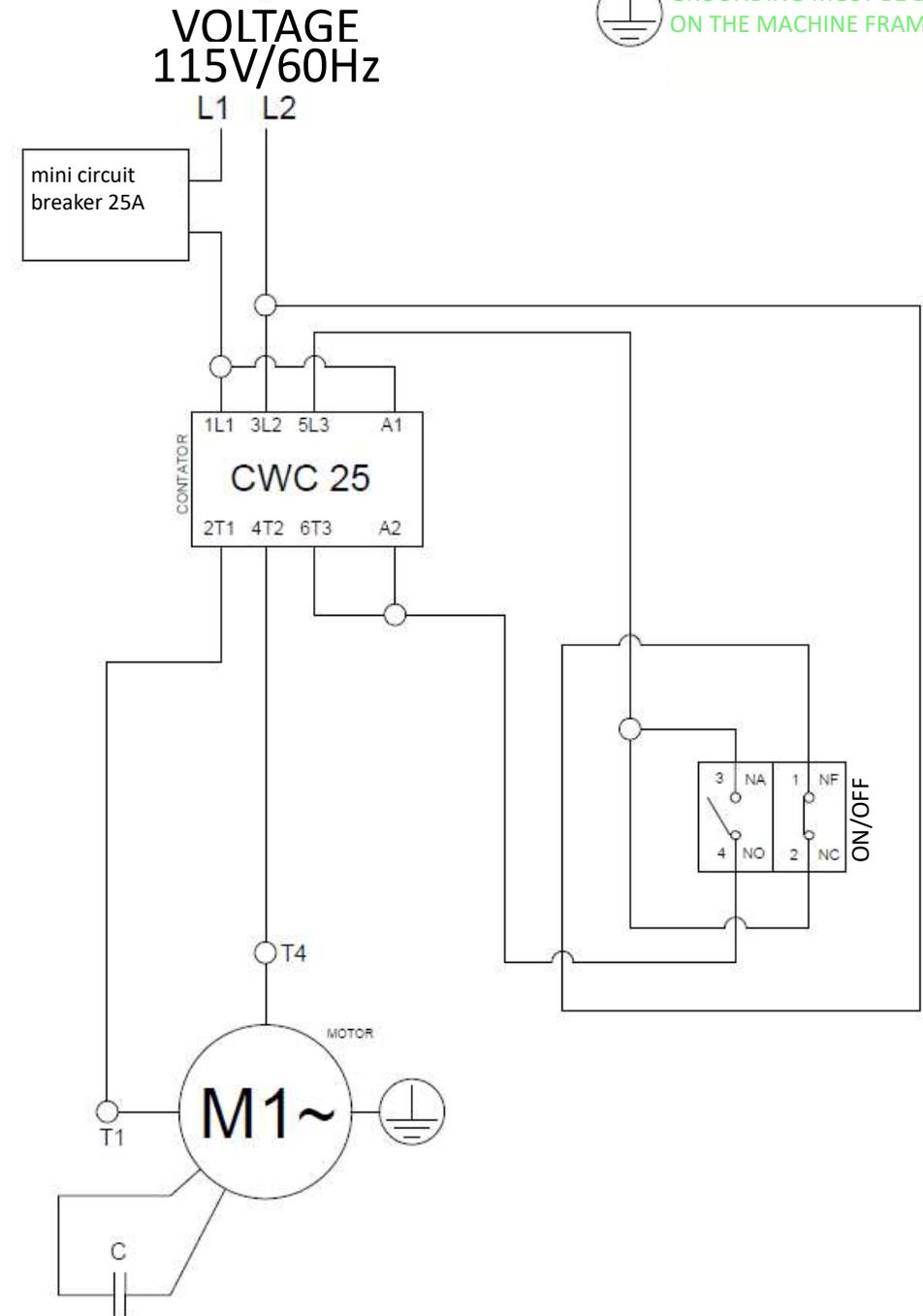
1.1.9 Vérifiez que la tension de l'équipement est la même que celle de votre réseau électrique et qu'il est correctement relié au réseau de mise à la terre.

1.1.10 Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec soin.

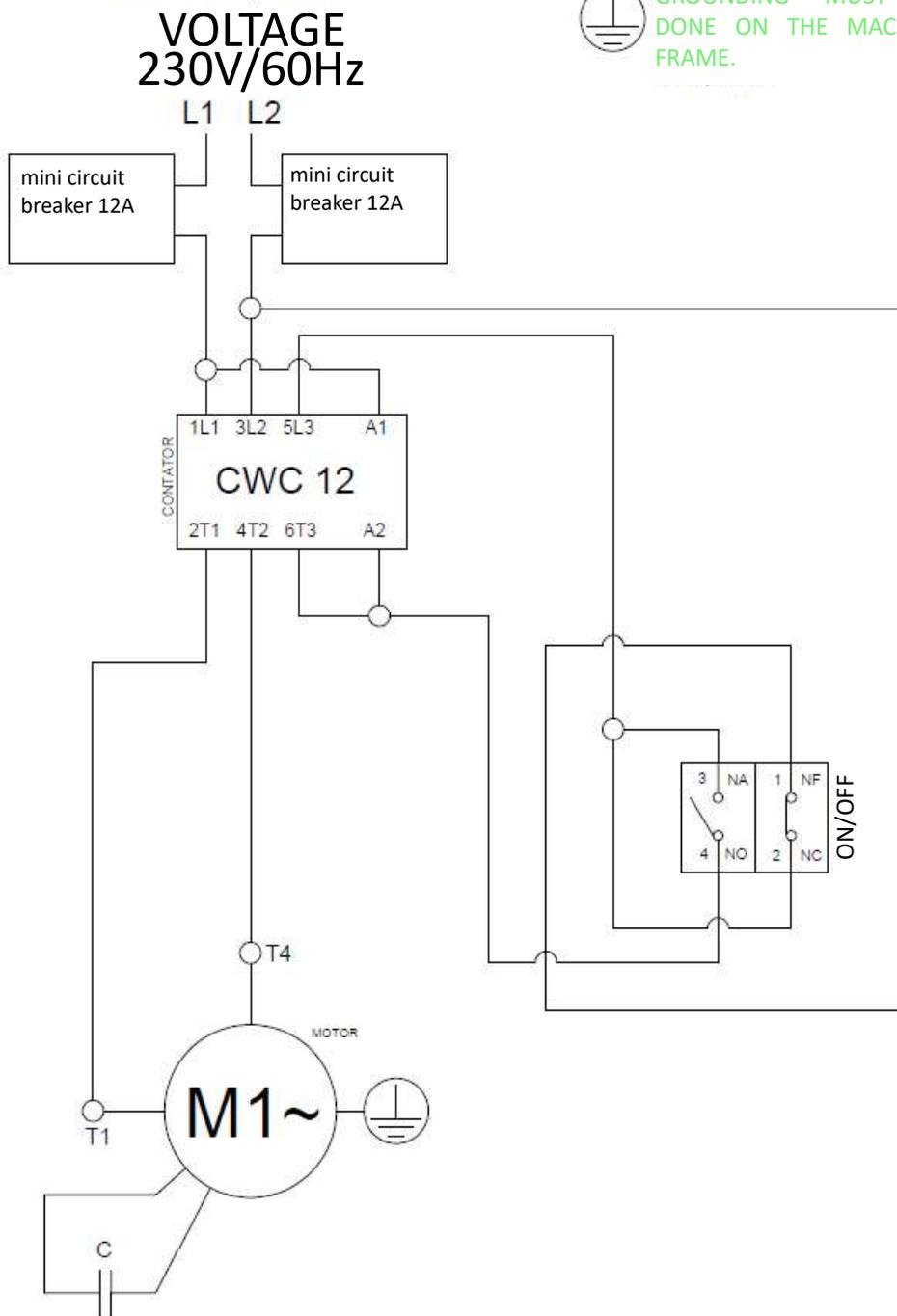
1.1.11 Posez toujours le couvercle sur le mixeur avant d'allumer l'appareil.

8. Electrical Diagrams

 GROUNDING MUST BE DONE ON THE MACHINE FRAME.



GROUNDING MUST BE DONE ON THE MACHINE FRAME.



SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| 1. Introduction | 24 |
| 1.1 Sécurité | 24 |
| 1.2 Principaux Composants..... | 27 |
| 1.3 Caractéristiques techniques | 28 |
| 2. Instalação e Pré-Operação | 28 |
| 2.2 Pré-opération | 30 |
| 3. Opération | 32 |
| 3.1 Mise en marche | 32 |
| 3.2 Procédure pour l'Opération | 32 |
| 3.3 Système de sécurité | 33 |
| 3.4 Nettoyage et désinfection | 34 |
| 3.5 Précautions avec des aciers inoxydables | 34 |
| 4. Consignes de Sécurité | 36 |
| 4.1 Pratique opérationnelle de base | 36 |
| 4.2 Précautions et remarques avant de brancher l'équipement..... | 37 |
| 4.3 Inspection de routine..... | 38 |
| 4.4 Opération | 38 |
| 4.5 Après avoir terminé le travail..... | 38 |
| 4.6 Maintenance | 38 |
| 4.7 Avertissements | 39 |
| 5. Analyse et résolution de Problèmes | 39 |
| 5.1 Problèmes, Causes et Solutions..... | 39 |
| 5. Analyse et Résolution de Problèmes | 40 |
| 5.1 Problèmes, Causes et Solutions..... | 40 |
| 6. Normes à respecter | 41 |
| 7. Maintenance | 41 |
| 8. Diagramme Électrique | 42 |