

MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA COMERCIAL, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE

MODELO

**LAR-02MB/LAR-04MB/LAR-06MB/
LAR-08MB/LAR-10MB**

696033 - ESPAÑOL

Data de Revisão: 20/06/2023

Metalúrgica Skymen Ltda.

Rodovia Ivo Silveira 9525

Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil

www.skymen.com - Fone: +55 47 3211 6000

CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

POR RAZÓN DE LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL PODRÍAN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

ÍNDICE

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
3.3 Pre-operación	3
4. OPERACIÓN	3
4.1 Accionamiento.....	3
4.2 Procedimiento para Operación	3
5. LIMPIEZA	4
6. MANUTENCIÓN	4
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	5
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO	6

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.

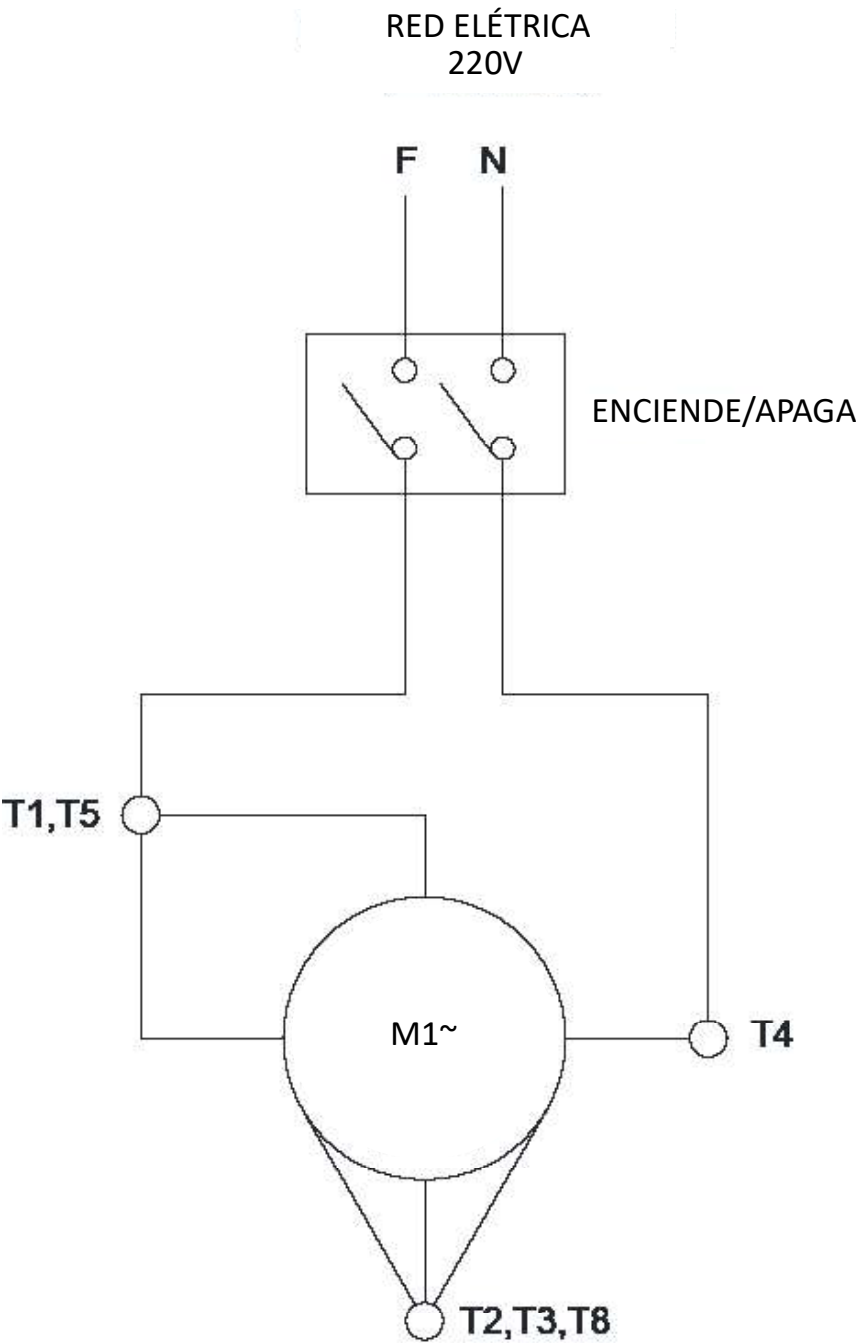
- 1.2.0** No use la máquina al aire libre.
- 1.2.1** No deje su licuadora funcionando sin supervisión.
- 1.2.2** Nunca toque las Cuchillas si la máquina está funcionando.
- 1.2.3** Al realizar la instalación eléctrica de la máquina, conecte el cable a tierra según las normas de seguridad locales.
- 1.2.4** 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 | 06 - Base |
| 02 - Vaso | 07 - Pies |
| 03 - Anillo del Vaso | 08 - Interruptor Encendido |
| 04 - Anillo Soporte del Motor | 09 - Interruptor Apagado |
| 05 - Gabinete | 10 - Tapón de la tapa |

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LAR-02MB	LAR-04MB	LAR-06MB	LAR-08MB	LAR-10MB
Capacidad del Vaso	l	2	4	6	8	10
Tensión	V	220	220	220	220	220
Frecuencia	Hz	50	50	50	50	50
Potencia del Motor	CV	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Rotación	RPM	3000	3000	3000	3000	3000
Altura	mm	640	630	720	750	780
Ancho	mm	240	275	310	330	340
Profundidad	mm	270	260	300	320	330
Peso Neto	Kg	8,90	9,50	9,60	9,80	10,00
Peso Bruto	Kg	10,00	10,80	11,10	11,40	11,70

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado arriba de una superficie seca, firme y 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.

3.3 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).

3.3.1 Colocando el Vaso

El Vaso Nº 02 (Fig. 01) posee un sistema simples permitiendo una fácil y segura colocación. Para remover y recolocar 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 preñda.

3.3.2 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.

FIGURA 02



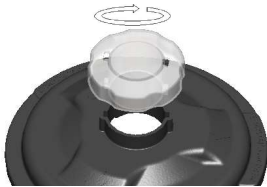
Tenga cuidado para que la Tapa esté debidamente colocada sobre el Vaso. Vea la figura abajo.

3.3.3 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 #08 (Fig.01) en la posición "I".
- Para apagar el equipo presione la llave Prender / Apagar #08 (Fig.01) en la posición "O".

4.2 Procedimiento para Operación

Retire la Tapa del Vaso No 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.

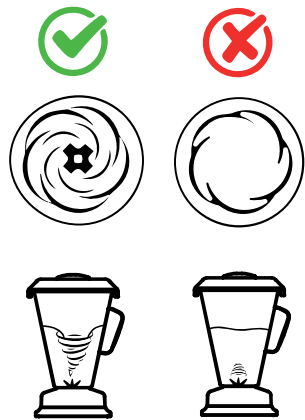
⚠ El tiempo de licuado varía para cada producto. No se recomienda procesar productos sólidos sin el auxilio de algún líquido porque podría ocurrir un sobrecalentamiento, y en consecuencia daños al sistema de vedamiento.

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

Atención:

- El vaso monobloque de inoxidable Skymsen 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 açai, mayonesa, cremas muy densas, el vórtice puede cerrar y no procesará la receta, como lo vemos en la Fig.04, 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 04



5. LIMPIEZA

⚠ Para hacer la limpieza saque el enchufe del sockete.

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.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.



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 deteriorización 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, aislación 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, aislación 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.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



7. 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, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llame al Servicio Técnico.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico.