

Lined area for notes or additional information.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, 2 LITROS

MODELO  
**LI2**

69603.9 - ESPANHOL  
Data de Revisão: 22/05/2023  
Metalúrgica Skymesen Ltda.  
Rodovia Ivo Silveira 9525  
Volta Grande  
88355-202 Brusque/SC/Brasil  
www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000  
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

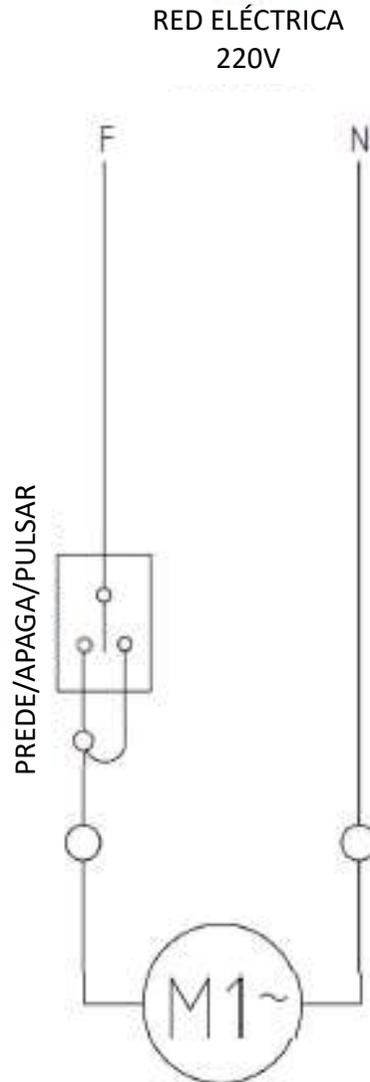


POR RAZÓN DE LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL PODRÍAN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.



## 9. DIAGRAMA ELÉCTRICO

NOTAS: 1 - EL SENTIDO ESTANDÁR DE ROTACIÓN ÉS EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ.



01 – Sobre Tapa            04 – Gabinete  
02 – Tapa                    05 – Llave Prende/Apaga/Pulsar  
03 – Vaso                    06 – Pies

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LI2
Capacidad Máxima del Vaso	L	2
Voltaje	V	220
Frecuencia	Hz	50 - 60
Altura	mm	420
Ancho	mm	200
Profundidad	mm	190
Peso Neto	kg	2,17
Peso Bruto	kg	2,83
Potencia del Motor	W	900

### 3. INSTALACIÓN Y PRE OPERACION

#### 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

Este equipamiento ha sido desarrollado para trabajar en los voltajes 220V (50 - 60Hz). Cuando recibir el equipamiento, verifique la tensión eléctrica informada en la etiqueta ubicada en el cable eléctrico.

El enchufe del cable de energía posee 2 clavijas y 1 orificio central, que es el aterramiento. Es obligatorio que todas las clavijas estén conectados a la red de energía antes de prender el equipamiento.

#### 3.3 Pre Operación

- Verifique si el equipamiento está firme en la mesada.
- Antes de usar su equipo se debe lavar todas las partes que entren en contacto con el producto con agua y jabón neutro.

#### 3.3.1 Procedimientos para montar el vaso

Figura 02

1 - Coloque la goma de vedamiento No 01 en el cojinete central #02 (Fig 02).

2 - Encaje el cojinete central #02 y la goma de vedamiento #01 en la base del Vaso #03 (Fig 02).

3 - Rosquee el Vaso #04 en la base del Vaso #03.



#### 3.3.2 Posicionamiento del Vaso

El Vaso #03 (fig 01) posee un sistema simple permitiendo una fácil y segura colocación.

Para remover y recolocar el Vaso basta tirarlo verticalmente para arriba por el asa. Siempre remueva ó recolocó el vaso agarrándolo con firmeza por su asa.

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

#### 3.3.3 Colocando la Tapa

El Vaso tiene una tapa #05 (Fig 02) hecha de material atoxico que asegura un eficiente vedamiento durante la operación. Tenga cuidado para que la Tapa esté debidamente colocada sobre el Vaso según la figura abajo:

Figura 03



#### 3.3.4 Colocando la Sobre Tapa

La Sobre Tapa #06 (Fig.02) 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 04

Figura 04



## 4. OPERACIÓN

### 4.1 Accionamiento

Introduzca la enchufe en la toma.

Para prender el equipo presione la llave Prender / Apagar #05 (Fig.01) en la posición "I".

Para apagar el equipo presione la llave Prender / Apagar #05 (Fig.01) en la posición "O".

### 4.2 Procedimiento para operación

Retire del Vaso la Tapa con su Sobre Tapa

Con el equipo apagado coloque en el Vaso primero los productos en estado LIQUIDO de la receta, y en seguida coloque los productos de mayor consistencia.

⚠ Corte el producto en pedazos pequeños de aproximadamente 3,5 cm. Este tamaño ayuda reducir el tiempo de proceso principalmente con productos congelados. En el caso de procesar hielo, se recomienda añadir un poco de agua.

Ponga la Tapa con su Sobre Tapa de acuerdo con las instrucciones de los ítems 3.3.3 y 3.3.4 y prenda la licuadora.

⚠ No usar la licuadora para procesar alimentos con textura gruesa, como ejemplo "crema de açaí".

⚠ El tiempo de procesamiento es variable de acuerdo con el producto. No se recomienda procesar productos sólidos sin añadir algún líquido pues podría ocurrir un sobrecalentamiento que puede causar daños al sistema de vedamiento del Vaso.

⚠ Nunca prenda el equipo en vacío.

## 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.

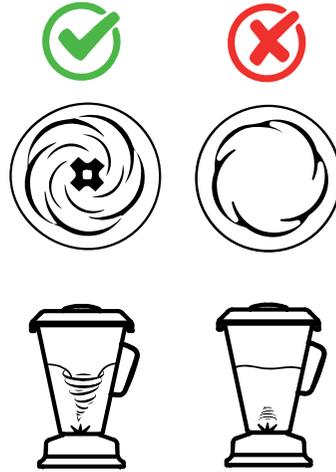
### Atención:

- 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

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado:

- Antes de ser usado por primera vez;
- Después de un día de operación;
- Siempre que no venga a ser usado por un largo periodo
- Antes de ponerlo en operación después de un largo periodo de inactividad.

Algunas partes del equipo pueden ser retiradas para limpieza:

- Vaso #03 (Fig.01);
- Tapa #02 (Fig.01);
- Sobre Tapa #01 (Fig.01).

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

Para montar las partes anteriormente removidas, proceda de manera inversa a secuencia dos ítems citados arriba.

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



## 6. MANTENIMIENTO

El Mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos para ofrecer perfecta condición de funcionamiento del equipamiento, aumentando la vida útil y seguridad de uso del mismo.

\*Limpieza – Verificar ítem 5 Limpieza de este manual.

\*Cables – Controlar si los cables están en buen estado, sin ningún daño y si todos los terminales eléctricos están bien y sin oxidación.

\*Verifique Llave ON/OFF, Llave reset, circuitos electrónicos, para que todos estos componentes estén funcionando correctamente y que el uso del equipo sea regular sin inconvenientes.

\*Instalación – Verifique la instalación de su equipamientos

el ítem 2 Instalación y Pre Operación de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica del local;
- Medir a tensión de la toma de corriente eléctrica;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la corriente nominal;
- Verificar las conexiones de los terminales eléctricos del equipamiento para evitar posibles fallos de contacto;
- Verificar posible desgaste o juego en el eje del motor eléctrico;

Verificar los hilos de los cables eléctricos en cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento dañado o avería mecánica.

- Ítems a verificar y ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar las partes eléctricas como Llave ON/OFF, botón de emergencia, tecla reset y circuitos electrónicos cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento dañado o avería mecánica.
- Verificar posible juego en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, o'rings, v'rings y otros sellos.

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



## 7. NORMAS OBSERVADAS

IEC 60335-2-14

## 8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- El equipo no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas con el circuito eléctrico.	- Controle la red eléctrica. - Llame el servicio técnico.
- Olor a quemado ó humo.	- Problema con el circuito eléctrico.	- Llame el servicio técnico.
- El equipo se prende pero cuando el producto es colocado en el vaso, el equipo para o gira en baja rotación.	- Problema con el motor eléctrico.	- Llame el servicio técnico.
- Cable de alimentación dañado.	- Falla en el transporte.	- Llame el servicio técnico.
- Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame el servicio técnico.
- El producto no se licua.	- Trozos muy grandes no permiten el contacto con la cuchilla. - Cuchilla sin filo.	- Corte el producto en trozos menores de 3,5 cm. - Llame el servicio técnico.
- Vaciamiento del vaso.	- Problema con el sistema de vedamiento.	- Llame el servicio técnico.