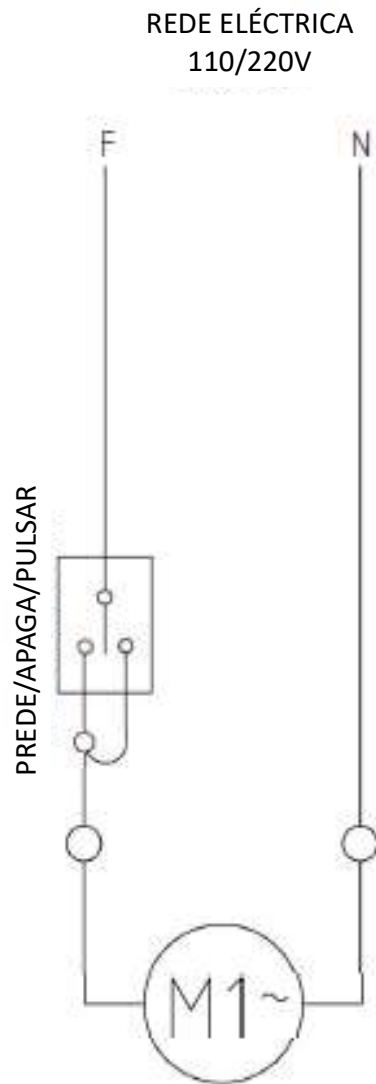


NOTAS: 1 - EL SENTIDO ESTANDÁR DE ROTACIÓN ES EL SENTIDO DE LAS AGUJAS DEL RELOJ.



MANUAL DE INSTRUCCIONES



LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, 2 LITROS

MODELO
TA2

69717.0 - ESPANHOL
Data de Revisão: 22/11/22

INDICE (ESPAÑOL)

1. INTRODUCCIÓN	3
1.1 Seguridad	3
2 COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	3
3 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN.....	3
3.1 Posicionamiento	4
3.2 Instalación Eléctrica	4
3.3 Pre Operación	4
4. OPERACIÓN	4
4.1 Accionamiento.....	4
4.2 Procedimiento de alimentación	4
5. LIMPIEZA	5
6. MANTENIMIENTO	6
7. NOCIONES DE SEGURIDAD	6
8. NORMAS OBSERVADAS.....	7
9. DIAGRAMA ELÉCTRICO	8

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) acceso-rio(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. NORMAS OBSERVADAS

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. 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.
- *Vida útil del producto – 2 años, considerando el uso en un turno normal de trabajo.

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.

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.

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 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

1. INTRODUCCIÓN

Este equipamiento fue proyectado para ser usado en aplicaciones de uso doméstico o similares que aclaramos:

- Espacio de cocinas en las oficinas, tiendas o ambientes similares;
- Viviendas en las haciendas o fincas;
- Espacios de cocinas en la reparticiones públicas o privadas.
- En espacio gourmet en condominios y viviendas.

1.1 Seguridad

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes, el incumplimiento puede causar lesiones graves:

- 1.1.1** Nunca utilice este equipamiento con ropas o pies mojados o en superficie húmeda o mojada, no sumergir el equipo en agua ni bajo el grifo y no utilice manguera de agua a presión sobre el equipamiento.
 - 1.1.2** Si el equipamiento sufriera una caída, y se dañe de alguna forma o dejó de funcionar es necesario Llamar el servicio técnico especializado.
 - 1.1.3** La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocasionar lesiones en el usuario.
 - 1.1.4** Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.
 - 1.1.5** Certifíquese que el voltaje del equipo y de la red eléctrica sea igual, y que el equipo esté aterrado.
 - 1.1.6** Las cuchillas son muy afiladas, manéjelas con cuidado.
 - 1.1.7** Siempre ponga la Tapa #02 (Fig.01) sobre el Vaso antes de prender la licuadora.
 - 1.1.8** Siempre agarre el Vaso #03 (Fig.01) mientras la licuadora esté en operación. Si el vaso #03 (Fig.01) se suelta desligue el equipo de inmediato.
 - 1.1.9** Cuando se use la licuadora para procesar líquidos calientes se retire la Sobre Tapa #01 (Fig.01) y se quede con las manos lejos del agujero en la Tapa, para evitar posibles quemaduras.
 - 1.1.10** Nunca toque la cuchilla mientras la licuadora esté en procesamiento.
 - 1.1.11** No use el equipo al aire libre.
 - 1.1.12** No se debe esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina. La licuadora no hace puré de papas, no hace claras en punto de nieve o sustitutos para coberturas de cremas. No pica carne cruda ni mezcla masas duras y tampoco extrae pepitas, huesos o semillas de frutas o verduras.
 - 1.1.13** 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.
 - 1.1.14** No se debe SOBRECARGAR el motor con porciones muy pesadas o muy grandes, pues de esta forma será disminuida la vida útil de la licuadora. Si el motor parar, apague inmediatamente la máquina, desconectando la enchufe de la toma de corriente y saque un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.
 - 1.1.15** Para su seguridad la temperatura de los productos procesados no debe ser superior a los 40 grados C.
- ⚠Este equipamiento no se destina a la utilización**

por personas (inclusive niños) con capacidad físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por persona con falta de experiencia y conocimiento, salvo si hubiera recibido la capacitación adecuada o esté bajo la supervisión del encargado por su seguridad.

⚠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. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes. 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 de la toma de energía eléctrica.

⚠Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	TA2
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	2,52
Potencia del Motor	W	1000

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 recoloque 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 atóxico 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 Skymen 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 la secuencia de los ítems citados arriba.

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 tetravalente, 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