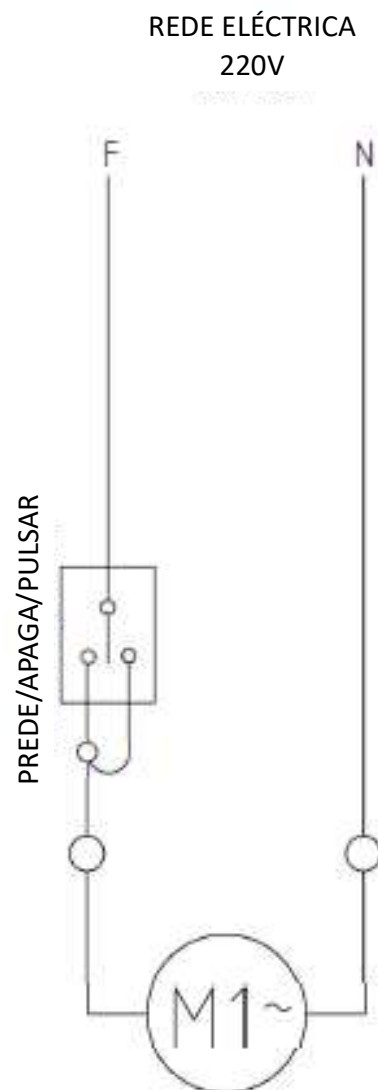


8. DIAGRAMA ELÉCTRICO

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



INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



HIGH ROTATION BLENDER, STAINLESS STEEL, 2 LITERS
LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, INOXIDABLE, 2 LITROS

MODEL/MODELO

LI2

69739.1 - INGLÊS/ESPAÑOL
Data de Revisão: 03/11/2022

SUMMARY (ENGLISH)

1. INTRODUCTION2

1.1 Safety2

2 COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES3

3 INSTALLATION AND PRE OPERATION3

3.1 Placement of the equipment.....3

3.2 Electrical Installation.....3

3.3 Pre-operation3

4. OPERATION.....4

4.1 Starting.....4

4.2 Feeding Procedure4

5. CLEANING4

6. MAINTENANCE5

7. SAFETY NORMS5

8. PROBLEM SOLVING6

9. ELECTRICAL DIAGRAM7

INDICE (ESPAÑOL)

1. INTRODUCCIÓN7

1.1 Seguridad7

2 COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....7

3 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN.....7

3.1 Posicionamiento8

3.2 Instalación Eléctrica8

3.3 Pre Operación8

4. OPERACIÓN8

4.1 Accionamiento.....8

4.2 Procedimiento de alimentación8

5. LIMPIEZA8

6. MANTENIMIENTO.....10

7. NORMAS DE SEGURIDAD10

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS11

9. DIAGRAMA ELÉCTRICO12

1. INTRODUCTION

This Equipment was designed to be used in household applications, or similar conditions, we clarify:

- Household Kitchen spaces in offices, store or similar spaces;
- Household kitchens located in farms;
- Gourmet Household Kitchen spaces of residential buildings or private homes.

1.1 Safety

The instructions below must be followed to avoid accidents, non-compliance can cause serious injuries:

- 1.1.1** Never use this Equipment with wet clothes or wet feet or on a wet or humid surface, do not immerse it under water, do not place under any kind of water flow or similar, do not use water jets of any kind on the equipment.
- 1.1.2** If the Equipment physically falls down, suffers any kind of damage or has stopped working for any reason, it is necessary to call specialized technical assistance.

1.1.3 The use of unauthorized accessories that are not recommended by the manufacturer can lead to injuries.

1.1.4 Never operate the Equipment while wearing clothes with long sleeves, especially on the wrists.

1.1.3 Make sure that the voltage of Equipment and of the local electrical supply where the unit is going to be used match and are adequate to this kind of equipment. Also make sure that the equipment is properly grounded.

1.1.4 Be careful with the blade as it has sharp edges when emptying or washing the Cup.

1.1.5 Always place the Lid #02 (Pic.01) on the cup before to start the machine.

1.1.6 Always hold the Cup #03 (Pic.01) while the blender is in operation. If the Cup #3 (Pic. 01) gets loose, turn off the equipment immediately.

1.1.7 When mixing hot liquids remove the Cap #01 (Pic.01) out of the Lid #02 (Pic.01) and keep the hands away from the Lid hole avoiding possible burns.

1.1.8 Keep hands or any kind of devices, tools, accessories away from the moving parts of the Equipment while it is turning on and processing recipes to avoid potential damages to the Equipment and injuries to the end user.

1.1.10 Do not use the equipment outdoors.

⚠ 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

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 al servicio técnico.
- Olor a quemado ó humo.	- Problema con el circuito eléctrico.	- Llame al 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 al servicio técnico.
- Cable de alimentación dañado.	- Falla en el transporte.	- Llame al servicio técnico.
- Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame al 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 al servicio técnico.
- Vaciamiento del vaso.	- Problema con el sistema de vedamiento.	- Llame al servicio técnico.

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. 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.

7.4 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.

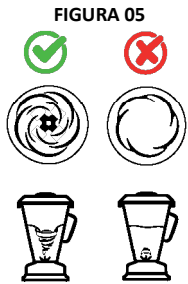
7.7 Avisos

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.

homogéneamente, con mejores resultados y menores tiempos de preparación.

- En recetas muy 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.



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 as partes anteriormente removidas, proceda de maneira inversa a sequência dos itens citados acima.

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 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 item 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 item 2 Instalación y Pre Operación de este manual.

1 - Itens 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.

- Itens a verificar y executar 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.

1.1.11 Do not expect your blender to replace any other kitchen appliance. It is not supposed to make mashed potatoes, it does not blend egg white or any other cream for covering, it does not grind raw meat, it does not blend hard pastas and does not extract kernels from fruit and vegetables.

1.1.12 The blender works in seconds and not in minutes. Therefore, never let your blender working for more than one minute. It is better to switch it off and check the mixing consistency after a few seconds to avoid over blending.

1.1.13 Do not overload the motor with big or heavy portions, once it will decrease the blender’s lifespan. If the motor stops, immediately switch it off, unplug and remove part of the load before restarting the operation.

1.1.14 For your safety the temperature of the product shall not be above 40 degrees centigrade.

⚠ This Equipment cannot be operated by persons (children included) with reduced mental, sensorial or physical capacities. Unexperienced persons or persons without proper training of knowledge on how the equipment works cannot operate this equipment. Only apt and trained persons or persons under the supervision of an apt and trained supervisor must operate the equipment.

⚠ We recommend children to be watched to not allow them to play with the machine.

⚠ Always disconnect the Equipment from the power supply when: It is not being used, before realizing any cleaning or maintenance, before you place or take out any accessories, before you realize any kind of procedure or service with the unit.

⚠ Do not use the Equipment if there is any damage to the cord or plug. Make sure that the cord does not stay on the edge of a working table, station or furniture and make sure it is not in contact with hot surfaces. If the Cord is not in good conditions of use, to avoid accidents it must be replaced by the supplier, an authorized technician or someone qualified for the service.

⚠ If any emergency arises disconnect the Equipment from the power supply, unplug it from the electrical socket
⚠ Never spray water directly on to the equipment.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES



- 01 – Cap
- 02 – Lid
- 03 – Cup
- 04 – Housing
- 05 – ON/OFF/Pulse Switch
- 06 – Feet

FEATURES	UNIT	LI2
Maximum Cup Capacity	L	2
Voltage	V	220
Frequency	Hz	50 ~ 60
Height	mm	420
Width	mm	200
Depth	mm	190
Net Weight	kg	2,17
Gross Weight	kg	2,52
Power Rating	W	900

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Placement of the equipment

The Equipment must be placed and levelled on top of a firm and dry Surface, preferably with 850mm of height.

3.2 Electrical Installation

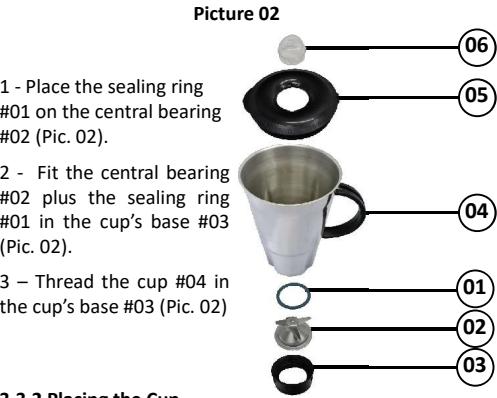
This Equipment was designed to work in the following voltages and frequencies: 220 (50 ~ 60Hz). After unpacking the equipment, check the voltage informed on the tag placed at the electrical cord.

The plug has 2 pins, the central hole is the ground wire. It is mandatory that all pins be connected to the power supply before the equipment is turned on.

3.3 Pre-Operation

- Make sure that the equipment is firm and levelled on its working place.
- Before using the equipment, all parts that will get in contact with food must be washed with water and neutral soap.

3.3.1 Procedure to Assemble the Cup



3.3.2 Placing the Cup

The Cup #04 (Pic. 02) has a versatile fitting system allowing an easy, quick and safe placing.

To remove or to place the Cup #03 (Pic.01) just lift it using the handle. Do always use the handle with a firm hold to remove or to place the Cup.

⚠ Never remove or place the Cup with the equipment switched ON.

3.3.3 Placing the Lid

The Cup has a lid #05 (Pic. 02) made on a non toxic material, providing an efficient sealing during operation. Make sure the Lid is correctly placed on the Cup as may be seen picture 03 below.

Picture 03



3.3.4 Placing the Cap

The Cap #06 (Pic.02) may be used to watch the process, and also to add ingredients during operation.

To remove the Cap just turn it clockwise until it gets free then lift it, see picture 04 below.

Picture 04



4. OPERATION

4.1 Starting

- Place the Plug into the Socket.

- To start the equipment just press the ON/OFF Switch #05 (Pic.01) to the "I" position

- To turn the equipment off just press the ON/OFF Switch #05 (Pic.01) to the "O" position.

4.2 Feeding Procedure

Remove the Lid along with its cap.

With the equipment switched OFF place inside the cup first the liquid ingredients of the receipt, then drop the more consistent products.

⚠ Cut the product in small pieces approximately 3.5 cm wide, it will help to reduce the blending time particularly with frozen products. When processing ice, it is obligatory to add some water.

Place the Lid with the Cap in accordance with item 3.3.3 and 3.3.4, then switch the blender ON.

⚠ Do not use this blender to process dense products, like the dessert known as "acai cream".

⚠ The blending process time changes from product to product. It is not recommended to blend solid products without adding some liquid, because overheating may occur causing damages to the cup sealing.

⚠ Never switch the Blender ON without load because it will cause irreparable damages.

Order for Placing Ingredients in the Blender

To prepare recipes faster and with perfect texture, it's essential to know how to organize the ingredients in the blender. Here is the ideal sequence:

1. Liquids (water, juices, milk, yogurt): Add liquids first. This helps the blades turn easily and prevents solid ingredients from getting stuck at the bottom.

2. Soft Ingredients (chopped fruits, cooked vegetables, leaves): After the liquids, add lighter and softer ingredients like banana or avocado, followed by leaves like spinach or kale, which are easier to blend.

3. Solid Ingredients (frozen fruits, raw vegetables in pieces): Firmer ingredients come next. They will be gradually pulled down and mixed with the already blended ingredients.

4. Heavy Ingredients (ice, nuts, grains): Add ice and heavier ingredients last. They help push the rest towards the blades, facilitating the blending process.

5. Final Adjustments (sweeteners, spices, powders): Add ingredients like honey, sugar, cinnamon, or cocoa last. To make it easier to control the amount and ensure even distribution, these items can be added through the blender's lid while the appliance is running.

Following this order not only ensures a more homogeneous and tasty blend but also helps preserve the blender's lifespan. Placing the ingredients correctly prevents the motor from being overloaded, allowing the blades to turn more easily and efficiently. This way, your equipment works better and lasts longer, guaranteeing perfect results for much longer.

Attention:

- Seamless cup has a "V" shape that grants the formation of a powerful liquid vortex that pulls all ingredients towards the blade to be processed. That leads to a better and more homogenous result, achieved in less time.

- In heavier recipes, such as mayonnaise, açaí or cakes, the vortex may close. If that happens it means that the processing is not happening correctly. The ingredients will stop moving at the upper part of the cup, and a vacuum bubble will form on the helix, as shown on Pic. 05, damaging the equipment.

- In those cases it is necessary to adjust the recipe, by diminishing it, or increasing the liquid portion of it allowing the vortex to remain active at all times.

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 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, yogurt): 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

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 Siempre ponga la Tapa #02 (Fig.01) sobre el Vaso antes de prender la licuadora.
- 1.1.6 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.
- 1.1.7 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.
- 1.1.8 Nunca toque la cuchilla mientras la licuadora esté en procesamiento.
- 1.1.10 No use el equipo al aire libre.
- 1.1.11 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.
- 1.1.12 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.
- 1.1.13 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.
- 1.1.14 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 capacidades 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	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	2,52
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



5. CLEANING

The Equipment must be completely cleaned and sanitized:

- Before using it for the first time;
- Every day before closing the work shift;
- Always when it has not been in use for a long time;
- Before using after it has not been in use for a long time.

Some parts of the equipment may be removed to be cleaned:

- Cup #03 (Pic. 01);
- Lid #02 (Pic. 01);
- Cap #01 (Pic. 01).

Wash all parts with water and neutral soap.

To assemble the parts previously removed, proceed in an inverse sequence to the items informed above.

5.1 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.

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.

6. MAINTENANCE

It is considered MAINTENANCE the group of actions that aim to offer and grant the perfect working condition of the equipment, enlarging its useful life, and general user safety.

- * Cleaning – Check item 5 Cleaning of this manual.
- * Cords – Check if the cords are in good condition, without any damage and if all electrical terminals are in good condition and without oxidation.
- *Check the ON/OFF Switch, Reset Switch, electronic circuits and make sure that all these components are working correctly and in good condition, and that the use of the equipment is occurring in a normal way, without any inconvenient.
- * Installation – Check the installation of Your Equipment as per the item 3 – Installation and Pre Operation of this manual.

1 - Items to check and execute monthly:

- Check the electrical grid and installation of the work place;
- Measure the amperage intake of the electric power supply;
- Measure the working current and compare it to the nominal current;
- Check the electrical terminal connections of the Equipment to avoid contact failures;
- Check for possible wearing or looseness in the electric motor shaft;
- Check the wires of the electric cords for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.

2 – Items to check and execute every 3 months:

- Check the ON/OFF button, Reset button, electronic circuits for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.
- Check for possible looseness in the assemblies and bearings.
- Check the retainers, o’rings, v’rings and other seals.

7. 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.

⚠ 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 according to ISO 12100 standard.
7.1 Basic Operation Practice

7.1.1 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 chocks 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.

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

7.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment

7.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

Be 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.

8. PROBLEM SOLVING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment does not start.	- Energy Shortage. - Problem with the electric circuit.	- Check energy supply. - Call Technical Assistance.
- Burn smell or smoke.	- Problem with the electric circuit.	- Call Technical Assistance.
- The equipment switches ON but when the product is placed inside the cup the knife stops or turns slowly.	- Problems with the electric motor.	- Call Technical Assistance.
- Damaged cord.	- Problem during transportation.	- Call Technical Assistance.
- Strange noises.	- Damaged bearing.	- Call Technical Assistance.
- The product does not blend.	- Product pieces too large. - Blunt knife.	- Cut product pieces 3,5 cm wide. - Call Technical Assistance.
- Cup leaking.	- Damaged sealing.	- Call Technical Assistance.

7.3 Routine Inspection

7.3.1 Cautions
Check the motor and the sliding and spinning parts of the appliance, in case of abnormal noise.
Check the protections and devices so that they always work properly.

7.4 Operation

7.4.1 Advices

Do not work with long hair that may touch any part of the appliance, because they may cause serious accidents. Tie them up and to the back, cover it with a scarf.
- Only trained and qualified users can operate the appliance.

- NEVER operate the appliance without any safety equipment.

7.5 After finishing work

7.5.1 Precautions

Always wash the appliance after using it.

To do that, only start cleaning it when it has come to a complete stop.

Put all components back to their functional positions before turning it on again.

7.6 Maintenance

7.6.1 Dangers
Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

SWITCH OFF THE APPLIANCE BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

⚠ Always disconnect the plug from the outlet in case of emergency.
7.7 Advices

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation. The person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

9. ELECTRIC DIAGRAM

NOTES: 1 - THE DEFAULT DIRECTION OF ROTATION IS CLOCKWISE.

