MANUAL DE INSTRUCCIONES

LICUADORA DE ALTA VELOCIDAD, 2 LITROS

MODELO

TA2

69998.4 - ESPANHOL
Data de Revisão: 08/11/2021

METALÚRGICA SKYMSEN LTDA.
Rodovia Ivo Silveira, 9525 - Volta Grande
88355-202 - Brusque - Santa Catarina
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.skymsen.com - comercial@skymsen.com

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

INDICE (ESPAÑOL)

1. INTRODUCCIÓN 7
1.1 Seguridad 7

2 COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 7

3 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN 7
3.1 Posicionamiento 8
3.2 Instalación Eléctrica 8
3.3 Pre Operación 8

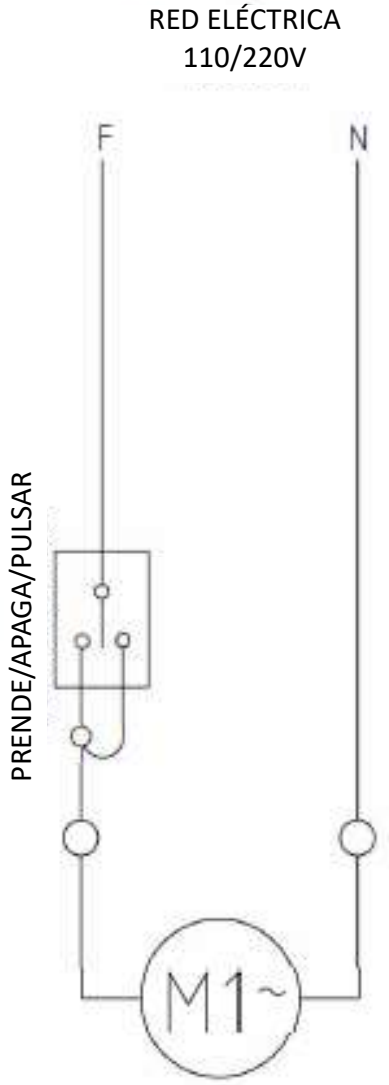
4. OPERACIÓN 8
4.1 Accionamento 8
4.2 Procedimiento de alimentación 8

5. LIMPIEZA 8

6. MANTENIMIENTO 9
7. NORMAS OBSERVADAS 9
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 9
9. DIAGRAMA ELÉCTRICO 10

9. DIAGRAMA ELÉCTRICO

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



8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- El equipo no prende.	- Falta de energia 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 damnificado.	- 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.

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 sofriera 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. Sí 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 damnificado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes. Si el enchufe estuviera damnificado, sustituya el cable damnificado por otro que respete lasespecificaciones 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

Figura 01

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

CARACTERISTICAS	UNIDAD	TA2
Capacidad Máxima del Vaso	L	2
Voltaje	V	220
Frecuencia	Hz	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 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 liquido pues podría ocurrir un sobrecalentamiento que puede causar daños al sistema de vedamiento del Vaso.

⚠Nunca prenda el equipo en vacio.

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.

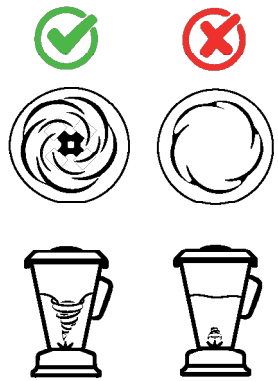
5. Ajustes Finales (edulcorantes, especias, polvos): Añade ingredientes como miel, azúcar, canela o cacao al final. Para facilitar el control de la cantidad y garantizar una distribución uniforme, estos elementos se pueden añadir a través de la tapa de la licuadora mientras el aparato está en funcionamiento.

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

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

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.

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

7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-14