

Lined area for notes or additional information.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



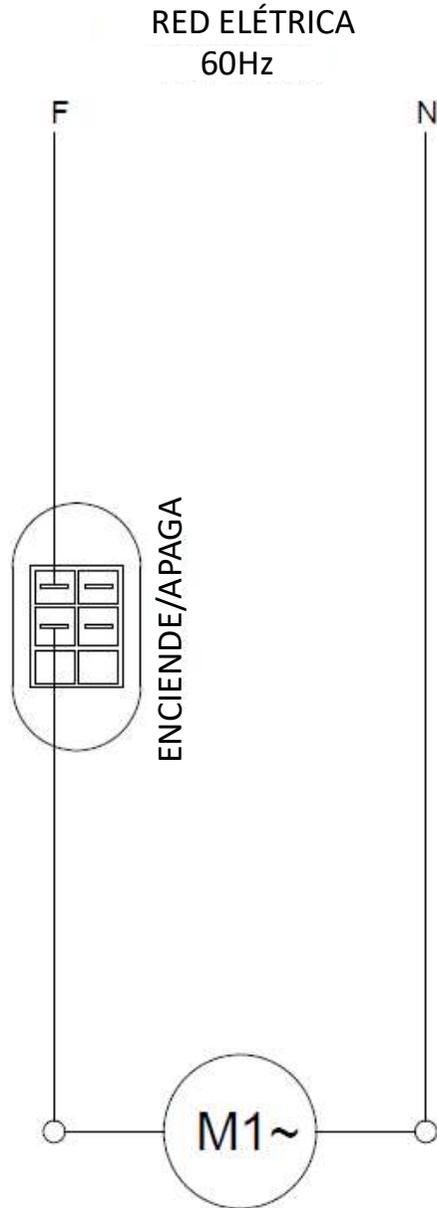
COMMERCIAL BLENDER, STAINLESS STEEL, SEAMLESS CUP
LICUADORA COMERCIAL, INOXIDABLE, VASO MONOBLOQUE

MODEL/MODELO
LC4/LC6/LC8/LC10

70032.9 - ESPAÑOL
Data de Revisão: 30/01/23

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





CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LC4	LC6	LC8	LC10
Capacidad del Vaso	l	4	6	8	10
Tensión	V	110 ó 220	110 ó 220	110 ó 220	110 ó 220
Frecuencia	Hz	50 - 60	50 - 60	50 - 60	50 - 60
Potencia del Motor	CV	0,5	0,5	0,5	0,5
Potencia Nominal	W	500	500	500	500
Rotación	RPM	4500	4500	4500	4500
Altura	mm	660	720	750	780
Ancho	mm	290	310	330	340
Profundidad	mm	280	300	320	330
Peso Neto	Kg	4,85	5,05	5,05	5,20
Peso Bruto	Kg	6,15	6,55	6,65	6,90

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

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

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.

3.4 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).

3.4.1 Colocando el Vaso

El Vaso Nº 02 (Fig. 01) posee un sistema simple permitiendo una fácil y segura colocación. Para remover y recolocar el Vaso basta tirarlo verticalmente para arriba por los manipuladores.

Siempre remueva ó recoloque el vaso agarrándolo con firmeza por sus manipuladores.

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

3.4.2 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.

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

FIGURA 02

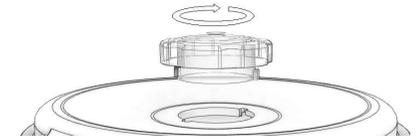


3.4.3 Colocando la Sobre Tapa

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 #01 (Fig.04) en la posición "I".
- Para apagar el equipo presione la llave Prender / Apagar #02 (Fig.04) en la posición "O".

FIGURA 04



4.2 Procedimiento para Operación

Retire la Tapa del Vaso No 01 (Fig. 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 del Vaso.

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

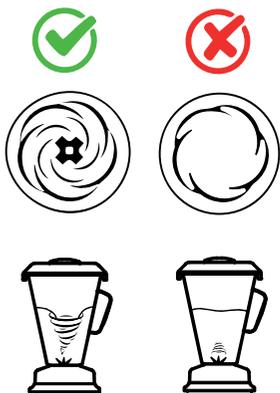
Atención:

- El vaso monobloque de inoxidable Skymesen 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.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

⚠ 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 deterioración 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 de la misma, 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.