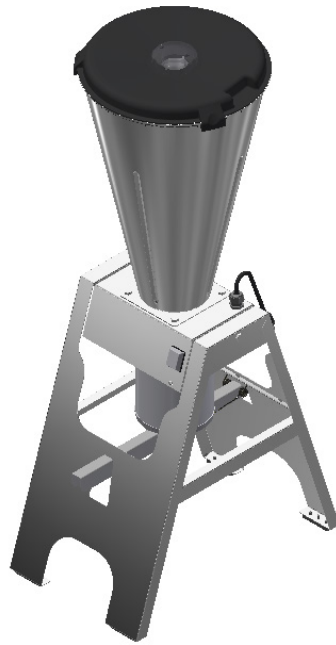


INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



COMMERCIAL BLENDER, TILTING, STAINLESS STEEL BASE AND CUP
LICUADORA COMERCIAL, BASCULANTE, CABALLETE Y VASO EN INOXIDABLE

MODELO

LAR-15LMB / LAR-15PMB
LAR-25LMB / LAR-25PMB

70218.6 - INGLÊS/ESPAÑOL
Data de Revisão: 06/11/2023

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

SUMMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	3
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	3
3.1 Positioning.....	3
3.2 Electrical Installation.....	3
3.3 Pre Operation	4
4. OPERATION.....	5
4.1 Starting.....	5
4.2 Operational Procedures	5
5. CLEANING	5
6. MAINTENANCE	5
7. PROBLEM SOLVING	6
8. ELECTRICAL DIAGRAM	7

not in use, It is necessary to insert or remove any parts, It is necessary to insert or remove accessories, when cleaning, repairing or servicing the equipment.

1.1.5 Never use any equipment with damaged cords or/and plugs. Do not place the electric cord on table/counter edges or upon hot surfaces.

1.1.6 If your equipment is not working properly, or when it suffers any impact during a drop or has been damaged somehow, contact Technical Assistance for maintenance.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause physical injuries.

1.1.8 When the equipment is turned on, keep hands and any tools away from its moving parts. This will prevent from physical injuries and damages to the machine.

1.1.9 During operation, never use clothes with wide sleeves specially at the wrist.

1.1.10 When making the electric connection of the equipment, be sure the equipment voltage is the same as the network electric voltage. Provide a correct grounding in accordance to your local safety standards.

1.1.11 Blades are sharp , handle with care.

1.1.12 Never operate the blender without the lid correctly placed.

1.1.13 During operation if necessary to add hot liquids , remove the transparent lid cap, and keep your hands away from the lid hole in order to avoid burnings.

1.1.14 Do not use the equipment outdoors.

1.1.15 Never touch the blades if the blender is in operation.

1.1.16 For your safety, the temperature of the processed products shall not exceed 40 °C.

1.1.17 This product was developed for use in commercial kitchens. Is used, for example, in restaurants, canteens, hospitals, bakeries, butchers and similar.

The use of this equipment is not recommended when:
- The production process is continuously on an industrial scale;
- The workplace is an environment with corrosive atmosphere, explosive, contaminated with steam, dust or gas.

⚠ Make sure the electric cord is in perfect usage conditions. In case it is not, have it replaced by another that complies with the technical and safety specifications. This replacement must be carried out by qualified personnel and must attend the local safety standards.

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

When incorrectly used, this equipment is a potentially DANGEROUS machine. Cleaning, maintenance and any other service on the machine must be made by properly trained personnel, and the machine must be always disconnected from the electric network.

The instructions below must always be followed in order to avoid accidents:

1.1.1 Read this instructions

1.1.2 To prevent from the risk of an electric shock and damage to the equipment, never use it with wet clothing and feet on a wet or humid surface.

Never dip it in water or any other liquid. Do not spray water directly upon the equipment.

1.1.3 The use of any equipment must be always supervised, especially when it is used near children.

1.1.4 Disconnect the machine from the socket when: It is

⚠ This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

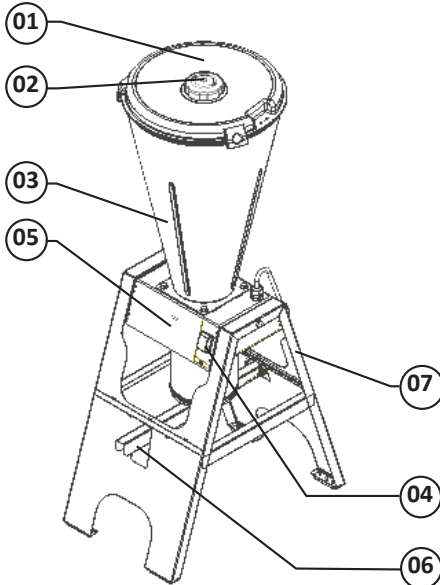
⚠ Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

⚠ In case of emergency take off the plug from its socket.

⚠ Never spray water directly on to the equipment.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

PICTURE 01



01- Lid
02 Lid Cap
03- Cup
04- ON/OFF Switch

05- Motor Housing
06- Tilting Pedal
07- Stand

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	LAR-15LMB/ LAR-15PMB	LAR-25LMB/ LAR-25PMB
Cup Capacity	L	19	25
Rotation	rpm	3500	3500
Voltage	V	110 or 220	110 or 220
Frequency	Hz	50 - 60	50 - 60
Power Rating	W	1240	1240
Height	mm	1120	1180
Width	mm	365	410
Depth	mm	525	525
Net weight	Kg	19	25,5
Gross weight	Kg	27,4	28,5

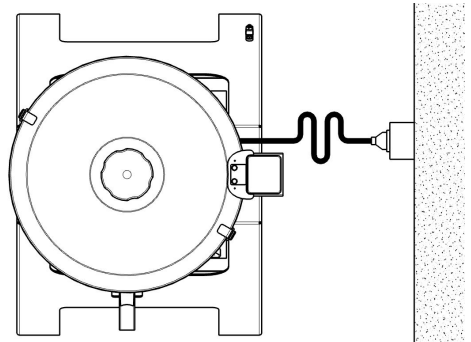
3. INSTALLATION AND PRE OPERATION

3.1. Positioning

The Tilting Blender must be placed on a firm, stable and level surface.

Picture No. 02 shows the correct position of the machine according to the electric switch.

PICTURE 02



3.2. Electric Installation

This equipment was developed to work on a 110 or 220 V (50 - 60Hz) power supply. Always check the voltage indicated on the electric cord of the equipment to make sure it is the appropriate.

The electric cord brings a plug with 3 (three) pins, one of them is for grounding the equipment. It is mandatory that all the 3 (three) pins are properly connected before turning the equipment on.

⚠ Make sure the voltage of the power supply is compatible with the voltage indicated on the electric cord label.

⚠ Avoid plugging this equipment in an extension cord or plug adapter.

3.3 Pre-Operation.

Before using the Tilting Blender, you must wash with water and neutral soap all the parts that get in contact with the products to be processed (read item 3.4 Cleaning and Sanitization).

Check if the equipment is firm upon its working place.

3.3.1 Cup Placement

The cup brings an efficient tilting system allowing the cup to be placed simply and safely.

To tilt the Cup follow the below instruction:

Switch off the blender pressing the OFF Switch to position

“O” No. 04 (Pic. 01)

Remove the Lid No. 01 (Pic. 01)

Hold tightly the Cup handle and with your foot press the Pedal No. 01 (Pic. 03) getting free the tilting Cup.

Move the Cup and get the product off .

Move back the Cup until to be locked on to vertical position.

PICTURE 03



⚠ Never move the Cup with the Blender Switched ON

⚠ The processing time on Blenders change for each product. It is not recommended to grind solid products without any liquid ingredient, once it may cause overheating and consequent damage to the cup sealing system.

3.3.2 Lid Placement

The cup has a non toxic rubber Lid providing an efficient sealing during operation.

Check the lid to be duly placed on the Cup as shown with Picture 04 .

PICTURE 04

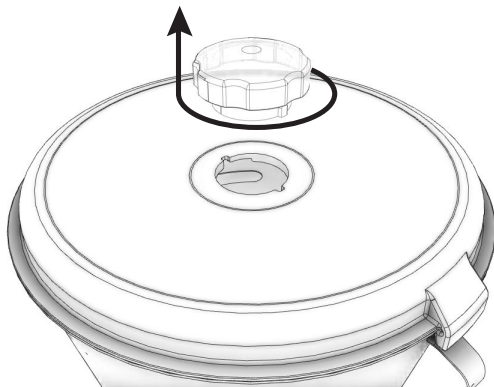


3.3.3 Cap Placement

The cap may be used to view the products being processed as well as to add ingredients/products to be processed. (Pic. 05)

To remove the cap, just turn it clockwise until it gets loose, and pull it upwards.

PICTURE 05



4. OPERATION

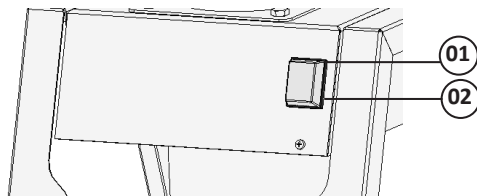
4.1 Starting

Insert the plug into the socket.

Then start the blender pressing the ON Switch “I” No. 01 (Pic. 06).

To switch OFF the blender press the OFF Switch “O” No. 02 (Pic. 06)

PICTURE 06



4.2 Operation Procedure

Remove the Lid with the Cap.

With the equipment switched off, first put the LIQUID ingredient of the recipe, and then put the more solid ingredients.

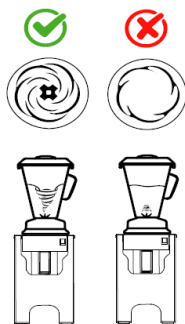
Put back the Lid along with the Cap, as described on items 2.2.2 e 2.2,3 and switch the blender ON.

⚠ The processing time on Blenders change for each product. It is not recommended to grind solid products without any liquid ingredient, once it may cause overheating and consequent damage to the cup sealing system.

Attention:

- SKYSEN's 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, açai 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. 07, 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.

PICTURE 07



5. CLEANING

⚠ Always unplug the machine from the socket before cleaning it.

The equipment must be totally cleaned and sanitized:

- Before using it for the first time;
- After the end of each workday;
- Before to be stored for a long time
- Always when the equipment has not been in use for a long time;

Some parts may be removed from the blender:

- The Lid No. 01 (Pic. 01);
- The Lid Cap No. 02 (Pic. 01);

Wash all the parts with water and neutral detergent.

To clean the cup, fill half of its capacity with water and neutral ph detergent.

Place the Lid and turn the blender ON to agitate this mix until all residues are removed.

Turn the equipment OFF and remove the content of the cup. If necessary, with the equipment switched OFF, use a nylon brush to help cleaning.

⚠ Never spray water directly upon the equipment.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding the cares needed when handling stainless Steel.



6. MAINTENANCE

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

- * Cleaning – check item 3.3 Cleaning
- * Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.
- *Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc, check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.
- * Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions

1. Each month check:

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating, insulation failures and mechanical damages.

2. Each three month checks

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits, overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O'rings, V'rings and other seals
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding safety and maintenance.



7. PROBLEM SOLVING

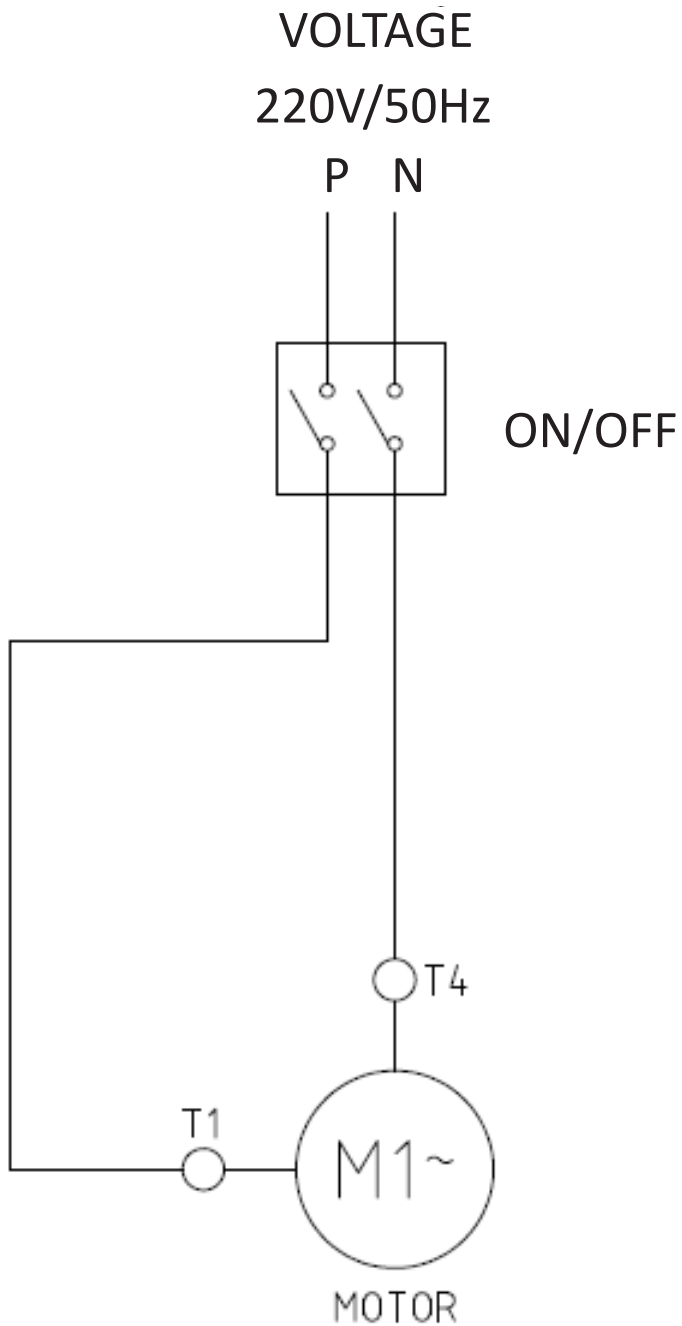
The Tilting Blenders have been designed to operate with minimum maintenance need. However, some malfunctions may occasionally happen due to the natural wearing caused by long use of the equipment.

If such problems occur with your Blender, refer to Table-02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
- The blender does no switch ON.	- Electricity shortage. - Problem with the blender electric circuit.	- Check electricity. - Call technical assistance.
- Burning smell or smoke.	- Problem with the blender electric Circuits.	- Call technical assistance.
- The blender starts, but after to place the ingredients inside the cup , the blender rotation is too low.	- Problem with the motor.	- Call technical assistance.
- Damaged cord.	- Problem during transportation.	- Call technical assistance.
-Unusual noises.	- Damaged bearing	- Call technical assistance.
-The product does not process.	- Product pieces too large do not allow contact with the knife. - Blunt knife.	- Cut smaller pieces about 3,5 cm. - Call technical assistance.
- Cup is leaking.	- Damaged seal.	- Call technical assistance.

8. ELECTRIC DIAGRAM



INDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	09
1.1 Seguridad	09
2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	10
3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN. 10	
3.1 Posicionamiento	10
3.2 Instalación Eléctrica	10
3.3 Pré Operación.....	10
4. OPERACIÓN	11
4.1 Accionamiento.....	11
4.2 Procedimiento para Operación	11
5. LIMPIEZA	12
6. MANUTENCIÓN	12
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13
8. DIAGRAMA ELECTRICO	14

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza ó otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada con la maquina desconectada de la red eléctrica

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina , nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas , no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo .

1.1.3 siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca .

1.1.4 Desconecte el equipo de la red cuando : no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó de insertar ó remover accesorios,

cuando en mantenimiento ó otro tipo de servicio.

1.1.5 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.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído , estuviera dañado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.

1.1.9 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.

1.1.10 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales , y que el equipo esté aterrado.

1.1.11 Las cuchillas son muy afiladas , manéjelas con cuidado

1.1.12 Siempre ponga la Tapa sobre el Vaso antes de prender la licuadora.

1.1.13 Cuando se use la licuadora para procesar líquidos calientes retire la sobre tapa , y se quede con las manos lejos del agujero en la Tapa .para evitar posibles quemaduras.

1.1.14 Nunca toque la cuchilla mientras la licuadora esté en operación.

1.1.15 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 °C.

⚠ Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad.

Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

⚠ Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

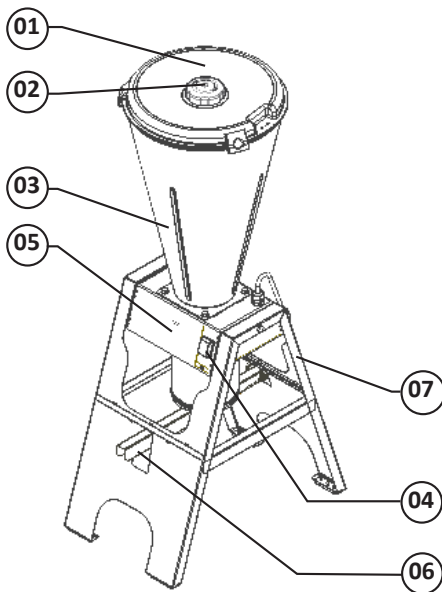
⚠ Recomendase que los niños sean vigilados para que no se les permita jugar con el equipo.

⚠ En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



- 01 - Tapa
 02 - Sobre Tapa
 03 - Vaso
 04 - Llave Prende/
 Desliga
 05 - Gabinete
 06 - Pedal
 07 - Caballete

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	LAR-15LMB/ LAR-15PMB	LAR-25LMB/ LAR-25PMB
Capacidad del Vaso	L	19	25
Rotación	rpm	3500	3500
Tensión	V	220	220
Frecuencia	Hz	60	60
Potencia	W	1240	1240
Altura	mm	1120	1180
Ancho	mm	365	410
Profundidad	mm	525	525
Peso Neto	Kg	19	25,5
Peso Bruto	Kg	27,4	28,5

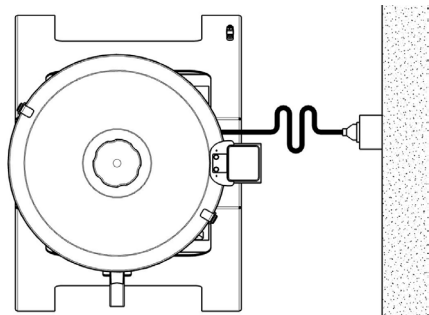
3. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

3.1 Posición

Para un buen desempeño el equipo debe ser colocado sobre una superficie de trabajo seca, estable y plana.

La Figura 02 muestra la posición correcta de la máquina en relación a lá red eléctrica (toma)

FIGURA 02



3.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 220 Volt, Al recibirlo verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El enchufe del cable eléctrico posee tres pernos, el perno del medio es el perno de tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados, antes de prender el equipo.

⚠ Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica es compatible con la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

3.3 Pre-Operación

Antes de usar el equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado deben ser lavadas con agua y jabón neutro (lea el ítem 3.3 Limpieza).

Verifique si el equipo está firme en su posición de trabajo.

3.3.1 Colocando el Vaso

El Vaso posee un sistema basculante simples permitiendo una fácil y segura colocación.

Para bascular el vaso proceda de la manera descrita abajo:

Desligue el equipo presionando la Llave Desliga "O" No 04 (Fig 01) en la posición "O".

Retire la Tapa No.01 (Fig.01).

Agarre con fuerza la asa del vaso y presione con el pie el Pedal No 01 (Fig 03) soltando el Vaso para permitir que bascule.

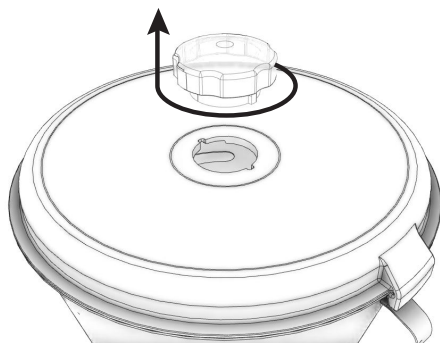
Abaje el Vaso para vaciar su contenido.

Levante el vaso hasta que se quede trabado en su posición vertical.

FIGURA 03



FIGURA 05

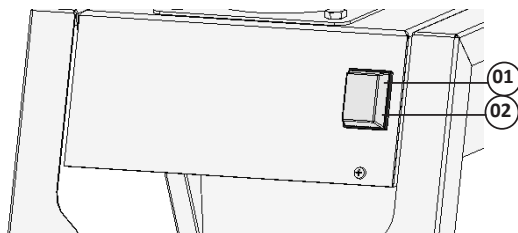


4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

Introduzca el enchufe en la toma de energía. Para prender la licuadora apriete la Llave Prende No.01 "I" (Fig.06). Para desligar la licuadora apriete la Llave Desliga "O" No.02 "I" (Fig.06)

FIGURA 06



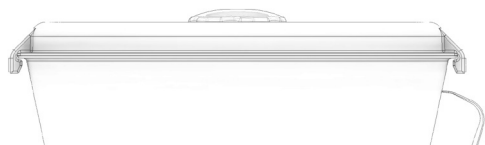
⚠ **Nunca mueva el Vaso con el equipo prendido.**

⚠ **El tiempo de procesamiento varía de acuerdo con el producto. Productos sólidos no deben ser procesados sin un líquido, porque puede ocurrir un sobre calentamiento y así dañar el vedamiento.**

3.3.2 Colocando la Tapa

El Vaso posee una Tapa de Goma Sintética non toxica que proporciona un eficiente vedamiento durante la operación. Observe si la Tapa está colocada correctamente sobre el vaso como en la figura 04 abajo:

FIGURA 04



3.3.3 Colocando la Sobre Tapa

La Sobre Tapa puede ser usada sea para observar el proceso, sea para añadir ingredientes, vea figura 05.

Para retirarla gírela en el sentido horario hasta que se suelte, y después levántela, figura 05.

4.2 Procedimiento para la Operación

Retire la Tapa con su sobre tapa de arriba del Vaso. Con la licuadora desligada introduzca en el Vaso primeramente los productos líquidos, y solamente después coloque los productos mas consistentes.

Apriete la Tapa con su Sobre Tapa como explicado en los ítem 2.2.2 y 2.2.3 y prenda el equipo.

⚠ **El tiempo de procesamiento varía de acuerdo con el producto. Productos sólidos no deben ser procesados sin un líquido, porque puede ocurrir un sobre calentamiento y así dañar el vedamiento.**

⚠ **Nunca prenda la licuadora en vacío, porque ocurrirán daños irreparables.**

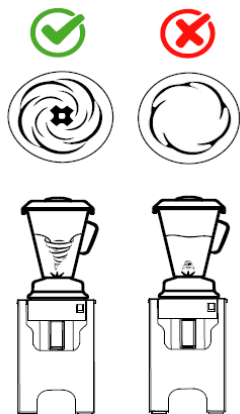
Atención:

- El vaso monobloque de inoxidable Skymssen 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.07, 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 07



5. LIMPEZA

⚠ Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto desconéctela de la toma.

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado:

- Antes del primer uso
- Después de cada día de operación
- Antes de tenerlo sin uso por un largo periodo.
- Antes de reiniciar la operación después de un largo periodo de inactividad

Algunas partes del equipo pueden ser removidas para la limpieza, ellas son:

- La Tapa No.01 (Fig.01);
- La Sobre Tapa No 02 (Fig.01);

Lave todas las partes con agua y detergente con ph neutro.

- Para lavar el interior del Vaso póngale agua hasta la mitad , y adicione una pequeña cantidad de detergente neutro.
- Coloque la Tapa y prenda la licuadora por 30 segundos .
- Retire el contenido y enjuague el Vaso.

Si necesario use un cepillo de nylon para auxiliar en la remoción de residuos.

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 con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad .

* Limpieza verificar el ítem No. 3.3 de este manual .

* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos – Llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente, y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

1. verificaciones a ejecutar mensualmente :

- . Verificar la instalación eléctrica.
- . Controlar la tensión de la toma eléctrica
- . Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- . Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos .
- . Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- . Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica .

2. verificaciones a ejecutar cada tres .meses :

- .Verificar los componentes eléctricos como la llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica .
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos .
- . Verificar retenedores, anillos O'ring , anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.
- Verifique el aprieto de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

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



7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este equipo fue diseñado para que se necesite un mínimo de mantenimiento. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

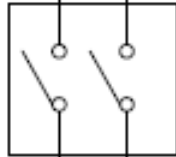
TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas con los circuitos eléctricos.	- Verifique si hay energía. - Llame el Servicio Técnico.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas con los circuitos eléctricos.	- Llame el Servicio Técnico.
- La licuadora prende pero cuando el ingrediente es colocado en el vaso la cuchilla gira en baja rotación.	- Problema con el motor.	- 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 licua.	- Trozos muy grandes no permiten el contacto con la cuchilla. - Cuchilla no afilada.	- Corte el producto en trozos menores de 3,5 cm. - Llame el Servicio Técnico.
- Vaciamiento del Vaso.	- Problema con el vedamiento.	- Llame el Servicio Técnico.

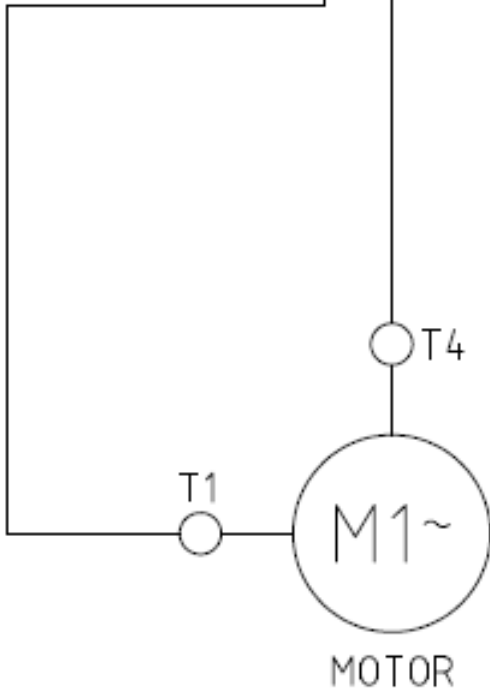
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO

VOLTAJE
220V/50Hz

F N



PRENDE/APAGA



VOLTAJE
220V/60Hz

