



by **SKYSEN**

Instructions Manual / Manual de Instrucciones



Professional Blender / Licuador Profesional

Model / Modelos

LT-2.0 SUPER BAR

Office

Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Fax: 305-866-2704

Warehouse

Phone: 1-800-445-6601 / 973-482-5070
Fax: 973-482-0725

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH	_____	01
2. ESPAÑOL	_____	10



LT-2.0 SUPER BAR

SUMMARY

1. INTRODUCTION	01
1.1 Safety	01
1.2 Technical Characteristics	02
1.3 Main Components	02
2. INSTALLATION and PRE OPERATION	03
2.1 Installation	03
2.2 What to do or not with your Professional blender.....	03
3. OPERATION	04
3.1 Starting	04
3.2 Feeding Procedures	04
3.3 Cleaning	04
4 GENERAL SAFETY RULES	06
4.1 Operation Fundamentals Practices	06
4.2 Cares and Observations Before to Switch On the Machine	07
4.3 Routine Inspection	07
4.4 Operation	08
4.5 After the Work Ends	08
4.6 Maintenance	08
4.7 Advices	08
5 PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS	09
5.1 Problems, Causes and Solutions	09

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

When using this equipment, keep in mind some basic safety precautions:

- 1.1.1 Read all the instructions.
- 1.1.2 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never install equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid.
- 1.1.3 The use of the equipment must be supervised when used next to children.
- 1.1.4 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, disconnect machine from power source.
- 1.1.5 Never touch parts of the machine while on movement.
- 1.1.6 Do not use the equipment if cord or plug is damaged. Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.
- 1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal hurt.
- 1.1.8 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal hurt or any damage to the equipment. If it is needed to mix etc. switch OFF and unplug the blender, use only a rubber spatula.
- 1.1.9 The knives are very sharp. Be careful while handling them.
- 1.1.10 – Always put the lid on the blender before turning it on.
- 1.1.11 – Always hold the cup while the blender is working. If the cup gets loose, immediately turn the machine off.
- 1.1.12 – Do not use the machine outdoors.
- 1.1.13 – Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.
- 1.1.14 – Do not leave your blender working without supervision.
- 1.1.15 – Never use water spray directly upon the machine.
- 1.1.16 – Never turn the machine on with wet clothing or feet.
- 1.1.17 – Do not operate the equipment with the blade loose, disassembled or damaged.

Your machine has a thermal relay that monitors the motor temperature and automatically turns the motor off in case of overheating.

To restart it, remove the cup from the base and wait until the motor cools down. After the motor is cool replace the cup and press the button located in the back of the machine

IMPORTANT
Check your operation if the motor is overheating often..

1.2 Technical Characteristics

Table - 01

CHARACTERÍSTICS	U.M.	LT-2.0 SUPER BAR
Voltage	[V]	110 ou 220 (*)
Frecuency	[Hz]	50 / 60
Power Rating	[W]	1650
Consumption	[kW/h]	1,65
Height	[Inches]	19 ½"
Width	[Inches]	8"
Depth	[Inches]	9 1/4"
Net Weight	[lb]	10.5
Shipping Weight	[lb]	19
Maximum Capacity of Cup	[L]	2,0(**)

(*) There will be a single voltage, depending on the motor the machine is equipped with.

IMPORTANT

(**) The maximum capacity of the LT-2,0Super is 2,0 L (two liters), despite of the larger volume. This extra volume aims to minimize the overflow of the processed product.

IMPORTANT

Metalúrgica Siemens Ltda. will not be liable for damages caused by the use of NON ORIGINAL components

1.3 Main Components

All the components of this machine are made with materials sensibly selected their functions, according to test standards and also Siemens knowhow.

Picture - 01

- 01 – Housing
- 02 – Pulse Switch
- 03 – Safety Switch
- 04 – Cup
- 05 – Lid
- 06 – ON / OFF Switch
- 07 – Speed Control



Warranty Registration



IMPORTANT:

Only for products of the trademark:



Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant) | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with NO Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food |
| <input type="checkbox"/> Butcher | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Pizza (Dine In / Carry Out) |
| <input type="checkbox"/> Club Stores | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain) |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store | <input type="checkbox"/> School |
| <input type="checkbox"/> Country Club | <input type="checkbox"/> Stadiums / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant) | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park |
| <input type="checkbox"/> Food Store | <input type="checkbox"/> University / College |
| <input type="checkbox"/> Government | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs |
| <input type="checkbox"/> Lodging | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operation (Non-Institutional) |

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

I would like to join the Mail List.

I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: Yes
 No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

Always work with your Professional Blender model LT-2.0 Super upon a clean and stable surface with a preferable height of 850mm.

This equipment was developed to be used at 110 Volts or 220 Volts (50 Hz / 60Hz). Before using the machine, check the voltage on the label existent on the electric cord.

2.2 What to do or not with your Professional blender

You must:

- 2.2.1 – Check if the power supply voltage is the same of the machine voltage.
- 2.2.2 – Use the blender upon a dry and clean surface in order to prevent water and other substances from getting inside the machine along with the air.
- 2.2.3 – Put liquid ingredients inside the cup first, then put solid ingredients.
- 2.2.4 – Cut all fruits, vegetables, boiled meat, fish or sea food in pieces of up to 2cm size. Cut cheese in pieces of up to 1,5cm size.
- 2.2.5 – Firmly place the lid on top of the cup before switching the machine ON and keep your hand on the lid while the blender motor is working.
- 2.2.6 – Spill the liquid or semi liquid mix directly inside the blender cup.
- 2.2.7 – Wait until the cooked vegetables and broth are cool enough before spilling them inside the blender cup for processing.

You cannot:

- ... 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.
- ...process mixtures for too long. Remember that this kind of 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.
- ... 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.

3. Operation

3.1 Starting

The Blender command is achieved through keys No.01 and No. 03 (Pic.02) and the Timer Knob No 02 (Pic. 02) placed on the motor housing .

The Timer Knob allows to choose the processing time span , between 10 and 45 seconds .

ON/OFF Switch No. 03 (Pic. 02) :

The first press onto the switch starts the selected time span, the blender will automatically stop when the time is over .

A second press will stop the blender during the time span .

Pulse switch No 01 (Pic. 02) starts the blender and will keep it running as long as it remain pressed .

Picture-02



IMPORTANT

NEVER SWITCH THE MACHINE ON WITH EMPTY CUP, BECAUSE IT WILL CAUSE IRREPARABLE DAMAGES.

3.2 Feeding Procedure

The blenders model LT-2.0 Super Gourmet work in high speed (approximately 38.000rpm, empty).

To feed the blender, proceed as follows:

- Cut the product in small pieces of up to 2 cm size. This process helps on the blending time, especially for frozen products. When triturating ice, it is recommended to add some water.
- Remove the Lid – No. 05 (Picture 01).
- Place the product to be processed into the cup No.04 (Picture - 01) with the machine switched OFF.
- Place the lid back – No. 05 (Picture 01) and switch the machine ON.

3.3 Cleaning

The cup parts are resistant to corrosion, hygienic and easy to clean.

Before using the blender for the first time and then after each use, take apart the cup pieces (Pic. 01) and clean them very well with clean water and neutral soap, then wipe and dry well.

DO NOT WASH ANY PIECES IN A DISH WASHER. Revise all the pieces frequently before assembling them again. If the blades are stuck or spin with difficulty, DO NOT USE THE BLENDER. Revise the machine by carefully spinning the blades anti- clock-wise (the opposite edges are sharp): The blades must move without difficulties.

Use only original SIEMSEN spare parts which are available at the Authorized Dealer. THE USAGE OF DAMAGED OR NOT RECOMMEND SPARE PARTS MAY CAUSE SERIOUS PERSONAL INJURIES AND/OR DAMAGES TO YOUR BLENDER. NEVER DIP THE MOTOR HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. Unplug the machine and clean the external part of the base with a wet cloth. The motor has permanent lubrication and does not require any additional lubrication. EVERY MAINTENANCE SERVICE MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED PERSONNEL.

service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534 for Customer Support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on August 22th, 2011.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYSEN** and **SKYSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYSEN** and **SKYSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"). Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated

3.3.1 Cautions with Stainless Steel:

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 such end, use water, neutral 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.

IMPORTANT

Acid solutions, saltern solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once they 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 wool 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.



4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any item from the **GENERAL SAFETY NOTIONS** section is not applicable to your product, please disregard it.

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 to the operator 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 WITH ATTENTION.**

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points.

These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if the sign has been made and responded.

5 Análisis y Resoluciones de Problemas

5.1 Problemas, causas y resoluciones.

Las Licuadoras Profesionales Modelo LT 2.0 SUPER BAR fueran diseñadas para necesitar un mínimo de mantenimiento. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla 02 abajo donde están algunas soluciones recomendadas. Además, el fabricante deja a su disposición una red de Asistentes Técnicos Autorizados.

Problemas	Causas	Soluções
* La maquina no prende.	* Falta energía eléctrica el enchufe está desconectado. * Problema en el circuito interno o externo de la maquina.	* Verifique si el enchufe está conectado, y si hay energía eléctrica. * Llame la asistencia Técnica.
*Vaciamiento del vaso.	* Problema con el sistema de vedamiento.	* Llame la asistencia Técnica.
*El producto no se licua.	* Pedazos muy grandes del producto impiden el contacto com la cuchilla. * Cuchilla no afilada.	* Corte el producto en pedazos menores, de aproximadamente 2cm. * Llame la asistencia Técnica.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE

Siempre retire la enchufe del soquete en cualquier caso de emergencia.

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 SAFETY PROCEDURES AND NOTES BEFORE SWITCHING ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, 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.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gear.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden. Never touch turning parts with your hands or in any other way.

4. 5 AFTER THE WORK ENDS

4. 5. 1 Cares

Always clean the machine, to do the cleaning SWITCH IT OFF, AND TAKE OUT THE PLUG FROM THE ELECTRICITY SUPPLY SOCKET .

Never clean the machine BEFORE IT IS COMPLETELY STOPPED.

Fit all the machine components in their due places, before switching it on again.

When checking the Belt tightness/current, do be careful to not have a finger caught between the belt and pulley, not between the chain and the gears.

4. 6 MAINTENANCE

4. 6. 1 Dangers

Any maintenance is dangerous if made with the machine in movement.

SWITCH IT OFF AND TAKE OUT THE PLUG FROM THE SOCKET, DURING ALL THE MAINTENANCE OPERATION.

IMPORTANT

In any emergency situation, always take the pug out of its socket.

4. 7 ADVICES

Electrical or mechanical maintenance shall be made by qualified persons.

The person in charge of the maintenance performances shall check the machine works under TOTAL SAFETY CONDITIONS.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano.

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente entendido.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4 NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga/desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica. Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga/desliga. Use solamente aceites lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS

5.1 Problems, Causes and Solutions

The Professional Blender model LT-2.0 SUPER GOURMET has been designed to require minimum maintenance. However, some performance failures may happen due to natural wearing caused by the use of the equipment. If any problem arises with your Professional Blenders LT-2.0 SUPER GOURMET, check the

Table - 02 below, where there are some detailed and recommended possible solutions.

Table - 02		
Problems	Causes	Solutions
* The machine does not turn On.	* Lack of power or the plug is off the socket. * Ploblem with the internal or external electric circuit of the machine.	* Check if the plug is on the socket, and if there is electric power. * Call technical assistance.
* Cup is leaking.	* Problems in the sealing system.	* Call technical assistance.
* The products do not get processed.	* The product is too big not allowing the contact with the balde. * Blunt Blade.	* Cut the ingredients into smaller pieces, less than 2 cm size. * Call technical assistance.

INDICE

1. Introducción	11
1.1 Seguridad	11
1.2 Características Técnicas	12
1.3 Componentes Principales	12
2. Instalación y Pre-Operación	13
2.1 Instalación	13
2.2 lo que se puede hacer o no se puede hacer con su Licuadora Profesional	13
3. Operación	14
3.1 Accionamiento	14
3.2 Procedimiento para Alimentación	14
3.3 Limpieza	14
4. Nociones Generales de Seguridad	16
4.1 Practicas Basicas de Operación	16
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	16
4.3 Inspección de Rutina	17
4.4 Operación	18
4.5 Despues de Terminar el Trabajo	18
4.6 Manutención	18
4.7 Avisos	18
5. Analisis y Resolución de Problemas	19
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	19

3.3.1 Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea 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 sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable:

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidable:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

3 OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

El accionamiento de la máquina es hecho apretando la Llave General N° 03 (Fig.01) ubicada en la lateral izquierda del gabinete y a través de los botones N°02 y N°06 (Fig.01) y del botón rotativo N°07 (Fig.01) existente en frente del gabinete de la máquina.

El botón rotativo N°07 (Fig.01) tiene la función de seleccionar el tiempo de procesamiento, que puede ser entre 10 y 45 segundos.

Llave Liga/Desliga N°03 (Fig.01):

Con el 1° toque inicia el ciclo seleccionado. La máquina desprenderá automáticamente después del término del ciclo. Con el 2° toque interrumpe el ciclo programado a cualquier momento.

El botón PULSAR No.02 (Fig.01) tiene la única función de pulso, la licuadora se quedará prendida mientras el botón esté presionado

IMPORTANTE

Nunca prender la máquina en vacío, es decir, sin líquido, pues pueden ocurrir daños irreparables en su licuadora.

3.2 Procedimiento para alimentación

La licuadora modelo LT 2.0 SUPER BAR es una máquina que trabaja en alta velocidad, aproximadamente 38.000 rpm sin carga.

Para alimentar el vaso, proceder como sigue :

- corte el producto en trozos pequeños de aproximadamente 2cm. Este procedimiento ayuda en el proceso, principalmente si el producto está congelado. Para la trituración de hielo, recomendamos agregar un poco de agua.

- sacar la tapa N°05 (Fig.01) del vaso

- colocar el producto en el vaso N° 04 (Fig.01) con la máquina desligada.

- colocar la tapa N°05 (Fig.01) y prender la máquina.

3.3 Limpieza

Las partes del vaso de la licuadora son resistente a corrosión, son higiénicas y de fácil limpieza. Antes de utilizarla por primera vez y luego después de cada uso, separe las partes del vaso (Fig.01) y límpielas muy bien con agua y jabón líquido neutro., luego enjuagar y secar. Limpie también el gabinete del motor con un trapo húmedo.

NO LAVE NINGUNA PARTE EN UNA MAQUINA LAVADORA . No utilice la licuadora si está con las cuchillas que no giran. Haga una revisión antes de prenderla a la toma de corriente: gire cuidadosamente la cuchilla en dirección ante horaria (cuidado pues los bordes opuestos son afilados). Las cuchillas deben moverse sin dificultad.

Utilice solamente partes originales SKYSEN, las cuales están a disposición en los Distribuidores Autorizados.

LA UTILIZACIÓN DE REPUESTOS DAÑADOS O NO RECOMENDADOS PODRÁ CAUSAR GRAVES DAÑOS PERSONALES Y/O DAÑOS A SU LICUADORA.

NUNCA SUMERJA LA MAQUINA EN AGUA U OTRO LIQUIDO. El motor posee lubricación

1 . Introducción

1.1 Seguridad

Al usar las licuadoras profesionales rogamos fijarse en algunas precauciones básicas de seguridad :

1.1.1 Lea todas las instrucciones ,

1.1.2 Para evitar el riesgo de choques eléctricos, y daños al equipo, nunca lo use sobre superficies húmedas o mojadas , ni las sumerja en agua o otro liquido

1.1.3 Cualquier equipo debe ser supervisado cuando usado cerca de niños.

1.1.4 Desconecte el equipo cuando no sea usado, antes de limpiarlo o antes de remover accesorios.

1.1.5 Evite el contacto con piezas en movimiento.

1.1.6 No use el equipo cuando tenga el cable de alimentación o el enchufe dañados. Tampoco no lo use cuando el equipo no este funcionando correctamente o cuando haya sufrido una caída, o se haya dañado de cualquier manera. Si algo se pasara lleve su equipo a la Asistencia Técnica para su revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar daños al usuario.

1.1.8 Si fuera necesario mezclar, etc., desprenda y desconecte la licuadora y use una espátula de goma .

1.1.9 Las cuchillas son muy afiladas, tenga cuidado al tocarlas.

1.1.10 Siempre coloque la tapa en el vaso antes de prender el equipo

1.1.11 Agarre el vaso mientras la licuadora estuviera funcionando. Si el vaso se suelta, desprenda la maquina inmediatamente.

1.1.12 No use el equipo al aire libre

1.1.13 No permita que el cable de alimentación se quede en la borda de la mesa, ni que toque superficies calientes .

1.1.14 No deje la licuadora funcionar sin supervisión

1.1.15 No utilice chorros de agua directamente sobre el equipo

1.1.16 Nunca prenda la maquina con ropas o zapatos mojados.

1.1.17 Nunca trabaje el equipo con la cuchilla suelta, desmontada o dañada.

El motor del equipo tiene un protector térmico incorporado que desliga automáticamente la licuadora en caso de sobrecalentamiento. Para reactivar la licuadora, saque el vaso y espere algunos minutos hasta que el motor se quede frío .

IMPORTANTE

Verifique la operación en caso del motor sobrecalentar con mucha frecuencia



1.2 Características Técnicas

Tabla - 01

CARACTERÍSTICA	Unidad	LT-2.0 SUPER BAR
Voltage	[V]	110 ou 220 (*)
Frecuencia	[Hz]	50 / 60
Potencia	[W]	1650
Consumo	[kW/h]	1,5
Altura	[mm]	495
Ancho	[mm]	205
Profundidad	[mm]	235
Peso Neto	[kg]	4,2
Peso Bruto	[kg]	5,2
Capacidad Máxima del Vaso	[L]	2,0(**)

(*) La tensión será única de acuerdo a la del motor de la maquina

IMPORTANTE

(**) La capacidad máxima de los LT 2.0 SUPER BAR es de 2,0 (dos litros) mientras el volumen de los vasos es mayor. El volumen a mayor sirve para reducir la posibilidad de transborde del liquido durante la operación.

IMPORTANTE

Metalurgica Siemens Ltda.. NO SE RESPONSABILIZA por daños causados a los equipos por el empleo de componentes que no sean originales.

1.3 Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN

- 01 – Gabinete
- 02 – Llave Pulsar
- 03 – Llave General
- 04 – Vaso
- 05 – Tapa
- 06 - Llave Prende/Desliga
- 07 – Timer

Foto-01



2 .Instalación

2.1 Instalación

Trabaje con su Licuadora Profesional LT 2.0 SUPER BAR sobre una superficie estable preferentemente con 850 mm de altura. Este equipo fue diseñado para 110V o 220V (50 /60 HZ) . Al recibir la licuadora verifique el voltaje indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación eléctrica.

2.2 Lo que se puede hacer o no se puede hacer con su licuadora profesional :

SE PUEDE

- 2.2.1 Verifique si el voltaje de la red eléctrica es el mismo de lo de la maquina ..
- 2.2.2 Siempre operar la Licuadora en una superficie limpia y seca, para evitar que el aire pueda incluir sustancias raras o agua en el motor.
- 2.2.3 Colocar en el vaso, primero el liquido de la receta y después los sólidos, a menos que la receta indique lo contrario.
- 2.2.4 Cortar todas las frutas o legumbres y verduras, así como también las carnes cocinadas y pescado en porciones de 2cm. Cortar los quesos en porciones de máximo 1,5cm.
- 2.2.5 Colocar la tapa firmemente en el vaso, antes de prender la licuadora y mantener la mano sobre la tapa mientras que el motor esté en funcionamiento.
- 2.2.6 Resfriar las verduras cocidas e caldos antes de colocarlos en la licuadora para procesamiento.

NO SE PUEDE:

- ...esperar que su Licuadora sustituya los artefactos de la cocina. Esta licuadora no hace puré de papas o de legumbres, no hace claras en nieve ni sustitutos para coberturas de cremas. Tampoco pica carne cruda y no mezcla masas duras, ni extrae pepitas de frutas, legumbres o verduras.
- ...procesar las mezclas por mucho tiempo. Esta licuadora realiza los procesos en segundos NO en minutos. Así que el tiempo de los procesos debe siempre ser inferior a un minuto. Sí tiene dudas si la mezcla alcanzó el punto que desea, es mejor desligar la máquina luego de algunos segundos y verificar su consistencia.
- ...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, desligue inmediatamente la máquina, desconectando el enchufe de la toma de corriente y saque un poco de los ingredientes, para entonces volver a prender la Licuadora.