

Lined area for notes.

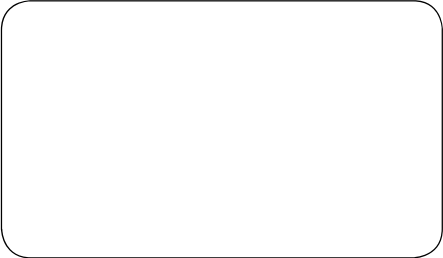
INSTRUCTIONS MANUAL



LIQUIDIFICADOR/LICUADORA SUPREME BLENDER

MODELO
BS2

65896.0 - PORTUGUÊS/ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 15/07/2019
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.skymesen.com - comercial@skymesen.com



1. INTRODUÇÃO	3
1.1 Segurança	3
2 INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	3
2.1 Posicionamento	3
2.2 Instalação Elétrica	3
3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3
4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO	4
4.1 Acionamento	4
4.2 Operação	4
4.3 Receita	4
5. LIMPEZA	4
6. MANUTENÇÃO	4
7. NORMAS OBSERVADAS	5

1. INTRODUCTION	5
1.1 Safety	5
2 INSTALLATION AND PRE OPERATION	5
2.1 Placement of the equipment.....	5
2.2 Electrical Installation.....	5
3. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES	5
4. OPERATIONAL PROCEDURES.....	6
4.1 Activation	6
4.2 Operation	6
4.3 Recipe.....	6
5. CLEANING	6
6. MAINTENANCE	6
7. OBSERVED NORMS	7

1. INTRODUCCIÓN	7
1.1 Seguridad	7
2 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN	7
2.1 Posicionamiento	7
2.2 Instalación Eléctrica	7
3. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
4. PROCEDIMIENTOS DE USO	8
4.1 Accionamiento	8
4.2 Operación	8
4.3 Receta	8
5. LIMPIEZA	8
6. MANTENIMIENTO	9
7. NORMAS OBSERVADAS	9

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Ligue o equipamento a rede de energia elétrica.
- O acionamento se dá através da chave liga/desliga N°10, que esta localizada no painel na parte frontal da Base do Motor N°03.

4.2 Operação

- Jamais opere o liquidificador com o copo vazio.
- Não tente remover ou recolocar o copo enquanto o motor estiver em funcionamento.
- Retire toda água do Assentamento do Copo antes de ligar o equipamento. Qualquer água presente poderá danificar o motor.
- Certifique-se que o Eixo do copo esteja totalmente montado no Mancal de Acoplamento N° 02 e que a Lâmina N° 06 esteja firmemente montada no Eixo.
- Esse liquidificador opera em alta velocidade. Os tempos de mistura são muito mais rápidos que os de outros liquidificadores, mas o uso prolongado aquecerá seus componentes.
- Se a bebida está bem misturada mas não completamente homogeneizada, pressione PULSE para uma homogeneização extra ou selecione um ciclo automático mais longo.
- Sempre adicione algum líquido para triturar gelo.
- Operação manual: selecione HIGH, MED ou LOW (essas seleções farão o liquidificador misturar continuamente na velocidade predeterminada) ou PULSE (Maior velocidade).
- Operação de Ciclo Automático: pressione 35", 60", ou 90" para o liquidificador misturar automaticamente e desligar. Ciclos Automáticos misturarão em altas velocidades por um período de tempo pré-determinado, perfeito para misturas rápidas ou bebidas geladas, predominantemente em um ambiente comercial ocupado.
- Há um display LED vermelho durante o ciclo, e um longo bipe sinaliza o fim do ciclo automático.

⚠ Para parar o equipamento a qualquer momento, pressione qualquer botão.

4.3 Receita

-800 g de cenoura com 1200 ml de água.
-2 minutos ligado e 1 minuto desligado.

5. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

1. Coloque um pouco de água morna com uma quantidade pequena de detergente dentro do copo. Coloque a tampa e ligue o liquidificador por aproximadamente 10 segundos. Isso removerá quase toda

a sujeira.

Não limpe dentro do copo exceto se a Lâmina tiver sido removida.

2. Para remover ou recolocar a tampa, simplesmente gire o anel de retenção na parte inferior do copo no sentido anti-horário.

3. Para limpar base do motor, use apenas um pano ligeiramente úmido. Nunca imerja a base do motor em água.

4. Para prolongar a vida da Mancal Central N 09, não mergulhe o copo na água nem deixe a água no copo por um longo período de tempo, o que ajudará a evitar a oxidação do rolamento de esferas.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 5 Limpeza deste manual.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2 Instalação e Pré-Operação deste manual.

* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o-rings, anéis v-rings e demais sistemas de vedações.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



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 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 item2 Instalación y Pre Operación de este manual.

* Vida útil del producto – 2 años, considerando el uso en un turno normal de trabajo.

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.

2 - Itens a verificar y ejecutar 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.

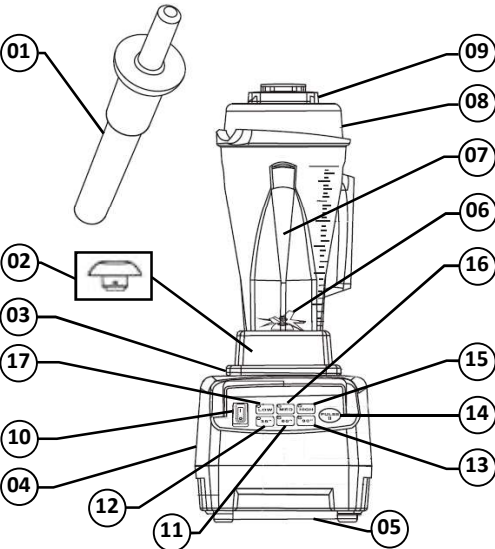
Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



7. NORMAS OBSERVADAS

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

3. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- 01– Palo Mixer
- 02– Cojinete del acople
- 03– Encastre del vaso
- 04– Base del Motor
- 05– Reset
- 06– Cojinete Central con Cuchilla
- 07– Vaso
- 08– Tapa
- 09– Sobretapa
- 10– Chave ON/OFF
- 11– Tecla automático 35"
- 12– Tecla automático 60"
- 13– Tecla automático 90"
- 14– Tecla Pulse
- 15– Tecla Alta Velocidad
- 16– Tecla Mediana Velocidad

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	BS2	
Tensión	V	127	220-240
Frecuencia	Hz	50-60	50-60
Potencia Nominal	W	1050	1200
Potencia Motora	HP	3	3
Altura	mm	510	510
Ancho	mm	205	205
Profundidad	mm	230	230
Peso Neto	kg	5.5	5.5
Peso Bruto	kg	6.5	6.5

4. PROCEDIMIENTOS DE USO

4.1 Accionamiento

- Verifique si el equipamiento está firme en la mesada.
- Prenda el equipamiento a la red de energía eléctrica.
- El accionamiento se logra a través de la Llave ON/OFF N°10, que está ubicada en el tablero frontal de la Base del Motor N°03.

4.2 Operación

- Jamás prender la licuadora con el vaso en vacío.
- No intente sacar o re colocar el copo cuando el motor aún esté en funcionamiento.
- Retire toda el agua del Encastre del Vaso Nr.05 antes de prender el equipamiento. Cualquier agua presente

- en este espacio podrá dañar el motor.
- Controlar para que el Eje del vaso esté totalmente montado en el Cojinete del acople N° 02 y que la Cuchilla N° 06 esté firmemente montada en el Eje.
 - Esa Licuadora trabaja en alta velocidad. Los tiempos de prepare son mucho más rápidos que otros tipos de licuadoras, así que, no debe usarla por un periodo prolongado de tiempo sin descanso, pues podrá sobre calendar sus componentes con posibilidad de daños.
 - Presione la tecla PULSE para obtener mejor homogenización o elija un ciclo automático más largo.
 - Siempre agregar algún líquido cuando triturar hielo.
 - Operación manual: elija ALTO, MEDIANA o BAJA (dichas opciones harán la licuadora misturar los ingrediente en velocidad continua) o PULSE (más velocidad).
 - Operación de ciclo automático: presione 35", 60" o 90" para la licuadora misturar automáticamente y apagar. Ciclo Automáticos misturaran en alta velocidades por un periodo de tiempo pré-determinado, indicado para misturar rápidas o bebidas heladas, especialmente para ambientes comerciales de gran giro.
 - Un display LED rojo durante el ciclo y un largo bipe señalizan el fin del ciclo automático.

⚠ Para frenar la licuadora a cualquier momento, presione cualquier tecla.

4.3 Receta

- 800 g de zanahoria con 1200 ml de agua.
- 2 minutos encendido y 1 minuto apagado.

5. LIMPIEZA

El Equipamiento deberá ser totalmente limpio e higienizado:

- Antes de la utilizarlo por la primera vez;
- Todos los días después del turno de trabajo;
- Siempre que no utilizarlo por un largo período de tiempo;
- Antes de ponerlo en operación después de un largo período de tiempo de inactividad.

1. Agregue en el vaso, un poco de agua tibia juntamente con una pequeña cantidad de detergente. Posicione la tapa y encienda la licuadora por aproximadamente 10 segundos. Este processo eliminará casi toda la suciedad. No limpie adentro del vaso, excepto si la Cuchilla haber sido removida.
2. Para sacar o colocar cuchilla, solo girar en sentido anti horario el anillo de retención ubicado en la parte inferior del vaso.
3. Para limpiar la base del motor, use apenas un paño levemente húmedo. Nunca colocar la base del motor bajo el agua.
4. Para prolongar la vida del Cojinete Central N 09, no dejar el vaso sumergido en agua ni dejar agua dentro del vaso por un periodo largo de tiempo, pues eso hará oxidar los rodamientos de esferas

7. NORMAS OBSERVADAS

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

1. INTRODUCTION

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

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

1.1 Safety

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

- 1.1.1 Never use this Equipment with wet clothes or wet feet or on a wet or humid surface, do not immerse it under water, do not place under any kind of water flow, hose, tap or similar, do not use water jets of any kind on the equipment.
- 1.1.2 If the Equipment physically falls down, in any way, suffers any kind of damage or has stopped working for any reason, it is necessary to call specialized technical assistance.
- 1.1.3 The use of unauthorized accessories that are not recommended by the manufacturer can lead to injuries.
- 1.1.4 Keep hands or any kind of devices, tools, accessories away from the moving parts of the Equipment while it is turning on and processing recipes to avoid potential damages to the Equipment and injuries to the end user.
- 1.1.5 Never operate the Equipment while wearing clothes with long sleeves, especially on the wrists.
- 1.1.6 Make sure that the voltage of Equipment and of the local electrical supply match. Also make sure that the equipment is properly grounded.
- 1.1.7 Be careful with the blade as it has sharp edges when emptying or washing the Cup.

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

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

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

⚠ This Equipment has a Safety System that will shut down the motor if an overload or overheating situation takes place. If that happens remove all the inadequate ingredients and press the RESET button before pressing the ON button again.

⚠ Do not use the Equipment if there is any damage to the cord or plug. Make sure that the cord does not stay on the edge of a working table, station or furniture and make sure it is not in contact with hot surfaces. If the Cord is

not in good conditions of use, to avoid accidents it must be replaced by the supplier, an authorized technician or someone qualified for the service.

⚠ Be careful if you spill hot liquid in the blender as it may be ejected out of the equipment due to sudden vaporization.

⚠ If any emergency arises disconnect the Equipment from the power supply, unplug it from the electrical socket.

2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

2.1 Placement of the equipment

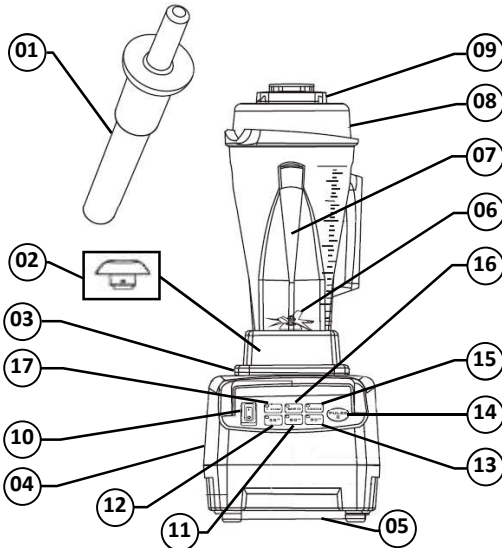
The Equipment must be placed and levelled on top of a firm and dry Surface, preferably with 850mm of height.

2.2 Electrical Installation

This Equipment was designed to work in the following voltages and frequencies: 127 or 220-240 V (50-60Hz). After unpacking the equipment, check the voltage informed on the tag placed at the electrical cord.

The plug has 3 pins, one of them is the ground wire. It is mandatory that all 3 pins be connected to the power supply before the equipment is turned on.

3. COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES



- 01 – Mixing Rod
- 02 – Coupling assembly
- 03 – Cup Coupling
- 04 – Motor Base
- 05 – Reset
- 06 – Central Cutting Unit with Knife
- 07 – Cup
- 08 – Lid
- 09 – Overlid
- 10 – ON/OFF Button
- 11 – 35 seconds Button
- 12 – 60 seconds Button
- 13 – 90 seconds Button
- 14 – PULSE Button
- 15 – HIGH Speed Button
- 16 – MEDIUM Speed Button
- 17 – LOW Speed Button

FEATURES	UNIT	BS2	
Voltage	V	127	220-240
Frequency	Hz	50-60	50-60
Nominal Power	W	1050	1200
Power Rating	HP	3	3
Height	mm	510	510
Width	mm	205	205
Depth	mm	230	230
Net Weight	kg	5.5	5.5
Gross Weight	kg	6.5	6.5

4. OPERATIONAL PROCEDURES

4.1 Activation

- Make sure that the Equipment is firm and stable on the working station.
- Connect the Equipment to the electrical power supply.
- To activate the Equipment press the ON/OFF button N°10, placed in the frontal display located at the motor base N°03.

4.2 Operation

- NEVER turn the equipment ON without ingredients inside the cup.
- NEVER try to take the cup out or replace the cup when the motor is running.
- Remove all liquids from the Cup coupling N° 05 before the Equipment is turned ON. Any presence of liquids in this space can cause damage to the motor.
- Make sure that the Cup's shaft is completely assembled on the Coupling Assembly N° 02 and that the knife N° 06 is firmly assembled on the shaft.
- This blender works with high speeds. The processing times are much faster than in other types of blenders, therefore, this equipment cannot be used for a long period of time without a pause otherwise overheating of components and damage may occur.
- If the recipe is blended but not completely homogenized, press the PULSE button for extra blending or select an automatic blending cycle of higher time.
- Liquid must always be placed in the cup when the objective of the Processing is to crush ice.
- Manual operation: Select the HIGH, MED or LOW buttons in accordance with the ingredients and recipe you want to process. These buttons have pre-programmed speeds that will run continuously until you press the selected button again to stop it. Alternatively, you can also use the PULSE button.
- Automatic Cycle Operation: Select 30 seconds, 60 seconds or 90 seconds to prepare your recipes. These selections present a mix of speed, starting from a low to higher rotation, for the selected amount of time. When the time is done, the machine turns off automatically. This feature is ideal for quick recipes and/or cold beverages.
- When you select an automatic cycle operation time button, a red led will light up and a sound BIP will be given when the cycle stops.

⚠ To turn off the blender at any time press any key.

4.3 Recipe

- 800 g of carrot with 1200 ml of water.
- 2 minutes on and 1 minute off.

5. CLEANING

- The Equipment must be completely cleaned and sanitized:
- Before using it for the first time;
 - Every day before closing the work shift;
 - Always when it has not been in use for a long time;
 - Before using after it has not been in use for a long time.

Cleaning instructions:

- 1 - Place, inside the cup, a small quantity of mild temperature water along with a small quantity of detergent. Make sure that the ON key is pressed.
- 2 - To take out the cup and press the HIGH button for approximately 10 seconds. This procedure will eliminate almost all dirt.
- Do not clean inside the cup unless the knife is removed.
- 2 - To take out or place the knife, you must spin in an anti-clock direction the retainer seal located in the lower part of the cup.
- 3 - To clean the motor base use only a lightly damp cloth, NEVER place the motor base under water.
- 4 - To make the Coupling Assembly N 02 last longer, do not leave the cup immersed under water and do not leave any liquids inside the cup for a long time, that can oxidize the ball bearings.

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



6. MAINTENANCE

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

- * Cleaning – Check item 5 Cleaning of this manual.
- * Cords – Check if the cords are in good condition, without any damage and if all electrical terminals are in good condition and without oxidation.
- * Check the ON/OFF button, Reset button, electronic circuits and make sure that all these components are working correctly and in good condition, and that the use of the equipment is occurring in a normal way, without any inconvenient.
- * Installation – Check the installation of Your Equipment as per the item 2 – Installation and Pre Operation of this manual.
- * Useful life of the equipment – 2 years for the use in a normal work shift.

- 1 - Items to check and execute monthly:

- Check the electrical grid and installation of the work place;
- Measure the amperage intake of the electric power supply;
- Measure the working current and compare it to the nominal current;
- Check the electrical terminal connections of the Equipment to avoid contact failures;
- Check for possible wearing or looseness in the electric

motor shaft;

- Check the wires of the electric cords for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.
- 2 – Items to check and execute every 3 months:
- Check the ON/OFF button, Reset button, electronic circuits for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.
 - Check for possible looseness in the assemblies and bearings.
 - Check the retainers, o'rings, v'rings and other seals.

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



7. OBSERVED NORMS

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

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;
- 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 molhada, no sumergir el equipo en agua ni bajo el grifo y no utilice manguera de agua a presión sobre el equipamiento.
- 1.1.2 Si el equipamiento sufriera una caída, y sudeña de alguna forma o dejó de funcionar es necesario llamar al servicio técnico especializado.
- 1.1.3 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocasionar lesiones en el usuario.
- 1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejados de las partes en movimientos del equipo durante el funcionamiento para evitar posibles lesiones.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente en la muñeca.
- 1.1.6 Certifique que la tensión del equipamiento y de red eléctrica del local sean adecuadas para el uso de este equipo y que el equipo está conectado al cable tierra.
- 1.1.7 Tenga cuidado con la cuchilla, ya que tiene bordes afilados al vaciar o lavar el Vaso.

⚠ Este equipamiento não 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.

⚠ Este equipamiento posee sistema de seguridad que apaga el motor automáticamente en caso de sobrecarga. En caso de ocurrir este evento, remueva los ingredientes inadecuados y apriete la tecla RESET para prender el equipamiento nuevamente.

⚠ No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes. Si el enchufe estuviera dañado, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado.

⚠ Tenga cuidado si derrama líquido caliente en la licuadora, ya que puede ser expulsado del equipo debido a una evaporación repentina.

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

2. INSTALACIÓN Y PRÉ OPERACIÓN

2.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado arriba de una superficie seca, firme y preferentemente con 850mm de altura.

2.2 Instalación Eléctrica

Ese equipamiento fue desarrollado para 127 o 220-240 V (50-60 Hz). Al recibir el equipamiento verifique la tensión indicada en la etiqueta que está junto al enchufe del equipamiento.

El enchufe posee 3 clavijas, donde una es la clavija para el aterramiento del equipo para evitar choques o descarga eléctrica y deberá estar debidamente aterrado.