

Manual do Usuário

SKYMSSEN[®]
SE É SKYMSSEN, PODE CONFIAR.



Modelo
LI-Cocktail
LIQUIDIFICADOR PROFISSIONAL

31639.3 - Dezembro/2008

PRODUTOS

SKYMSSEN

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 / 3255 2000
Fax: +55 47 3211 6020 / 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: at@siemsen.com.br

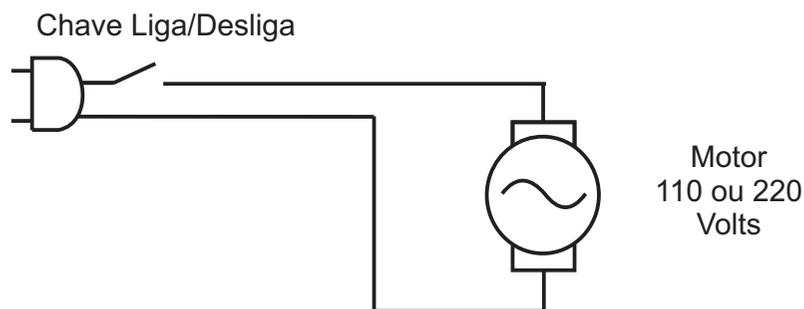
- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

SUMÁRIO

1. Introdução	01
1.1 Segurança	01
1.2 Principais Componentes	02
1.3 Características Técnicas	02
2. Instalação e Pré-Operação	02
2.1 Instalação	02
2.2 O que fazer ou não com seu Liquidificador Profissional	02
3. Operação	03
3.1 Acionamento	03
3.2 Procedimentos para alimentação	04
3.3 Limpeza	04
4. Noções de Segurança - Genéricas	04
4.1 Práticas Básicas de Operação	05
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	05
4.3 Inspeção de Rotina	06
4.4 Operação	06
4.5 Após Terminar o Trabalho	07
4.6 Operação de Manutenção	07
4.7 Avisos	07
5. Análise e Resolução de Problemas	07
5.1 Problemas, Causas e Soluções	07
5.2 Diagrama Elétrico Mod. LI-Cocktail (110/220V)	08

Problemas	Causas	Soluções
* Máquina não Liga.	* Falta de Energia elétrica, ou plugue desconectado da rede de * Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	* Verifique se o plugue está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica. * Chame a Assistência Técnica Autorizada SIEMSEN.
* Vazamento no Copo.	* Problema no sistema de vedação.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada SIEMSEN.
* O produto não liquefaz.	* Produto muito grande impossibilitando o contato com a hélice. * Hélice sem afiação.	* Corte o produto em pedaços menores, de aproximadamente 2,0cm. * Chame a Assistência Técnica Autorizada SIEMSEN.

5.2 Diagrama Elétrico Mod. LI-Cocktail



1. Introdução

1.1 Segurança

Ao utilizar este equipamento tenha em mente algumas precauções básicas de segurança:

1.1.1 - Leia todas as instruções.

1.1.2 - Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo sobre uma superfície húmida ou molhada, nem tampouco mergulhe-o em água ou outro líquido.

1.1.3 - Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 - Desconecte o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso, antes de limpá-lo ou de inserir ou remover acessórios.

1.1.5 - Evite o contato com peças em movimento.

1.1.6 - Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Tampouco faça-o quando o aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma. Se isto acontecer, leve seu aparelho a Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 - A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

1.1.8 - Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões pessoais ou danos ao equipamento. Se for necessário misturar, etc., desligue e desconecte o liquidificador e utilize para isso somente uma espátula de borracha.

1.1.9 - As Lâminas são muito afiadas. Manipule-as com cuidado.

1.1.10 - Ao trabalhar com líquidos quentes, remova a Sobre Tampa transparente da Tampa do Copo e mantenha as mãos afastadas do orifício da tampa, evitando possíveis queimaduras.

1.1.11 - Não utilize o aparelho ao ar livre.

1.1.12 - Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou o balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.13 - Não deixe seu liquidificador funcionando sem supervisão.

1.1.14 - Desconecte a máquina da rede elétrica quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.15 - Nunca utilize instrumentos que não fazem parte da máquina para auxiliar na operação da mesma.

1.1.16 - Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina.

1.1.17 - Nunca ligue a máquina com roupas ou pés molhados.



1.2 Principais Componentes

- 01- Gabinete do motor
- 02- Copo
- 03- Tampa
- 04- Chave Liga/Desliga/Pulsar

Fig.01



1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICA	U.M.	LI-Cocktail
Tensão	[V]	110 ou 220 *
Frequência	[Hz]	50 ou 60 *
Potência	[W]	250
Consumo	[kW/h]	0,25
Altura	[mm]	315
Largura	[mm]	157
Profundidade	[mm]	157
Peso Líquido	[kg]	2,3
Peso Bruto	[kg]	2,6
Capacidade Máxima do Copo	[L]	0,5 (**)
Rotação	[rpm]	23000

(*) A frequência e a Tensão serão únicas, de acordo com o Motor que a máquina estiver equipada.

IMPORTANTE

(**) A capacidade máxima é de 0,5(meio litro), apesar do volume do Copo ser maior. Este volume a mais, serve para minimizar o transbordamento do produto em processamento.

IMPORTANTE

A Metalúrgica SIEMSEN Ltda. **NÃO SE RESPONSABILIZA** por danos causados ao equipamento pela utilização de componentes **NÃO ORIGINAIS**.

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

Trabalhe com o seu Liquidificador Profissional Mod.LI-Cocktail sobre uma superfície limpa e estável com preferencialmente 850 mm de altura.

Esse equipamento foi desenvolvido para 110 Volts ou 220 Volts (50Hz ou 60Hz). Ao receber a máquina verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto **DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA**.

Nunca limpe a máquina antes de sua **PARADA COMPLETA**.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), **NÃO** coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO**.

IMPORTANTE

Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições **TOTAIS DE SEGURANÇA**.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

O Liquidificador Profissional Mod. LI-Cocktail foi projetada para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a Tabela-02 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a empresa coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados SKYMSSEN).

4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

4.3 Inspeção de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem(ns).

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) a(s) correia(s) a(s) corrente(s) a(s) engrenagem(ns) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre as corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina. JAMAIS opere a máquina sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

2.2 O que fazer ou não com seu Liquidificador Profissional

DEVE-SE:

2.2.1 - Utilizar somente a tensão e a frequência especificada no gabinete do motor de seu liquidificador.

2.2.2 - Sempre operar o liquidificador em uma superfície limpa e seca para evitar que o ar possa incluir substâncias estranhas ou água no motor.

2.2.3 - Colocar os líquidos das receitas no liquidificador primeiro que os sólidos, a menos que a receita indique o contrário.

2.2.4 - Corte todas as frutas e verduras duras, as carnes cozidas, pescado e mariscos em porções de 2 cm. Corte todos os queijos em porções de um máximo de 1,5 cm.

2.2.5 - Utilize uma espátula de borracha para empurrar dentro do líquido os ingredientes que vão ser moídos, SOMENTE quando a máquina estiver desligada.

2.2.6 - Coloque a tampa firmemente no copo do liquidificador antes de ligá-lo e mantenha a mão sobre a tampa enquanto o motor estiver funcionando.

2.2.7 - Retirar os molhos espessos, manteiga, maionese ou outros produtos de consistência semelhante removendo o recipiente do gabinete e empurrando o produto pela abertura inferior do recipiente.

NÃO SE DEVE:

...esperar que seu liquidificador substitua os artefatos de cozinha. Ele não faz purê de batatas, não bate claras de ovo ou substitutos para cobertura de creme, não mói carne crua, não mistura massas duras, nem extrai caroços de frutas ou verduras.

...processar as misturas por muito tempo. Lembre-se de que o liquidificador realiza suas tarefas em segundos, não em minutos. Portanto nunca mantenha o liquidificador processando por períodos superiores a um minuto. Se tiver dúvidas quanto a mistura ter alcançado o ponto desejado, desligue a máquina e verifique a consistência da mistura. Em seguida use a função pulsar para alcançar o ponto desejado.

...SOBRECARRREGAR o motor com porções muito pesadas ou muito grandes, pois desta forma será diminuída a vida útil do liquidificador. Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte o cabo da tomada de força e remova uma parte do alimento antes de iniciar novamente a operação.

3. Operação

3.1 Acionamento

O acionamento da máquina é feito apertando o botão da chave Liga/Desliga/Pulsar N° 04(fig.01). Localizado no gabinete do motor N° 01 (Fig. 01).

IMPORTANTE

NÃO UTILIZE ESTE EQUIPAMENTO PARA PROCESSAR PASTAS COM TEXTURA GROSSA SIMILAR A SOBREMESA CONHECIDA COMO “PASTA DE AÇAÍ”

NUNCA LIGUE A MÁQUINA EM VAZIO, POIS DANOS IRREPARÁVEIS IRÃO OCORRER.

3.2 Procedimento para alimentação

Os Liquidificadores são máquinas que trabalham em alta velocidade (aproximadamente 23.000 rpm).

Para alimentá-lo, proceda da seguinte forma:

Corte o produto em pedaços pequenos de aproximadamente 2,0cm.

Esse processo ajuda no tempo de trituração principalmente em produtos congelados. No caso de trituração de gelo, recomenda-se a adição de um pouco de água.

Retire a Tampa N°03 (Fig.01).

Coloque o produto no Copo N°02 (Fig.01) com a máquina desligada.

Coloque a Tampa N°03 (Fig.01) e ligue a máquina.

3.3 Limpeza

As peças do copo do liquidificador são resistentes à corrosão, são higiênicas e são limpas facilmente. Antes de utilizar o liquidificador LI pela primeira vez, e após cada uso, desmonte o recipiente e limpe cada parte muito bem com água limpa e sabão neutro, enxágüe e seque muito bem. **NÃO LAVE NENHUMA DAS PEÇAS NA LAVADORA DE PRATOS AUTOMÁTICA.** Revise freqüentemente todas as peças antes de montá-las novamente. Se as lâminas do liquidificador estiverem emperradas ou girarem com dificuldade, **NÃO UTILIZE O LIQUIDIFICADOR.** Faça uma revisão girando cuidadosamente as lâminas na direção anti-horária (as bordas opostas são afiadas): As lâminas devem mover-se sem dificuldade.

Utilize somente peças originais SIEMSEN as quais estão à disposição nos centros de serviço autorizados. **A UTILIZAÇÃO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO DANIFICADAS OU NÃO RECOMENDADAS PODERÁ OCASIONAR GRAVES LESÕES PESSOAIS E/OU DANOS AO SEU LIQUIDIFICADOR. NUNCA MERGULHE O GABINETE DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO.** Desconecte o aparelho e limpe a parte externa do gabinete do motor com um pano úmido. O motor possui lubrificação permanente e não necessita de nenhuma lubrificação adicional. **TODO SERVIÇO DE MANUTENÇÃO DEVE SER EFETUADO NAREDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA SIEMSEN, vide relação Anexo.**

4. Noções de Segurança - Genéricas

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.**

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes, quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo **MORTE** do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação também poderá provocar choque elétrico ou até a **MORTE** do usuário.

4.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Nunca toque ou acione um comando manual (botão, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes. Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASQUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.