

MANUAL DE INSTRUÇÕES



LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO 1,5 LITROS

MODELO

BLI-1,5 PRO/BLT-1,5 PRO

65275.0 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 29/10/2018
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ: 82.983.032/0001-19
Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1
Bairro: Bateas - CEP: 88355-202
Brusque - Santa Catarina - Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.skymesen.com - comercial@skymesen.com

1. INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS

TÉCNICAS

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

3.2 Instalação Elétrica

3.3 Pré-operação

3.3.1 Procedimentos para montar o copo

3.3.2 Posicionamento do copo

3.3.3 Posicionamento da Tampa

3.3.4 Posicionamento da Sobre tampa

4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

4.2 Procedimentos para Operação

5. LIMPEZA

6. MANUTENÇÃO

7. NORMAS OBSERVADAS

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

9. DIAGRAMA ELÉTRICO

1. INTRODUÇÃO

Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações de uso doméstico.

1.1 Segurança

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Nunca utilize o equipamento com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.2 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada.

1.1.3 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.4 Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.3 Certifique-se que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento, conforme as normas de segurança locais.

1.1.4 As lâminas são muito afiadas. Manipule-as com cuidado.

1.1.5 Sempre coloque a Tampa do Copo N°02 (Fig.01) no liquidificador antes de ligar o aparelho.

1.1.6 Sempre segure o Copo N°03 (Fig.01) enquanto o

liquidificador estiver em funcionamento. Se o Copo N°03 se soltar, desligue o equipamento imediatamente.

1.1.7 Ao misturar líquidos quentes, remova a Sobre Tampa N°01 da Tampa N°02 (Fig. 01) e mantenha as mãos afastadas do orifício da tampa, evitando possíveis queimaduras.

1.1.8 Nunca toque nas lâminas com o equipamento em funcionamento.

1.1.10 Não utilize o equipamento ao ar livre.

1.1.11 Não deixe seu liquidificador funcionando sem supervisão.

1.1.12 Este equipamento não substitui 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.

1.1.13 O liquidificador realiza suas tarefas em segundos, não em minutos. Portanto, nunca o mantenha processando por períodos superiores a 01 (um) minuto. Desligue-o e verifique a consistência da mistura após alguns segundos para evitar que se triture demasiadamente.

1.1.14 Sobrecarregar o equipamento com porções muito pesadas ou muito grandes diminuirá 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.

1.1.15 Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados não poderá ser superior a 40°C.

⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

⚠ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando:
 não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de
 acessórios, introdução de acessórios, manutenção e
 qualquer outro tipo de serviço.

⚠️ **Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes. Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificados. Caso o mesmo esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.**

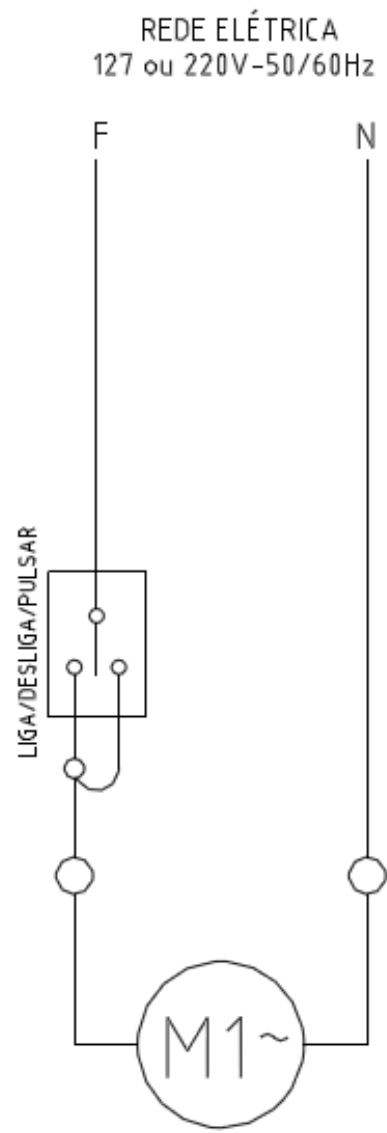
⚠ Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.

⚠ Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of standard notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

9. DIAGRAMA ELÉTRICO

NOTAS: 1- SENTIDO DE ROTAÇÃO PADRÃO P/ ESTA MÁQUINA: HORÁRIO.



2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- 01 – Sobretampa
02 – Tampa
03 – Copo
- 04 – Gabinete
05 – Chave L/D/Pulsar
06 – Pés

CARACTERÍSITCAS	UNIDADE	BLI-1,5 PRO	BLT-1,5 PRO
Capacidade máxima do copo	L	1,5	1,5
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	Hz	50 ~ 60	50 ~ 60
Potência Consumida	W	462	462
Potência Motora	W	800	800
Altura	mm	440	440
Largura	mm	200	190
Profundidade	mm	210	210
Peso Líquido	kg	3,3	3,1
Peso Bruto	kg	4,1	3,8

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850 mm de altura.

3.2 Instalação Elétrica

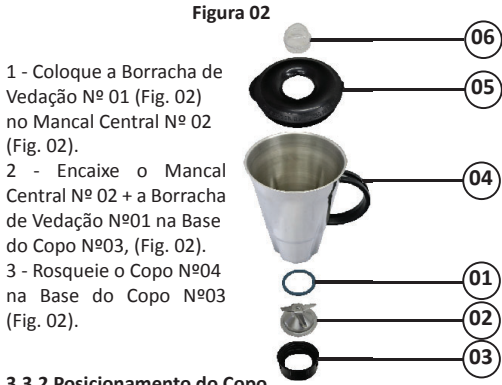
Este equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (50 ~ 60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 pinos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

3.3 Pré-operação

- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Antes de utilizar seu equipamento, deve-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado com água e sabão neutro.

3.3.1 Procedimentos para montar o copo



- 1 - Coloque a Borracha de Vedação Nº 01 (Fig. 02) no Mancal Central Nº 02 (Fig. 02).
- 2 - Encaixe o Mancal Central Nº 02 + a Borracha de Vedação Nº01 na Base do Copo Nº03, (Fig. 02).
- 3 - Rosqueie o Copo Nº04 na Base do Copo Nº03 (Fig. 02).

3.3.2 Posicionamento do Copo

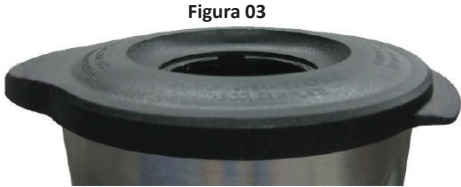
O Copo Nº04 (Fig. 02) possui um versátil sistema de encaixe o qual possibilita que o Copo seja encaixado de maneira simples, ágil e seguro.

Para remover e recolocar o Copo no equipamento basta puxá-lo verticalmente para cima através da alça. Sempre remova ou recoloca o Copo, segurando o mesmo firmemente através da alça.

⚠ Nunca remova ou posicione o Copo com o equipamento ligado.

3.3.3 Posicionamento da Tampa

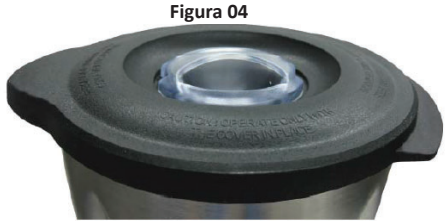
O Copo possui uma Tampa Nº05 (Fig. 02) desenvolvida em material atóxico a qual proporciona uma eficiente vedação durante o processamento. Observe se a Tampa esta devidamente posicionada sobre aborda do Copo conforme a figura abaixo:



3.3.4 Posicionamento da Sobre tampa

A Sobre tampa Nº06 (Fig.02) poderá ser utilizada para visualização do processamento e também para a adição de produtos a serem processados.

Para removê-la basta girar a mesma no sentido horário até que esta se solte, puxando-a verticalmente para cima.



4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Introduza o plugue do equipamento na tomada.

Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave Liga/Desliga N° 05 (Fig. 01) para a posição “I”.

Para desligar o equipamento basta pressionar a Chave Liga/Desliga N° 05 (Fig. 01) para a posição “O”.

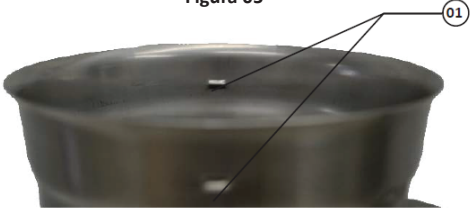
4.2 Procedimentos para Operação

Remova a Tampa juntamente com a Sobre tampa do Copo.

Com o equipamento desligado coloque primeiramente o produto em estado LIQUIDO da receita, posteriormente abasteça o Copo com os produtos de maior consistência.

⚠ Corte o produto em pedaços pequenos de aproximadamente 3,5cm. 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.

Figura 05



Posicione a Tampa com a Sobre tampa conforme descrito anteriormente nos itens 3.3.3 e 3.3.4 e ligue o equipamento.

⚠ Não utilize o equipamento para processar pastas com texturas grossas similar a sobremesa conhecida como “pasta de açaí”.

⚠ O tempo de liquidificação varia para cada produto. Não é recomendável a trituração de produtos sólidos sem o auxílio de algum líquido, pois, poderá ocorrer super aquecimento com consequentemente danos ao sistema de vedação do Copo.

⚠ Nunca ligue o equipamento em vazio, pois danos irreparáveis ocorrerão.

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.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

- Copo N° 03 (Fig. 01);
- Tampa N° 02 (Fig. 01);
- Sobre Tampa N° 01(Fig. 01).

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

Para montar as partes anteriormente removidas, proceda de maneira inversa a sequência dos itens citados acima.

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.



7. NORMAS OBSERVADAS

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

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- A equipamento liga más quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado	- Falha no transporte do produto	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
-Ruídos estranhos	- Rolamentos defeituosos	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
-O produto não tritura.	- Produto muito grande impossibilitando o contato com a hélice. - Hélice sem afiação.	- Corte o produto em pedaços menores, de aproximadamente 3,5cm. - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Vazamento no Copo.	- Problema no sistema de vedação.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).