

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Skymesen
Personal Chef



LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO 1,5 LITROS

MODELO

LIS-1,5-N/LTS-1,5-N

65441.8 - PORTUGUÊS

Data de Revisão: 03/04/2019

METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.

Rodovia Ivo Silveira, 9525 - Bateas

88355-202 - Brusque - Santa Catarina

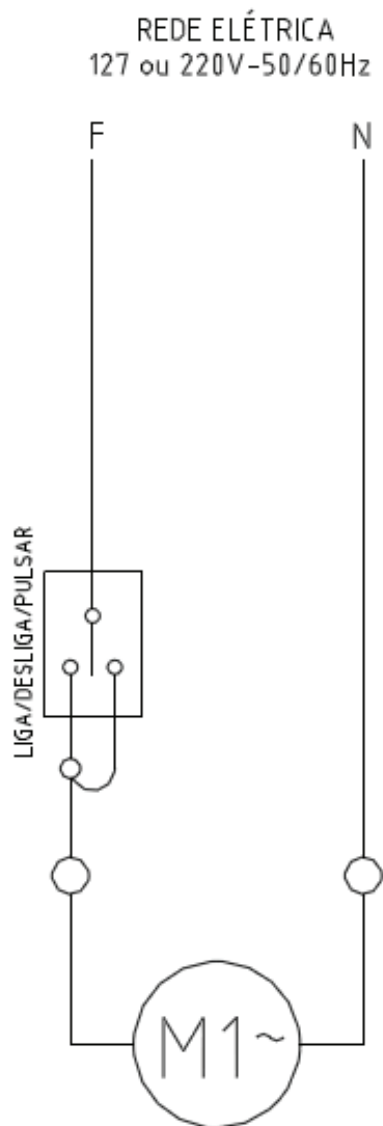
Caixa Postal 52

Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020

www.skymesen.com - comercial@skymesen.com

9. DIAGRAMA ELÉTRICO

NÓTAS: 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

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	LIS-1,5-N	LTS-1,5-N
Capacidade máxima do copo	L	1,5	1,5
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	Hz	50 ~ 60	50 ~ 60
Potência do Motor	CV	0,5	0,5
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

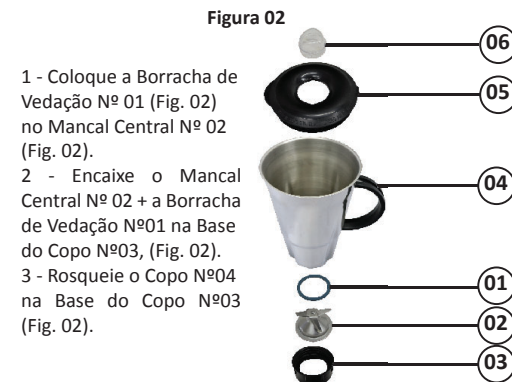
Este equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (50 ~ 60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

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 a borda 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”.

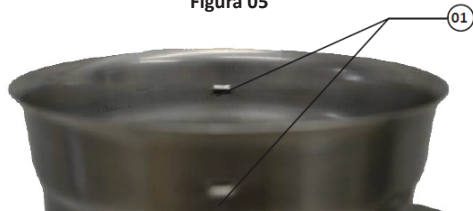
4.2 Procedimentos para Operação

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 mas 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).