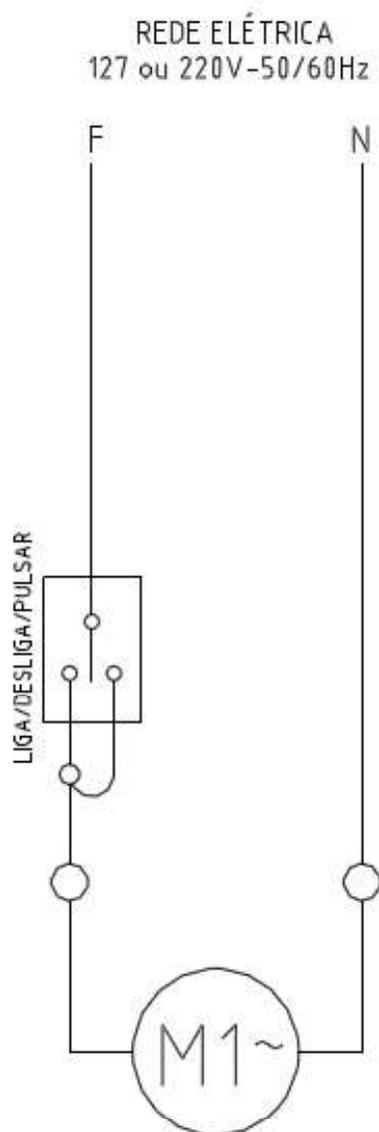


## 9. DIAGRAMA ELÉTRICO

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



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Skymesen**



LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO INOX 1,5 LITROS

MODELO

**LI1.5/LT1.5**

67160.6 - PORTUGUÊS  
Data de Revisão: 30/08/2023  
Metalúrgica Skymesen Ltda.  
Rodovia Ivo Silveira 9525  
Volta Grande  
88355-202 Brusque/SC/Brasil  
www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000  
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537



## 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).

## 2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	LI1.5	LI1.5
Capacidade máxima do copo	L	1,5	1,5
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	Hz	50 ~ 60	50 ~ 60
Altura	mm	405	390
Largura	mm	210	190
Profundidade	mm	190	190
Peso Líquido	kg	2,1	2,1
Peso Bruto	kg	2,6	2,6
Potência do Motor	W	900	900
Potência Nominal	W	350	350

## 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.

Verifique se a tensão da rede elétrica a qual será conectado o plugue do equipamento é 127 ou 220 Volts.

O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, 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

Figura 02

- 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:

Figura 03



### 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.

Figura 04



## 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.

**⚠ Este equipamento não é recomendado para processar mandioca (aipim/macaxeira), devido ao alto teor de amido, polissacarídeos e fibras dietéticas solúveis, como a goma natural.**

**Observação: O processamento de mandioca pode causar danos ao motor, acoplamentos, lâminas, eixos e demais componentes do equipamento.**

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

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.**

### Ordem para Colocar os Ingredientes no Liquidificador:

Para preparar receitas mais rápido e com uma textura perfeita, é essencial saber como organizar os ingredientes no liquidificador.

Veja a sequência ideal:

1. Líquidos (água, sucos, leite, iogurte): Coloque os líquidos primeiro. Isso ajuda as lâminas a girarem com facilidade e evita que os ingredientes sólidos fiquem presos no fundo.

2. Ingredientes Macios (frutas cortadas, legumes cozidos, folhas): Após os líquidos, adicione ingredientes mais leves e macios, como banana ou abacate, seguido de folhas como espinafre ou couve, que são mais fáceis de triturar.

3. Ingredientes Sólidos (frutas congeladas, legumes crus em pedaços): Ingredientes mais firmes vêm em seguida. Eles vão sendo puxados para baixo e misturados aos poucos com os ingredientes já batidos.

4. Ingredientes Pesados (gelo, castanhas, grãos): Coloque gelo e ingredientes mais pesados por último. Eles ajudam a empurrar o restante para as lâminas, facilitando a mistura.

5. Ajustes Finais (adoçantes, temperos, pós): Adicione ingredientes como mel, açúcar, canela ou cacau por último. Para facilitar o controle da quantidade e garantir uma distribuição uniforme, esses itens podem ser colocados pela sobre tampa do liquidificador, já com o aparelho em funcionamento.

Seguir essa ordem não só garante uma mistura mais homogênea e saborosa, como também ajuda a preservar a vida útil do liquidificador. Colocar os ingredientes corretamente evita que o motor seja sobrecarregado, permitindo que as lâminas girem com mais facilidade e eficiência. Dessa forma, seu equipamento trabalha melhor e dura mais, garantindo resultados perfeitos por muito mais tempo.

Atenção:

- O copo monobloco Skymesen possui formato em "V" para garantir a formação de um vórtice (redemoinho) que direciona o alimento para as lâminas, triturando de forma homogênea, com melhores resultados e menores tempos de preparo.

- Em receitas mais pesadas, como açaí, maionese ou bolos, o vórtice pode se fechar. Se isso acontecer é sinal que o processamento não está acontecendo. O alimento irá parar de se movimentar na parte superior do copo e uma bolha de vácuo se formará na hélice, conforme ilustrado na Fig. 05, causando danos ao equipamento.

- Nestes casos é recomendado reduzir a receita, ou aumentar a parte líquida da receita, para sempre manter o vórtice em movimento.



## 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.

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.

- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

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