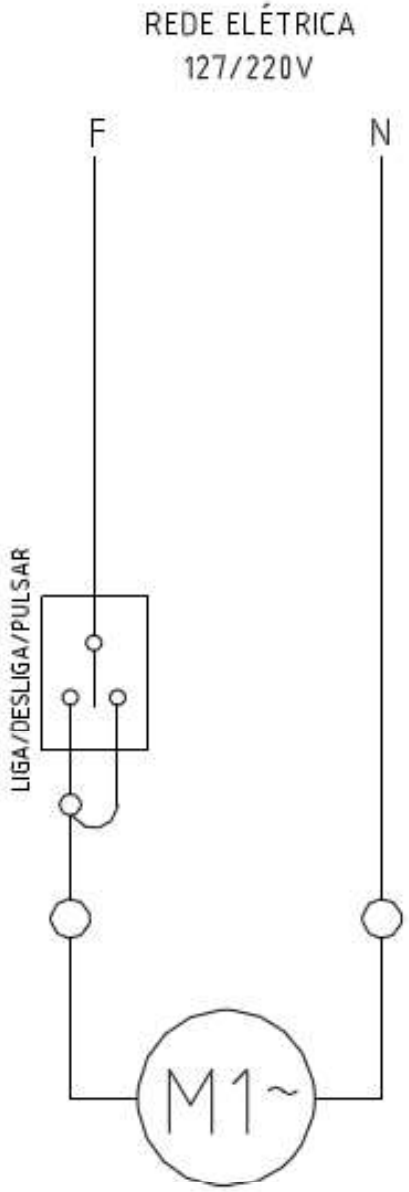
9. DIAGRAMA ELÉTRICO

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



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Skymsen

LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO INOX COPO INOX, 2,0 LITROS

MODELO

TA2

67165.7 - PORTUGUÊS
Data de Revisão:31/08/2023
Metalúrgica Skymsen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymsen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

KIT:671649

SUMÁRIO

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 Posicionamento do Copo

3.3.2 Posicionamento da Tampa

3.3.3 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 e similares, tais como:

- Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
-Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.

1.1 Segurança

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente, o não cumprimento poderá causar lesões graves:

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 funcionando. 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.

⚠ Tenha cuidado se o líquido quente for derramado no liquidificador, pois ele pode ser ejetado do aparelho devido a um vapor repentino.

⚠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.

⚠Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

⚠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.

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. - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Cabo elétrico danificado	- Falha no transporte do produto	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
-Ruídos estranhos	- Rolamentos defeituosos	-Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
-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. - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Vazamento no Copo.	- Problema no sistema de vedação.	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.

Para informações detalhadas sobre os termos da garantia deste produto, consulte o termo de garantia incluído na embalagem. Este documento descreve a cobertura de itens na garantia, o prazo de cobertura, os procedimentos para acionar a assistência técnica autorizada, e requisitos para manter a validade da garantia. Recomenda-se a leitura atenta deste termo para garantir o uso apropriado da garantia.

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01

01 – Sobretampa
02 – Tampa
03 – Copo
04 – Flange do Copo
05 – Flange Suporte Motor
06 – Gabinete
07 – Chave L/D/Pulsar
08 – Pés

CARACTERÍSITCAS	UNIDADE	TA2
Capacidade máxima do copo	L	2
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	50 ~ 60
Altura	mm	450
Largura	mm	215
Profundidade	mm	205
Peso Líquido	kg	2,8
Peso Bruto	kg	3,2
Potência do Motor	W	1000
Potência Nominal	W	400

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 Posicionamento do Copo

O Copo N°03 (Fig.01) possui um versátil sistema de encaixe o qual possibilita que seja encaixado de maneira simples, ágil e seguro.

Para remover e recolocar o Copo N°03 (Fig.01) basta puxá-lo verticalmente para cima através da alça. Sempre remova ou recoloque o Copo, segurando o mesmo firmemente através da alça.

⚠Nunca remova ou posicione o Copo N°03 (Fig.01) com o equipamento ligado.

3.3.2 Posicionamento da Tampa

O Copo Nº 03 possui uma Tampa N°02 (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:

FIGURA 02

3.3.3 Posicionamento da Sobre tampa

A Sobretampa N°01 (Fig.01) 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 03

4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Introduza o plugue do equipamento na tomada.

Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave Liga/Desliga/Pulsar N° 07 (Fig. 01) para a posição “I”.

Para desligar o equipamento basta pressionar a Chave Liga/Desliga/Pulsar N° 07 (Fig. 01) para a posição “O”.

4.2 Procedimentos para Operação

Remova a Tampa juntamente com a Sobretampa 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 3,5cm. 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.**

Observe o nível máximo indicado no Copo (Fig. 04).

FIGURA 04

Posicione a Tampa com a Sobre tampa conforme descrito anteriormente nos itens 3.3.2 e 3.3.3 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.

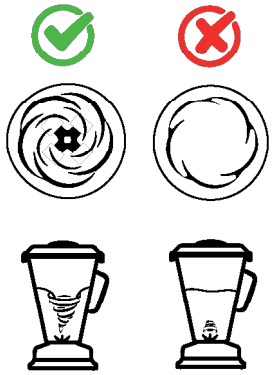
5. Ajustes Finais (adoçantes, temperos, pós): Adicione ingredientes como mel, açúcar, canela ou cacau por último. Para facilitar o controle da quantidade e garantir uma distribuição uniforme, esses itens podem ser colocados pela sobre tampa do liquidificador, já com o aparelho em funcionamento.

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 Skymsen 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.

FIGURA 05



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, isolação 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, isolação 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