



LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

MODELO

L2

691591 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 15/04/2025
Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

MANUAL DE INSTRUÇÕES

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
KIT: 691590

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO2

1.1 Segurança2

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS
TÉCNICAS3

3.1 Posicionamento3

3.2 Instalação Elétrica3

3.3 Pré-operação3

4. OPERAÇÃO4

4.1 Acionamento4

4.2 Procedimento para Operação4

5. LIMPEZA4

6. MANUTENÇÃO5

7. NORMAS OBSERVADAS.....5

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....5

9. DIAGRAMA ELÉTRICO6

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

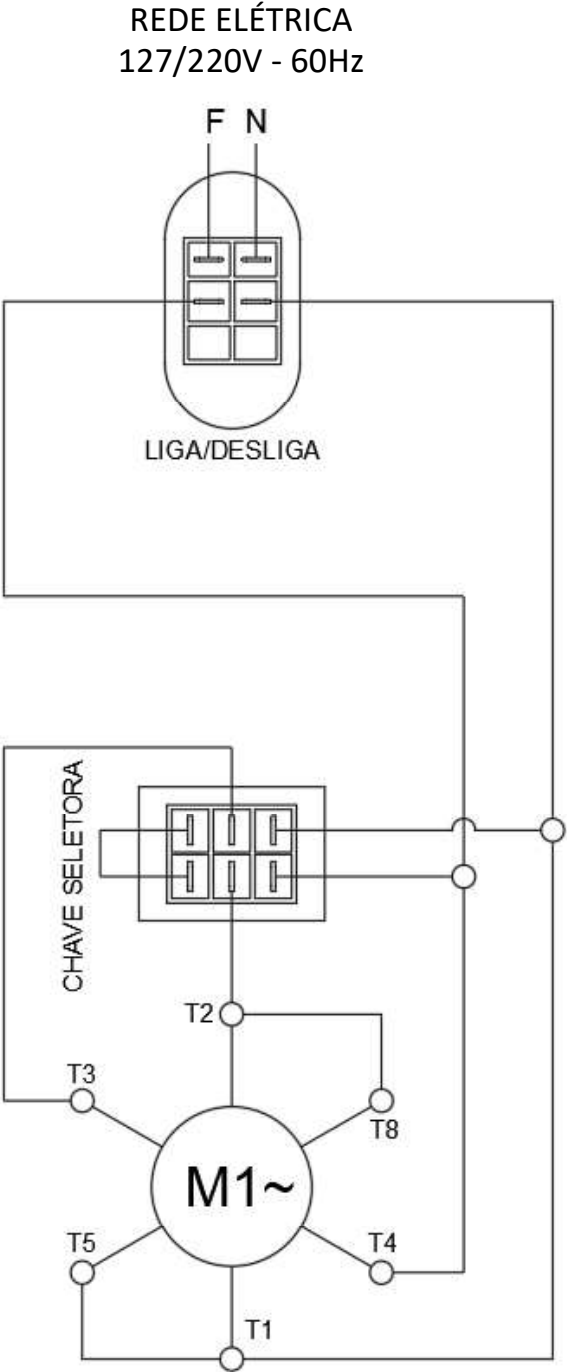
As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente, o não cumprimento poderá causar lesões graves:

- 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 podem ocasionar lesões corporais.
- 1.1.4** Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- 1.1.5** Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

- 1.1.6** Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.
- 1.1.7** Sempre coloque a tampa do liquidificador antes de ligar o aparelho.
- 1.1.8** Fique atento ao copo enquanto o liquidificador estiver em funcionamento. Caso o copo se solte, desligue o equipamento imediatamente.
- 1.1.9** Ao misturar líquidos quentes, remova a Sobre Tampa da Tampa e mantenha as mãos afastadas do orifício, evitando possíveis queimaduras.
- 1.2.0** Não utilize o equipamento ao ar livre.
- 1.2.1** Não deixe seu liquidificador funcionando sem supervisão.
- 1.2.2** Nunca toque nas Lâminas com o equipamento em funcionamento.
- 1.2.3** Ao realizar a instalação elétrica do equipamento, conecte o fio de aterramento conforme as normas de segurança locais.
- 1.2.4** 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.
-  Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
-  Nunca introduza os dedos nos locais de alimentação e descarga de alimentos. Utilize apenas os soquetes na alimentação.
-  Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, inserção ou remoção de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.
-  Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.
-  Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.
-  Este equipamento não deve ser limpo com jatos d’água.

9. DIAGRAMA ELÉTRICO



2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



- 01 - Tampa do Copo
02 - Copo
03 - Flange do Copo
04 - Flange Suporte Motor
05 - Gabinete
06 - Base
07 - Pé
08 - Chave Liga
09 - Chave Desliga
10 - Sobre Tampa

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	L2
Capacidade do Copo	l	2
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	60
Potência do Motor	CV	0,5
Potência Nominal	W	665
Rotação	RPM	3500
Altura	mm	640
Largura	mm	240
Profundidade	mm	270
Peso Líquido	Kg	9,1
Peso Bruto	Kg	10,2

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

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os três pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

Este equipamento foi desenvolvido para atuar com tensões de 127 ou 220 Volts. Ao receber a máquina, ajuste a tensão à tensão encontrada na rede elétrica. Para tanto, na parte traseira da máquina existe uma chave seletora de tensão. Ajuste se necessário.

⚠ Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item “Operação” deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

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 possui um versátil sistema de encaixe o qual possibilita que seja encaixado de maneira simples, ágil e segura.

Para remover e recolocar o Copo basta puxá-lo para cima através das alças. Sempre remova ou recoloca o Copo segurando o mesmo firmemente através das 02 alças.

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

3.3.2 Posicionamento da Tampa

A Tampa do Copo foi desenvolvida em Borracha atóxica e proporciona uma eficiente vedação durante o processamento. Observe se a Tampa está devidamente posicionada sobre a borda do Copo, conforme a Figura abaixo:

FIGURA 02



3.3.3 Posicionamento da Sobretampa

A Sobretampa poderá ser utilizada para visualização do processamento e também para a adição de produtos à serem processados.

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

FIGURA 03



4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

- Introduza o plugue do equipamento na tomada.
- Para desligar o equipamento basta pressionar a Chave “0” (Nº1 Fig. 04)
- Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave “I” (Nº2 Fig.04).

FIGURA 04



4.2 Procedimento para Operação

Remova a Tampa do Copo juntamente com a Sobretampa. Com o equipamento desligado abasteça primeiramente o Copo com os produtos em estado LÍQUIDO da receita e posteriormente os produtos de maior consistência.

⚠ Corte o produto em pedaços pequenos de aproximadamente 3,5 cm. Esse processo ajuda no tempo de trituração, principalmente em produtos congelados. Para trituração de gelo, recomenda-se a adição de um pouco de água.

Posicione a Tampa com a Sobretampa conforme descrito anteriormente nos itens 3.3.2 e 3.3.3 e ligue o equipamento.

⚠ 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 superaquecimento, consequentemente danos ao sistema de vedação do Copo.

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

Atenção:

- O copo monobloco Skysmen 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

⚠ Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

Passo 1: Desligue o plugue da tomada.
Passo 2: Realize a desmontagem do equipamento (Item 3.5).
Passo 3: Lave as partes desmontáveis com água quente e sabão neutro.

⚠ Nunca utilize jatos d’água diretamente sobre o equipamento, exceto as partes desmontáveis.

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° 02 ;
 - Tampa N° 01;
 - Sobretampa N° 10.

Para a limpeza do equipamento deve se proceder da seguinte maneira:

- Retirar o plugue da tomada;
- Colocar o EPI apropriado (luvas de látex);
- Retirar a tampa e o copo da base;
- Retirar o excesso de resíduos em água corrente;
- Colocar água e solução detergente no interior do copo do liquidificador;
- Coloque o copo com a solução na base e ligue-o por alguns segundos;
- Limpe o copo do liquidificador com auxílio de esponja tipo fibraço (para o copo) e escova de cabo comprido para a lâmina;
- Enxaguar até a retirada total de resíduos;
- Aplicar solução desinfetante, seguindo as orientações de uso do fabricante;
- Secar naturalmente;
- Cobrir com plástico transparente, seco e limpo.

Nota:

Para a limpeza e higienização devem ser utilizados os seguintes produtos químicos:

- WHITE CLEAN: solução detergente do fornecedor SPARTAN.
- METAQUAT: solução desinfetante do fornecedor SPARTAN.

ou

- DRAX LAVA LOUÇAS CONCENTRADO: solução detergente do fornecedor Diversey Brasil Indústria Química LTDA.
- QUARTER PLUS: solução desinfetante do fornecedor Elfen Indústria e Comércio Ltda.

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.

7. NORMAS OBSERVADAS

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

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica e proceda conforme item 3.1 Acionamento. - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- A máquina 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).