



LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

MODELO

LC3/LC4/LC6/LC8/LC10

69470.2 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 26/10/2023

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: 694701

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO2

1.1 Segurança 2

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS

TÉCNICAS 3

3.1 Posicionamento 3

3.2 Instalação Elétrica..... 3

3.3 Sistema de segurança 3

3.4 Pré-operação 4

4. OPERAÇÃO5

4.1 Acionamento 5

4.2 Procedimento para Operação 5

5. LIMPEZA5

6. MANUTENÇÃO6

7. NORMAS OBSERVADAS.....6

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....7

9. DIAGRAMA ELÉTRICO8

1. INTRODUÇÃO

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias e similares.

- O uso deste equipamento não é recomendado quando:
- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
 - O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

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.

[illegible]

Diagram of the Skyman blender with numbered callouts:

- 01: Lid
- 02: Blade assembly
- 03: Main body
- 04: Base
- 05: Motor unit
- 06: Power switch
- 07: Feet
- 08: Control panel
- 09: Base housing
- 10: Lid lock

- | CARACTERÍSTICAS | UNIDADE | LC3 | LC4 | LC6 | LC8 | LC10 |
|--------------------|---------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Capacidade do Copo | l | 3,6 | 4 | 6 | 8 | 10 |
| Tensão | V | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 | 127 ou 220 |
| Freqüência | Hz | 50-60 | 50-60 | 50-60 | 50-60 | 50-60 |
| Potência do Motor | CV | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Potência Nominal | W | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| Rotação | RPM | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 |
| Altura | mm | 660 | 660 | 720 | 750 | 780 |
| Largura | mm | 240 | 290 | 310 | 330 | 340 |
| Profundidade | mm | 255 | 280 | 300 | 320 | 330 |
| Peso Líquido | Kg | 4,5 | 5 | 5,25 | 5,3 | 5,5 |
| Peso Bruto | Kg | 5,8 | 6,3 | 6,75 | 6,9 | 7,2 |

- ⚠ Nunca remova o Anteparo de Segurança Nº 1 do copo.**

⚠ 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.

3.3.2 Sistema de Proteção do Motor

Este equipamento possui um sistema de segurança para prevenir a queima do motor. Caso a máquina esteja operando em sobrecarga ou caso algum alimento bloqueie a rotação da lâmina, o disjuntor de proteção irá desarmar para impedir a queima do motor.

FIGURA 03

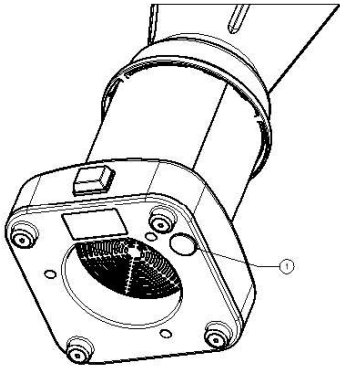
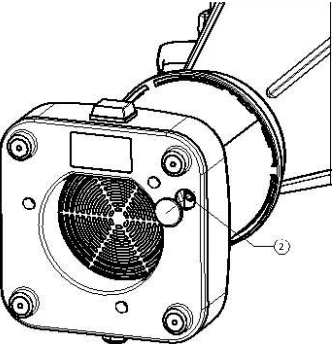


FIGURA 04



⚠ Caso isso aconteça, favor aguardar alguns minutos para que o motor esfrie. Em seguida retire o Tampão de Borracha (Nº1, Fig.03), e pressione o botão de rearme do Disjuntor (Nº2, Fig.04)

3.4 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.

3.4.1 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 recoloque o Copo segurando o mesmo firmemente através das 02 alças.

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

3.4.2 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 05



3.4.3 Posicionamento da Sobretampa

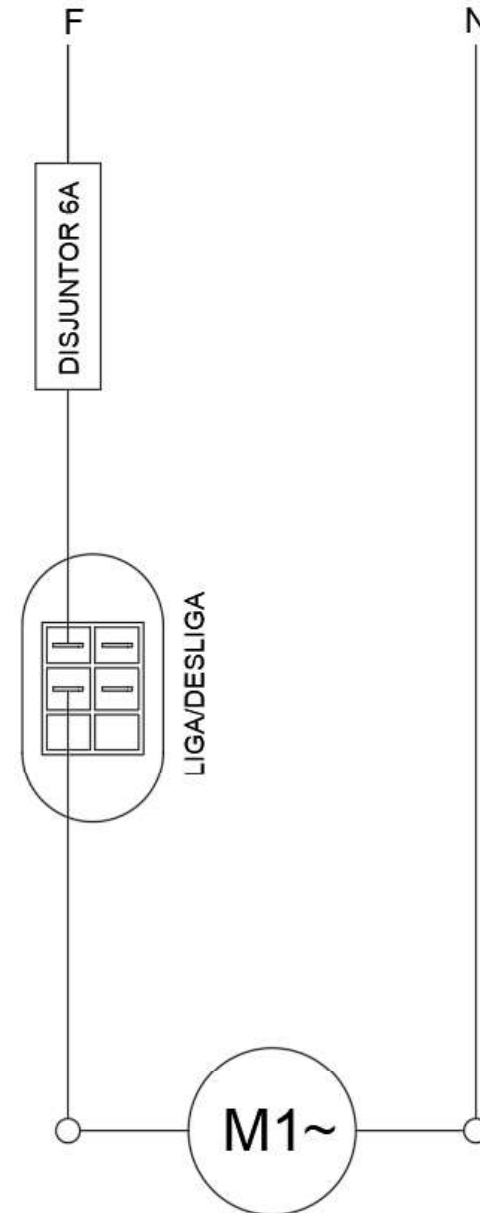
A Sobretampa poderá ser utilizada para visualização do processamento e também para a adição de produtos à serem processados.

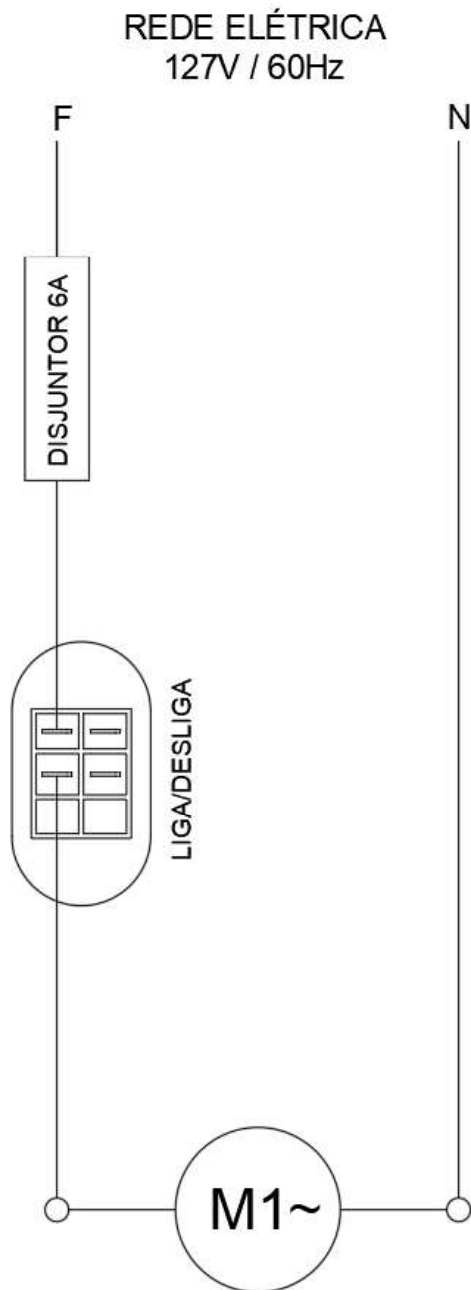
Para removê-la basta girá-la no sentido horário até que esta se solte, puxando-a para cima.

FIGURA 06



REDE ELÉTRICA 220V / 60Hz



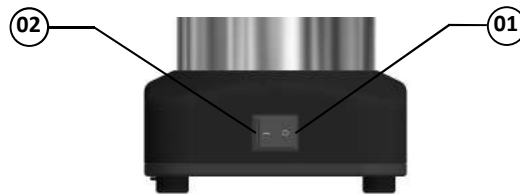


4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

- Introduza o plugue do equipamento na tomada.
- Para desligar o equipamento basta pressionar a Chave "0" (Nº1 Fig. 07)
- Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave "1" (Nº2 Fig.07).

FIGURA 07



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.

⚠ O volume máximo do copo é determinado pelo Anteparo de Segurança (Nº 1, Fig. 02).

Posicione a Tampa com a Sobretampa conforme descrito anteriormente nos itens 3.4.2 e 3.4.3 e ligue o equipamento.

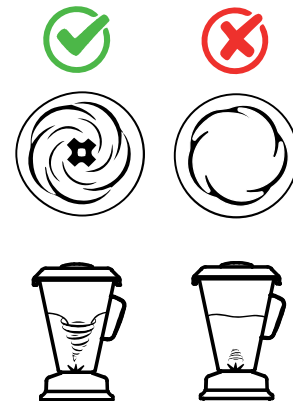
⚠ O tempo de liquidificação varia para cada produto. Não é recomendável a trituração de produtos sólidos sem o auxílio de algum líquido, pois, poderá ocorrer superaquecimento, consequentemente danos ao sistema de vedação do Copo.

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

Atenção:

- O copo monobloco 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. 08, 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 08



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.

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 Nº 02 ;
- Tampa Nº 01;
- Sobretampa Nº 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.

7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

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.

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 Autoriza (ATA).