

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Skymesen



LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

MODELO
TA4

70275.8 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 01/09/2023
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

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
KIT: 702756

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	3
3.1 Posicionamento	3
3.2 Instalação Elétrica	3
3.3 Sistema de segurança	3
3.4 Pré-operação	4
4. OPERAÇÃO	4
4.1 Acionamento	4
4.2 Procedimento para Operação	4
5. LIMPEZA	4
6. MANUTENÇÃO	5
7. NORMAS OBSERVADAS.....	6
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	6
9. DIAGRAMAS ELÉTRICOS.....	7

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-se de 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 sobretampa 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** 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.
- 1.2.5** 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.

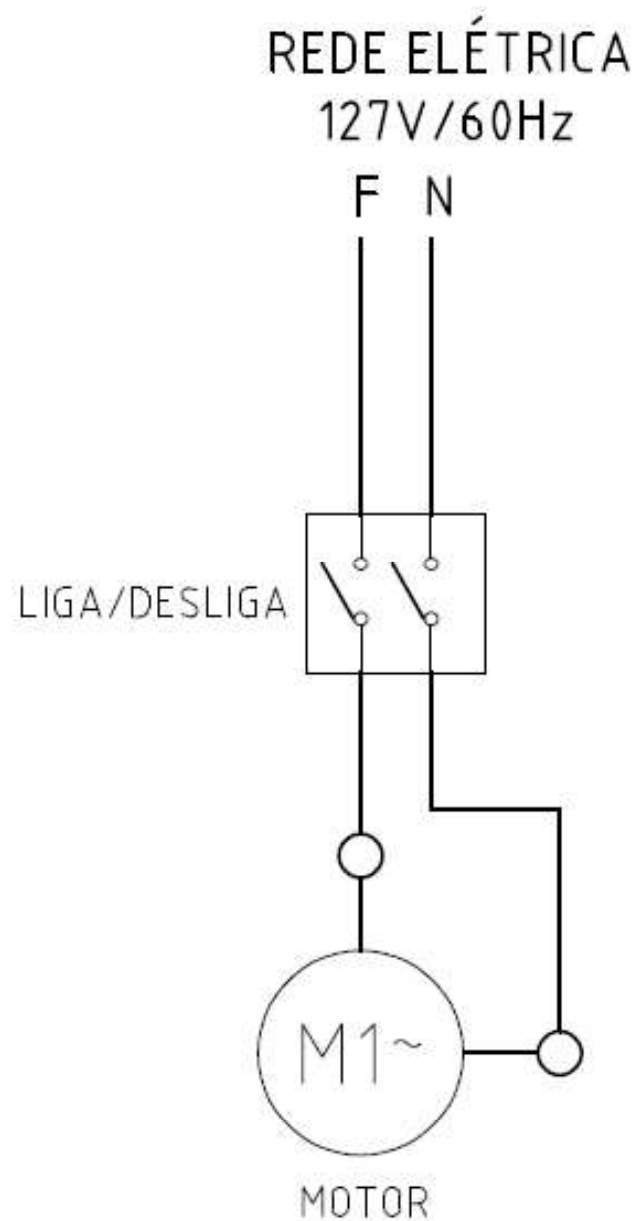
⚠ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso, antes de limpá-lo, inserção ou remoção de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

⚠ 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.

⚠ O equipamento não deve ser limpo com jatos d'água.

9. DIAGRAMAS ELÉTRICOS



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 60335-2-64

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, ele 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).

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



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

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	TA4
Capacidade do Copo	l	4
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	60
Potência do Motor	W	1200
Potência Nominal	W	590
Rotação	RPM	22000
Altura	mm	700
Largura	mm	270
Profundidade	mm	240
Peso Líquido	Kg	4,6
Peso Bruto	Kg	6,3

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.

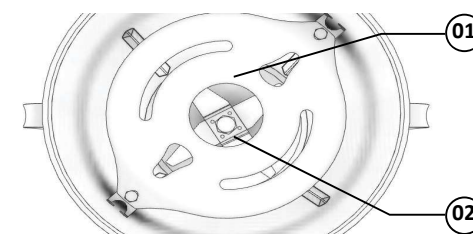
Este equipamento não é BIVOLT. Verifique se a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta do cabo.

3.3 Sistema de segurança

3.3.1 Anteparo de Segurança do Copo

O Copo possui um Anteparo de Segurança N° 01 (Fig. 02), desenvolvido para impedir o acesso de partes do corpo humano a Lâmina N° 02 (Fig. 02), garantindo assim maior segurança ao usuário.

FIGURA 02



- 01 - Anteparo de Segurança 02 - Lâmina

⚠ Nunca remova o Anteparo de Segurança N° 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.

3.4 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 03



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 04

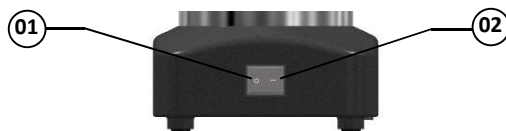


4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

- Introduza o plugue do equipamento na tomada.
- Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave "I" (Nº2 Fig.05).
- Para desligar o equipamento basta pressionar a Chave "O" (Nº1 Fig. 05)

FIGURA 05



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.

⚠ Não utilize este equipamento para processar pastas com texturas grossas similares à sobremesa conhecida como "pasta de açaí".

⚠ 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 01, 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.

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 trituração.
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.

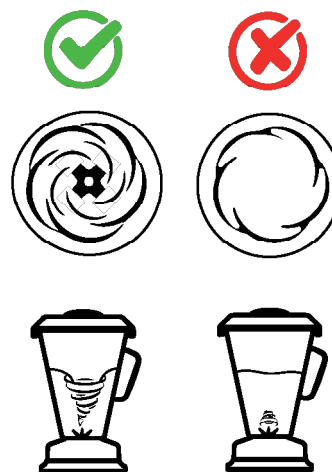
5. Ajustes Finais (adoçantes, temperos, pós): Adicione ingredientes como mel, açúcar, canela ou cacau por último. Para facilitar o controle da quantidade e garantir uma distribuição uniforme, esses itens podem ser colocados pela sobre tampa do liquidificador, já com o aparelho em funcionamento.

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. 06 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 06



5. LIMPEZA

⚠ Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de 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° 02 ;
- Tampa N° 01;
- Sobretampa N° 10.

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.

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

- Para lavar o interior do copo abasteça o Copo até a metade da sua capacidade com água e adicione uma pequena dose de detergente neutro.

- Coloque a Tampa e ligue o Liquidificador por 30 segundos.

- Remova o conteúdo e enxague o Copo.

- Se necessário utilize uma escova com cabo e cerdas de nylon para auxiliar na remoção de materiais impregnados no mesmo.

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 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