



LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO INOX, COPO MONOBLOCO INOX

MODELO

TA-03/04MB-N

61631.1 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 18/05/2020
METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.
Rodovia Ivo Silveira, nº 9525 - Volta Grande
88355-202 - Brusque - Santa Catarina
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.skymesen.com - comercial@skymesen.com



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 Sobretampa

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:

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 Sobretampa 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

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

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	TA-03MB-N	TA-04MB-N
Capacidade máxima do copo	L	3	4
Tensão	V	127 ou 220	127 ou 220
Frequência	Hz	60	60
Potência do Motor	W	1290	590
Potência Nominal	W	1290	590
Altura	mm	660	700
Largura	mm	270	270
Profundidade	mm	240	240
Peso Líquido	kg	5	5,3
Peso Bruto	kg	6	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

Este equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (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 recoloca 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 N° 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 a borda 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.

⚠ 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 Sobretampa conforme descrito anteriormente nos itens 3.3.1 e 3.3.2 e ligue o equipamento.

⚠ Não use o equipamento para processar pastas com texturas grossas similares 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.

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:

- Sobretampa N° 01(Fig. 01);
- Tampa N° 02 (Fig. 01);
- Copo N° 03 (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.
- * Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

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.

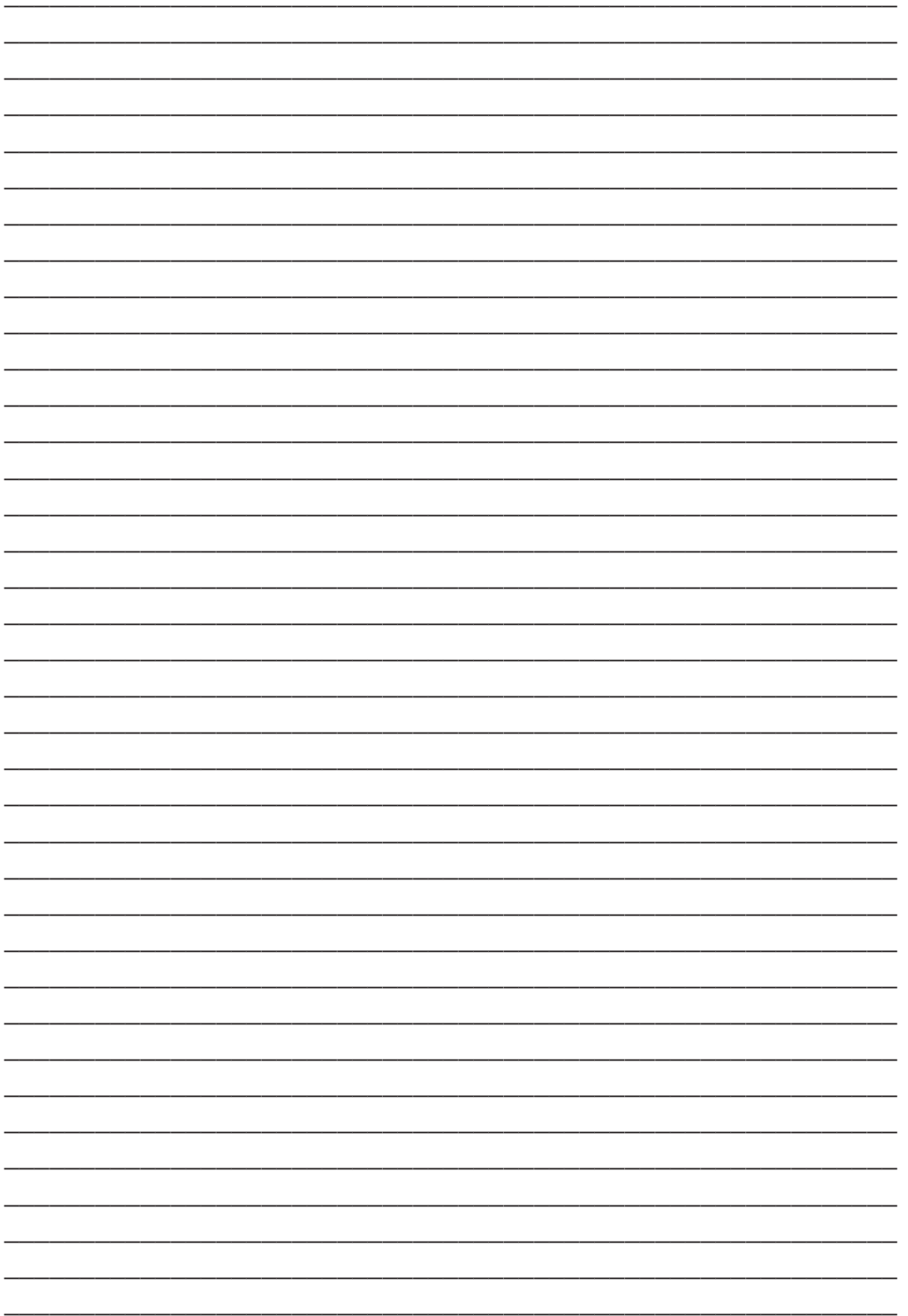


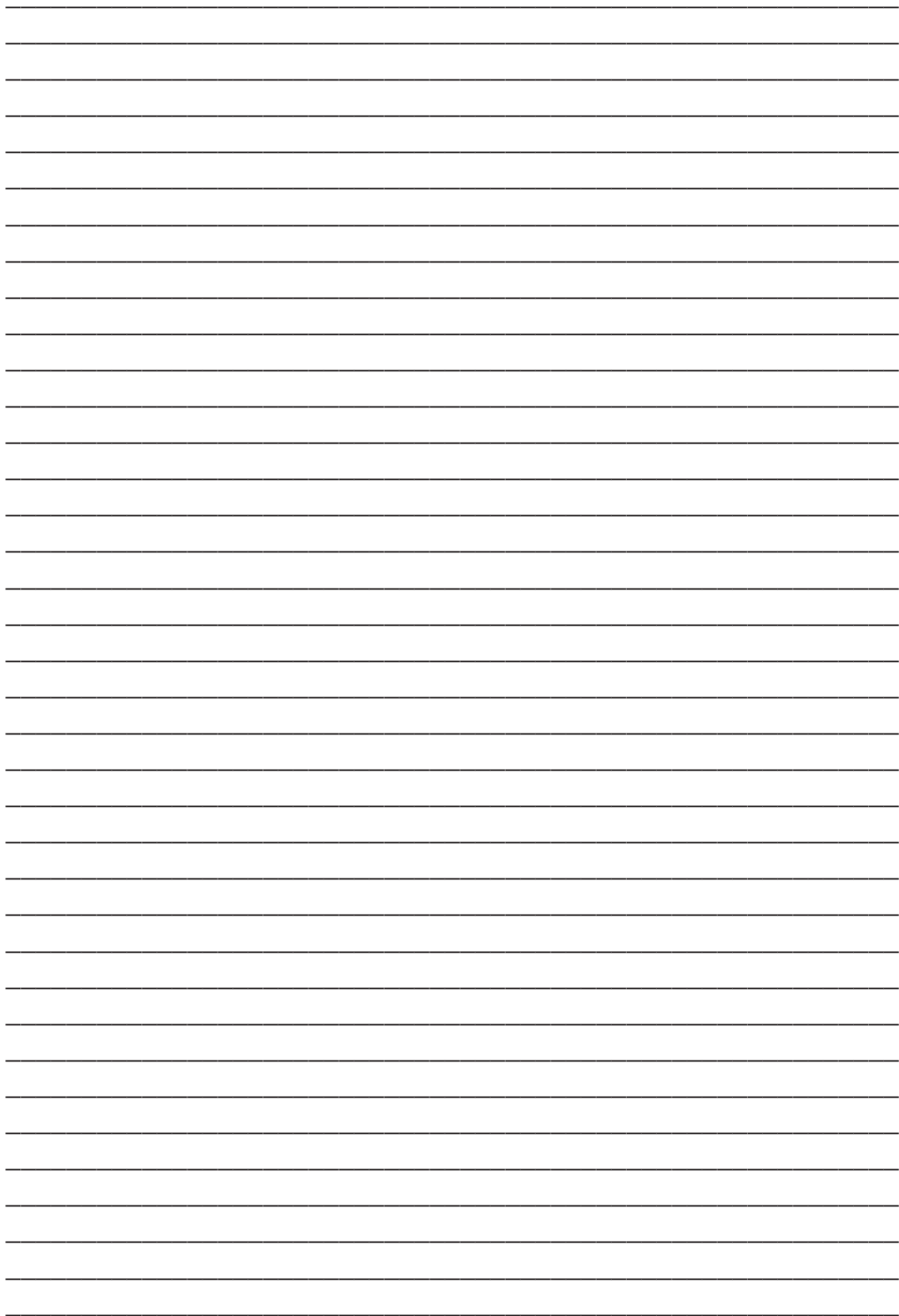
7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

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).
- O 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).





9. DIAGRAMA ELÉTRICO

REDE ELÉTRICA
127/220V

CHAVE LIGA/DESLIGA
(VISTA FRONTAL)

