

Lined area for notes or additional information.

# MANUAL DE INSTRUÇÕES



LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX

MODELO  
**LC2**

69753.6 - PORTUGUÊS  
Data de Revisão: 30/08/2023  
Metalúrgica Skymssen Ltda  
Rodovia Ivo Silveira 9525  
Volta Grande  
88355-202 Brusque/SC/Brasil  
CNPJ: 82.983.032/0001-19  
www.skymssen.com – Fone: +55 47 3211 6000



DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.  
KIT: 697535



## 9. DIAGRAMA ELÉTRICO



## 2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



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

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	LC2
Capacidade do Copo	l	2
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	50/60
Potência do Motor	CV	0,5
Potência Nominal	W	500
Rotação	RPM	4500
Altura	mm	660
Largura	mm	240
Profundidade	mm	255
Peso Líquido	Kg	4,2
Peso Bruto	Kg	5,3

### 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.

⚠ 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

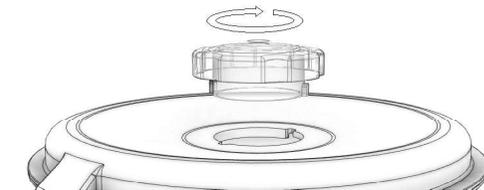


#### 3.3.3 Posicionamento da Sobretampa

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



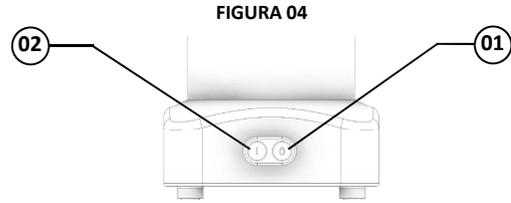
## 4. OPERAÇÃO

### 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).



### 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.

## 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.

## 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.	- Verifique se existe Energia Elétrica e proceda conforme item 3.1 Acionamento.
	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- 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).