



Instructions Manual / Manual de Instrucciones

CAUTION!

HAZARDOUS MOVING PARTS
Disconnect Power Before
Cleaning or Servicing



¡ATENCIÓN!

PARTES MOVIBLES PELIGROSAS
Desconecte de la Red Eléctrica
antes de la Limpieza o Manutención



Band Saw / Sierras para Huesos

Model / Modelos

SK

Office

Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH _____ 01

2. ESPAÑOL _____ 17



SK

SUMMARY

1. INTRODUCTION	02
1.1 Safety	02
1.2 Main Components	02
1.3 Technical Characteristics	04
2. INSTALLATION and PRE OPERATION	04
2.1 Installation	04
2.2 Pre Operation	05
3. OPERATION	05
3.1 Procedure for Operation	05
3.2 Cleaning	06
4. GENERAL SAFETY RULES	08
4.1 Basic Fundamentals Practices	08
4.2 Cares and Observations before to Switch On the Machine	09
4.3 Routine Inspection	10
4.4 Operation	10
4.5 After the Work Ends	11
4.6 Maintenance	11
4.7 Advice	11
5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS	11
5.1 Problems , Causes and Solutions	11
5.2 Adjustement and Replacement of Components	13
5.3 Electrical Diagram	16
5. GENERAL ADVICES	16

Registro de Garantía



IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas



Información del Usuario

Preguntas sobre como llenar este formulario?

llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Devuelva el formulario completo a la:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 512

North Miami, FL 33181 - USA

O fax formulario a:

305-866-2704

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- | | |
|--|---|
| ☐ Panadería Bagel y Operaciones | ☐ Mayorista con Comestibles |
| ☐ Panadería (Asociado con Restaurante) | ☐ Mayorista sin Comestibles |
| ☐ Bolera | ☐ Empacador de Carne |
| ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | ☐ Otros negocios que prepara o servir alimentos |
| ☐ Carnicería | ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| ☐ Abastecimiento | ☐ Pizza (Cenar en /llevar) |
| ☐ Club de Tiendas | ☐ Restaurantes (independiente / cadena) |
| ☐ Tienda de Conveniencia | ☐ Escuela |
| ☐ Club de Campo | ☐ Estadios / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante) | ☐ Supermercado |
| ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | ☐ El parque temático |
| ☐ Tienda de Alimentos | ☐ Universidad / Escuela |
| ☐ Gobierno | ☐ Viñedo |
| ☐ Hospital | ☐ Clube de Almacenes |
| ☐ Alojamiento | ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional) |

* Nombre de la Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el número de serie: _____

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí
☐ No

* Comprado en: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio.

** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantia, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será válida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYMSEN y SKYMSEN.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :

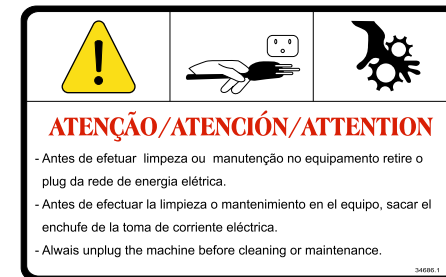
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

1. Introduction

1.1 Safety

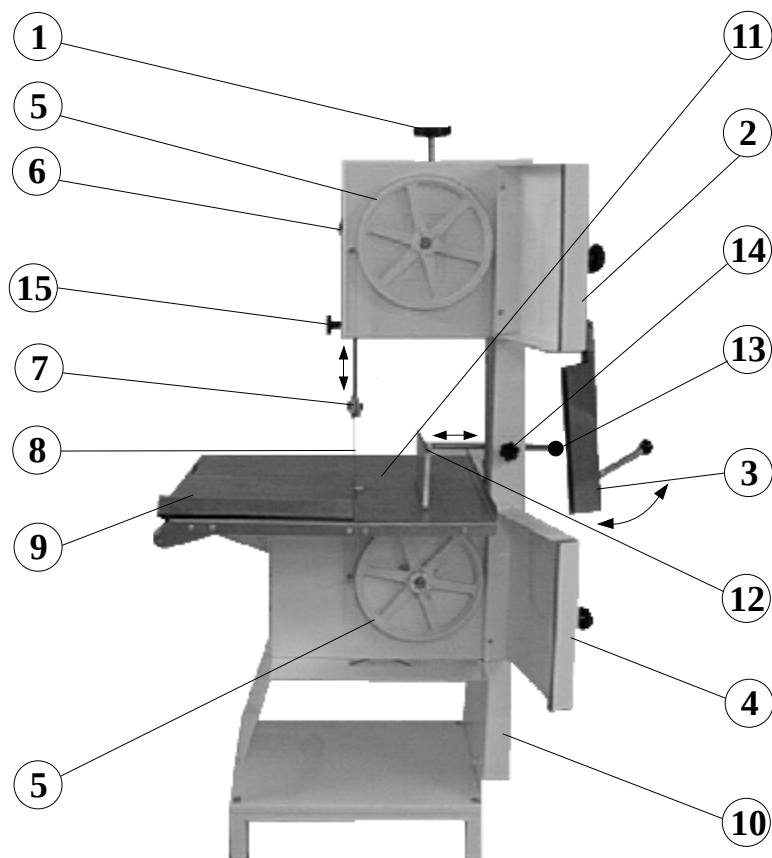
When misused, the Band Saw SK can be potentially DANGEROUS. Maintenance, cleaning or any other service on this machine must be made only by properly trained personnel and the power plug must be disconnected. For your safety, the following instructions must be followed in order to avoid accidents:

- 1.1.1 Unplug the machine when you need to remove any removable part during cleaning, maintenance or any other operation.
- 1.1.2 Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation.
- 1.1.3 Never touch the blade #. 08 (Pic.01), even when the machine is off, because it has sharp edges.
- 1.1.4 Never adjust the upper blade guide, with the blade in movement
- 1.1.5 Never use water jets directly upon the machine.
- 1.1.6 Never use clothes with wide sleeves, especially on the wrists during the operation.
- 1.1.7 Use steel gloves when operating the saw .
- 1.1.8 Keep your hands away from movable parts, when in operation .
- 1.1.9 Never turn the machine on with wet hands, shoes or clothes.
- 1.1.10 Never switch the saw ON with any door open .
- 1.1.11 Always ground machine properly ..



1.2 Main Components

All components of this machine were made of raw materials carefully selected for each function, according to the test patterns and Siemens experience.



- 1-Blade tension graduator
- 2-Upper door
- 3-Pusher
- 4-Lower door
- 5-Wheel
- 6-ON / OFF Switch
- 7-Blade Guide

- 8-Blade (width 5/8")
- 9-Sliding table
- 10-Frame
- 11-Stationary table
- 12 - Thickness Guide (optional)
- 13 – Spherical Handle
- 14 – Thickness Guide Knob
- 15 – Blade Guide Knob

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en www.skyfood.us.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSSEN** y **SKYMSSEN**, accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despesas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despesa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libetar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

Table - 01

Characteristics	Unit	SK
Voltage	V	110
Electric Current	A	14,4
Frequency	Hz	60
Power Rating	HP	1
Consumption	Kw.h	0,75
Height	Inches	69"
Width	Inches	31 1/2"
Depth	Inches	31 1/2"
Net Weight	lb	183
Gross Weight	lb	238
Maximum Cut Width	Inches	11 3/8"
Minimum Cut Height	Inches	11 5/8"
Blade Lenght	Inches	98"

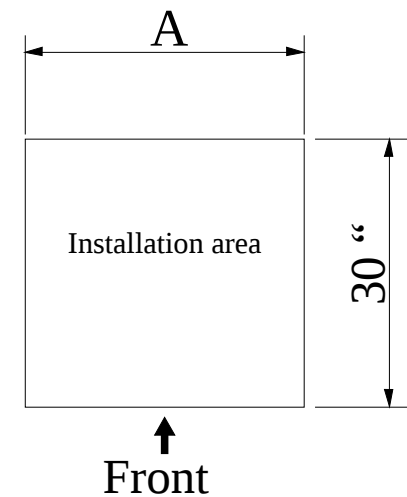
2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

The Band Saw must be installed onto a stable working surface. Verify if the voltage of the power point it will be connected to is 110V. The cord has a plug with two flat pins and one round pin .The round pin is earth, the three pins shall be properly connected before to start the saw .

A = 70" (With Thickness Guide)

A = 40" (without Thickness Guide)



2.2 Pre-Operation

IMPORTANT

Make sure the blade is set with the correct tension before the operation, by rotating the Blade Tension Graduator #.01 (Pic.01) handle clockwise, until it starts to snap.

Check if the Band Saw is firm on its position. Before using it, all the parts in contact with the product must be cleaned with water and neutral soap. In order to graduate (stretch) the blade, rotate the Graduator #. 01 (Pic.01) handle clockwise until it starts to snap, by this the blade tension will be always the ideal one recommended by the manufacturer.

3. Operation

3.1 Procedure for operation

IMPORTANT

Under no circumstances put your hands towards the blade to push the product to be cut.

With the machine turned off, adjust the Blade Guide #. 07 (Pic. 01) and the Thickness Guide #.12 (Pic.01). To operate the Band Saw, activate the ON / OFF Switch #. 06 (Pic.01). Place the product to be processed upon the Sliding Table #.09 (Pic.01), push it towards the blade #.08 (Pic.01) and lean it on the Thickness Guide #.12 (Pic.01), keeping the desired slice thickness. When pulling back the product, be careful so it does not touch the flat side of the blade, preventing the blade from getting out of the wheels.

Siemens Hint

When using the stationary table , to have the meat to slip with an easy movement spray a little water on the table .

Warranty Registration



IMPORTANT:

Only for products of the trademark:



User Details

Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

* Contact Person: _____

* Business type:

- | | |
|--|---|
| ☐ Bakery and Bagel Operations | ☐ Mass Merchandiser with Grocery |
| ☐ Bakery (Associated with Restaurant) | ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery |
| ☐ Bowling Center | ☐ Meat Packer and Purveyor |
| ☐ Business and Industry In-House Feeding | ☐ Other Business that prepares or serves food |
| ☐ Butcher | ☐ Other Business that sells but doesn't serve food |
| ☐ Catering | ☐ Pizza (Dine In / Carry Out) |
| ☐ Club Stores | ☐ Restaurants (Independent / Chain) |
| ☐ Convenience Store | ☐ School |
| ☐ Country Club | ☐ Stadiums / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant) | ☐ Supermarket / Grocery |
| ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | ☐ Theme Park |
| ☐ Food Store | ☐ University / College |
| ☐ Government | ☐ Vineyard / Winery |
| ☐ Hospital | ☐ Warehouse Clubs |
| ☐ Lodging | ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional) |

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List.

☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes
☐ No

* Purchased On: ____/____/____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the FLEETWOOD by SKYMSEN and SKYMSEN brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on January 14th, 2014.

3.2 Cleaning

To clean the machine, firstly disconnect it from the power point. All the parts that have contact with the meat must be cleaned.

Find below the description of the procedure to remove the removable parts:

3.2.1 – To remove the upper door #. 02 (Pic. 01) , loosen the handle, and lift the door .

3.2.2 – To remove the lower door #. 04 (Pic. 01) loosen the handle and lift the door .

3.2.3 - To remove the blade by rotating the Blade Tension Graduator #. 01 (Pic 01) handle anti-clockwise and remove it from the upper and lower wheels.

3.2.4 - Wash all parts with hot water and neutral soap , and after dry them .

3.2.5 – Never use hard , or sharp objects , such as knives , or hooks to clean meat residuals stuck on the doors . Use a plastic brush .

3.2.6 – To assemble the movable parts , follow the reversal order . .

IMPORTANT

Put Vaseline on the wheel holes every 15 days. Pay attention to the blade position to avoid inversion. The teeth must be turned to the front of the machine with the inclination downwards.

3.2.1 Cautions with Stainless Steel:

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel:

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us.

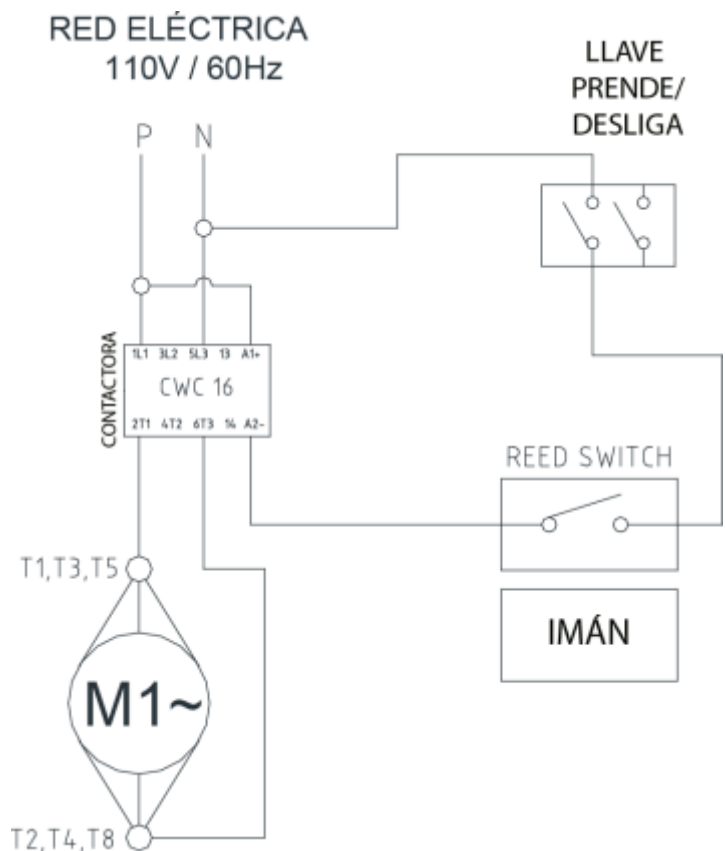
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYSEN** and **SKYSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing

5.3 DIAGRAMA ELÉCTRICO



6. CONSEJOS GENERALES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.
- SKYMSSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.
- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

4. General Safety Rules

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.

4.1 Basic Fundamentals Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points . These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands , wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket. Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents. Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry. Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary. Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

READ CAREFULLY AND WITH ATTENTION THE SAFETY OR OPERATION INSTRUCTIONS LABELS DISPLAYED ON THE MACHINE, AS WELL AS THE INSTRUCTION MANUAL AND THE TECHNICAL CHARACTERISTICS WRITTEN INSIDE .

4.2 Cares and Observations Before to Switch ON the Machine

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

5.2.4 Ajuste del Guía de La Hoja

El Guía de la Hoja No.07 (Foto-1) es ajustado de acuerdo con la altura del producto a ser cortado. Tiene como función mantener durante el corte la hoja perpendicular a la mesa y inflexible.

Para ajustar el Guía de la Hoja, siga las instrucciones abajo:

-Gire la manipula No.15 (Foto-1) en el sentido anti-horario para proporcionar el movimiento vertical.

-Ajustar de forma que se aproxime al máximo del producto a ser cortado, pero con el cuidado para que deje libre el movimiento del producto.

-Para finalizar gire la manipula No.15(Foto-1), en sentido horario para trabar el guía .

5.2.5 Ajuste del Cojinete Superior

El ajuste del Cojinete Superior tiene el objetivo de centralizar la hoja en el volante y evitar que la misma pueda caer.

Para ajustar el Cojinete Superior siga las instrucciones abajo con la maquina desconectada de la red eléctrica :

-Afloje la Hoja No.08 (Foto-1) girando el calibrador No. 01(Foto 1)en el sentido anti horario .

-Retire la Tapa Trasera , aflojando los tornillos , con una llave de tuerca de 10 mm .

-Afloje las tres tuercas No.1 (Foto-3), con una llave de tuerca de 10 mm .

-Con un destornillador, gire $\frac{1}{4}$ de vuelta en el sentido anti horario el tornillo No.2 (Foto-3). si la hoja estuviera en posición adelantada, y gire el tornillo $\frac{1}{4}$ en sentido horario, si ella estuviera en posición para tras.

-Apretar las tres tuercas No.1(Foto-03), con la llave de tuerca de 10 mm .

-Calibrar la hoja conforme esta escrito en el punto 5.2.2

-Girar manualmente el volante y verificar si la hoja esta centralizada en el mismo.

Proceder así hasta que la hoja se quede centralizada.

Foto 02

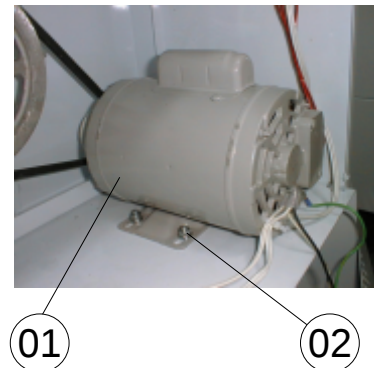
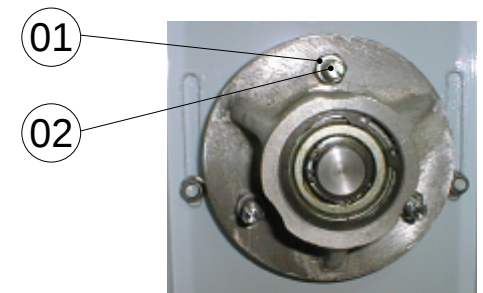


Foto 3



5.2 AJUSTE Y SUBSTITUCIÓN DE COMPONENTES

5.2.1 Correa de transmisión

Para garantizar un buen funcionamiento de la maquina y una vida longa de las correas , estas deben estar bien reguladas . Caso se queden flojas , las correas irán patinar durante la operación .

También debe se cuidar para que ellas no trabajen bajo demasiada tensión , pues en esta condición causarán desgaste prematuro en los rodamientos .

Para el ajuste de las correas procedase como sigue :

OBSERVACIÓN

Al hacer el ajuste de las correas , verifique también el alineamiento de las poleas .

Con una llave de tuerca de 10mm , saque los tornillos que fijan la tapa trasera inferior y retírela, para tener acceso a las poleas.

Usando una llave de tuerca (13mm), afloje las tuercas No.02 (Foto02) que fijan el motor No.01 (Foto 02).

En seguida con el auxilio de una palanca de madera, empuje el motor en el sentido que provoque una mayor tensión de las Correas, después apriete los tornillos No.02 (Foto 02)

Apriete las tres tuercas No.01 (Foto 03) previamente aflojadas.

Calibre la tensión de la hoja como explicado en Pre-Operación , ítem 2.2 .

Gire el volante con las manos para averiguar si la hoja esta centralizada en el volante. Si ella no está centralizada, continúe girando el volante hasta que la hoja se centralice.

5.2.2 Calibración de la Hoja

Con el uso diario de la sierra la hoja puede sufrir una dilatación .

Por consiguiente controle la tensión de la hoja al iniciar su jornada de trabajo. Gire el calibrador de tensión de la hoja No.01 (Foto 1) en el sentido horario, hasta que se escuche el estallido de escape , en este momento la hoja estará con la tensión adecuada para el trabajo .

5.2.3 Ajuste Del Regulador de Corte

El Regulador de Corte No. 12 (Foto 1) (opcional) es un accesorio desarrollado para el corte , con seguridad para el operador .Su principal función es proveer cortes con espesor igual .

Para el ajuste del regulador proceda como sigue :

Gire la manipula No.14 (Foto 1) en el sentido anti horario para mover el regulador .

A través de la manipula esférica No.13 (Foto 1) mueva el regulador horizontalmente aumentando o disminuyendo la distancia hasta la hoja de acuerdo con la necesidad .

Finalmente gire la manipula No 14(Foto 1) en el sentido horario para trabar el regulador en la posición deseada .

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

Oil reservoir has to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors, belts, chains or gears and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt, chain or gears show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

Never touch turning parts with your hands or in any other way. NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After The Work Ends

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine. Never clean the machine unless it has come to a complete stop. Put all components back to their functional positions before turning it ON again. Check level of oil. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

4.7 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS

5.1 Problems, Causes and Solutions

The Band Saw SK were designed to operate with minimum maintenance. However, some irregularities may occur during its operation, due to the natural wear out caused by the equipment use.

If there is any problem with your machine, check the Table-02 bellow, where you will find some possible solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

Tabla - 02		
Problema	Causas	Solución
* La maquina no liga	* La maquina esta desconectada de la red eléctrica. * Falta de Energía Eléctrica * Problema con el Circuito interno	* Ligue el cable eléctrico de la maquina en la red eléctrica * Averigüe si hay energía eléctrica * Llame la asistencia técnica
* Olor a quemado o humo	* Problema con el motor o otros circuitos eléctricos	* Llame la asistencia técnica
* La maquina liga, pero cuando el producto entra en contacto con la hoja, la misma para o gira en baja Rotación rotação	* Correa patinando * Hoja con baja tensión * Capacitor de partida del motor con defecto.	* Ajuste la tensión de la correa de acuerdo con el ítem 5.2.1 * Haga la calibración de la hoja de acuerdo con el ítem 5.2.2 * Llame la asistencia técnica
* Ruidos anormales	* Vibración exagerada en el gabinete del motor debido al desplazamiento del amortiguador * Hoja patinando sobre el volante * Rodamientos con defectos * Hoja soldada de forma incorrecta	* Colocar en su posición correcta el amortiguador. * Hacer la calibración de la hoja de acuerdo con el ítem 5.2.2 * Llame la asistencia técnica * Cambiar la Hoja
* Hoja se rompe seguidamente	* Hoja o volante sucio * Volantes con defectos	* Hacer limpieza de acuerdo con ítem 3.2 Limpieza * Cambiar los Volantes
*Dificultades en el corte del producto	*Hoja o volante sucio * Hoja con mala tensión * Hoja sin Filo	* Hacer limpieza de acuerdo con ítem 3.2 * Hacer la calibración de la hoja de acuerdo con el ítem 5.2.2 conforme descrito em 5.2.2. * Cambiar la Hoja

4.6 Manutención

Con la maquina ligada cualquier operación de manutención es peligrosa .
DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN .

4.7 Aviso

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo .
La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD .

5. Análisis y Solución de Problemas

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

Las Sierras fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debido al desgaste natural causado por su uso .

Caso haya algún problema con su maquina , verifique la Tabla 02 abajo , donde están indicadas algunas soluciones recomendadas .

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

Table - 02		
Problem	Cause	Solution
The saw does not switch on	The saw plug is off its socket	Put the plug on its socket
	Electric energy shortage	Check if there is electric power
	Some problem with the internal circuits of the saw	Call Skymssen Technical
Smoke , or burnt smell	Some problem with the internals or externals circuits	Call Skymssen Technical Assistance
The saw switches on , but when the meat touches the blade #.08 (Pict.01) the Technical blade stops or turns slowly.	The belt is slipping	Adjust belt tension . See item 5. 2. 1
	The motor capacitor is failing .	Call Skymssen Technical Assistance
	Low tension of the blade	Regulate the blade tension see item 5.2.2
Strange noises	Blade slipping on wheels	Turn the blade tension regulator.See item 5. 2. 2
	Motor housing exaggeretaed vibration due the shok absorber displacement.	Correct the scock absorber position.
	The blade is not correctly welded.	Change the blade
The blade frequently tears	The blade or the wheels are dirty	Clean the saw . See item 3. 2
	Faulty wheels	Change the wheels
Difficulty to cut the meat	The blade or the wheels are dirty	Clean the saw . See item 3. 2
	Wrong tension on the blade .	Regulate the blade tension. See item 5. 2. 2
	The blade is off the wheels center	Proceed to adjust the upper bearing. See item 5. 2. 5 . When no improvement is obtained call Skynsen Technical Assistance .
	Blade sharpeness is lost.	Replace the blade.

5.2 Adjustments and Replacement of Components

5.2.1 – Belts

To obtain longer life for belts and a good performance of the machine, the belts must be perfectly adjusted. In case they are loose, they will skid during operation.

One must be careful not to over stretch the belts, because it may cause premature wearing of ball bearings.

To adjust the belt, proceed by following the instructions below:

NOTE

When adjusting the belts, check for perfect alignment of the pulleys.

Remove the lower rear lid, by releasing the screws with a 10mm spanner.

Loosen the motor nuts #. 2 (Pic.02) with a 13mm spanner.

Then, using a wood lever, dislocate the motor #. 01 (Pic.02) in order to stretch the belts and retighten the nuts #. 02 (Pic.02).

5.2.2 Blade Adjustement

With daily use of the Band Saw SK, the blade can be dilated because of its flexible structure.

Check the blade tension before to start working with the machine. Turn the graduator #. 1 (Pic.01) clockwise, until the graduator warns the skidding has started, this way the blade will be with the ideal tension to work.

5.2.3 – Thickness Adjustment

The Thickness Guide was developed to help user on cutting and to improve safety. Its main function is to provide cuts with the same thickness.

To adjust the Cut Regulator, follow the procedures below:

- Σ Rotate the knob #.15 (Pic.01) anti-clockwise to move the Thickness Guide.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1Aviso

Al averiguar la tensión de las correas , NO coloque los dedos entre las correas y las poleas .

4.3.2Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina , con relación a ruidos anormales .

Verifique la tensión de las correas , y sustituya el conjunto , caso alguna correa o polea tenga desgaste . Al verificar la tensión de las correas , NO coloque los dedos entre la s correas y poleas.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente .

4.4 Operación

4.4.1Avisos

No trabaje con pelo largo , que pueda tocar cualquier parte de la maquina , pues el mismo podría causar serios accidentes . Amarrelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo .

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina .

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera , partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1Cuidados

Siempre limpie la maquina . Para tanto , deslíguela físicamente del soquete .

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares , antes de ligarla otra vez.

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.1.3Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga /

desliga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes .

Evite choques mecánicos , ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento .

Evite que agua , suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina .

NO ALTERE las características originales de la maquina .

NO SUCIE , RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN . Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano .

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina .

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina . Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el Revendedor .

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado , pueden provocar choques eléctricos . Antes de usarlos verifique sus condiciones .

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente claro .

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto .

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida .

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

Σ Using the spherical handle #.13 (Pic.01), move the Thickness Guider horizontally upon the stationary Table #.11 (Pic.01), increasing or decreasing the distance between the Thickness Guide and the Blade, according to your necessity.

Σ Rotate the knob #. 14 (Pic.01) clockwise to lock the Thickness Guide on the desired position.

5.2.4 Blade Guide Adjustment

The blade guide #. 07 (Pic.01) adjustment shall be made accordingly to the height of the product that will be cut. Its main function is to keep the blade perpendicular to the stationary table and inflexible.

To adjust the Blade Guide #. 07 (Pic.01), proceed according to description below, keeping the machine disconnected from the power line:

Σ Turn the knob #. 15 (Pic.01) anti-clockwise to allow vertical movement.

Σ Adjust it as close as possible to the product that will be cut, however being careful not to avoid any free movement.

Σ Turn the knob #. 15 (Pic.01) clockwise to fix the Blade Guide in the wanted position.

5.2.5 – Upper Bearing Adjustment

The adjustment of the Upper Bearing is made in order to centralize the blade on the wheel, and to prevent it from skipping.

To adjust the Upper Bearing, proceed according to description below, keeping the machine disconnected from the power line:

Σ Loosen the Blade #.08 (Pic.01) using the graduator, accordingly to item 3.2.3

Σ Take out the upper rear lid, removing the Screws using a 10mm spanner.

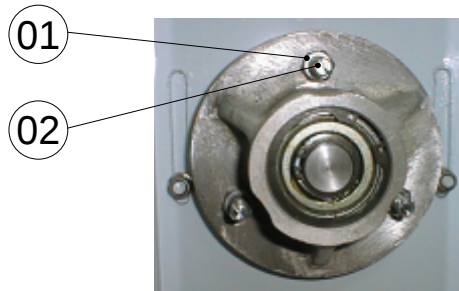
- Σ Loosen the three nuts #. 01 (Pic.03) with a 10 mm spanner.
- Σ Using a screw driver, rotate the screw #. 02 (Pic. 03) ¼ of a turn anti-clockwise, if the blade is dislocated to the front. If the blade is dislocated to the back, rotate the Screw ¼ of a turn clockwise.
- Σ Tighten the three nuts #. 01 (Pic.03), previously loosen., with a 10 mm spanner
- Σ Adjust the blade according to description on 5.2.2
- Σ Manually rotate the Wheel and check if the Blade is centered on it. Proceed like this until the blade is centered.

Picture - 02



01 02

Picture - 03



01 02

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LERATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas , etc.) verifique siempre si el comando es el correcto , o en caso de dudas , consulte este Manual .

Nunca toque ni accione un comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas etc.) por acaso .

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas , señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación . La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida .

3.2.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable:

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

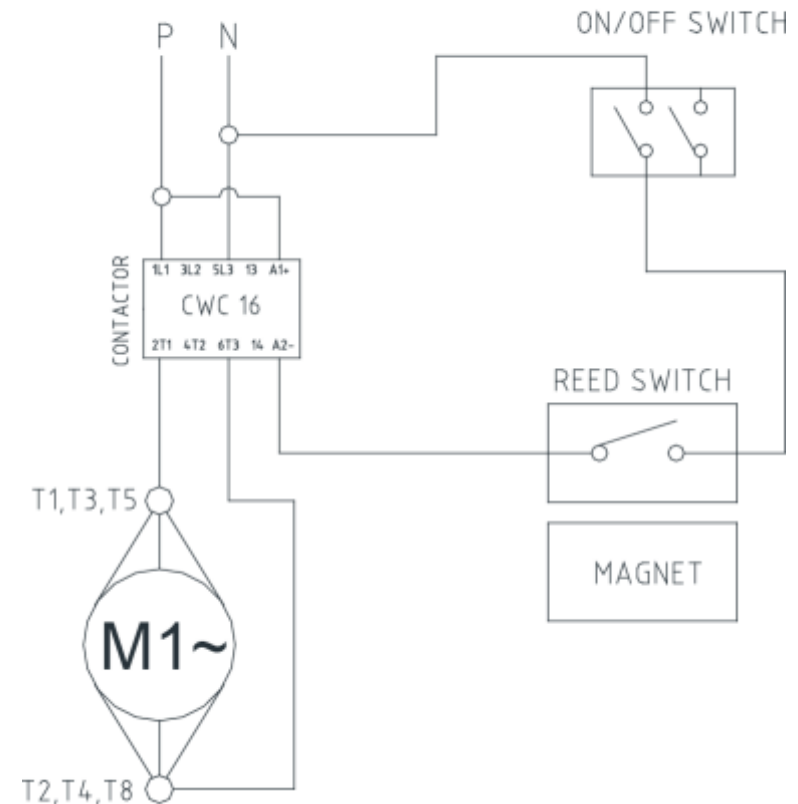
Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

5.3 ELECTRIC DIAGRAM

ELECTRICAL NETWORK 110V / 60Hz



6. GENERAL ADVICES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

INDICE

1. Introducción	18
1.1 Seguridad	18
1.2 Componentes Principales	18
1.3 Características Técnicas	20
2. Instalación Y Pre-operación	20
2.1 Instalación	20
2.2 Pre- Operación	21
3. Operación	21
3.1 Procedimiento para la Operación	21
3.2 Limpieza	22
4. Nociones Generales De Seguridad	24
4.1 Practicas Basicas De Operación	24
4.2 Cuidados Y Observaciones Antes De Ligar La Maquina	25
4.3 Inspección De Rutina	26
4.4 Operación	26
4.5 Despues De Terminar El Trabajo	26
4.6 Manutención	27
4.7 Avisos	27
5. Analisis Y Resolución De Problemas	27
5.1 Problemas, Causas Y Soluciones	27
5.2 Ajuste Y Substitución De Componentes	29
5.3 Diagrama Eléctrico	31
6. Consejos Generales	31

3.2 Limpieza

Para hacer la limpieza desligue la maquina y la desconecte de la red eléctrica. Todas las partes que entren en contacto con la carne deben ser limpias. Siguen los procedimientos para la remoción de las partes.

3.2.1 La Puerta Superior No.2 (Foto 01), afloje la manipula de cierre y levante la puerta verticalmente .

3.2.2 La Puerta Inferior No. 4 (Foto 01), afloje la manipula de cierre y levante la puerta verticalmente .

3.2.3 Para retirar la hoja gire la manipula de control de tensión No.01 (Foto 01) en el sentido anti-horario, después retire la hoja de los volantes superior y inferior.

3.2.4 Lave todas las partes con agua caliente y jabón, secándolas en seguida.

3.2.5 Nunca use herramientas como: cuchillas, tenedores, ganchos, o otros para remover residuos de carne de la maquina. Para hacer eso use un cepillo de plástico.

3.2.6 Remonte los componentes siguiendo los pasos arriba inversamente.

IMPORTANTE

Coloque Vaselina en el hueco de los volantes a cada 15 días. Observe la posición de la hoja para no haber inversión. Los dientes deberán quedarse para el lado de adelante de la maquina, con la inclinación para bajo.

2.2 PRE-OPERACIÓN

IMPORTANTE

La hoja debe estar bien calibrada. Use la manipula No.01 (Foto 01) girándola en el sentido horario hasta que sea obtenida la tensión correcta de la hoja.

Verifique si la maquina está firme, no debe ser permitido ningún movimiento sobre la superficie de soporte. Antes del uso, la hoja , los volantes y las puertas deben ser limpias con agua y jabón neutro.

Caso la maquina sea proveída con el Calibrador de Tensión (opcional), gire el manipulo Foto 01 (No.01), hasta que el calibrador empiece a escapar, eso significa que la hoja alcanzó su tensión correcta.

3. OPERACIÓN

3.1 Procedimiento para la Operación

IMPORTANTE

Nunca coloque su mano en la dirección de la hoja para empujar el producto a ser cortado. Para su mayor seguridad use guantes de acero.

Con la maquina desligada, ajuste el Guia de la Hoja No. 07 (Foto-1) y el Regulador de corte (opcional) No.12 (Foto-1).

Ligue la maquina colocando la llave Liga/Desliga No. 06 (Foto 1) en la posición Liga. Coloque el producto a ser procesado sobre la mesa fija o sobre la mesa movable (opcional), empujando en dirección de la hoja. El producto debe estar en contacto con Regulador de Corte No. 12(Foto-1) (opcional) para mantener el espesor deseado de la tajada.

Al traer de vuelta el producto, cuide para que no toque la parte de atrás de la hoja, para evitar que la hoja salga del volante.

Es posible hacer el corte usando solamente la mesa fija.

Sugerencia SKYMSSEN

Al usar la mesa fija, para facilitar el deslice del producto esparce un poco de agua sobre la mesa.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 SEGURIDAD

Cuando usada incorrectamente , la Sierra para Huesos Mod. SK es una maquina potencialmente PELIGROSA. La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.

1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.

1.1.3Nunca toque la hoja, mismo con la maquina desligada, pues la misma posee un lado cortante.

1.1.4 Nunca ajuste el Regulador de Corte con la hoja en movimiento.

1.1.5 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

1.1.6 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.

1.1.7 Use guantes de acero durante la operación.

1.1.8 Mantenga las manos lejos de las partes movibles

1.1.9 Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.1.10 Nunca ligue la maquina con una de sus puertas abiertas.

1.1.11 Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para la seguridad suya y del equipo.



1.2 PRINCIPALES COMPONENTES

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función , dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN .

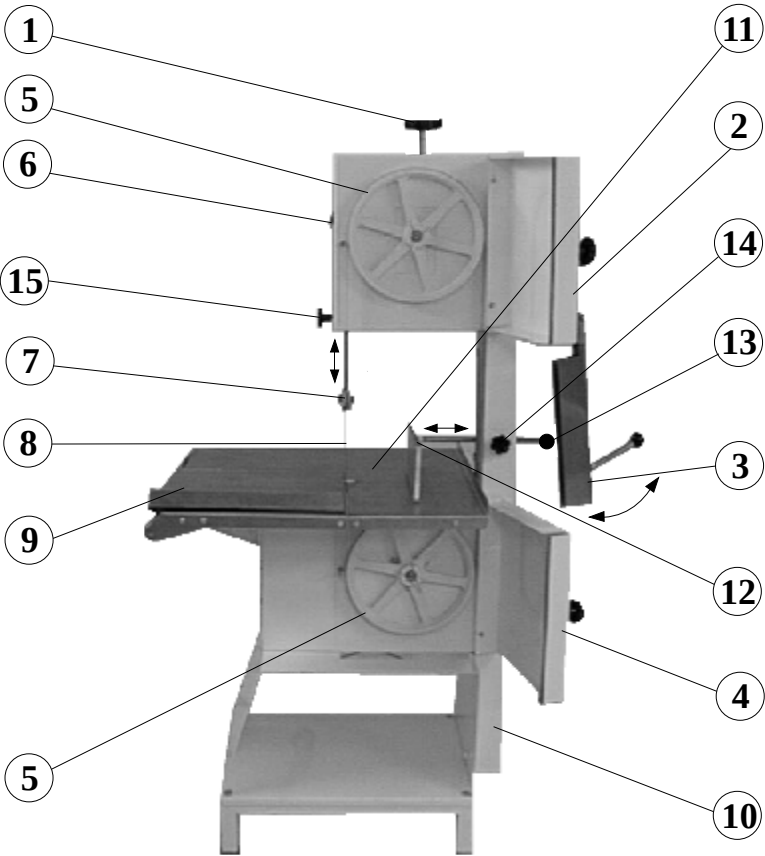
Tabla 01

Característica	Unidad	SK
Voltaje	V	110
Corriente Eléctrica	A	14,4
Frecuencia	Hz	60
Potencia	CV	1
Consumo	Kw.h	0,75
Altura	mm	1752
Ancho	mm	800
Profundidad	mm	800
Peso Neto	kg	83
Peso Bruto	kg	108
Ancho de Corte	mm	290
Altura de Corte	mm	295
Largo de Hoja	mm	2510

2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

2.1 INSTALACIÓN

Las Sierras para Huesos deben ser instaladas sobre una superficie estable.
Verifique el voltaje de la maquina.
El voltaje del motor debe ser el mismo que lo de la red eléctrica.
Atierre la maquina correctamente.



01. Calibrador de tensión de la hoja
02. Puerta Superior
03. Empujador Completo (Opcional)
04. Puerta Inferior
05. Volante
06. Llave Liga / Desliga
07. Guia de la Hoja
08. Hoja (Ancho 1/2")
09. Mesa Movable (opcional)
10. Estructura
11. Mesa Fija
12. Regulador de Corte Completo (Opcional)
13. Manipula Esférica.
14. Manipula de fijación del Regulador de Corte
15.Manipula Guia de la Hoja

A = 1600mm (Con regulador de Corte)

A = 1240mm (Sin regulador de Corte)

