



***Instructions Manual / Manual de Instrucciones
Manuel D'Instruction***



Meat Grinder / Modeladora de Carne / Hacheur

Model / Modelos / Modèle

***PSA-15HD
PSA-25HD***

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 / SOMMAIRE

1. ENGLISH	01
2. ESPAÑOL	12
3. FRANÇAIS	23



PSA-15HD
PSA-25HD

SUMMARY

1. Introduction	02
1.1 Safety	02
1.2 Main Components	03
1.3 Technical Characteristics	04
2. Installation and Pre Operation	04
2.1 Installation	04
2.2 Pre Operation	04
3. Operation	05
3.1 Head Assembling	05
3.2 Operating Procedures	05
3.3 Starting	06
3.4 Cleaning	06
4. General Safety Practices	06
4.1 Basic Operation Procedures	07
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching the Machine On	08
4.3 Routine Inspection	08
4.4 Operation	09
4.5 After Finishing the Work	09
4.6 Maintenance	09
4.7 Advices	09
5. Analyses and Problem Solving	10
5.1 Problems, Cause and Solutions	10
5.2 Components Adjustment and Replacement	11
6. General Advices	11

1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used the Meat Grinder Model PSEE-98MHD can be potentially DANGEROUS. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people.

The following instructions must be observed in order to avoid accidents:

1.1.1 Always unplug the machine when cleaning, servicing or when any other operation is needed.

1.1.2 Never use tools that do not belong to the machine during operation.

1.1.3 Before switching the machine on check if the Head N°01 (Pic.01) is firm in its position, if all its internal components are assembled as well as if the Pan N°04 (Pic.01) is mounted.

1.1.4 Never spray water or other liquid substances directly at motor, power switch or any other electrical components.

1.1.5 Never use loosen clothes specially shirts with loosen sleeves during operation.

1.1.6 Never put your fingers or any other object but the Stomper N°05 (Pic.01) inside feeding throat.

1.1.7 Keep hands off turning parts.

1.1.8 Never switch the machine on with wet clothes or wet shoes.

1.1.9 Before using the machine make use it is properly grounded.

Your equipment is also protected against any eventual failure. Operator and motor's integrity is maintained under this adverse condition. This protection is possible by means of a thermal overload switch. In case your equipment suddenly stops wait for a few minutes and press thermal overload switch button located at rear of machine.

This protection is possible by means of a thermal overload switch. In case your equipment suddenly stops wait for a few minutes and press thermal overload switch button located at rear of machine.

IMPORTANT

This equipment shall not be used by persons (including children) having reduced mental or physical capabilities, or having faulty experience or knowledge, unless they have been previously supervised or instructed by a person responsible for the equipment safety, about how to use it.

IMPORTANT

If the cord is not in good conditions to be used, it has to be changed by the manufacturer or an Authorized Technical Assistant.

1.2 Main Components:

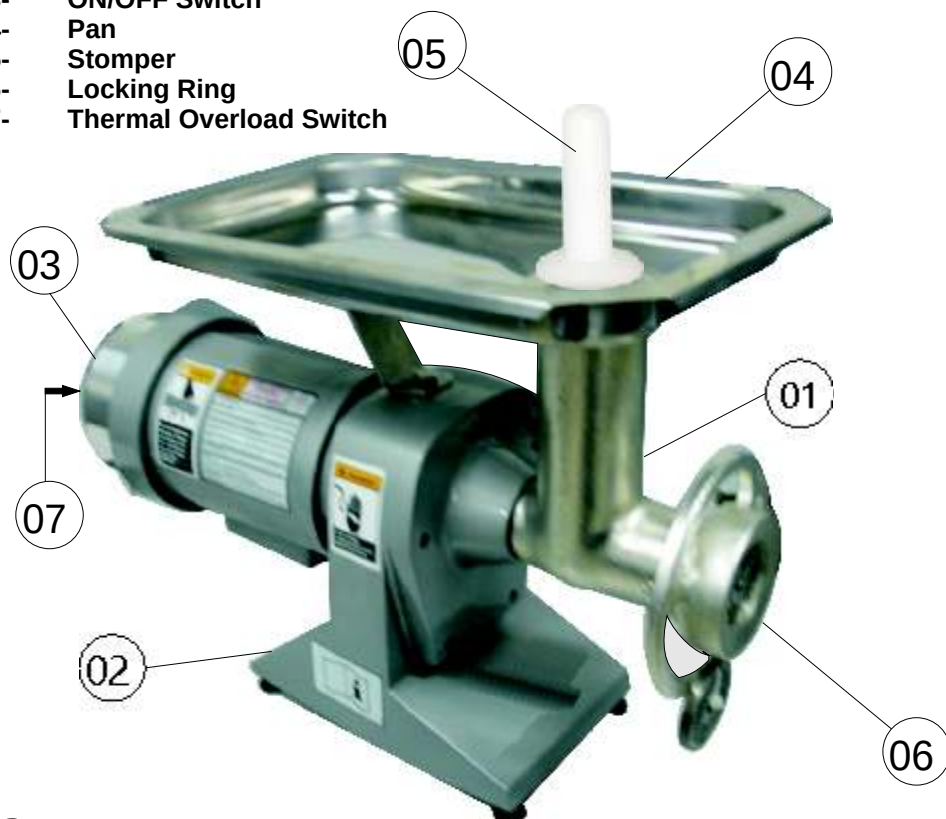
All components are made with carefully selected materials, in accordance with Siemens experience and standard testing procedures.

The Head receive a superficial treatment to isolate and facilitate cleaning.

Knife and plates are made of hardened material to provide a long life cutting quality.

Picture - 01

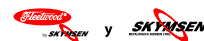
- 01- Head
- 02- Gear box and Base
- 03- ON/OFF Switch
- 04- Pan
- 05- Stomper
- 06- Locking Ring
- 07- Thermal Overload Switch



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 garantía, 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 valida.**

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 :

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

1.3 Technical Characteristics

Table - 01

Characteristics	Unit	PSA-15HD	PSA-25HD
Average Production	lb.h	440	440
Voltage	V	110	110
Electric Current	A	13,5	18
Frequency	Hz	60	60
Power Rating	HP	1/0,75	1/1,5
Consumption	Kw.h	0,73/0,54	0,73/1,1
Height	Inches	20 1/2"	20 1/2"
Width	Inches	11 7/16"	11 7/16"
Depth	Inches	25 1/4"	25 1/4"
Net Weight	lb	62	67
Gross Weight	lb	77	90

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

The Meat Grinder must be installed onto a leveled and stable surface, preferably 850mm high from floor.

Before plugging in the machine check if the voltage of the power supply source is the same as the machine.

2.2 Pre Operation

IMPORTANT

Do not tighten the Locking Ring too much when assembling the Head as an excessive pressure on the hole plate and knife may lead to their abnormal wear.

First of all check if the machine is firm in its position. Before operation all parts that get in contact with food must be washed with running water and neutral soap. For doing that follow the below steps:

2.2.1 Remove Stomper N°05 (Pic.01) and Pan N°04 (Pic.01).

2.2.2 Remove the Locking Ring N°06 (Pic.01) and then pull out of the Head all its internal components.

2.2.3 Holding the Head N°01 (Pic.01) loosen locking knob located on the gear box lid and move Head left and right pulling it out at the same time.

3 Operation

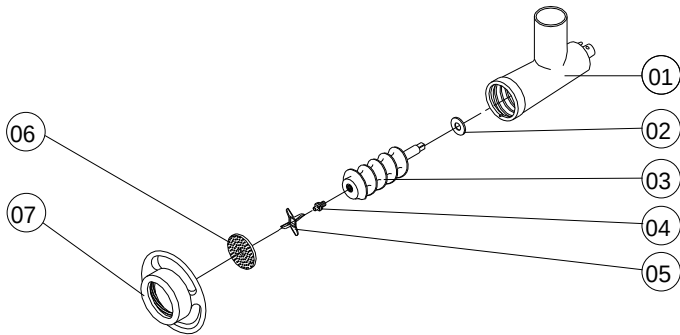
3.1 Head assembling

IMPORTANT
Note the correct position of each Head's internal components. Assembling the components in a different order could cause serious damages to the Head.

To assemble or disassemble the Head's internal components follow the below sequence:

Picture - 02

- 01- Head
- 02- Fiber Washer
- 03- Worm
- 04- Worm Pin
- 05- Knife
- 06- Plate 3mm or 5mm
- 07- Locking Ring



3.2 Operating Procedures

IMPORTANT
Under no circumstances use your hands or any other kind of instrument to push meat into the feeding throat. Use only the Stomper N°05 (Pic.01) to do this operation.
The processed meat has the function of lubricating the Head's internal components. Therefore do not run the machine without load, as it would warm up and damage the internal components.

The Meat Grinder Model PSA-15HD and PSA-25HD are relatively fast machine, therefore they need equally be fed.
To feed the Meat Grinder place pieces of boneless meat on the Pan N°04 (Pic.01) and drive them with your hand towards the feeding throat entry only, then use the Stomper N°05 (Pic.01) to push them into the feeding throat where they will be naturally sucked in by the worm.

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 desparas 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 ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLÍCITA 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.

3.3 Starting

IMPORTANT

Always switch the machine OFF before removing the Head. The machine is silent. Do not leave utensils such as: knives, forks and similar on the Pan.

Be sure that the Head's internal components are assembled correctly as per order indicated on Picture - 02.

Pushing the ON/OFF Switch N°03 (Pic.01) to ON position located on the Motor Housing right hand side activates the machine.

3.4 Cleaning

To do cleaning proceed as follows:

- 3.4.1 Switch the machine off and unplug the machine from power supply source.
- 3.4.2 Remove the Locking Ring N°07 (Pic.02) and all the Head's internal components.
- 3.4.3 Loosen locking knob located on the right hand side of the machine to be able to remove the Head N°01 (Pic.01).
- 3.4.4 Wash all components with warm water and neutral soap.
- 3.4.5 To assemble the Head follow the above sequence inversely.

IMPORTANT

Do not store the Head with product inside.

4. General Safety Practices

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 to the operator 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 Operation 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 the 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.

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 SKYSEN and SKYSEN 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.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

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.

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 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 or chain 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 Finishing The Work

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.

IMPORTANT

Always unplug the machine when emergency cases arise.

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.

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 Ajustage et Substitution des Composants

5.2.1 Aiguisement du Couteau et de la Plaque

Un bon aiguisement des couteaux et des plaques , a comme résultat que la machine travaille avec moins d' effort et par conséquence augmente la vie utile des composants. Pourtant , cherchez l' Assistant Technique le plus proche pour les aiguiser correctement .

5.2.2 Boite à Engrenages

Les Hacheurs Model PSA-15HD et PSA-25HD travaillent avec une boite à engrenage lubrifié avec de l' huile .

5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Meat Grinders were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Meat Grinder refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

Table - 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
* The processed meat comes out smashed.	* One of the Head's internal components is missing or they are assembled incorrectly. * Plate or Knife unsharpened.	* Check the correct assembling order according to picture-02 . * Consult item 5.2.1 in this manual.
* The machine stops during operation.	* Lack of power. * Problem in the internal or external electric circuit of the machine. * Worn out or broken gears.	* Check if machine is plugged in and if there is power at power supply source. * Call technical assistance. * Call technical assistance.
* Burn smell and/or smoke.	* Motor or other electrical part with problem.	* Call technical assistance.
* The machine starts but Head's internal components take some time to start.	* Damaged motor capacitor .	* Call technical assistance.
* Strange noises.	* Head's internal components out of place. * Gears misaligned.	* Assemble head's internal components correctly according to picture-03. * Call technical assistance.

5.2 Components Adjustment and Replacement

5.2.1 Plate and knife sharpening

Well-sharpened plates and knife will make machine to work with less effort and consequently all components will last longer. Therefore call your nearest technical assistant to sharpen plates and knife periodically.

5.2.2 Gear Box

The Meat Grinder model PSA-15HD and PSA-25HD have gear box lubricated with grease.

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.

- SKYSEN 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.

5. Analyse et Solution de Problèmes

5.1 Problèmes Causes et Solutions

Les Hacheurs ont été projetés pour que le minimum d'entretien soit nécessaire, toutes fois, quelques irrégularités dans leurs fonctionnement peuvent se produire, suite à l'usage continu de l'équipement.

En cas de problème vérifier la Table No. 02, où nous décrivons quelques solutions recommandés.

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

Table - 02

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTIONS
* Le produit travaillé sort écrasé.	* Un des composants internes de la Tête de Hachage manque, ou est incorrectement monté. * Couteau ou plaques mal aiguisés.	* Verifier l'assemblage conformément figure-02. * Lire, s'il vous plait, la position 5.2.1 de ces instructions.
* La machine s'arrête pendant le travail.	* Courant électrique coupé. * Problème dans les circuits électriques internes ou externes de la machine. * Engrenages usés ou cassés.	* Verifier si la flèche est dans sa prise, ou s'il manque de l'électricité. * Appeler l'assistance technique. * Appeler l'assistance technique.
* Odeur de brûlé ou fumée.	* Problème au moteur électrique, ou d'autres parties électriques de la machine.	* Appeler l'assistance technique.
* La machine démarre, mais les composant internes de la Tête de Hachage, ne tournent pas tout de suite.	* Condensateur de démarrage du moteur abimé.	* Appeler l'assistance technique.
* Bruits anormaux.	* Composants internes de la Tête de hachage en mauvaise * Engrenages mal ajustés.	* Corriger la position des composants internes comme expliqué à la figure 02. * Appeler l'assistance technique.

4.4 Opération

4.4.1 Avertissements

Évitez travailler avec des cheveux longs , qui puissent toucher n' importe quelle partie de la machine , puisqu' ils pourront causer de sérieux accidents . Liez-les derrière votre tête , ou couvrez-les avec un mouchoir .

Seulement des opérateurs entrainés et qualifiés , peuvent opérer la machine . Ne jamais opérer la machine sans tous ses accessoires de sureté .

4.5 Après la Fin du Travail

4.5.1 Précautions

Nettoyez toujours la machine , pour cela ENLEVEZ LA FLÉCHE DE SA PRISE DE COURANT .

Ne jamais nettoyer la machine avant son complet arrêt .

Remplacez tous les composant de la machine à leur place avant de la démarrer à nouveau .

Vérifier tous les fluides .

Vérifier la tension de courroies et des chaines , NE PAS placer les doigts entre les courroies et les poulies , ni entre les chaines et les engrenages .

4.6 Entretien

4.6.1 Dangers

Avec la machine embranché toutes operations d' entretien sont dangereuses . ENLEVEZ LA FLÉCHE DE SA PRISE DE COURANT , PENDANT TOUT LE TEMPS DE L' ENTRETIEN .

IMPORTANT

Dans n'importe quel occurrence imprévue , enlevez toujours la flèche de sa prise de courant .

4.7 Avertissements

L' entretien électrique ou mécanique doit être fait par des personnes dument qualifiés pour ce genre de travail .

La personne chargé de l' entretien doit s' assurer que la machine travaille dans sa conditions de TOTALE SÉCURITÉ .

INDICE

1. Introducción	13
1.1 Seguridad	13
1.2 Componentes Principales	14
1.3 Características Técnicas	15
2. Instalación y Pre-Operación	15
2.1 Instalación	15
2.2 Pre Operación	15
2.3 Procedimiento para la alimentación	16
3. Operación	16
3.1 Accionamiento	16
3.2 Montaje de los componentes internos de la Boca	16
3.3 Limpieza	17
4. Nociones Generales de Seguridad	18
4.1 Practicas Basicas de Operación	18
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	19
4.3 Inspección de Rutina	19
4.4 Operación	19
4.5 Después de Concluir el Trabajo	20
4.6 Operación de Mantenimiento	20
4.7 Avisos	20
5. Analisis y Resolución de Problemas	21
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	21
5.2 Ajuste y sustitución de componentes	22
5.3 Diagrama Eléctrico	22
6. Consejos Generales	22

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente, las Picadoras de Carnes modelo PSA-15HD, son maquinas potencialmente **PELIGROSAS**. 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 desear 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.
- 1.1.3 Antes de prender la maquina averigüe si el Cabezal N°01 (Fig.01) está firme en su posición, si todos sus componentes internos están ensamblados y si la bandeja N°04 (Fig.01) también está firme en su posición.
- 1.1.4 Nunca tire agua o otro liquido directamente sobre la maquina.
- 1.1.5 Nunca utilice ropas con mangas anchas principalmente cerca de los puños durante la operación.
- 1.1.6 Nunca coloque los dedos o cualquier otro objeto dentro de la entrada de alimentación excepto el empujador. No. 05 (Fig 01)
- 1.1.7 Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.
- 1.1.8 Nunca prenda la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- 1.1.9 Siempre aterre la maquina adecuadamente al instalar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE

Si el cable eléctrico no estuviera en buenas condiciones de uso, deberá ser sustituido por el Distribuidor, su asistente técnico autorizado o por una persona calificada para evitar accidentes.

4.2 Précautions et Observations Avant de Démarrer la Machine

IMPORTANT

Lire totalment et avec attention ces INSTRUCTIONS avant debrancher la machine . Soyez sur que toutes les informations ont été correctement comprises . En cas de doute consultez votre superieur ou le Revendeur .

4.2.1 Danger

Un cordon d' alimentation électrique ou un fil électrique avec l' isolement endomagé , peut causer des fuites de courant et provoquer de choques électriques . Avant l' usage vérifier ses conditions .

4.2.2 Avertissements

Soyez sur que les INSTRUCTIONS de ce manuel aient été parfaitement comprises. Chaque fonction ou procedé d' opération et d' entretien doit être parfaitement claire.

Un commandement manuel (bouton, clavier, interrupteur, etc) ne doit être operé que si on est sur que le commandement est correct .

4.2.3 Précautions

Le cordon d' alimentation électrique doit avoir une section suffisante pour supporter la puissance consomé .

Les cables électrique sur le sol , auprès de la machine doivent être protégés pour éviter des court circuits .

4.3 Inspection de Routine

4.3.1 Avertissement

Quand il soit necessaire de vérifier la tension de courroies ou de chaines , NE PAS METTRE les doigts entre les courroies et les poulies ou les chaines et ses engrenages.

4.3.2 Précautions

En cas de bruits anormaux , controler les moteurs, courroies, engrenages , et les parties tournantes de la machine .

Vérifier la tension des courroies et des chaines , changez l' assemblage complet si quelque courroies , chaine ou engrenage est usé .

Vérifiez les protections et les dispositifs de sureté pour qu'ils soient toujours en parfait état de fonctionnement .

4. Notions Générales de Sécurité

Les notions de sécurité ont été préparés pour orienter et instruire convenablement les opérateurs des machines, ainsi que ceux qui seront responsables pour leur entretien.

La machine ne doit être remise à son opérateur que dans des bonnes conditions de fonctionnement, l'opérateur doit être instruit sur l'emploi et la sécurité par le Revendeur. L'opérateur devra employer la machine seulement après avoir pris connaissance de toutes les précautions applicables, et avoir lu ATTENTIVEMENT LA TOTALITÉ DE CETTE NOTICE EXPLICATIVE.

4.1 Pratiques Fondamentales pour l'Opération

4.1.1 Dangers

Certaines parties des commandements électriques, ont des points avec des hautes tensions. Si ces points sont touchés, ils peuvent causer des chocs électriques graves, même MORTELS.

Ne jamais toucher un commandement manuel (bouton, clavier, interrupteur, etc.) avec des mains, des chaussures ou des vêtements mouillés. Ne pas observer cette recommandation, pourra aussi provoquer de chocs électriques, même MORTELS.

4.1.2 Précautions

L'enclenchement de l'interrupteur doit être bien connu, pour permettre son usage à n'importe quel moment sans devoir le chercher. Avant n'importe quelle opération d'entretien, détachez la flèche de sa prise de courant.

Aménager un espace suffisant pour éviter de chutes dangereuses.

De l'eau ou de l'huile pourront rendre le sol glissant et dangereux. Pour éviter des accidents, le sol doit être propre et sec.

Ne jamais toucher un commandement manuel (bouton, clavier, interrupteurs, etc.) au hasard.

Si un travail doit être fait par deux ou plusieurs personnes, des signaux de coordination doivent être donnés à chaque étape du travail. L'étape suivante ne doit pas être commencée sans que le signal soit donné et répondu.

4.1.3 Avertissements

En cas de coupure d'énergie électrique ouvrez immédiatement l'interrupteur.

Employez des huiles lubrifiantes ou des graisses recommandés ou similaires.

Évitez des chocs mécaniques, car ils pourraient causer des dommages, ou un fonctionnement défectueux.

Évitez que de l'eau, de la saleté ou de la poussière entre dans les composants mécaniques ou électriques.

NE PAS ALTÉRER les caractéristiques originales de la machine.

NE PAS SALIR, DECHIRER OU RETIRER LES ÉTIQUETTES DE SURTÉ OU D'IDENTIFICATION. Si une étiquette est salie ou perdue, demandez une neuve à votre Assistant Technique le plus proche.

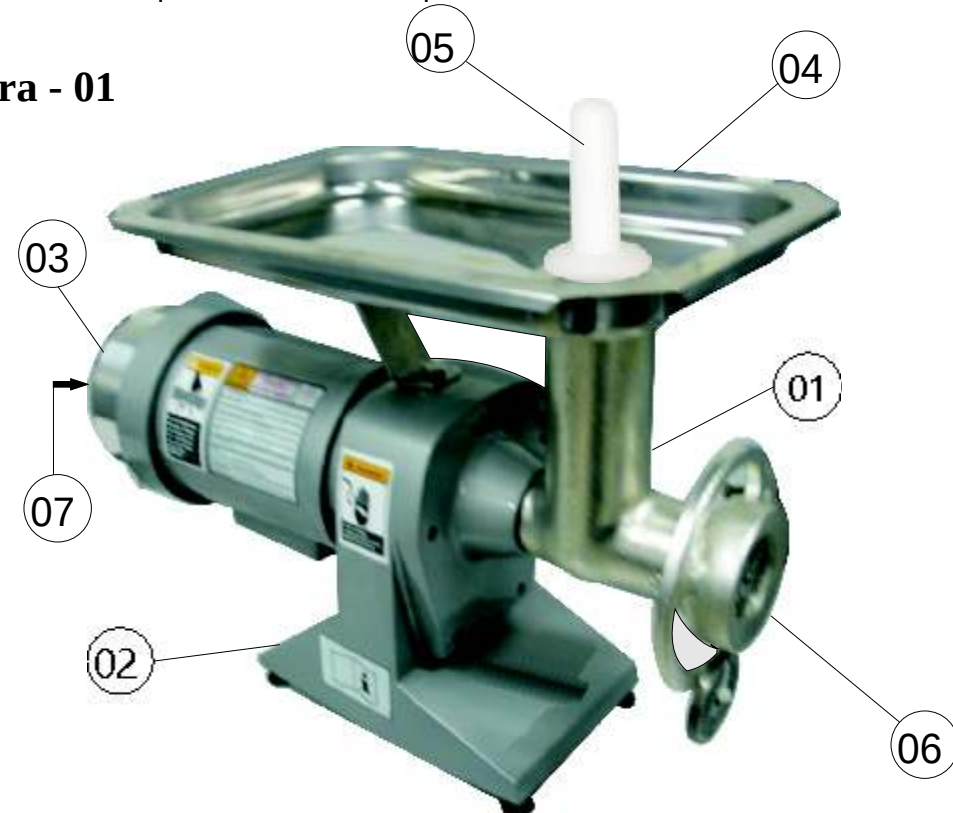
1. 2 Principales Componentes

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

El cabezal N°01 (Fig.01) recibe un tratamiento especial para aislar y facilitar la limpieza.

La Cuchilla y los Discos son hechos en material templado para proveer la calidad del corte por mucho más tiempo.

Figura - 01



01 – Cabezal

02 – Caja de Engranajes y Base

03 – Llave Prende / Desliga

04 – Bandeja

05 – Empujador

06 – Volante

07 – Protector Termico

Característica	Unidad	PSA-15HD	PSA-25HD
Producción Mediana	kg.h	440	500
Voltaje	V	110	110
Corriente Eléctrica	A	13,5	18
Frecuencia	Hz	60	60
Potencia	CV	1/0,75	1/1,5
Consumo	Kw.h	0,73/0,54	0,73/1,1
Altura	mm	500	500
Ancho	mm	290	290
Profundidad	mm	640	640
Peso Neto	kg	28	28
Peso Bruto	kg	35	35

2. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

Las Picadoras de Carnes deben ser instaladas en una superficie nivelada y estable, con preferencialmente una altura de 850mm del suelo.

Verifique el voltaje de la red eléctrica a la cual la Picadora de Carnes será conectada debe ser el mismo voltaje de la maquina

2.2 Pre operación

IMPORTANTE

Al ensamblar el Cabezal completo no apriete demasiadamente el Volante, de esta forma evitase el trabamiento o la quiebra de los componentes internos.

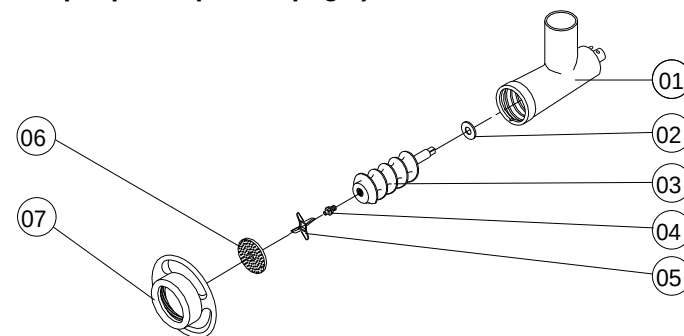
Verifique si la maquina está firme en su posición. Antes de la primera operación se debe lavar las partes que entran en contacto con el alimento a ser procesado con agua y jabón neutro. Para tanto, proceda de la siguiente forma:

2.2.1 Remueva la bandeja N°04 (Fig.01), para facilitar la retirada del Cabezal .

2.2.2 Remueva el Volante N°06 (Fig.01) y luego sus componentes internos tirandolos para afuera.

2.2.3 Para sacar el Cabezal N°01 (Fig.01) afloje la manija ubicada en la tapa de la Caja de Engranajes, y mueva el Cabezal alternadamente para los lados y para adelante

Figure - 02 (avec plaque de pré coupage)



- 01. Corps de la Tête de Hachage
- 02. Rondelle de Fibre
- 03. Vis de Déplacement
- 04. Cheville de la Vis de Déplacement
- 05. Couteau
- 06. Plaque
- 07. Volant

3.3 Nettoyage

3.3.1 Détachez l' Interrupteur , et enlevez la flèche de sa prise .

3.3.2 Retirez le Volant No.07 (Fig.02) et tous les composants internes de la Tête de Hachage .

3.3.3 Pour enlever la Tête de Hachage No.01(Fig.01) desserrez le manipule qui se trouve sur le coté de la machine , et tenez la tête en la bougeant tours à tours de coté et en avant .

3.3.4 Lavez tous les composants avec de l' eau chaude et du savon neutre.

3.3.5 Pour remonter la Tête de Hachage , suivez en inverse le procedé au-dessus.

IMPORTANT

Ne pas ranger la Tête de Hachage avec du produit enfermé dedans .

2.3 Procédure d' Alimentation

IMPORTANT

Ne jamais utiliser des instruments , ni vos mains, pour pousser le produit à être travaillé à l' intérieur de la Tête de Hachage . User seulement le Poussoir No.05(Fig.01) à cet effet .

Le produit à être travaillé à l' interne de la Tête de Hachage a comme effet lubrifier et refroidir ses composant . Par consequence ne laissez pas la machine travailler à vide , puisque de cette façon elle se surchauffera , et nuira ses composants .

Les Hacheurs Model PSA-15HD et PSA-25HD, sont des machines qui travaillent à haute vitesse , et pour celà elles doivent être alimentées avec une rapidité égale .

Pour leur alimentation , placez des morceaux de viande sur le Plateau d' Alimentation No.04(Fig.01) et poussez-les sur le bord de la bouche , à ce moment usez le Poussoir No.05(Fig.01) pour les introduire dans la bouche , les morceaux de viande seront happés para la vis de déplacement .

3. Opération

3.1 Démarrage

IMPORTANT

Debranchez la machine chaque fois que vous desirez retirer la Tête de Hachage. La machine est silencieuse , n' abandonnez pas des ustensiles tel que des couteau, crochets ou d' autres sur le plateau d' alimentation .

Soyez sur que l' assemblage des composant de la Tête de Hachage a été fait suivant la séquence indiqué à la (Fig.02) .

Pour démarrer la machine appuyez sur le bouton de l' Interrupteur No.03(Fig.01) qui se trouve derrière la machine .

3.2 Assemblage des Composants Internes de la Tête de Hachage

IMPORTANT

Observez avec attention la position des composants internes de la Tête de Hachage , pour que des inversions ne se produisent pas . En cas d'inversion des dommages irreparables se produiront .

Pour faire l' assemblage et le desassamblage des composants internes de la Tête de Hachage , suivez les instructions ci dessous :

2.3 Procedimiento para Alimentación

IMPORTANTE

Bajo ninguna circunstancia utilice las manos ni tampoco instrumentos para empujar el producto a ser procesado para el interior del Cabezal.

Utilice el Empujador N°05 (Fig.01) para hacer la referida operación. El producto a ser procesado en el interior del Cabezal tiene la función de lubricar y enfriar los componentes del mismo. Por lo tanto, no deje la maquina prendida sin carga, de lo contrario el Cabezal calentará demasidamente y dañará sus componentes.

Las Picadoras de Carnes modelos PSA-15HD son maquinas que trabajan en alta velocidad, por lo tanto necesitan que la alimentación sea igualmente rápida.

Para alimentar las Picadoras coloque los trozos de carnes sobre la bandeja N°04 (Fig.01) y condúzcalos con la mano solamente hasta la entrada existente en la misma, empujándolos con la ayuda del empujador N°05 (Fig.01) para el interior del Cabezal , donde serán succionados por el Gusano.

3. OPERACIÓN

3. 1 Accionamiento

Esté seguro que el montaje de los componentes del Cabezal está hecho en la secuencia correcta, conforme indicado en la Figura – 02.

El accionamiento de la maquina es hecho apretando el botón de la Llave Prende/Desliga N°03 (Fig.01) ubicada en la parte trasera de la maquina ..

IMPORTANTE

Desprenda la maquina siempre que desear retirar el Cabezal. La maquina es silenciosa. No deje utensilios tales como: cuchillas, ganchos y otros, sobre la bandeja.

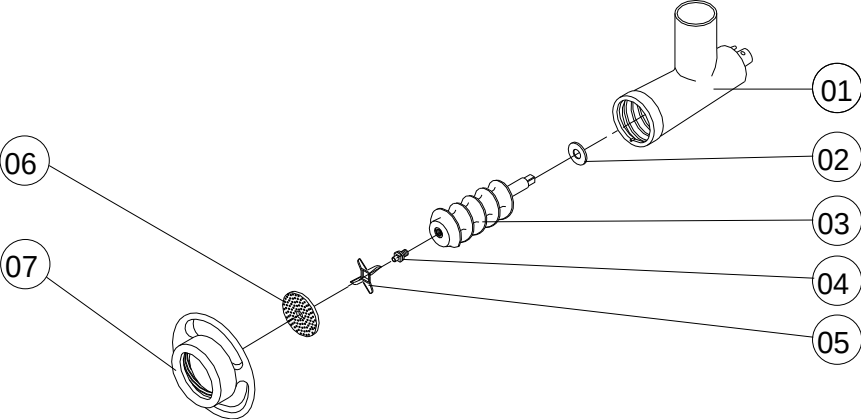
3.2 Montaje de los Componentes Internos del Cabezal

IMPORTANTE

Observe la posición de los componentes internos del Cabezal para no haber cambio de posición entre los mismos, de lo contrario daños irreparables irán ocurrir.

Para hacer el montaje o desmontaje de los componentes internos del Cabezal siga la secuencia abajo

Figura - 02



- 01 – Cuerpo del Cabezal
- 02 – Arandela de fibra
- 03 – Gusano
- 04 – Clavillo del Sin fin
- 05 – Cuchilla
- 06 – Discos: 3mm, 5mm o 8mm (opcional)
- 07 – Volante

3.3 Limpieza

- 3.3.1 Desligue la maquina y desconéctela de la red eléctrica
- 3.3.2 Remueva el Volante N°07 (Fig.02) y todos sus componentes internos de del Cabezal..
- 3.3.3 Afloje la manija ubicada en la Tapa de la Caja de engranajes para remover el Cabezal N°01 (Fig.01).
- 3.3.4 Lave todos los componentes con agua caliente y jabón neutro.
- 3.3.5 Para ensamblar el Cabezal, repita la secuencia arriba de manera inversa.

IMPORTANTE
No guarde el Cabezal con carne en su interior.

1.3 Características Técnicas

Table - 01

Características	Unité.	PSA-15HD	PSA-25HD
Production Moyenne	[kg/h]	300	500
Tension(*)	[V]	110	110
Fréquence(*)	[Hz]	60	60
Puissance	[CV]	1/0,75	1/1,5
Consomation	[kW/h]	0,73/0,54	0,73/1,1
Hauteur	[mm]	500	500
Largeur	[mm]	290	290
Profondité	[mm]	640	640
Poids Net	[kg]	28	28
Poids Brut	[kg]	35	35

(*)- La tension et la fréquence seront celles indiquées sur la plaque du moteur .

2 . Installation et Pré Opération

2.1 Installation

Pour réussir une bonne performance dans le travail , le Hacheur doit être placé sur une surface stable à 850 mm de hauteur au-dessus du sol . Vérifier la tension du réseau électrique , pour savoir si la tension disponible est celle de la machine .

2.2 Pré Opération

IMPORTANT
Lors de monter la Tête de Hachage , ne pas serrer trop fort le volant, évitant ainsi d' entraver ou de briser les composants internes .

- Verifier si le Hacheur est solidement posé . Avant son usage , laver les parties qui entreront en contact avec le produit qui sera travaillé, avec eau et savon neutre , comme suit :
- 2.2.1 Retirer le Plateau d' Alimentation No.04 (Fig.01) , pour permettre de retirer la Tête de Hachage .
 - 2.2.2 Retirer le Volant No. 06 (Fig. 01), et en suite les composants internes , en les tirant au-dehors .
 - 2.2.3 Pour enlever la Tête de Hachage No.01(Fig.01) desserrez le manipule qui se trouve sur le coté de la machine , et tenez-la, en la bougeant tours à tours de coté et en avant .

IMPORTANT

Si le cordon d' alimentation électrique n' est pas en bonnes conditions , il devra être changé para le fabricant , ou par une personne qualifié , pour éviter tout accident .

1.2 Composants Principaux

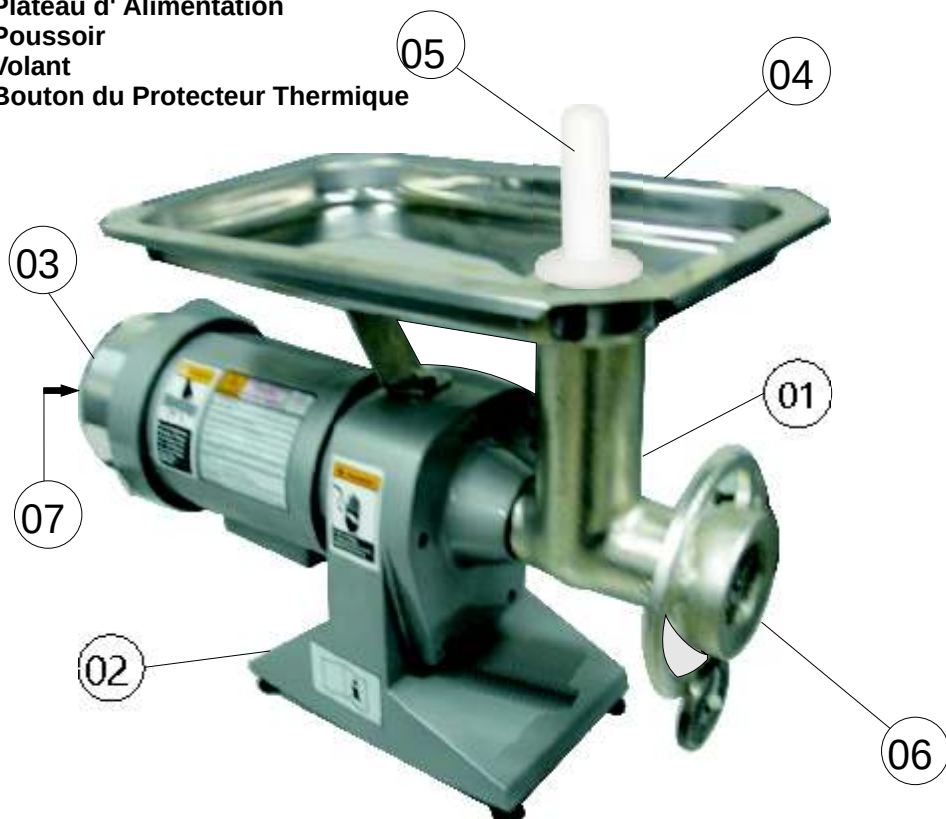
Tous les composants qui font partie de la machine ont été construits avec des matériaux soigneusement choisis pour leurs fonctions , suivant les manuels d'essais et l'expérience acquise par Siemens .

La Tête de Hachage reçoit un traitement superficiel pour isoler la tête et faciliter le nettoyage .

Le couteau et la plaque sont construit en acier tempéré pour assurer une durabilité supérieure à la qualité du tranchant .

Figure - 01

- 01 - Tête de Hachage
- 02 - Boîte d'Engrenages et Socle
- 03 - Interrupteur
- 04 - Plateau d' Alimentation
- 05 - Poussoir
- 06 - Volant
- 07 - Bouton du Protecteur Thermique



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 de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente los usuarios de las máquinas , así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La máquina apenas debe ser entregada al usuario, cuando esté en buenas condiciones de uso, siendo que este debe ser orientado por el importador, en cuanto al uso y la seguridad de la máquina.

El usuario, solamente debe usar la máquina, después de haber conocido los cuidados que deben ser tomados y DESPUÉS DE HABER LEÍDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Prácticas básicas de operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los mandos eléctricos, presentan puntos o terminales con presencia de tensión elevadas. Éstos, cuando tocados, pueden ocasionar graves choques eléctricos o hasta mismo la MUERTE del usuario.

Nunca tocar un mando eléctrico (llave Prender/Apagar, teclas, llaves eléctricas, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojados.

La falta de observación de dicha recomendación, también puede provocar choque eléctrico o hasta la MUERTE del usuario.

4.1.2 Advertencias

La localización de la llave Prender/Apagar debe ser bien conocida, para que el usuario pueda accionarla rápidamente.

Antes de cualquier tipo de mantenimiento, desligar la máquina de la toma de corriente eléctrica.

Proporcione espacio de trabajo suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite pueden hacer el piso resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Nunca tocar o accionar un mando manual (teclas, llaves Prender/Apagar, palancas, etc.) sin necesidad.

Si un trabajo tuviera que ser hecho por dos o más personas, deben ser dados señales de coordinación a cada etapa de la operación. La etapa siguiente no debe ser iniciada a menos que una señal sea dada y sea respondida.

4.1.3 Avisos

Cuando de la falta de energía eléctrica, desligar inmediatamente la Llave Prender/Apagar.

Usar aceites y grasas lubricantes recomendado por el fabricante o similar.

Evite choques mecánicos, una vez que podrán causar fallos o mal funcionamiento.

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

NO ALTERAR las características originales de la maquina.

NO ENSUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o haya sido perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.

4.2 Cuidados y observaciones antes de prender la máquina.

IMPORTANTE

Leer con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la máquina. Certificarse que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Importador.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos cuyo aislamiento pueda estar dañado, puede producir huida de corriente eléctrica pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueron totalmente comprendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un mando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después de que se tenga la certitud de que es el mando 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 estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuito.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al verificar la tensión de las correas, NO colocar los dedos entre las correas y la cadena ni en el engranaje.

4.3.2 Cuidados

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

Verifique la tensión de las correas, cadenas y sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje presente desgaste.

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

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

1. Introduction

1.1 Mésures de Sécurité

Les Hacheurs Modèles PSa-15HD et PSA-25HD si employés incorrectement peuvent être DANGEREUX . Les opérations d'entretien , de nettoyage ou n'importe quelle autre opération devront être faites seulement par des personnes dûment entraînées et avec la machine débranchée de la prise électrique .

Les instructions au-dessous devront toujours être suivies pour éviter des accidents :

1.1.1 La machine doit être débranché de l'électricité , avant de démonter, d'enlever des pièces mobiles , pour le nettoyage , l'entretien ou tout autre service .

1.1.2 Ne pas user des ustensiles qui ne font pas partie de la machine pour aider l'opération .

1.1.3 Pour garantir votre sûreté , avant de brancher la machine , soyez sûr que la Tête de Hachage No.01(Fig.01) soit bien fixée dans sa position , que tous les composants internes et le Plateau d'Alimentation No.04(Fig.01) soient à leur place .

1.1.4 Ne pas user des jets d'eau directement sur la machine

1.1.5 Ne pas user des vêtements avec des manches larges principalement aux poignets .

1.1.6 Ne pas user les doigts ou n'importe quel autre objet pour introduire les aliments . User le poussoir.

1.1.7 Ne jamais toucher les pièces mobiles avec la machine en marche .

1.1.8 Ne jamais démarrer la machine avec des vêtements ou des chaussures mouillés

1.1.9 Toujours s'assurer que la connexion terre soit faite .

L'équipement possède une protection additionnelle contre défaut éventuel .

L'intégrité de l'opérateur et du moteur est maintenue en cas d'adversité .

Une de ces protections est un protecteur thermique . Si le moteur s'arrête d'un seul coup , attendez quelques minutes et pressez le bouton du protecteur thermique qui se trouve à l'arrière de la machine .

IMPORTANT

Cet équipement ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques ou mentales réduites , ou par manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'emploi de cet équipement par une personne responsable pour la sécurité de la machine .

SOMMAIRE

1. Introduction	24
1.1 Mésures de Sécurité	24
1.2 Composants Principaux	25
1.3 Caractéristiques Techniques	26
2. Installation et Pré Opération	26
2.1 Installation	26
2.2 Pré Opération	26
2.3 Procédure d'Alimentation	27
3. Opération	27
3.1 Démarrage	27
3.2 Assemblage des Composants Internes de la Tête de Hachage	27
3.3 Nettoyage	28
4. Notions Générales de Sécurité	29
4.1 Pratiques Fondamentales pour l' Opération	29
4.2 Précautions et Observations Avant de Démarrer la Machine	30
4.3 Inspection de Routine	30
4.4 Opération	31
4.5 Après la Fin du Travail	31
4.6 Entretien	31
4.7 Avertissements	31
5. Analyse et Solutions de Problèmes	32
5.1 Problèmes, Causes et Solutions	32
5.2 Ajustage et Substitution des Composants	33

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que puedan tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Recójalo y cúbralo con un pañuelo o gorra.

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

4.5.1 Cuidados

Siempre mantenga limpia la máquina. Para tanto, SACAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA TOTAL.

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

Al verificar la tensión de las correas, cadenas, NO coloque los dedos entre las correas, ni entre las cadenas y engranajes.

4.6 Operación de Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE

Siempre retirar el enchufe de la toma de corriente para cualquier situación de emergencia.

4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

El Molino de Carne fue diseñado para que necesite 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.

Tabla - 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
* El producto procesado sale reventado.	* Falta de uno de los componentes de la Boca, o montaje incorrecto de los mismos.	* Verifique la secuencia de montaje de acuerdo con Figura - 3 * Consulte el ítem 5.2.1 de este manual
* El Gusano para durante la operación.	* Falta de energía eléctrica * Problemas en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina. * Engranajes gastados o quebrados	* Verifique si la enchufe esta en su soquete, o si falta energía eléctrica en la red. * Llame al asistente técnico . * Llame al asistente técnico .
* Olor a quemado y/o humo .	* Problemas en el motor eléctrico o otras partes eléctricas.	* Llame al asistente técnico .
* La maquina se prende pero demora para que el interior de la Boca comience a girar.	* Capacitor de partida do motor danificado .	* Llame al asistente técnico .
* Ruidos anormales.	* Componentes de la Boca fuera de su posición * Falta de ajuste de los engranajes.	* Corrija la posición de los componentes conforme Figura - 03 * Llame al asistente técnico .

5.2 Ajustes y sustitución de los componentes

5.2.1 Afilar discos y cuchillas

Un buen filo en los discos y en las cuchillas hace que la maquina trabaje con menos esfuerzo, y consecuentemente aumenta la vida útil de sus componentes. Para afilar procure un asistente técnico para hacer el filo.

5.2.2 Caja de Engranajes

Las Picadoras de Carnes Mod. PSA-15/25HD son maquinas que trabajan con caja de reducción lubricada permanentemente en grasa.

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.