



METALÚRGICA SKYMESEN LTDA.
Rodovia Ivo Silveira, nº 9525 - Volta Grande
88355-202 - Brusque - Santa Catarina
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.skymesen.com - comercial@skymesen.com

55051.5 - ESPANHOL

- Además, fabricamos una línea completa de equipos, consulte su revendedor.
- Por razón de la constante evolución de nuestros productos, las informaciones contenidas en este manual podrían ser modificadas sin previo aviso.

WWW.SKYMESEN.COM

MANUAL DE INSTRUCCIONES



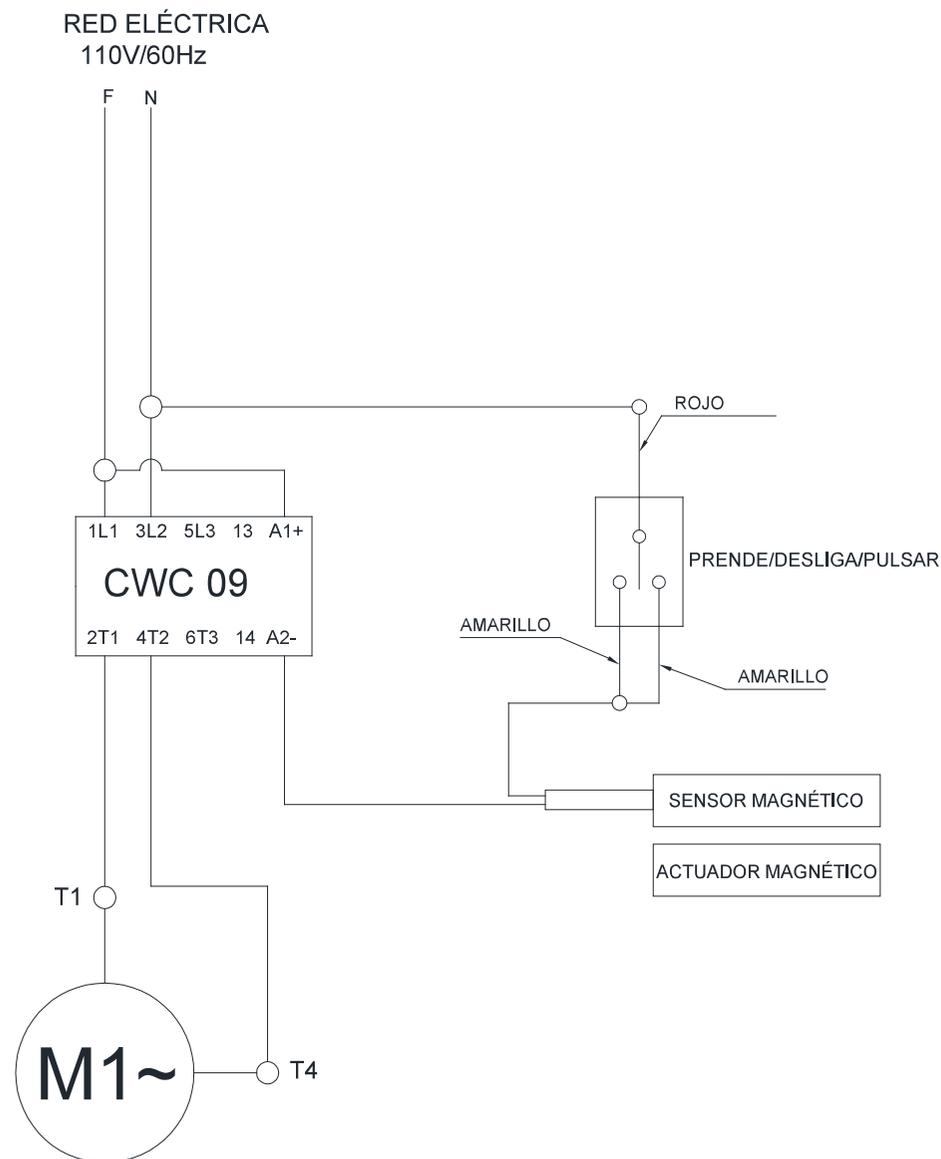
CUTTER, INOXIDABLE, 4 LITROS

MODELO
CR-4L-N

SUMÁRIO

1. Introdução	3
1.1 Seguridad	3
1.2 Principales Componentes.....	5
1.3 Características Técnicas.....	6
2. Instalación y Pre Operación	6
2.1 Instalación	6
2.2 Pre – Operación	7
3. Operación	7
3.1 Accionamiento.....	7
3.2 Procedimiento para la Operación	7
3.3 Sistema de Seguridad.....	9
3.4 Limpieza y Higienización	9
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables	10
4. Nociones Generales de Seguridad	11
4.1 Practicas Básicas de Operación	12
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	12
4.3 Inspección de Rutina.....	13
4.4 Operación.....	14
4.5 Después de Terminar el Trabajo	14
4.6 Mantenimiento.....	14
4.7 Avisos	15
5. Análisis y Resolución de Problemas	16
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	16
6. Mantenimiento	18
7. Diagrama Eléctrico	19

7. Diagrama Eléctrico



Código do Diagrama Eléctrico: 55054.0
Versão do Diagrama Eléctrico: Versão 01

6. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciado un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza - Verificar el ítem No.3.4 de este manual.

* Cableado - Verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos - Llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente, y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación - Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

1 - Verificaciones a ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Controlar la tensión de la toma eléctrica;
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal;
- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2 - Verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- Verificar los componentes eléctricos como la llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- Verificar retenedores, anillos O'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza ó otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada con la maquina desconectada de la red eléctrica

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina, nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas, no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.

1.1.3 Siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca.

1.1.4 Desconecte el equipo de la red cuando: no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó de insertar ó remover accesorios, cuando en mantenimiento ó otro tipo de servicio.

1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera dañado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/ó daños al equipo.

1.1.9 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.

1.1.10 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté aterrado.

1.1.11 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no deberá superar los 40 °C.

IMPORTANTE

Para mayor protección del operador el equipo posee un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario hasta después de eventual falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad.

Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

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

Recomendase que los niños sean vigilados para que no se les permita jugar con el equipo.

IMPORTANTE

En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

TABLA 03

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica.. - La tapa no está en su posición correcta. - Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Verifique si hay energía. - Recoloque la tapa en su posición correcta. - Llame la Asistencia Técnica.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La maquina prende pero cuando el producto es colocado eléctrico la maquina para ó gira con baja rotación.	- Problema con el motor eléctrico.	- Llame la Asistencia Técnica.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del equipo.	- Llame la Asistencia Técnica.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

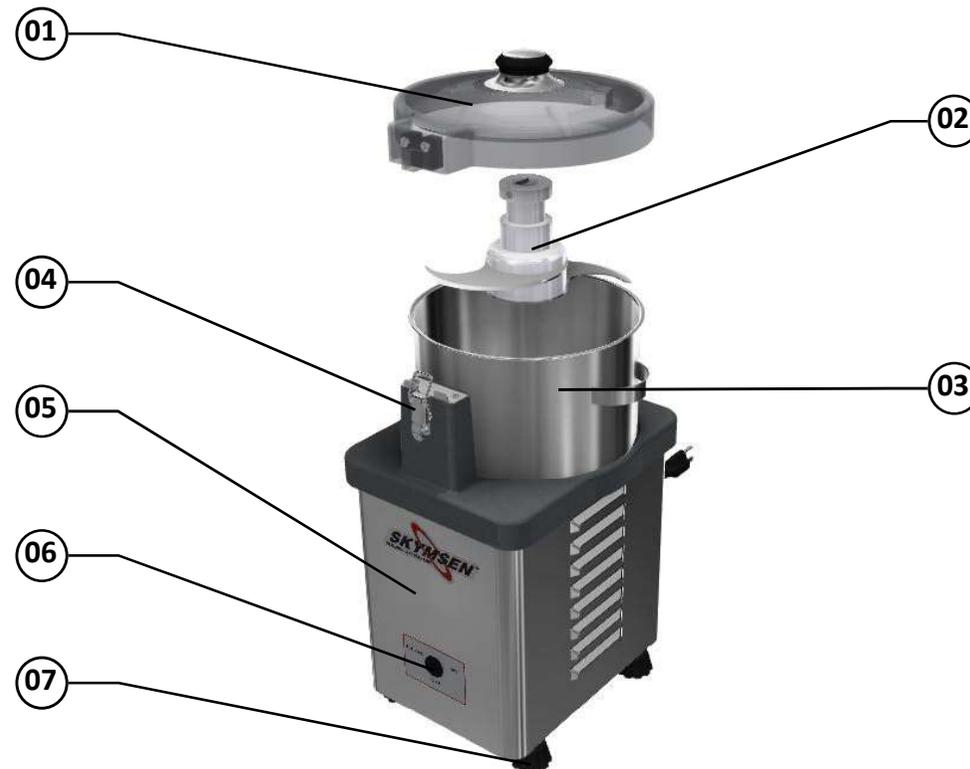
Este equipo fue diseñado para que se necesite un mínimo de mantenimiento. Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 03 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

1.2 Principales Componentes

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

FIGURA 01



- 01 - Tapa de Protección
- 02 - Cuchilla
- 03 - Vaso
- 04 - Cierre Anterior
- 05 - Gabinete
- 06 - Llave Prende/ Apaga/ Pulsar
- 07 - Pie
- 08 - Cierre Posterior
- 09 - Cable con Enchufe



1.3 Características Técnicas

TABLA 01

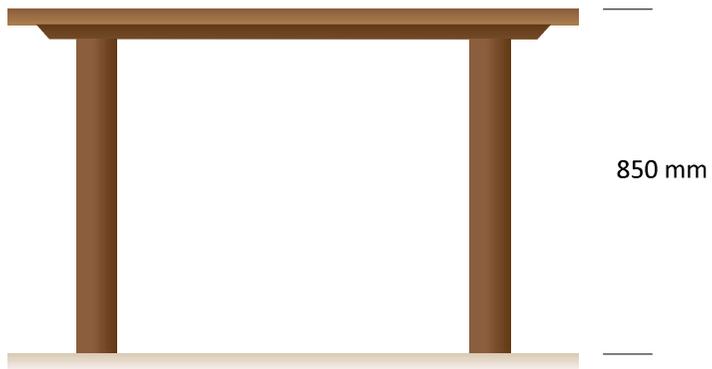
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	CR-4L-N
Capacidad maxima del Vaso	L	4
Tensión	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	800
Consumo	kW/h	0,80
Altura	mm	460
Ancho	mm	283
Profundidad	mm	285
Peso Neto	kg	18,5
Peso Bruto	kg	19,5

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posición

Para un buen desempeño el equipo debe ser colocado sobre una superficie de trabajo seca, estable y plana con de preferencia 850mm de altura.



2.1.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 110 Volt, al recibirlo verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El enchufe del cable eléctrico posee tres pernos, el perno central es la tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados, antes de prender el equipo.

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.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o 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

4.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

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

IMPORTANTE

Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.

IMPORTANTE

Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica es igual a la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

2.2 Pre – Operación

Antes de usar el equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado deben ser lavadas con agua y jabón neutro (lea el ítem 3.4 Limpieza).

Verifique si el equipo está firme en su posición de trabajo, caso no esté ajuste la altura de los pies con una llave.

3. Operación

3.1 Accionamiento

Para prender el equipo proceda como sigue:

- 1 - Prenda el equipo a la red eléctrica;
- 2 - Verifique si la llave Prende/Apaga/Pulsar (No. 06 Fig. 01) está en la posición “ Apagado”;
- 3 - Verifique si la tapa de protección está en su posición correcta;
- 4 - Ponga la llave Prende/Apaga/Pulsar en la posición “PRENDE” la maquina se quedará prendida. Caso sea usada la opción “PULSAR” la maquina se quedara prendida por el tiempo en que el botón se quede presionado en esta posición.

3.2 Procedimiento para la Operación

El procedimiento para la operación de esta maquina es muy simples, como sigue:

- 1 - Coloque el producto a ser procesado en el interior del vaso;
- 2 - Verifique el ítem 3.2.1 para estimar el tiempo necesario a la operación del producto deseado;
- 3 - Posicione correctamente la tapa de protección. Para seguridad la maquina no funciona si la tapa está fuera de su lugar;
- 4 - Cierre en primer lugar el cierre anterior y después el cierre posterior;
- 5 - Haga todo lo que está escrito en el ítem 3.1.
- 6 - Espere por el tiempo de operación estimado en el ítem 3.2.1;
- 7 - Apague la maquina;
- 8 - Abra la tapa
- 9 - Retire la cuchilla con mucho cuidado pues es muy afilada;
- 10 - Retire el vaso;
- 11 - Retire el producto procesado.

CUIDADO

Nunca abra la tapa antes de la parada de la cuchilla. Puede causar heridas graves.

CUIDADO

Antes de iniciar la operación tenga mucho cuidado para que no se queden en el interior del vaso utensilios tales como tenedores, cucharas, ganchos o similares.

3.2.1 Tiempo aproximado de preparación

TABLA 02

DIVERSOS	Tiempo aproximado	Cantidad [min - max]
Salsa de tomates	20 - 40 segundos	300 - 1600 g
Mayonesa	hasta 3 minutos	200 - 1500 g
Puré de Papas	hasta 2 minutos	300 - 1500 g
Harina de Pan	20 - 40 segundos	100 - 400 g
** Crema de Malí	hasta 4 minutos	300 - 1000 g
CARNES		
Carne	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Carne para Ensaladas	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Almóndigas	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Kibes	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
ADEREZOS		
Cebolla	5 - 20 segundos	200 - 1600 g
Ajo	5 - 20 segundos	60 - 1600 g
Perejil	5 - 20 segundos	60 - 1000 g
FRUTAS Y MERMELODAS		
Ensalada de Frutas	10 - 20 segundos	200 - 1600 g
Mermelada de Manzanas	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Mermelada de Peras	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Mermelada de Durazno	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
PATÉ		
Higado	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Salmón	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Anchova	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Langosta	hasta 1 minuto	200 - 1500 g

IMPORTANTE

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

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 mantenimiento 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.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

IMPORTANTE

Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes .

4.3.2 Cuidados

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

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos 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, palancas 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 prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier mantenimiento 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.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga. 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 fuera 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 Prender la Maquina

** La preparación de recetas como la crema o mantequilla de maní, hummus o de consistencia similar, genera un calor excesivo en la olla de acero inoxidable del cutter, por lo que es necesario esperar a que la olla se enfríe antes de hacer otra receta, del contrario se pueden producir daños irreparables.

3.3 Sistema de Seguridad

Para prevenir accidentes el equipo no funciona caso la tapa de protección (No.01 Fig 01) no este debidamente colocada.

3.4 Limpieza y Higienización

IMPORTANTE
Nunca haga limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica. Para tanto desconéctela de la toma.

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado:

- Antes del primer uso;
- Después de cada día de operación;
- Después de un largo periodo sin uso;
- Antes de reiniciar la operación después de un largo periodo de inactividad.

Algunas partes del equipo pueden ser removidas para la limpieza, ellas son:

- La Tapa, después de lavarla se recomienda de secarla con una franela
- Para evitar rayas o marcas no se debe usar ningún abrasivo o paño grueso para limpieza de la tapa.
- La Cuchilla. Por causa de su filo, con mucho cuidado, levante la cuchilla del eje central y después lávela.
- El Vaso. De primero retire la Cuchilla y después levante el vaso y lávelo.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

Las otras partes de la maquina como el gabinete o el soporte del vaso pueden ser limpias con un paño húmedo.

IMPORTANTE
No use chorros de agua directamente sobre el equipo.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable pueden presentar puntos de “corrosión”, 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 la 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, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

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

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, 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 inoxidable:

Polvos, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos 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.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

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 mantenimiento.

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 Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.