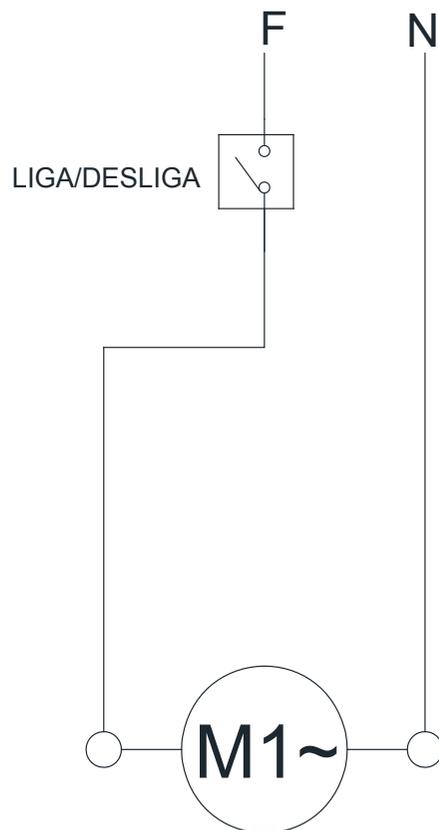


## 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- A máquina liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico. - Encaixe da castanha gasta ou quebrada.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Ruídos estranhos.	- Rolamentos defeituosos.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.

## 9. DIAGRAMA ELÉTRICO

### REDE ELÉTRICA 127V / 220 V - 60Hz



# MANUAL DE INSTRUÇÕES



EXTRATOR DE SUCOS INOX

MODELO  
**ES/ESL**

65440.0 - PORTUGUÊS  
Data de Revisão: 29/10/2018  
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.  
CNPJ: 82.983.032/0001-19  
Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1  
Bairro: Bateas - CEP: 88355-202  
Brusque - Santa Catarina - Brasil  
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020  
www.skymesen.com - comercial@skymesen.com

# SUMÁRIO

## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1 Segurança

## 2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

### 3.1 Posicionamento

### 3.2 Instalação Elétrica

## 4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

## 5. LIMPEZA

## 6. MANUTENÇÃO

## 7. NORMAS OBSERVADAS

## 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## 9. DIAGRAMA ELÉTRICO

### 1. INTRODUÇÃO

Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações de uso doméstico.

#### 1.1 Segurança

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

**1.1.1** Nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

**1.1.2** Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada.

**1.1.3** A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

**1.1.4** Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

**1.1.5** Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

**1.1.6** Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

**⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.**

**⚠ A operação do equipamento deve ser conforme o item "Operação" deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.**

**⚠ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.**

**⚠ Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.**

**⚠ Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.**

**⚠ Este equipamento pode ser utilizado continuamente desde que respeitado os limites da máquina, ou seja, a extração do suco de laranja deve ser feito de forma suave, comprimindo a laranja contra a castanha sem forçar a parada do motor.**

## 2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

### 2.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850 mm de altura.

### 2.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts. Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 2 pinos redondos.

## 3. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



01 – Tampa

02 – Câmara de Sucos

03 – Flange Sup. do Motor

04 – Gabinete

05 – Chave Liga/Desliga

06 – Base

07 – Peneira

08 – Copo

09 – Castanha Grande

10 – Castanha Pequena

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	ES/ESL
Produção Média	Laranjas/minutos	15
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	60
Corrente	A	1 / 2
Potência Consumida	W	500
Potência Motora	CV	1/4
Altura	mm	440
Largura	mm	360
Profundidade	mm	270
Peso Líquido	kg	5,4
Peso Bruto	kg	6,5

## 4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

**⚠ Espere a parada completa do motor sempre que desejar trocar as castanhas.**

- Tenha certeza que as castanhas estejam devidamente encaixadas antes de ligar o equipamento.
- Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro.
- Ligue o equipamento a rede de energia elétrica.
- O acionamento se dá através da chave liga/desliga N°05 que esta localizada na parte frontal da Base N°06.
- Os Extratores de Sucos são máquinas que trabalham em alta velocidade.
- Primeiramente, corte a Laranja ou o Limão ao meio.
- Com o equipamento ligado, segure uma das metades e pressione a mesma sobre a Castanha Grande N°09 ou Castanha Pequena N°10 que está encaixada no Eixo do Motor. Automaticamente o suco contido na fruta passará pela Peneira N°07 e no Copo N°08.

## 5. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza, são elas:

- Tampa
- Câmara de Suco
- Castanhas

Retire a Tampa N°01, a Castanha Grande N°09 e a Castanha Pequena N°10 e posteriormente a Câmara de Sucos N°02.

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

Para montar as partes anteriormente removidas, proceda de maneira inversa a sequência dos itens citados acima.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



## 6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- \* Limpeza – Verificar item 5 Limpeza deste manual.
- \* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- \* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.
- \* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2 Instalação e Pré-Operação deste manual.
- \* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o-rings, anéis v-rings e demais sistemas de vedações.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



## 7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-14