

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



JUICE EXTRACTOR STAINLESS STEEL / EXTRACTOR DE JUCOS INOXIDABLE

MODEL / MODELO

ES/ESL

65926.6 - ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 22/02/2019

METALÚRGICA SKYMSEN 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.skymssen.com - comercial@skymssen.com

1. INTRODUCTION

This unit is intended to be used for commercial and similar applications, such as:

- Areas of kitchen staff in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- For guests of hotels, motels and other residential environments;
- Bed and breakfast type environments.

1.1 Safety

Read the following instructions in order to avoid accidents:

- 1.1.1 Never operate this equipment with: wet clothes or shoes, resting on wet surfaces, nor plunge it in water or any other liquid, and do not throw water directly on the equipment.
- 1.1.2 If your equipment is failing or has been dropped or damaged any way, take it to Technical Assistance to repair, or for electric or mechanical adjustment.
- 1.1.3 Using accessories not recommended by the manufacturer, may cause personal injuries.
- 1.1.4 When the equipment is turned on, keep hands and any tools away from its moving parts. This will prevent from physical injuries and damages to the machine.
- 1.1.5 During operation, never use clothes with wide sleeves, specially at the wrist.
- 1.1.6 Be sure the equipment voltage is the same as the network electric voltage. Provide a correct grounding in accordance to your local safety standarts.
- 1.1.7 Do not operate any equipment having a damaged cord or plug. The cord shall not rest on hot surfaces nor on table edges.
- 1.1.8 Before to switch ON the extractor check if the crown #09 or 10 and the liquid chamber #02 are well fitted on their positions.

⚠ This equipment must not be used by individuals with reduced physical, sensorial or mental capabilities nor children. Individuals without propper training and experience must not operate this equipment unless they receive propper training and instructions or are operating it under the supervision of a person who is responsible for their safety.

⚠Unplug the equipment from electric source when: it is not being used, before cleaning or before to insert or remove accessories, and when any maintenance or service is to be done.

⚠If any emergency shall arise the plug must be disconnected from the electrical grid.

⚠This equipment can be used continuously as long as the limits of the machine are respected, that is, the extraction of the orange juice must be done in a gentle way, compressing the orange against the crown without forcing the motor to stop.

2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

2.1 Placing

The equipment must be placed on to a levelled stable surface approximately 850 mm high.

2.2 Electrical Installation

The equipment has been designed to operate 110-127 or 220 V. When you receive the equipment check the voltage indicated on the cord label

The power cord has 2 round pines.

3. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS



- 01 – Lid
- 02 – Juice Chamber
- 03 – Motor Support Flange
- 04 – Motor Housing
- 05 – ON/OFF Switch
- 06 – Base
- 07 – Sieve
- 08 – Cup
- 09 – Large Crown
- 10 – Small Crown

CHARACTERISTICS	UNIT	ES/ESL
Average Production	Oranges/minute	15
Voltage	V	110-127 or 220
Frequency	Hz	60
Power Rating	CV	1/4
Heigth	mm	300
Length	mm	180
Depth	mm	290
Net Weight	kg	3.2
Shipping Weight	kg	4

4. Operation Procedures

⚠Always wait until the motor complete stop before changing the crown.

- Make sure the equipment is stable on the working surface and the Crown is properly fitted.
- Before to use the equipment all the parts to be in contact with the product shall be washed with water and neutral soap.
- To start the operation, turn on the ON/OFF Switch # 05 (Pic-1), located on the Base # 06 (Pic-01).
- Juice Extractors work with high speed.
- First, cut the oranges or the lemons in two halves.

- Turn the machine on, hold half of the fruit and press it down firmly against the crown # 09 or # 10 (Pic-01) and the juice will run into the cup # 08 (Pic-1) going first through the sieve # 07 (Pic-01).

5. CLEANING

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:

- Before to be used first time
- After every day's operation
- When it has not been used during a long time
- Before to operate it after a long period unused

Some parts of the equipment may be removed for cleaning, such as:

- Lid
- Juice Chamber
- Crowns

Remove the Lid # 01 (Pic. 01), the Large Crown # 09 or the Small Crown # 10 (Pic. 01) and after the Juice Chamber # 02 (Pic. 01).

Wash all the parts with water and neutral soap.

To assemble follow the inverse path.

Use your QR Code Reader to access more information regarding the cares needed when handling stainless Steel.



6. MAINTENANCE

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 5. CLEANING

* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion .

*Contacts – ON/OFF switches, emergency button, reset button , electronic circuits, etc., check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal .

* Installation – make sure the installation followed item 2 instructions.

1 - Each month check :

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating , insulation failures and mechanical damages .

2 - Each three month checks

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button , reset button, electronic electric circuits,

- overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O'rings, V'rings and other sealings.

Use your QR Code Reader to access more information regarding safety and maintenance.

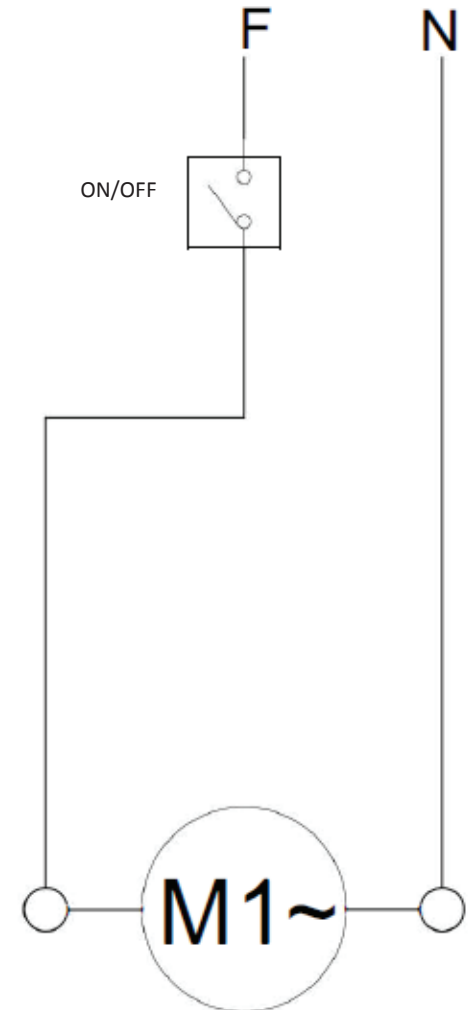


7. APPLICABLE NORMS

Brazilian Norm ABNT NBR NM 60335-1

IEC Norm 60335-2-64

8. ELECTRIC DIAGRAM



1. INTRODUCCIÓN

Esta unidad está destinada a ser utilizada en aplicaciones de uso comercial y similar, tales como:

- Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- Casas Granja;
- Para los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- La cama y entornos de tipo de desayuno.

1.1 Seguridad

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

- 1.1.1 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.
- 1.1.2 Cuando el equipo se haya caído, estuviera damnificado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica para revisión y reparo.
- 1.1.3 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.
- 1.1.4 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.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.
- 1.1.6 Be sure the equipment voltage is the same as the network electric voltage. Provide a correct grounding in accordance to your local safety standarts.
- 1.1.7 No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe damnificado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes.
- 1.1.8 Antes de prender la maquina certifique que la Corona Grande Nº 09 ó la Corona Pequena Nº 10 y la Cámara de Jugo Nº 02 estén firmes en sus posiciones.

⚠ Este equipamiento não se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por persona con falta de experiencia y conocimiento, salvo si hubiera recibido la capacitación adecuada o esté bajo la supervision del encargado por su seguridad.

⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, al sacar o colocar accesorios, antes del servicio de mantenimiento o antes de cualquier tipo de servicio.

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

⚠ This equipment can be used continuously as long as the limits of the machine are respected, that is, the extraction of the orange juice must be done in a gentle way, compressing the orange against the crown without forcing the motor to stop.

2. INSTALACIÓN Y PRÉ OPERACIÓN

2.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado

arriba de una superficie seca, firme y preferentemente con 850mm de altura.

2.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 110-127 o 220 Volts, al recibirlo verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El cable de alimentación posee 2 pines redondos.

3. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- 01 – Tapa
- 02 – Camara de Jugo
- 03 – Flange del Soporte del Motor
- 04 – Gabinete
- 05 – Llave ON/OFF
- 06 – Base
- 07 – Cedazo
- 08 – Vaso
- 09 – Corona Grande
- 10 – Corona Pequena

CARACTERÍSTICAS	UNID	ESB-N
Produccion Media	Naranja/min	15
Voltage	V	110-127 o 220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	180
Consumo	kW/h	0,18
Altura	mm	440
Largo	mm	360
Profundidad	mm	270
Peso Neto	kg	5,4
Peso Bruto	kg	6,5

4. PROCEDIMIENTOS PARA OPERACIÓN

⚠ Siempre que desear cambiar las Coronas espere por la completa parada del motor para hacerlo.

- Antes de prender la maquina esté seguro que la Corona está debidamente encajada.
- Antes de utilizar el equipo, limpie todas las partes con agua e jabon neutron.
- Conecte el equipo a la red eléctrica.
- El accionamiento de la maquina es hecho a través de la

- Llave Prende/Apaga/Pulsar Nº 06 ubicada en la Base.
- Los Exprimidores de Cítricos son maquinas que trabajan en alta velocidad.
- Primeramente corte la naranja o limón en la mitad.
- Con la maquina prendida, agarre una de las mitades y presione la misma sobre la Corona Nº 09 o Nº 10 que está encajada en el eje del motor, y automáticamente el jugo de la fruta escurrirá para dentro del Vaso Nº 08 a través del Cedazo Nº 07.

5. LIMPIEZA

El Equipo necesita ser totalmente limpio cuando:

- Antes de utilizar por la primera vez;
- Después de la operación diaria;
- Siempre que no utilizado por un periodo largo;

Algunas partes pueden ser removidas para limpieza:

- Tapa
- Camara de Jugo
- Coronas

Retire la tapa Nº 01, la castaña Grande Nº 09 y la castaña pequeña Nº 10 y posteriormente la cámara de jugos Nº 02.

Limpie todas las partes con agua e jabon neutron.

Para montar las partes anteriormente removidas, proceda de manera inversa la secuencia de los ítems citados arriba.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.



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 propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

- * Limpieza - verificar el ítem No. 5 de este manual.
 - * Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.
 - * Contactos – Llave prender/apagar, 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 ítem2 de este manual.
- Vida útil de este equipo- 2 años en turno de trabajo normal

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 prender/ apagar el 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.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-14

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO

