10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad

Metalúrgica Skymsen Ltda

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDAD

N.°69669.1

El fabricante declara, bajo su exclusiva responsabilidad, que, cuando se instala, mantiene y utiliza en las aplicaciones para las que fue diseñado, y de conformidad con las normas de instalación e instrucciones del fabricante pertinentes, cumple con las disposiciones de la siguiente legislación armonizada pertinente de la Unión Europea cuando sea aplicable:

The manufacturer declares, under sole responsability that, when installed, mantained and used in applications for which they were designed, and in compliance with the relevant installation standards and manufacturers instructions, comply with the provisions of the following relevant European Union harmonized legislation wherever applicable:

Le fabricant déclare, sous sa seule responsabilité, que, lorsqu'ils sont installés, entretenus et utilisés dans des applications pour lesquelles ils ont été conçus, et conformément aux normes d'installation et instructions du fabricant applicables, sont conformes aux dispositions de la législation harmonisée de l'Union européenne pertinente suivante, le cas échéant:

Der Hersteller erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass er bei der Installation, Wartung und Verwendung in Anwendungen, für die er entwickelt wurde, und in Übereinstimmung mit den einschlägigen Installationsnormen und Herstelleranweisungen gegebenenfalls die Bestimmungen der folgenden einschlägigen harmonisierten Rechtsvorschriften der Europäischen Union einhält:

Il produttore dichiara, sotto la sua esclusiva responsabilità, che, quando installato, mantenuto e utilizzato in applicazioni per le quali è stato progettato, e in conformità con le norme di installazione pertinenti e le istruzioni del produttore, sono conformi alle disposizioni della seguente legislazione armonizzata dell'Unione Europea, ove applicabile:

O fabricante declara, sob sua exclusiva responsabilidade, que, quando instalado, mantido e utilizado nas aplicações para as quais foram projetados, e em conformidade com as normas de instalação e instruções do fabricante relevantes, cumpre as disposições da seguinte legislação harmonizada da União Europeia, sempre que aplicável:

Producto: Cutter-Emulsionadoras	CR-4L
Product: Food processors-Emulsifyers	
Produit: Cutters-Émulsionneurs	
Produkt: Kutter-Emulgater	
Prodotto:Cutter-Omogeneizzatori	
Produto:Cutter-Emulsionadoras	

Directivas y Normas:	Directivesand Norms:	Directives et Normes:	Richtlinien und Normen:	Direttive e Norme:	Diretivas e Normas:
2006/42/CE	EN ISO 12100	2011/65/EU	CISPR14-1	CISPR14-2	2006/95/CE
2002/95/CE	IEC 60335-1	IEC 60335-2-64	2012/19/EU	2004/108/CE	

Ingeniero de Producto Gerente
Product Engineer Manager
Responsable Ingénieur Produit
Produktingenieur Manager
Manager Ingegnere del Prodotto
Gerente de Engenharia de Produto
Arno Erdmann Neto
18 / 01 / 2023 **Brusque, SC, Brasil**

Persona facultada para elaborar la documentación técnica
Person authorised to compile the technical file
Personne autorisée à constituer le dossier technique
Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Pessoa autorizada a compilar o processo técnico
Luciana Zanardo Matos
Rua Sul, 14 C – Torres Vedras – Portugal

MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



CUTTER, INOX, COM SISTEMA DE SEGURANÇA, 4 LITROS
CUTTER, STAINLESS STEEL, WITH SAFETY SYSTEM, 4 LITERS
CUTTER, INOXIDABLE , CON SISTEMA DE SEGURIDAD, 4 LITROS

MODELO/MODEL
CR-4L

687157 - PORTUGUÊS/ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 20/10/2026
Metalúrgica Skymsen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
CNPJ: 82.983.032/0001-19
www.skymsen.com – Fone: +55 47 3211 6000

Skymsen Europa
Rua Sul, nº 14, 2º – Torres Vedras – 2560-620 – Lisboa – Portugal
www.skymseneuropa.com – Tel: +351 261 141608

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
DUE TO TE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATIONS CONTAINED HERE MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.
DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES AQUÍ CONTENIDAS PUEDEN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

SUMÁRIO

1. Introdução 2
1.1 Segurança 2
1.2 Principais Componentes e caracerísticas técnicas 3
2. Instalação e Pré-Operação 4
2.1 Instalação 4
2.2 Pré-Operação 4
3. Operação 5
3.1 Acionamento 5
3.2 Procedimentos para Operação 5
3.3 Sistema de Segurança 7
3.4 Limpeza e Higienização 7
3.5 Cuidados com aços inoxidáveis 7
4. Noções de Segurança 7
4.1 Práticas Básicas de Operação 7
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento 8
4.3 Inspeções de Rotina 8
4.4 Operação 8
4.5 Após Terminar o Trabalho 8
4.6 Manutenção 8
4.7 Avisos 8
5. Análise e Resolução de Problemas 8
5.1 Problemas, Causas e Soluções. 8
6. Transporte, Manuseio e Armazenamento 9
7. Normas Observadas. 9
8. Manutenção 9
9. Diagrama Elétrico 10
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad 32

Português

1. Introdução

1.1 Segurança

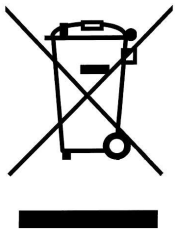
Quando usado incorretamente este equipamento é potencialmente perigoso.
Antes de utilizá-lo, leia este manual atentamente e guarde-o em lugar acessível para consultas futuras. Para evitar acidentes, lesões ou danos ao equipamento siga todas as instruções abaixo:

1.1.1 Nunca utilize o equipamento com roupas ou pés molhados, tampouco sobre superfície úmida ou molhada. Jamais mergulhe o equipamento em água ou sequer direcione jatos de água ou outros líquidos ao equipamento.
1.1.2 A utilização do equipamento deve ser sempre supervisionada, principalmente quando utilizado próximo a crianças.
1.1.3 Desconecte o equipamento da rede elétrica nas seguintes ocasiões: quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; na inserção ou remoção de acessórios; na manutenção e durante qualquer outro serviço que não seja a operação.
1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua o cabo ou o plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de energia elétrica não permaneça na borda da mesa ou que toque superfícies quentes.
1.1.5 Caso o equipamento tenha sofrido uma queda, esteja amassado, danificado, ou não liga, é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada – ATA para revisão, reparo ou ajuste.
1.1.6 Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
1.1.7 Mantenha as mãos ou qualquer utensílio afastados das partes em movimento.
1.1.8 Nunca utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.
1.1.9 Verifique se a tensão do equipamento é a mesma da sua rede elétrica e que esteja devidamente ligado à rede de aterramento.
1.1.17 Ao realizar a instalação elétrica do equipamento, conecte o fio de aterramento conforme as normas de segurança locais.
1.1.18 Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados, não poderá ser superior a 40°C.
1.1.19 Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares, para o preparo de sucos, sopas e cremes.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;

- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.



Este símbolo significa que o equipamento não pode ser descartado em um lixo domiciliar comum. O descarte deve ser realizado conforme as regulações locais.

Este equipamento está em conformidade com os requerimentos da Diretiva 2002/96/CE (WEEE) e Diretiva 2011/65/UE (RoHS).

⚠ **Para maior segurança do usuário este equipamento possui um sistema de segurança que impede seu acionamento involuntário após eventual falta de energia elétrica.**

⚠ **Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.**
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

⚠ **Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.**

⚠ **Este aparelho 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.**

⚠ **Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.**

⚠ **Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.**

1.2 Principais Componentes e caracerísticas técnicas

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e experiência da Skymsen.

FIGURA 01



01 - Tampa de Proteção
02 - Alavanca
03 - Gabinete
04 - Pé
05 - Chave Desliga
06 - Pulsar
07 - Chave Liga
08 - Raspador
09 - Copo
10 - Lâmina
11 - Sensor da Tampa
12 - Cabo com plugue

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	CR-4L
Capacidade Máxima do Copo	l	04
Tensão	V	230
Frequência	Hz	50
Potência	W	368
Altura	mm	465
Largura	mm	265
Profundidade	mm	280
Peso Líquido	kg	15,15
Peso Bruto	kg	16,40
Potência Sonora	dB (A)	75,89
Pressão Sonora	dB (A)	68,28

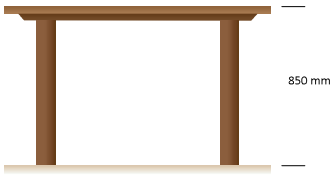
Pressão Sonora:
• Valor ± 3 dB
• Comparado com condições de campo livre em um plano refletor. Conforme ISO 3744.

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

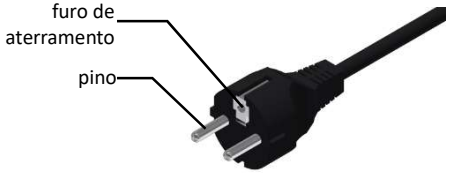
Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada com altura preferencial de 850 mm.



2.1.2 Instalação Elétrica

Antes de ligar o plugue na tomada, verifique a tensão indicada na etiqueta do Cabo de Alimentação.

O plugue deste equipamento possui dois pinos para alimentação e um furo para aterramento.
É obrigatório que os três pontos estejam devidamente conectados antes de ligar este equipamento.



⚠ **Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.**

2.2 Pré-Operação

- 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 (leia o item 3.4 Limpeza).
- Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho, caso não esteja ajuste a altura dos pés da máquina com auxílio de uma chave de boca.

2.3 Montagem do Raspador

O Raspador (item 08, Figura 01) é um acessório que deve ser montado na Tampa de Proteção (item 01) antes do uso. Siga os passos abaixo para garantir o travamento correto e a segurança da operação.

Passo a passo de montagem:

1. Insira a Alavanca no furo central da Tampa.

FIGURA 2



2. Posicione a Estrutura Inferior abaixo da Tampa (fig 3). Encaixe o pino transversal da Alavanca na abertura correspondente, conforme detalhado (fig 3.1).

FIGURA 3



9. Diagrama Eléctrico

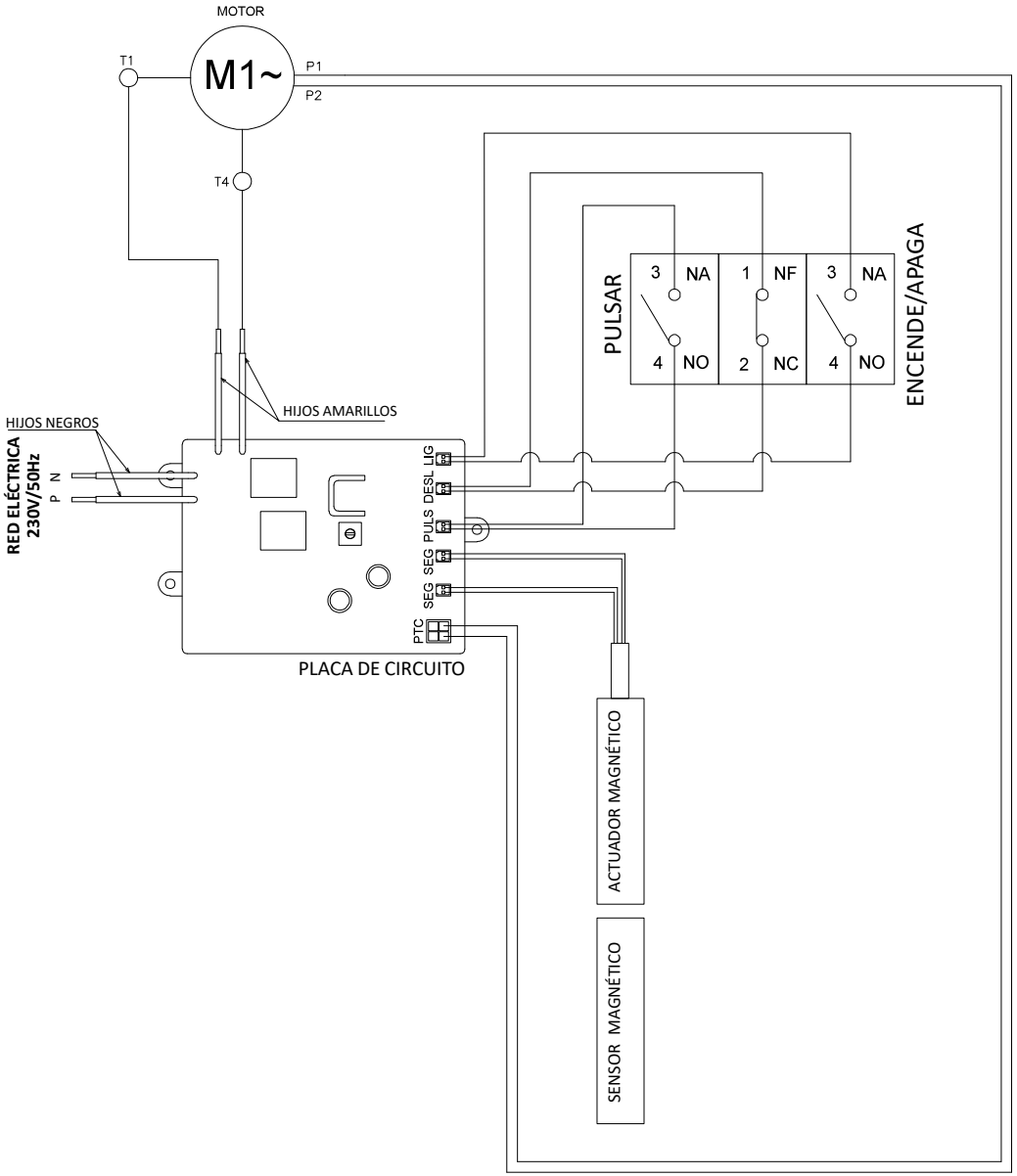
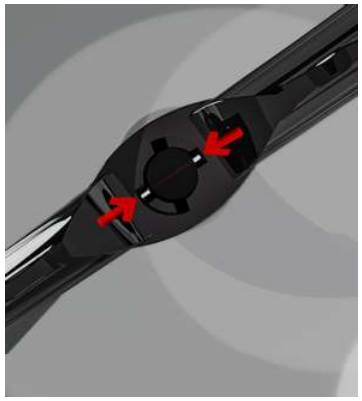


FIGURA 3.1



3. Pressione a Estrutura Inferior contra a Tampa até que a Alavanca possa ser girada livremente no sentido anti-horário.

FIGURA 4



4. Gire a Alavanca no sentido anti-horário até que o pino se aloje nos canais indicados na (Fig. 5).

⚠ **Certifique-se de que o pino esteja devidamente travado no alojamento para garantir a segurança e o funcionamento correto do equipamento.**

FIGURA 5



5. Ao final, verifique se o conjunto montado está idêntico ao ilustrado na (Fig. 6).

FIGURA 6



3. Operação

3.1 Acionamento

Para ligar o equipamento proceda da seguinte maneira:

1 - Ligue o equipamento na rede de energia elétrica;
2 - Verifique se a Tampa de proteção Nº 01 (Fig. 01) e o Copo Nº 09 (Fig. 01) estão posicionados corretamente;
3 - Pressione a Chave Liga Nº 07 (Fig. 01) para acionar o equipamento.
4 - Pressione a Chave Desliga Nº 05 (Fig. 01) para desligá-lo.

3.2 Procedimentos para Operação

1 - Coloque o produto a ser picado ou processado no interior do Copo Nº 09 (Fig. 01);
2 - Verifique o item 3.2.1 para estimar o tempo de operação necessário para o produto desejado;
3 - Posicione corretamente o Copo e, sobre ele, a Tampa de proteção. Por segurança, a máquina não funciona se estes estiverem fora do lugar;
4 - Trave a Tampa com a Alavanca Nº 02 (Fig. 01);
5 - Faça todo o processo descrito no item 3.1.
6 - Aguarde o tempo de operação estimado para o produto (item 3.2.1);
7 - Desligue a máquina;
8 - Abra a Tampa;
9 - Retire a Lâmina Nº 10 (Fig. 01) com muito cuidado, pois são muito afiadas;
10 - Retire o Copo;
11 - Retire o produto processado.

⚠ **Antes de iniciar a operação tome muito cuidado para que utensílios tais como talheres, ganchos ou outros objetos não fiquem dentro do copo.**

4.2.1 Tempo aproximado de preparo

QUADRO 02

DIVERSOS	Tempo aproximado	Quantidade [min - máx]
Mollho de tomate	20 - 40 segundos	300 - 1600 g
Maioneses	até 3 minutos	200 - 1500 g
Purê de Batatas	até 2 minutos	300 - 1500 g
Farinha de rosca	20 - 40 segundos	100 - 400 g
** Pasta de amendoim	até 4 minutos	300 - 1000 g
CARNES		
Carne	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Carne p/salada	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Almôndegas	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Kibes	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
CONDIMENTOS PARA SOPA		
Cebola	5 - 20 segundos	200 - 1600 g
Alho	5 - 20 segundos	60 - 1600 g
Salsa	5 - 20 segundos	60 - 1000 g
FRUTAS E GELÉIAS		
Salada de Frutas	10 - 20 segundos	200 - 1600 g
Geléia de Maçã	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Geléia de Pera	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Geléia de Pêssego	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
PATÊS		
Fígado	até 1 minuto	200 - 1500 g
Salmão	até 1 minuto	200 - 1500 g
Anchova	até 1 minuto	200 - 1500 g
Lagosta	até 1 minuto	200 - 1500 g

**O processamento de ingredientes como pasta de amendoim ou com consistência similar, gera um aquecimento excessivo no copo do equipamento, por tanto deve-se deixar o mesmo esfriar antes de efetuar novo processamento, pois danos irreparáveis poderão ocorrer.

3.3 Sistema de Segurança

⚠ **Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a segurança do operador. A operação do equipamento deve obedecer ao item 03, outros procedimentos são inseguros e não devem ser utilizados.**

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o aparelho de reiniciar automaticamente quando a energia é restabelecida após uma desconexão temporária.
A máquina possui parada de segurança que atua sempre que a tampa for aberta.

Para prevenir acidentes o equipamento não funciona caso a Tampa de Proteção não esteja posicionada corretamente.

⚠ **Sempre que houver falta momentânea de energia ou a tampa for aberta sem desligar a máquina, repita a operação do item 3.1 para ligar a máquina.**

3.4 Limpeza e Higienização

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:

Tampa
- A tampa pode ser limpa em água corrente com sabão neutro. Após a limpeza recomenda-se secar com uma flanela fina para melhor resultado. Para evitar riscos e marcas não utilize nenhum produto abrasivo como esponjas ou panos grossos na limpeza do produto.

Lâmina
- Para limpeza da lâmina deve-se desencaixá-la do eixo central puxando cuidadosamente para cima. Pode-se lavar com água corrente e sabão neutro. Deve-se tomar muito cuidado com as partes cortantes da lâmina já que estas são muito afiadas.

Copo
- Deve-se retirar a lâmina para que seja retirado o copo. Após retirar a lâmina basta simplesmente erguer o copo. O copo também deve ser lavado com água corrente e sabão neutro desde que não esteja junto ao corpo da máquina.

Raspador
- Para facilitar a limpeza completa e a higienização correta do conjunto Raspador, recomenda-se a desmontagem dos componentes. O conjunto pode ser desmontado conforme figura abaixo.



- Lave todos os componentes desmontados do conjunto Raspador (Alavanca, Estrutura Inferior e Tampa de Proteção) sob água corrente com sabão neutro. Utilize uma esponja macia ou flanela para remover resíduos de produtos processados. Enxágue abundantemente com água corrente para eliminar totalmente os resíduos de sabão.

CUADRO 02

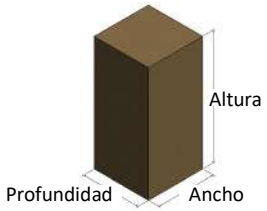
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipo no enciende.	- Falta de energía eléctrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Verifique si existe Energía Eléctrica y proceda según el ítem 3.1 Accionamiento. - Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Olor a quemado e/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- La máquina enciende, pero al colocar el producto dentro de la misma, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el trasporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.

6. Transporte, Manipulación y Almacenamiento

Para el transporte y la manipulación de los embalajes:

Dimensiones de los embalajes:

FIGURA 05



Notas:
- Guarde en un local seco y ventilado;
- Temperatura de almacenamiento: 20° Celsius;
- Apilado Máximo: 4 cajas;
- Humedad de almacenamiento: 50%

	CR-4L
Altura	530
Ancho	320
Profundidad	320

7. Normativa Aplicable

2006/42/CE
10/2011/CE
1935/2004/CE
2002/96/CE
2011/65/UE
IEC 60335-2-14
IEC 60335-1
EN55014-1
EN55014-2
2014/35/CE
2014/30/CE
IEC 61000-3-2
IEC61000-3-3

8. Manutención

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

* Limpieza – Verificar el ítem 3.4 “Limpieza” de este manual.

* Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deteriorización y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.

* Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.
1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/ reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o’rings, anillos v’rings y demás sistemas de sellamiento.

4.1.2 Advertencias

El usuario debe tener conocimiento de la ubicación del Interruptor Encendido / Apagado, para que pueda ser accionado en cualquier momento, sin necesidad de buscarlo. Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte el artefacto de la red eléctrica (retire el enchufe del tomacorriente).

Use el equipo en un local donde haya espacio suficiente para manejarlo con seguridad, evitando caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán dejar el piso en resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el mismo debe estar seco y limpio.

Si hubiera necesidad de realizar el trabajo en dos o más personas, deberán darse señales de coordinación en cada etapa de la operación. La etapa siguiente no deberá iniciarse antes que sea dada y respondida una señal.

4.1.3 Avisos

Si falta energía eléctrica, apague inmediatamente el Interruptor Encendido / Apagado.

- Evite choques mecánicos ya que podrán causar fallas o mal funcionamiento;
- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.
- Nunca altere las características originales del aparato.
- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna de ellas está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado (ATA).

⚠ **Lea atentamente las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de encender el equipo. Verifique que todas las informaciones sean entendidas. Si hay dudas, consulte el Servicio de Atendimiento al Consumidor (SAC) Skymsen.**

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

4.2.1 Peligro

El cable eléctrico cuya aislación esté dañada, puede producir escape de corriente eléctrica y provocar descargas. Antes de usar el aparto, verifique si está en condiciones.

4.2.2 Avisos

Certifíquese que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean totalmente comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido.
El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, interruptor, palanca, etc.) debe hacerse siempre que se tenga la seguridad de que es el comando correcto.

4.3 Inspecciones de Rutina

4.3.1 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes y giratorias del equipo cuando haya ruidos anormales.

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con los cabellos largos sueltos ya que pueden tocar cualquier parte del equipo y causar serios accidentes. Átelos hacia arriba y hacia atrás o cúbralos con un pañuelo

- Sólo usuarios entrenados y calificados pueden operar el equipo.
- JAMÁS opere el equipo sin alguno(s) de su(s) accesorio(s) de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie el equipo después de su uso. Para ello, desconéctelo de la red eléctrica. Sólo empiece la limpieza cuando el mismo haya parado de funcionar completamente. Vuelva a colocar todos los componentes del equipo en sus debidos lugares antes de encenderlo nuevamente

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros
En este equipo, cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESCONECTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

⚠ **En caso de emergencia, siempre retire el enchufe del tomacorriente.**

4.7 Avisos

La manutención eléctrica e/o mecánica debe ser realizada por personas calificadas para dicho trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que el equipo trabaje en condiciones de total seguridad

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este aparato fue proyectado para requerir manutención mínima. Sin embargo, pueden suceder algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por el uso.

Si hubiera algún problema con su equipo, verifique la tabla a seguir en la que se especifican posibles soluciones.

⚠ **É possível remover a lâmina e o copo simultaneamente. Para isso, desencaixe a lâmina do eixo central e, em seguida, retire o copo juntamente com a lâmina.**

- Para as outras partes da máquina, como gabinete e suporte do copo, recomenda-se a limpeza com pano úmido.

⚠ **Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.**

3.5 Cuidados com aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de "ferrugem", que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxague e a secagem são extremante importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

4. Noções de Segurança

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.
O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

⚠ **A alteração nos sistemas de proteções e dispositivos de segurança do equipamento implicará em sérios riscos à integridade física das pessoas nas fases de operação, limpeza, manutenção e transporte conforme norma ISO 12100.**

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).

⚠ **Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) Skymsen.**

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Cuidados

Verifique o motor e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

- Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento
- JAMAIS opere a Equipamento, sem algum (ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

4.6 Manutenção

4.6.1 Perigos
Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

⚠ **Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.**

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

⚠ **Es posible retirar la cuchilla y el vaso simultáneamente. Para ello, desenganche la cuchilla del eje central y, a continuación, retire el vaso junto con la cuchilla.**

- Para las demás partes de la máquina, como la carcasa y el soporte del recipiente, se recomienda la limpieza con un trapo húmedo.

⚠ **Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipo.**

3.5 Cuidados com aços inoxidáveis

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de oxidación que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no es 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 se rompe, el proceso de corrosión se inicia, evitándose a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del aparato, se debe realizar la limpieza usando agua, jabón o detergente neutro, aplicándolos con un paño suave e/o esponja de nylon.

En seguida se debe enjuagar solo con agua corriente e, inmediatamente, secar con un paño suave evitando la permanencia de la humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremamente importantes para evitar el surgimiento de manchas y corrosión.

⚠ **Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amonio tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADOS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.**

Por poseer generalmente CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable causando puntos (pitting) de corrosión.

Los detergentes utilizados en la limpieza doméstica tampoco deben permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable, debiendo ser removidos con agua. La superficie debe secarse completamente.

Uso de abrasivos:

Esponjas o fibras de acero y cepillos de acero al carbón, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que se oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por eso estos productos no deben usarse en la limpieza e higienización. Raspaduras hechas con instrumentos puntiagudos o similares también deberán evitarse.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables: Polvos, grasas, soluciones ácidas como el vinagre, jugo de frutas y demás ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros comunes, residuos de esponjas o fibras de acero, además de otros tipos de abrasivos.

4. Nociones de Seguridad

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente a los usuarios de los artefactos y a las personas que serán responsables por su manutención.

El equipo sólo debe entregarse al usuario en buenas condiciones, y éste, por su parte, debe ser orientado por el revendedor en relación al uso y a la seguridad del mismo.
El usuario solamente debe utilizar el equipo después de haber entendido completamente los cuidados que deben ser tomados, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

⚠ **Cambios en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad de la máquina ponen el peligro la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, manutención y transporte según la norma ISO 12100.**

4.1 Prácticas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con alta tensión. Al tocarlos, pueden ocasionar descargas eléctricas o hasta la MUERTE del usuario.
Nunca manipule ningún comando manual (botones, teclas, interruptores, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o hasta la MUERTE del usuario.

3.2.1 Tiempo aproximado de preparación

TABLA 02

DIVERSOS	Tiempo aproximado	Cantidad [mín. - máx.]
Salsa de tomate	20 - 40 segundos	300 - 1600 g
Mayonesas	hasta 3 minutos	200 - 1500 g
Puré de papas	hasta 2 minutos	300 - 1500 g
Harina de pan	20 - 40 segundos	100 - 400 g
** Manteca de maní	hasta 4 minutos	300 - 1000 g
CARNES		
Carne	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Carne para ensalada	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Albóndiga	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Kibe	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
CONDIMENTOS PARA SOPA		
Cebolla	5 - 20 segundos	200 - 1600 g
Ajo	5 - 20 segundos	60 - 1600 g
Perejil	5 - 20 segundos	60 - 1000 g
FRUTAS Y MERMELADAS		
Ensalada de frutas	10 - 20 segundos	200 - 1600 g
Mermelada de manzana	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Mermelada de pera	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Mermelada de durazno	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
PATÉS		
Hígado	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

** El procesamiento de ingredientes como manteca de maní o con una consistencia similar genera el calentamiento excesivo del recipiente del equipo. Por lo tanto, déjelo enfriar antes de un nuevo procesamiento, pues podrán producirse daños irreparables.

3.3 Sistema de seguridad

⚠ **Este equipo tiene un sistema para garantizar la seguridad do operador. Su operación deberá seguir el ítem 03. Otros procedimientos no son seguros y no deben ser adoptados.**

Este equipo posee un sistema de seguridad que impide el encendido automático del aparato cuando se restablece la energía después de una interrupción temporal.

La máquina tiene una funcionalidad de apagado de seguridad que se habilita siempre que se abre la tapa.

Para evitar accidentes, el equipo no funciona si la Tapa de Protección no está colocada adecuadamente.

⚠ **Siempre que hay un corte de energía momentáneo o si se abre la tapa sin apagar la máquina, repita la operación en ítem 3.1 para encender la máquina.**

3.4 Limpieza e Higienización

Se debe limpiar e higienizar la unidad totalmente:

- Antes de su primer uso;
- Tras la operación de cada día;
- Siempre que no se la va a usar por un largo período;
- Antes de colocarla en operación después de un tiempo prolongado de inactividad.

Algunas partes del equipo pueden retirarse para su limpieza:

Tapa

- Se puede limpiar la tapa con agua corriente y jabón neutro. Tras la limpieza, se recomienda secarla con una franela fina para obtener un mejor resultado. Para evitar rayajos y marcas, no utilice ningún producto abrasivo, como esponjas o trapos gruesos para limpiar el producto.

Cuchilla

- Para limpiar la cuchilla, se debe desconectarla del eje central tirándola cuidadosamente para arriba. Se puede lavarla con agua corriente y jabón neutro. Se debe tomar mucho cuidado con las partes cortantes de la cuchilla, ya que ellas son muy afiladas.

Recipiente

- Se debe remover la cuchilla para que se pueda retirar el recipiente. Tras retirar la cuchilla, basta erguir el recipiente. El recipiente también debe ser lavado con agua corriente y jabón neutro, desde que no esté junto al cuerpo de la máquina.

Raspador

Para facilitar la limpieza completa y la higienización correcta del conjunto Raspador, se recomienda desmontar los componentes. El conjunto puede desmontarse como se muestra en la figura a continuación.



Lave todos los componentes desmontados del conjunto Raspador (Palanca, Estructura Inferior y Tapa de Protección) bajo agua corriente con jabón neutro. Utilice una esponja suave o un paño para eliminar los residuos de productos procesados. Enjuague abundantemente con agua corriente para eliminar por completo los residuos de jabón.

QUADRO 02

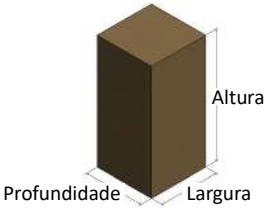
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- A máquina não liga.	- Falta de energia elétrica. - A tampa não está posicionada corretamente. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica e proceda conforme item 3.1 Acionamento. - Verifique se a tampa esta posicionada corretamente. - Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- A máquina liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.
-Ruídos estranhos	- Rolamentos defeituosos	- Contatar uma Assistência Técnica Autorizada (ATA) ou Contatar o Suporte da fábrica.

6. Transporte, Manuseio e Armazenamento

Para o transporte e manuseio das embalagens:

Dimensões das embalagens:

FIGURA 09



Notas:
- Guarde em um local seco e ventilado;
-Temperatura de armazenamento: 20° Celsius;
-Empilhamento Máximo: 4 caixas;
-Umidade de armazenamento: 50%

	CR-4L
Altura	530
Largura	320
Profundidade	320

7. Normas Observadas

2006/42/CE
10/2011/CE
1935/2004/CE
2002/96/CE
2011/65/UE
IEC 60335-2-14
IEC 60335-1
EN55014-1
EN55014-2
2014/35/CE
2014/30/CE
IEC 61000-3-2
IEC61000-3-3

8. 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 3.4 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 2.1 Instalação, deste manual.

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, isolação 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, isolação deficiente ou avaria mecânica.

- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o'rings , anéis v'rings e demais sistemas de vedações.

9. Diagrama Elétrico

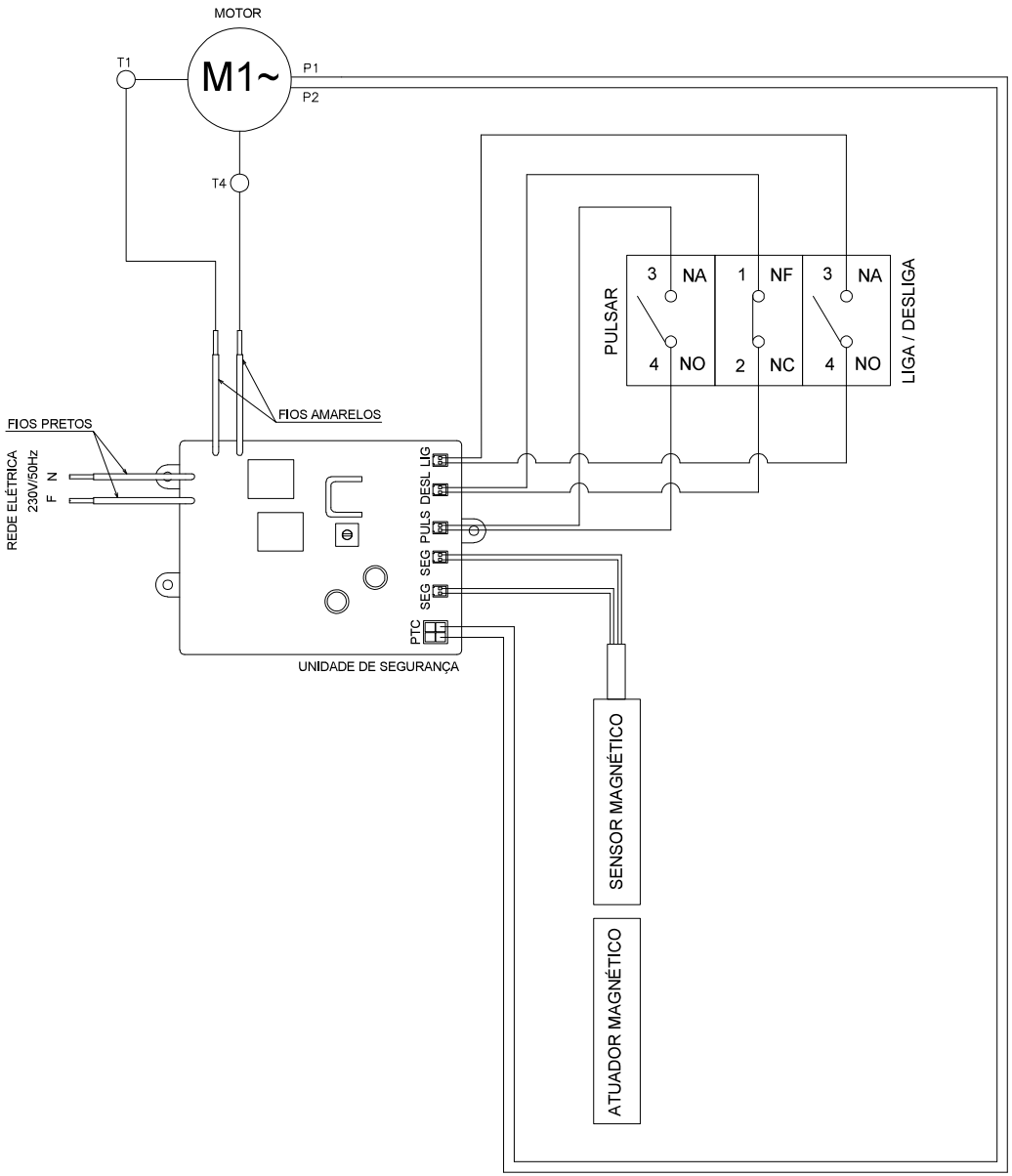
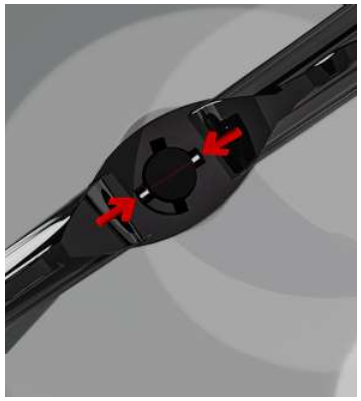


FIGURA 3.1



3. Presione la Estructura Inferior contra la Tapa hasta que la Palanca pueda girarse libremente en sentido antihorario.

FIGURA 4



4. Gire la Palanca en sentido antihorario hasta que el pasador se aloje en los canales indicados en (Fig. 5).

⚠ **Asegúrese de que el pasador esté correctamente bloqueado en su alojamiento para garantizar la seguridad y el funcionamiento correcto del equipo.**

FIGURA 5



5. Al final, verifique que el conjunto montado sea idéntico al ilustrado en (Fig. 6).

FIGURA 6



3. Operación

3.1 Accionamiento

Para encender el equipo, proceda de la siguiente manera:

1 - Conecte el equipo a la red de energía eléctrica;
2 - Verifique si la Tapa protectora n.º 01 (Fig. 01) y el Recipiente n.º 09 (Fig. 01) están correctamente posicionadas;
3 - Presione el Interruptor de Encendido n.º 07 (Fig. 01) para accionar el equipo.
4 - Presione el Interruptor de Apagado n.º 05 (Fig. 01) para desligarlo.

3.2 Procedimientos de operación

1 - Coloque el producto a ser picado o procesado en el interior del Recipiente n.º 09 (Fig. 01);
2 - Verifique el ítem 3.2.1 para estimar el tiempo de operación necesario para el producto deseado;
3 - Posicione correctamente el Recipiente y, sobre él, la Tapa protectora. Por motivos de seguridad, la máquina no funciona si ellos no están en el lugar adecuado;
4 - Cierre la Tapa con la Palanca n.º 02 (Fig. 01);
5 - Haga todo el proceso descrito en el ítem 3.1.
6 - Aguarde el tiempo de operación estimado para el producto (ítem 3.2.1);
7 - Apague la máquina;
8 - Abra la Tapa;
9 - Retire la Cuchilla n.º 10 (Fig. 01) con mucho cuidado, pues ella es muy afilada;
10 - Remueva el Recipiente;
11 - Retire el producto procesado.

⚠ **Antes de iniciar la operación, tenga mucho cuidado para que utensilios como cubiertos, ganchos u otros objetos no queden dentro del recipiente.**

CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	CR-4L
Capacidad de la cuba	l	04
Tensión eléctrica	V	230
Frecuencia	Hz	50
Potencia	W	368
Altura	mm	465
Ancho	mm	265
Profundidad	mm	280
Peso neto	kg	15,15
Peso bruto	kg	16,40
Potencia Sonora	dB (A)	75,89
Presión Sonora	dB (A)	68,28

Presión Sonora:
•Valor ± 3 dB

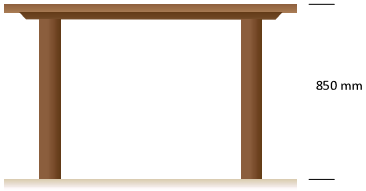
•Comparado con condiciones de campo libre de un plano reflector. De acuerdo con ISO 3744.

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

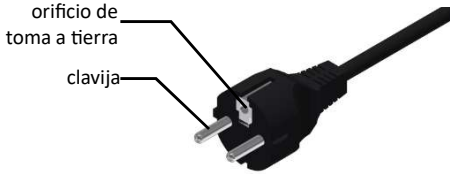
2.1.1 Emplazamiento

La máquina debe instalarse sobre una superficie seca, estable y nivelada, respetando la altura de 850 mm, preferencialmente.



2.1.2 Instalación Eléctrica

Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión de la red eléctrica coincide con la de su aparato. Su valor está indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación.
El enchufe de este aparato posee dos clavijas para alimentación y un orificio para la toma a tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en marcha el aparato.



⚠ **Verifique que el voltaje de la red eléctrica donde el aparato será instalado, sea compatible con el voltaje indicado en la etiqueta que se encuentra en el cable.**

2.2 Pre Operación

• Antes de utilizar su equipo, se deben lavar con agua y jabón neutro todas las partes que entrarán en contacto con el producto a ser procesado (lea el ítem 3.4 Limpieza).

• Verifique si el equipo está firme en su local de trabajo. Si el no está, ajuste la altura de las patas de la máquina con el auxilio de una llave de boca.

2.3 Montaje del Raspador

El Raspador (ítem 08, Figura 01) es un accesorio que debe montarse en la Tapa de Protección (ítem 01) antes de su uso. Siga los pasos a continuación para garantizar el bloqueo correcto y la operación segura.
Montaje paso a paso:

1. Inserte la Palanca en el orificio central de la Tapa.

FIGURA 2



2. Coloque la Estructura Inferior debajo de la Tapa (Fig. 3). Encaje el pasador transversal de la Palanca en la abertura correspondiente, como se detalla (Fig. 3.1).

FIGURA 3



SUMMARY

1. Introduction 11
1.1 Safety 11
1.2 Main components and technical characteristics 12
2. Installation and Pre-Operation 13
2.1 Installation 13
2.2 Pre-Operation 13
3. Operation 14
3.1 Starting the appliance 14
3.2 Operation procedures 14
3.3 Safety System 15
3.4 Cleaning and Sanitizing 15
3.5 Cautions with Stainless Steels 16
4. Safety Notions 16
4.1 Basic Operation Practice 16
4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment 17
4.3 Routine Inspection 17
4.4 Operation 17
4.5 After finishing work 17
4.6 Maintenance 17
4.7 Advices 17
5. Analysis and Problems Solving 17
5.1 Problem, causes and solutions 17
6. Transportation, Handling and Storage 18
7. Observed Standards 18
8. Maintenance 18
9. Electric Diagram 19
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad 32

English

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine.
Before using it, read the manual with attention and keep it in an accessible place for future check. To avoid accidents, injuries and harm to the equipment, follow the instructions below:

1.1.1 Never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.
1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.
1.1.3 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory, before maintenance or any other service.
1.1.4 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges , nor let them lie on hot surfaces.
1.1.5 If the equipment falls , has been damaged in any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.
1.1.6 Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
1.1.7 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.
1.1.8 During operation, do not wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.
1.1.9 When installing the electric equipment, connect the grounding wire according to the safety standards.
1.1.10 Sharp blades, handle carefully.
1.1.11 When installing the appliance, connect the grounding wire according to the local safety rules.
1.1.12 For your own safety all the products shouldn´t have a temperature higher than 40°C.
1.1.13 This product was developed to be used in comercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, and similar places.

This equipment is not recommended when:

- The production process is done in a continuous industrial scale;

- The workplace is in a corrosive, explosive, contaminated with vapor, powder or gas atmosphere.

This symbol represents that the appliance must not be scrapped in a regular trash bin. It must be scrapped following the local laws.

This equipment is under the compliance of the requirements of the Guidelines 2002/96/CE (WEEE) and the Guidelines 2011/65/UE (RoHS).

⚠ For the operator safety, this appliance is equipped with a safety system that prevents the involuntary operation of this appliance after power shortage.

⚠ Make sure the cord is in perfect working conditions, if not, change it for one in accordance to the local safety standards. Such change shall be made by qualified professional following the local safety standards.

⚠ In case of emergency, unplug the appliance from wall electrical outlet immediately.

⚠ This equipment shall not be used by children or any person with reduced physical or mental capacity, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

⚠ Never wash the appliance with direct intense water jets.

⚠ Keep this equipment out of the reach of children.

1.2 Main components and technical characteristics

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

PICTURE 01



01 - Protection Lid
02 - Lever
03 - Cabinet
04 - Foot
05 - Off Switch
06 - PULSE
07 - On Switch
08 - Scraper
09 - Cup
10 - Blade
11 - Lid Sensor
12 - Cable with Plug

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El descarte debe realizarse según los reglamentos locales.

Este aparato cumple con los requisitos de la Directiva 2002/96/CE (WEEE) y la 2011/65/UE (RoHS).

⚠ Para una mayor protección del usuario, esta máquina está equipada con un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario luego de una eventual falla en el suministro de la corriente eléctrica.

⚠ Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no lo está, reemplácelo por otro que atienda a las especificaciones técnicas y de seguridad.

Este reemplazo deberá ser realizado por un profesional calificado atendiendo las normas de seguridad local.

⚠ Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.

⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

1.2 Principales componentes y caracerísticas técnicas

Todos los componentes que integran la máquina están diseñados con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de los estándares de pruebas y la experiencia de Skymsen.

FIGURA 01



01 - Tapa Protectora
02 - Palanca
03 - Carcasa
04 - Pata
05 - Interruptor de Apagado
06 - Pulsar
07 - Interruptor de Encendido
08 - Rasqueta
09 - Recipiente
10 - Cuchilla
11 - Sensor de la Tapa
12 - Cable con enchufe

ÍNDICE

1. Introdución.....20
1.1 Seguridad.....20
1.2 Principales componentes y caracerísticas técnicas.....21
2. Instalación y Pre Operación.....22
2.1 Instalación.....22
2.2 Pre Operación.....22
3. Operación.....23
3.1 Accionamiento.....23
3.2 Procedimientos de operación.....23
3.3 Sistema de seguridad.....24
3.4 Limpieza e Higienización.....25
3.5 Cuidados com aços inoxidáveis.....25
4. Nociones de Seguridad.....25
4.1 Prácticas Básicas de Operación.....25
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo.....26
4.3 Inspecciones de Rutina.....26
4.4 Operación.....26
4.5 Después de Terminar el Trabajo.....26
4.6 Manutención.....26
4.7 Avisos.....26
5. Análisis y Resolución de Problemas.....26
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....26
6. Transporte, Manipulación y Almacenamiento.....27
7. Normativa Aplicable.....27
8. Manutención.....27
9. Diagrama Eléctrico.....28
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad.....32

Español

1. Introdución

1.1 Seguridad

Esta máquina es potencialmente peligrosa si se usa incorrectamente.

Antes de usarla, lea atentamente todas las instrucciones de este manual y luego guárdelo en local accesible para eventuales consultas. Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

1.1.1 Nunca utilice la máquina con ropas o pies mojados, así como tampoco sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direccione chorro de agua u otro líquido hacia la misma.

1.1.2 El uso de la máquina debe ser siempre supervisado, principalmente cuando se utilice cerca de niños.

1.1.3 Desconecte la máquina de la red eléctrica en las siguientes situaciones: cuando no esté en uso; antes de limpiarla; para la colocación o retirada de accesorios; durante la manutención o cualquier otro servicio que no sea la operación.

1.1.4 No utilice ninguna máquina que esté con el cable o enchufe dañado. Asegúrese que el cable de energía no cuelgue del borde de la mesa/mesada o toque superficies calientes.

1.1.5 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dañada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio Técnico Autorizado– ATA para revisión, reparación o ajuste.

1.1.6 No use accesorios sin recomendación del fabricante.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.

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

1.1.9 Verifique que la tensión de la máquina sea igual a la de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.

1.1.10 Cuchillas afiladas, manipular con cuidado.

1.1.11 Al realizar la instalación eléctrica de la máquina, conecte el cable a tierra según las normas de seguridad locales.

1.1.12 Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados no podrá ser superior a 40°C.

1.1.13 Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza en, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;

- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

CHART 01

CHARACTERISTICS	UNIT	CR-4L
Jug Capacity	l	04
Voltage	V	230
Frequency	Hz	50
Power	W	368
Height	mm	465
Width	mm	265
Depth	mm	280
Net Weight	kg	15.15
Gross Weight	kg	16.40
Sound Power	dB (A)	75.89
Sound Pressure	dB (A)	68.28

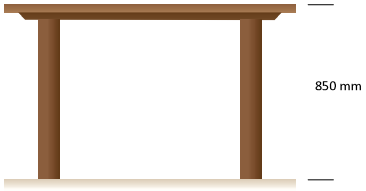
Sound Pressure:
• Value ± 3 dB
• It is compared with an essentially free field over a reflecting plane. In accordance to ISO 3744.

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

2.1.1 Positioning

Your appliance must be positioned and leveled on a dry and firm surface with 850 mm of height.



2.1.2 Electrical Installation

Before stating the machine, check the voltage on the label existent on the cord.

When you receive the equipment check the voltage indicated on the cord label. The power plug has 2 (two) pins and a hole is for the grounding. It´s mandatory that all three spots are properly connected.



⚠ **Make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.**

2.2 Pre-Operation

- Before to use the equipment all the parts to be in contact with the product shall be washed with water and neutral soap.
- Make sure the equipment is stable on the working surface, if not adjust the height of the foot with a tool.

2.3 Assembling the Scraper

The Scraper (item 08, Picture 01) is an accessory that must be assembled onto the Protective Cover (item 01) before use. Follow the steps below to ensure proper locking and safe operation.

Step-by-step assembly:

1. Insert the Lever into the central hole of the Cover.

PICTURE 2

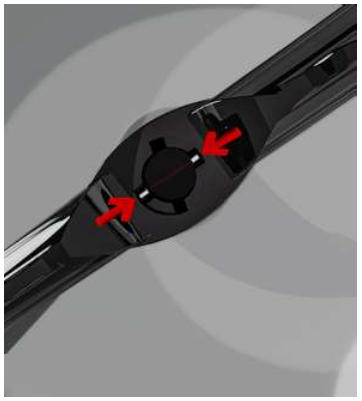


2. Position the Lower Structure below the Cover (Pic. 3). Fit the Lever's transverse pin into the corresponding opening, as detailed Pic. 3.1).

PICTURE 3



PICTURE 3.1



3. Press the Lower Structure against the Cover until the Lever can be turned freely counterclockwise.

PICTURE 4



4. Turn the Lever counterclockwise until the pin seats into the channels indicated in (Pic. 5).

⚠ **Make sure the pin is properly locked in its housing to ensure the safety and correct operation of the equipment.**

PICTURE 5



5. At the end, check that the assembled set is identical to the one illustrated in (Pic. 6).

PICTURE 6



3. Operation

3.1 Starting the appliance

To turn the equipment on, proceed as follows:

1 - Turn on the equipment on the electrical grid;
2 - Check if the Protection Lid No. 1 (Fig. 01) and the Cup No. 09 (Fig. 01) are properly placed;
3 - Push the On Switch No. 07 (Fig. 01) to turn the equipment on;
4 - Push the Off Switch No. 05 (Fig. 01) to turn it off.

3.2 Operation procedures

1 - Put the product to be cut or processed inside the Cup No. 09 (Fig. 01);
2 - Check the item 3.2.1 in order to estimate the operation time needed for the desired product;
3 - Place the Cup properly and put the Protection Lid over it. For safety reasons, the machine does not work if such parts are not on their correct place;
4 - Lock the Lid using the Lever No. 02 (Fig. 01);
5 - Do the whole process described on item 3.1;
6 - Wait for the operation period estimated for the product (item 3.2.1);
7 - Turn the machine off;
8 - Open the Lid;
9 - Remove the Blade No. 10 (Fig. 01) very carefully, because they are very sharp;
10 - Remove the Cup;
11 - Remove the processed product.

⚠ **Before starting the operation, be really careful to not let appliances such as cutlery, hooks or other other objects inside the cup.**

9. Electric Diagram

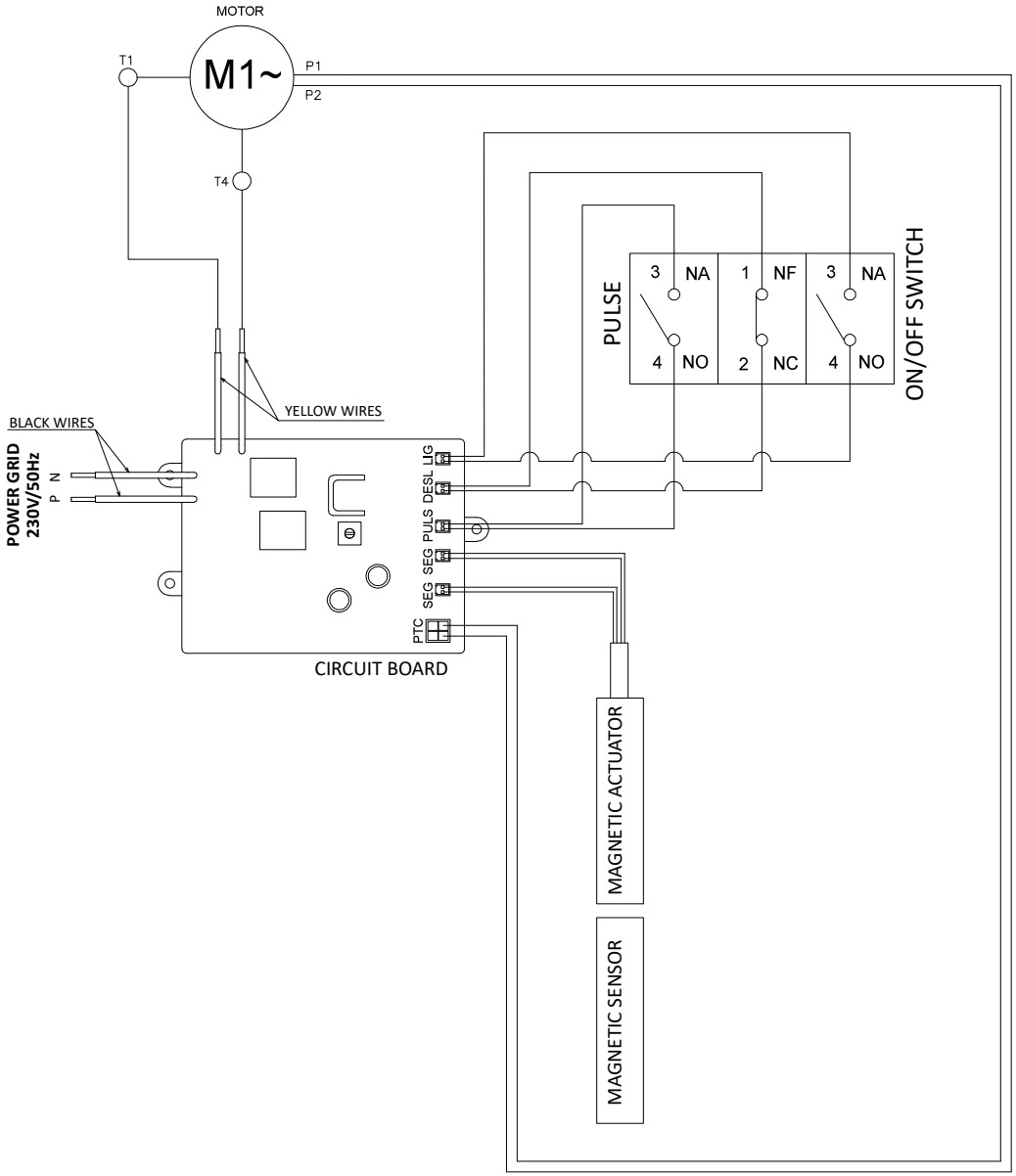


CHART 02

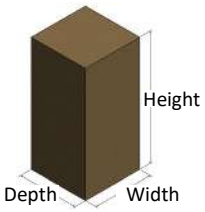
PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The appliance does not switch on.	- Lack of electric power. - Problems in the electrical circuit.	- Check if plug is connected to its socket and do as explained in item 3.1 Starting. - Call technical assistance.
- Smoke or burnt smell.	- Problems in the internal and external electrical circuit.	- Call technical assistance.
- The appliance switch on but when the product is placed it stops or the blades turn slowly.	- Problems with the motor.	- Call technical assistance.
- Damaged cord.	- Failure during transport of product.	- Call technical assistance.

6. Transportation, Handling and Storage

To the transportation and handling of the packaging:

Packaging dimensions:

PICTURE 05



Orientation:

- Keep it in a dry and ventilated location;

-Storage temperature: 20° Celsius;

-Maximum pilling: 4 boxes;

- Storage Humidity: 50%

	CR-4L
Height	530
Width	320
Depth	320

7. Observed Standards

2006/42/CE
10/2011/CE
1935/2004/CE
2002/96/CE
2011/65/UE
IEC 60335-2-14
IEC 60335-1
EN55014-1
EN55014-2
2014/35/CE
2014/30/CE
IEC 61000-3-2
IEC61000-3-3

8. Maintenance

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation and increasing its life expectancy and safety.

* Cleaning – Check the item 3.4 Cleaning of this Manual.

* Electrical wiring – Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion.

* Contacts – ON and OFF Switch, emergency switch, reset button, eletric circuits,etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally

* Installation – Check the installation of your appliance according to the item 2.1 Installation of this manual.

1 – Items to be verified and implemented monthly:

- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;
- Measure the operating current and compare it to the nominal one;
- Check all the eletrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;
- Check the possible clearance of the shift of the electric motor;
- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

2 - Items to be verified and implemented every 3 months:

- Check the electric components as ON/OFF switch, emergency button, reset button, and eletric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.
- Check possible loosens in the bearings
- Check retainers, o´rings, v´rings and other sealing systems.

3.2.1 Approximate preparation time

CHART 02

ITEMS	Approximate time	Quantity [min - max.]
Tomato sauce	20 - 40 seconds	300 - 1600 g
Mayonnaise	up to 3 minutes	200 - 1500 g
Mashed Potatoes	up to 2 minutes	300 - 1500 g
Bread Flour	20 - 40 seconds	100 - 400 g
** Peanut Butter	up to 4 minutes	300 - 1000 g
MEATS		
Meat	10 - 20 seconds	200 - 1500 g
Meat for Salad	10 - 20 seconds	200 - 1500 g
Meatballs	10 - 20 seconds	200 - 1500 g
Kibbeh	10 - 20 seconds	200 - 1500 g
SOUP CONDIMENTS		
Onion	5 - 20 seconds	200 - 1600 g
Garlic	5 - 20 seconds	60 - 1600 g
Parsley	5 - 20 seconds	60 - 1000 g
FRUITS AND JAMS		
Fruit Salad	10 - 20 seconds	200 - 1600 g
Apple Jam	10 - 40 seconds	800 - 1600 g
Pear Jam	10 - 40 seconds	800 - 1600 g
Peach Jam	10 - 40 seconds	800 - 1600 g
PATES		
Liver	up to 1 minute	200 - 1500 g
Salmon	up to 1 minute	200 - 1500 g
Anchovy	up to 1 minute	200 - 1500 g
Lobster	up to 1 minute	200 - 1500 g

** The processing of ingredients such as peanut butter or products with similar consistency generates excessive heating in the cup of the equipment. Therefore, it is mandatory to wait for the cup to cool down before a new process is initiated, otherwise, irreversible damage may occur.

3.3 Safety System

⚠ **This appliance features a safety system to guarantee the safety of the operator. The operation of the equipment must follow the item 03. Other procedures are unsafe and must not be used.**

This equipment has a safety system that prevents the machine to restart automatically when the electricity is restored, after a temporary shortage.
The machine has a safety shut-off that stops when the lid is opened.
In order to avoid incidents, the equipment does not work if the Protection Lid is not properly placed.

⚠ **When there is a temporary lack of energy or if the lid is opened before turning the machine off, repeat the operation from item 3.1 in order to turn on the machine.**

3.4 Cleaning and Sanitizing

The equipment must be completely cleaned and sanitized:

- Before its first use;
- After daily operation;
- When it is not used for a long period;
- Before putting it into operation after a long time of inactivity.

Some parts of the equipment may be removed to be cleaned:

Lid

- The lid may be cleaned in running water and neutral soap. After the cleaning, it is recommended to dry it with a thin cloth to get a better result. In order to avoid risks and marks, do not use any abrasive product such as sponges or thick cloth to clean the product.

Blade

- In order to clean the blade, it must be detached from the main shaft, pulling it up carefully. It may be cleaned with running water and neutral soap. Be really careful with its cutting parts, once they are very sharp.

Cup

- The blade must be removed first, in order to remove the cup. After removing the blade, you must only lift the cup. The cup must also be washed with running water and neutral soap, as long as the cup is not attached to the machine.

Scraper

To facilitate complete cleaning and proper sanitization of the Scraper assembly, disassembly of the components is recommended. The assembly can be disassembled as shown in the figure below.



Wash all disassembled components of the Scraper assembly (Lever, Lower Structure, and Protective Cover) under running water with mild soap. Use a soft sponge or cloth to remove residues of processed products. Rinse thoroughly with running water to completely eliminate soap residues.

⚠ **It is possible to remove the blade and the container simultaneously. To do so, detach the blade from the central shaft and then remove the container together with the blade.**

- For other parts of the machine, as cabinet and cup support, it is recommended to clean using a wet cloth.

⚠ **Do not use direct water jet to the equipment.**

3.5 Cautions with Stainless Steels

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Safety Notions

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual READ THIS MANUAL CAREFULLY.

⚠ **The change in the protection system and the appliance safety devices will lead to serious risks to physical integrity of the people during operation, cleaning, maintenance and shipping according to ISO 12100 standard.**

4.1 Basic Operation Practice

4.1.1 Danger

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical chocks or even be fatal.

Never touch switches such as buttons, turning switchs and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet 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 to avoid accidents.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step.

Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

⚠ **Read the INSTRUCTONS in the manual before turning on the equipment. Make sure that the information as understood. If you have any questions, check the Skymsen.**

4.2 Precautions and Observations before Turning on the Equipment

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical chocks as well as electrical leak. Before using the equipment, 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.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Cautions

Check the motor and the sliding and spinning parts of the appliance, in case of abnormal noise.

Check the protections and devices so that they always work properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advices

Do not work with long hair that may touch any part of the appliance, because they may cause serious accidents. Tie them up and to the back, cover it with a scarf.

- Only trained and qualified users can operate the appliance.

- NEVER operate the appliance without any safety equipment.

4.5 After finishing work

4.5.1 Precautions

Always wash the appliance after using it.

To do that, only start cleaning it when it has come to a complete stop.

Put all components back to their functional positions before turning it on again.

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

SWITCH OFF THE APPLIANCE BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

⚠ **Always disconect the plug from the outlet in case of emergency.**

4.7 Advices

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

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

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

This appliance was 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 any problem occurs with your equipment, the most common situations are listed below with recommended solutions.