



MAS EQUIPOS, S DE R.L. DE C.V.
RFC: MES9207038G1
Mariano Matamoros #4 Local B
Zona Centro, Altamira, Tamaulipas, México CP. 89600.
Telefono: (833) 214-3507

- ADEMÁS, FABRICAMOS UNA LÍNEA COMPLETA DE EQUIPOS, CONSULTE CON SU PROVEEDOR
- POR RAZÓN DE LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL PODRÍAN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

WWW.SKYMSEN.COM

MANUAL DE INSTRUCCIONES



CENTRIFUGE JUICER / EXTRACTOR DE JUGOS

MODEL/MODELO
EJ-AI

SUMMARY

1. Introduction	3
1.1 Safety	3
1.2 Main Components	5
1.3 Technical Characteristics	6
1.4 Selecting the Plates.....	6
1.5 Plates coming along with the Processor and Optional Plates	8
1.6 Labels	9
2 Installation and Pre Operation	10
2.1 Installation	10
2.2 Pre Operation	12
3. Operation	14
3.1 Starting.....	14
3.2 Operation Procedures	15
3.3 Cleaning and Sanitizing	16
3.4 Cautions with Stainless Steel	18
4. General Safety Practices	20
4.1 Basic Operation Practices.....	20
4.2 Safety Procedures and Notes before Turning the Machine	21
4.3 Routine Inspection.....	22
4.4 Operation	22
4.5 After Finishing The Work.....	22
4.6 Maintenance	23
4.7 Warning.....	23
5. Analysis and Problems Solving.....	24
5.1 Problems, causes and solutions	24
6. Applicable Norms	26
7. Electric Diagram.....	28

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal blue lines across the entire page, providing a guide for letter height and placement. The lines are consistent in color and thickness throughout.

1.1.11 Do not leave your equipment working without supervision.

1.1.12 When performing the electrical installation of the equipment, connect the grounding wire according to the local safety norms.

1.1.13 For your safety, the temperature of the processed products must not exceed 40°C.

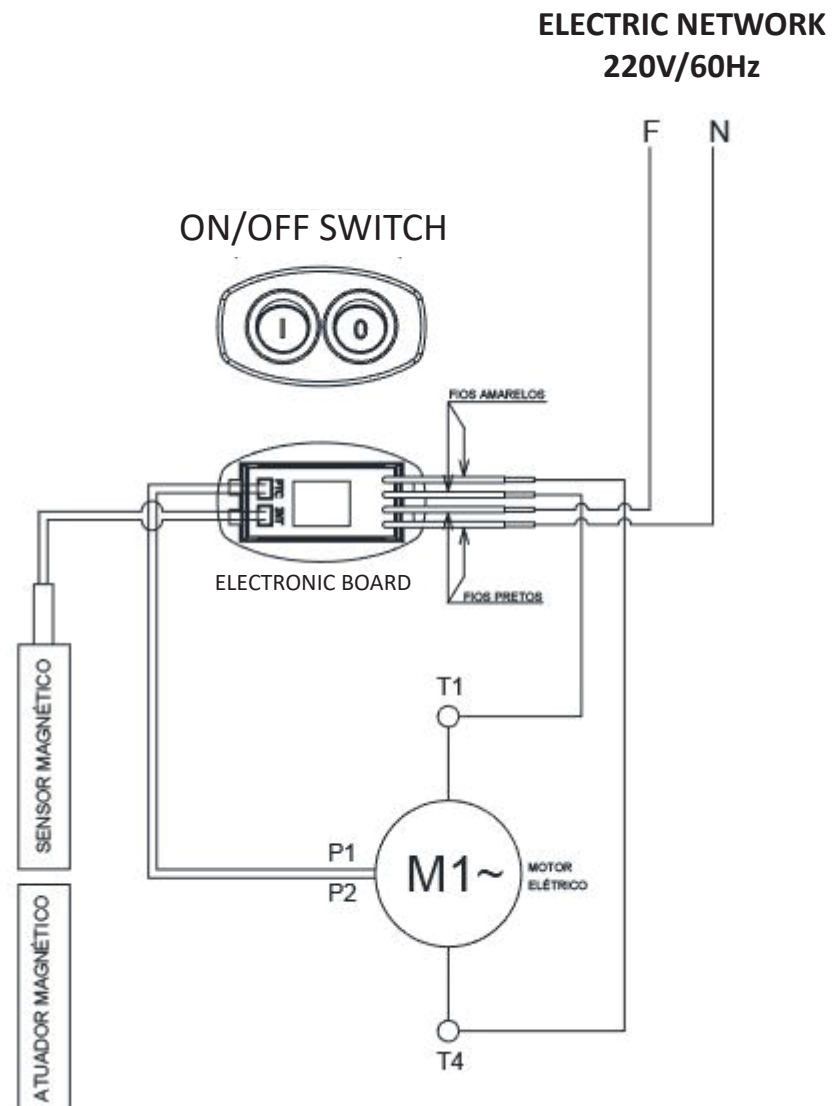
1.1.14 This equipment has been designed to be used in commercial kitchens, such as: restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, butcheries and so on.

This equipment is not recommended to be used:

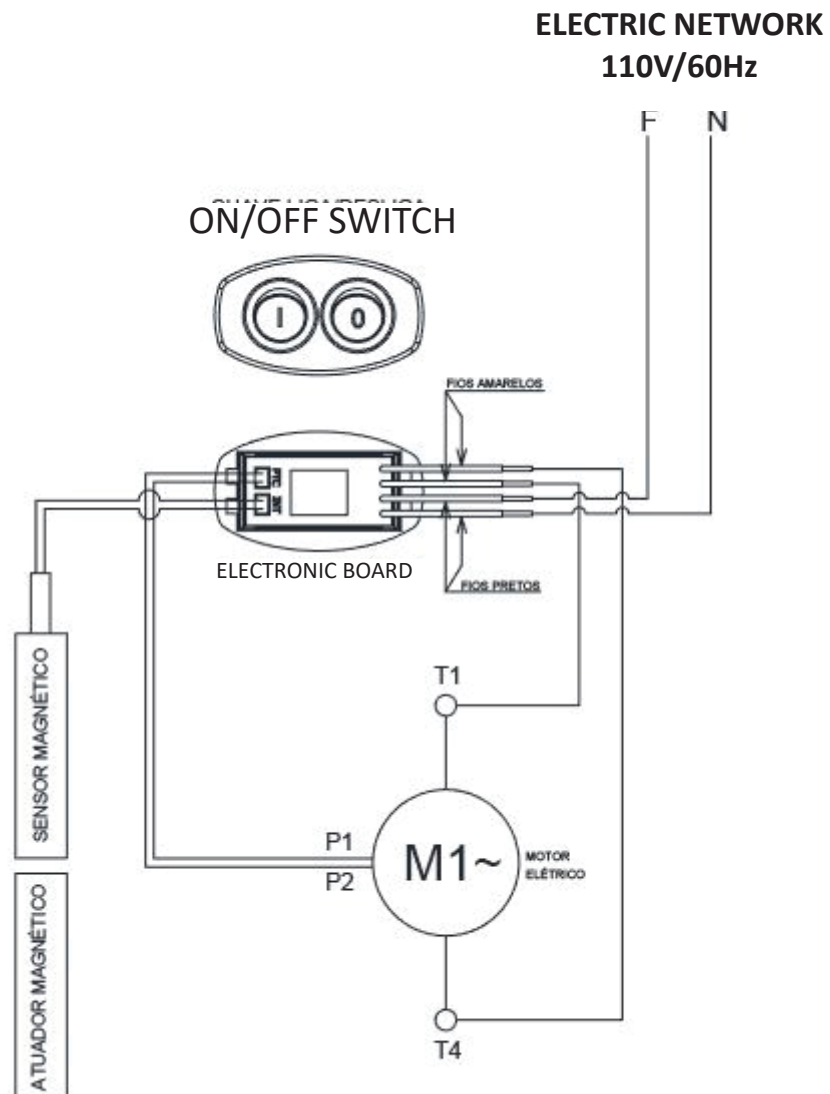
- when continuous industrial production is necessary.
- work place has a corrosive or explosive atmosphere or it is contaminated with steam, dust or gas.

IMPORTANT

To provide more safety to the Centrifuge Juicer users, this equipment has an electronic system that avoids the machine to be turned ON without the Liquid Chamber Lid (#02 Pic. 01) on its working position.



7. Diagrama Elétrico



IMPORTANT

For the operator safety this equipment has a safety system not allowing to be accidentally started after an eventual electricity failure.

IMPORTANT

Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules.
The substitution shall be made by a qualified professional, and shall respect the local safety norms.

IMPORTANT

This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, 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.

IMPORTANT

Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

IMPORTANT

In case of emergency, unplug the equipment.

IMPORTANT

Never spray water directly on the equipment.

1.2 Main Components

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

PICTURE 01



- 01– Feeding Throat
- 02 – Liquid Chamber Lid
- 03 – Fast Lock
- 04 – Outlet tube
- 05 – Motor Housing
- 06 – ON Switch and OFF Switch
- 07 – Base

- 08– Waste Exit Opening
- 09 - Sieve
- 10 – Lid Sensor
- 11 – Liquid Chamber
- 12 - Cup
- 13- Stumper
- 14– Collector Bowl

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. 3.3 de este manual.
- * Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.
- * Contactos – Switch 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 ítem 2.1 de este manual.

1. verificaciones a ejecutar mensualmente:

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

2. verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- . Verificar los componentes eléctricos como la llave 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.

TABLA 04

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El equipo no prende	Procedimiento de accionar incorrecto	Leer el ítem 3.1 – accionamiento
	Falta de energía eléctrica	Verifique se hay energía
	Protector térmico del motor está actuando	Aguarde algunos minutos y tente nuevamente
	Problemas con el circuito eléctrico	Llame el servicio técnico
El equipo para o reduce su velocidad cuando procesa los alimentos	La correa tiene holgura	Ajustar la tensión de las correas
	El dispositivo de seguridad de la Tapa de la Cámara tiene falla de contacto	Llame el servicio técnico
	Problema con el motor eléctrico	Llame el servicio técnico
El producto procesado queda retenido en el interior del equipo	Hace falta el plato expulsor	Coloque el plato expulsor
	Boca de salida obstruida	Desobstruya la boca de salidaa
Corte del producto está irregular	Las cuchillas han perdido el filo o están con daño	Afile las cuchillas o cambie el disco
Olor de humo o/y quemado	Problema en el circuito eléctrico	Llame el servicio técnico
Cable eléctrico con daño	Falla en el transporte del equipo	Llame el servicio técnico
Ruidos anormales	Problemas con los rodamientos	Llame el servicio técnico

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

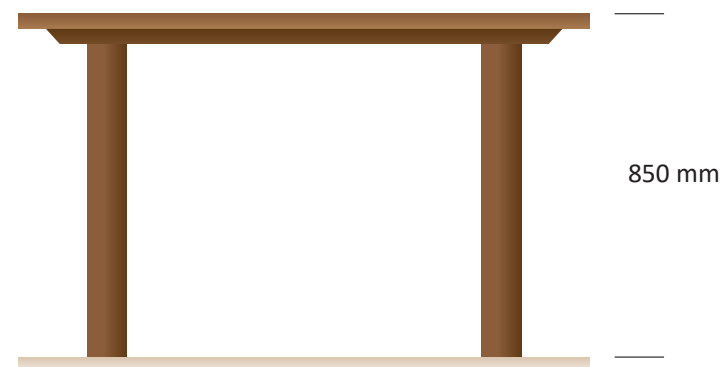
CHARACTERISTICS	UNIT	EJ-AI
Rotation	rpm	3500
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Power rating	W	660
Height	mm	570
Width	mm	600
Depth	mm	350
Net Weight	kg	13,7
Gross Weight	kg	20

2. Installation e Pre Operation

2.1 Installation

2.1.1 Placing

Place the equipment on a dry, stable and level surface having a preferential 850 mm height above the floor.



2.1.2 Electrical Installation

Before plugging the equipment on the socket, make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

The power plug has 3 (three) pins, the middle one is designed to grounding – Ground Pin.

All the 3 (three) pins must be properly connected before operating the equipment.

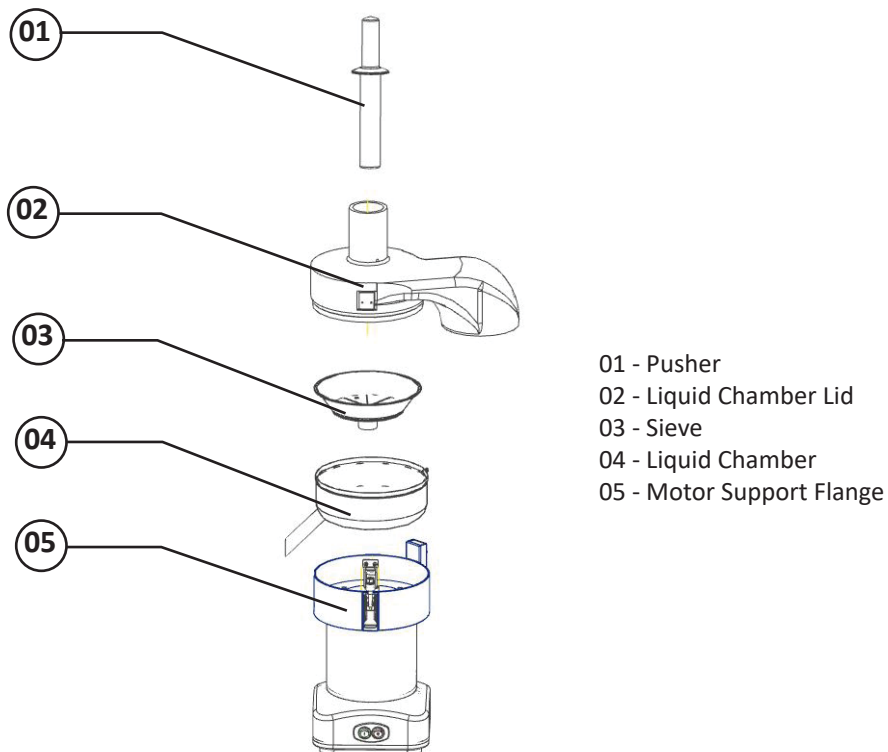
IMPORTANT

Make sure the network voltage where the equipment is going to be installed is the same as indicated on the cord label.

2.2 Pre Operation

Before using the Centrifuge Juicer, the parts that will be in contact with the product that will be processed shall be washed with water.

Assembly Sequence



Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO

IMPORTANTE

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

4.7 Avisos

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

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

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

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

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla a seguir, donde están algunas soluciones recomendadas.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes.

Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.

- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
- Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
- JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

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

3. Operation

3.1 Starting

Make sure the Sieve is properly fitted in the Central Shaft and Liquid Chamber Lid is fixed by the Fast Lock.

-Put the plug into the socket.

-To start the equipment, just press the “I” Key (#01 Pic.01).

-To turn the equipment OFF, just press the “O” Key (#02 Pic. 01).

-If the Lid is removed from its operating position with the machine ON, for safety, the equipment will turn OFF. In case this happens, place the Lid back to its working place, press the “O” Key and turn the machine ON pressing the “I” Key.

3.2 Feeding Procedures

Before using the equipment, the parts that will be in contact with the product that will be processed shall be washed with water and neutral soap (see item 3.4 Cleaning and Sanitizing).

Make sure the equipment is firm in its working position.

IMPORTANT

Before using the equipment, always verify the sieve. If you detect any damage, do not use the equipment and contact the nearest SIEMSEN technical assistant.

To feed the Centrifuge Juicer, follow the steps bellow:

1.Remove the Stumper from the Feeding Throat located on the Liquid Chamber Lid;

2.Cut the products to be centrifuged in a way they can be introduced in the Feeding Throat, mentioned above;

3.Press the ON Key to start the Centrifuge Juicer;

4.Introduce the pieces into the Feeding Throat and, with the Stumper, press them gradually down;

5.After processing the first load, remove the Stumper and repeat step 4 as many times as it is necessary until all the pieces are processed;

6.Pay attention to the volume of juice that it is running by the Liquid Chamber nib, for the juice not to overflow the Cup;

7.With some products, it can happen an obstruction of the waste exit opening

if there is a great quantity of the product to be processed. This can be seen if pieces of the fruit are going out with the juice or when waste stops falling into the bowl collector or by the Outlet pipe;

8. In this case, turn the machine OFF (even from the electrical network), loose the Fast Lock and remove the Liquid Chamber Lid;

9. Remove the waste that is obstructing the exit, wash the Liquid Chamber Lid with water, assemble the Lid back in the machine fixing it by the Fast Lock and continue to process the products;

10. When processing diferente products, all the parts that were in contact with the previous product must be removed from the machine, cleaned and reinstalled.

3.3 Safety System

3.3.1 Sensor to monitor the Liquid Chamber Lid

To provide more safety to the users, this Centrifuge Juicers CSE has a sensor that avoids the machine to be turned ON without the Liquid Chamber Lid on its working position.

IMPORTANT

This equipment has a security system to guarantee the operator integrity. The operation of this equipment must be performed as described in the item "Operation" of this manual. Other procedures to operate this equipment are not safe and must not be used.

3.3.2 Reset System

For your safety, this equipment has a security system that prevents its involuntary operation after an eventual electricity failure.

After electricity is reestablished, press the OFF Switch and then press the ON Switch.

IMPORTANT

Never clean the equipment if connected to the electric network. To do so, unplug it. Before removing the Liquid Chamber Lid, make sure the motor is completely stopped.

peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, switch eléctrico palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas , consulte este Manual. Nunca toque ni accione un comando manual (botones, switch eléctricos, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos En el caso de falta de energía eléctrica, apague inmediatamente el switch de encender/apagar. Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o mal funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

-No altere las características originales de la maquina.

-No ensucie, rasgue o retire cualquier etiqueta de seguridad o de identificación.

-Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al asistente técnico mas cercano.

-Lea atentamente y con cuidado las etiquetas de seguridad y de identificación

-Contenidas en la maquina, así como las instrucciones y las tablas técnicas contenidas en este manual.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE

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

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, switch eléctrico, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueron preparadas para orientar e instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La maquina solamente debe ser entregada al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

IMPORTANTE

Cualquier tipo de alteración en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad del equipo implicarán en serios riesgos a la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, mantenimiento y transporte del mismo.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, switch eléctrico, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El lugar del switch de encender/apagar debe ser bien conocido, para que sea posible accionarlo en cualquier momento sin la necesidad de buscarlo.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica. Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas. Agua o aceite podrán hacer resbaloso y

3.4 Cleaning

IMPORTANT

Never clean the equipment if connected to the electric network.

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:

- Before being used the first time;
- After every day's operation;
- When it has not been used during a long time;
- Before operating it after a long period unused.

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

- Stumper;
- Liquid Chamber Lid;
- Liquid Chamber;
- Cup;
- Collector Bowl.

Wash all the parts with water and neutral soap.

There are situations in which throwing a simple cup with water in the feeding throat with the machine ON, can satisfactory clean the sieve, lid and liquid chamber.

All the movable parts that were in contact with the processed food must be removed and cleaned.

Below, we describe the procedure to be followed to remove the removable parts:

1. Turn the machine OFF and unplug it from the socket;
2. Loose the Fast Lock, hold the liquid chambre by the nib and remove the Liquid Chamber Lid pulling it up;
3. Hold the Sieve with both hands and pull it up. If the Sieve does not leave, turn it anticlockwise and pull it up again.
4. Remove the Liquid Chamber;
5. Wash al the removed parts with running water;
6. To assemble the parts, follow the instructions on item 2.2 Pre Operation (Assembling).

To assemble the parts, follow the inverse path.

IMPORTANT
Never spray water directly to the equipment.

3.5 Cautions with Stainless Steel

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 such end, use water, neutral 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.

IMPORTANT
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.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados

Principales sustancias que causan corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, soluciones ácidas como vinagre, jugos de frutas y otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto neutros), partículas de acero comunes, esponjas o residuos comunes de lana de acero, y otros tipos de abrasivos.

IMPORTANTE

No utilice chorros de agua directamente en el equipamiento.

3.4 Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable pueden presentar puntos de “corrosión”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

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

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

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 wool 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. General Safety Practices

IMPORTANT

If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

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

The machine has to be delivered 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 WITH ATTENTION.**

IMPORTANT

Any change in the protection systems and safety devices will during operation, create serious risks to the operator physical integrity.

4.1 Basic Operation Procedures

4.1.1 Dangers

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 shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys 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 lethal situation.

4.1.2 Warnings

- * The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- * Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- * If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Retire el cable del enchufe antes de empezar el proceso de limpieza.

El equipamiento debe ser totalmente limpio e higienizado:

- Antes de ser usado por la primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Siempre que no sea utilizado por un periodo prolongado;
- Antes de ponerlo en operación después de un tiempo de inactividad prolongado.

Algunas partes del equipamiento pueden ser removidas para limpieza:

- Soquete;
- Tapa de la Cámara de Líquidos;
- Cámara de Líquidos;
- Vaso;
- Valija Colectora.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

Hay situaciones en que un simple vaso con agua despejado en el bocal de alimentación con la máquina encendida, ya proporciona una limpieza satisfactoria en la criba, tapa y cámara de líquidos.

Todas las partes móviles que tuvieron contacto con el producto procesado, deben ser removidas y limpias.

Abajo, describiremos el procedimiento a ser seguido para la remoción de las partes móviles:

1. Apague la máquina y desconecte el cable del enchufe;
2. Afloje El Cierre Rápido, segura la cámara de líquidos por el pico y retire la tapa de la Cámara de Líquidos jalándola para arriba;
3. Segura la Criba con las dos manos y jálela para arriba. Caso la Criba no salga, gírela en el sentido anti-horario y jálela nuevamente para arriba.
4. Retire la Cámara de Líquidos;
5. Lave todas las piezas retiradas en agua corriente;
6. Proceda el montaje de las piezas en la máquina, siguiendo las informaciones descritas en el ítem 2.2 Pre-Operación (Montaje).

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

caso haya grande cantidad de producto a ser procesado. Esto podrá ser percibido, cuando esté saliendo juntamente con el jugo pedacitos de fruta o cuando parar de caer residuos en la Valija Colectora o por el Tubo de Salida;

8. En este caso, apague la máquina (inclusive de la red eléctrica), afloje el Cierre Rápido y retire la Tapa de la Cámara de Líquidos;

9. Retire los residuos que estén obstruyendo la salida, lave la Tapa de la Cámara de Líquidos en agua corriente, monte la Tapa nuevamente en la máquina fijándola por el Cierre Rápido y continúe el procesamiento de los productos;

10. Al procesar productos diferentes, todas las piezas que tuvieron contacto con el producto anterior deben ser retiradas de la máquina, limpias y reinstaladas otra vez.

3.3 Sistema de seguridad

3.3.1 Sensor de Vigilancia de la Tapa de la Cámara de Líquidos

Para proporcionar mayor seguridad a los usuarios el Extractor de Jugos posee un sensor que impide que la máquina sea encendida sin que la Tapa da Cámara de Líquidos esté en su lugar de trabajo.

IMPORTANTE

Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipamiento debe ser conforme el ítem “Operación” de este manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en esta condición el equipamiento no debe ser utilizado.

3.3.2 Sistema de Anti-rearme

Para mayor seguridad del usuario este equipamiento posee un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de eventual falta de energía eléctrica. Después de restablecer la energía eléctrica presione el switch de apagado y en seguida presione el switch de encendido.

IMPORTANTE

Nunca haga limpieza con la máquina encendida a la red eléctrica. Para tanto, desconectela del enchufe. Antes de retirar la Tapa de la Cámara de Líquidos, se certifique de la completa parada del motor.

been made and responded.

4.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- * DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- * DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short

circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

Never touch turning parts with your hands or any other way.

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

3. Operación

3.1 Accionamiento

Tenga certeza de que la Criba está perfectamente encajada en el Eje Central y que la Tapa de la Cámara de Líquidos está fija por el Cierre Rápido.

Introduzca la clavija del equipamiento en el enchufe.

Para accionar el equipamiento basta presionar el switch “I” (Nº1 Fig.05).

Para apagar el equipamiento basta presionar el switch “O” (Nº2 Fig. 05).

Al ser removida la tapa de la posición de operación con la máquina en funcionamiento, por seguridad la máquina se apagará. Caso esto suceda, posicione nuevamente la tapa en el lugar de operación, presione el switch en “O” y en seguida encienda la máquina en el switch en “I”.

3.2 Procedimiento para Alimentación

Antes de utilizar el equipamiento, se debe lavar todas las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado, con agua y jabón neutro (lea el ítem 3.4 Limpieza).

Verifique se el equipamiento esta firme en su lugar de trabajo.

IMPORTANTE

Antes de usar verifique siempre la criba. Se detectar alguna hendidura o daño, no utilice el equipamiento y contacte el asistente técnico SIEMSEN más cerca.

Para alimentar el Extractor de Jugos siga los pasos mencionados abajo:

1.Retire el Émbolo del Bocal de Alimentación localizado en la Tapa de la Cámara de Líquidos;

2.Corte los productos que van a ser centrifugados de forma que puedan ser introducidos en el Bocal de Alimentación arriba mencionado;

3.Accione el switch para encender el Extractor de Jugos;

4.Introduzca los pedazos en el Bocal de Alimentación y con el auxilio del Émbolo, presione gradualmente el mismo para bajo;

5.Después de la primera carga haber sido procesada, retire el Émbolo y repita el paso no.4 cuantas veces sea necesario hasta procesar todos los pedazos previamente cortados;

6.Quede atento al volumen de jugo que está escurriendo por el pico de la Cámara de Líquidos, para que el jugo no transborde por el Vaso;

2.1.2 Instalación Eléctrica

Antes de conectar el cable en el enchufe, verifique la tensión (voltaje) indicada en la etiqueta del cable de Alimentación.

El cable de alimentación posee 3 pines, siendo que el pin central se destina a la tierra.

Es obligatorio que los tres pines estén debidamente conectados antes de accionar el equipamiento.

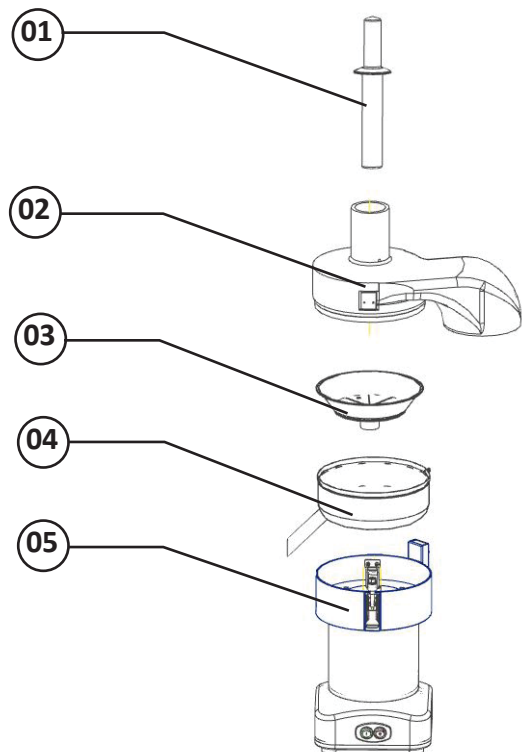
IMPORTANTE

Certifique que la tensión de la red eléctrica donde el equipamiento será instalado es compatible con la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

2.2 Pre-Operación

Antes de usar el Extractor de Jugos, se debe lavar las partes que entran en contacto con el producto a ser centrifugado en agua corriente.

Secuencia de Montaje



- 01 - Soquete
- 02 - Tapa de la Cámara de Líquidos
- 03 - Criba
- 04- Cámara de Líquidos
- 05– Empalme Soporte del Motor

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel.

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

5. Analyses and Problem Solving

5.1 Problems Causes and Solutions

The equipment has been designed to need minimum maintenance, however, some performance failures may happen due mainly to natural worn out, caused by the use of the Processor.

If some problems arise with your Processor check Table - 04 below where there are detailed some possible solutions

TABLE 04

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The equipment does not switch ON.	Wrong starting procedure.	Read item 3.1 Starting.
	Motor thermal protection turned ON.	Wait some minutes and try again.
	Electricity shortage.	Check network.
	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
The equipment stops or slows down when processing the product.	The belt is sliding.	Adjust the belt tension.
	The safety device on the lid contact is failing.	Call Technical Assistance.
	Problem with the electric motor.	
The processed product remains inside the equipment.	The expeller dish is missing.	Place the dish.
	Off load throat obstructed.	Clean the throat.
Irregular cut.	Blunt blades or damaged blades.	Change the plate.
Burnt smell or smoke.	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
Damaged cord.	Problems with equipment transportation.	Call Technical Assistance.
Abnormal noises.	Problem with the bearings.	Call Technical Assistance.

1.3 Características Técnicas

CUADRO 01

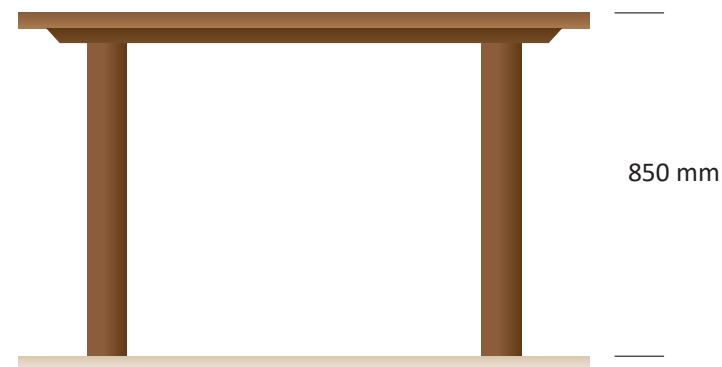
CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	EJ-AI
Rotación	rpm	3500
Tensión	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	660
Altura	mm	570
Largura	mm	600
Profundidad	mm	350
Peso Líquido	kg	13,7
Peso Bruto	kg	20

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Posicione el equipamiento sobre una superficie seca, firme y nivelada, con una altura preferencial de 850mm.



1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la máquina son contruidos con materiales cautelosamente seleccionados para cada función, dentro de los padrones de pruebas y de la experiencia SkymSEN.

FIGURA 01



- 1 - Bocal de Alimentación
- 2 - Tapa de la Cámara de Líquidos
- 3 - Cierre Rápido
- 4 - Tubo de Salida
- 5 - Gabinete
- 6 - Switch Encendido / Apagado
- 7 - Base
- 8 - Apertura Salida de Residuos

- 9 - Criba
- 10 - Sensor de la Tapa
- 11 - Cámara de Líquidos
- 12 - Vaso
- 13 - Soquete
- 14 - Valija Colectora

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 3,3 Cleaning.

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

*Contacts – ON/OFF switch, 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 2.1 instructions.

* Equipment life span: 2 years if normal working time is performed.

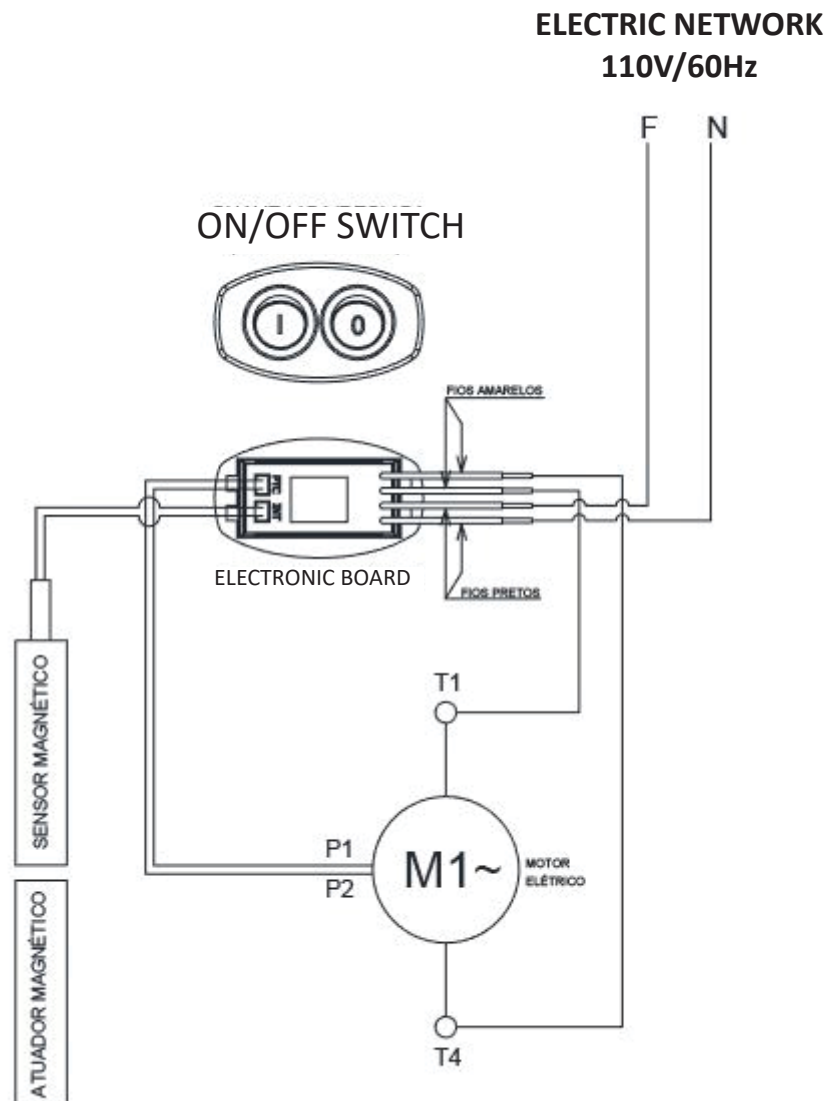
1 – Each month check:

- 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 seals

7. Electric Diagram



IMPORTANTE

Para mayor seguridad del usuario este equipamiento es equipado con un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de eventual falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE

Certifique que el cable de alimentación este en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cable dañado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad.

Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá atender las normas de seguridad locales.

IMPORTANTE

Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.

IMPORTANTE

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

IMPORTANTE

En caso de emergencia desconecte el enchufe de la energía eléctrica.

IMPORTANTE

Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipamiento.

Al realizar la instalación eléctrica del equipamiento, conecte el hilo de aterramiento conforme las normas de seguridad locales.

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

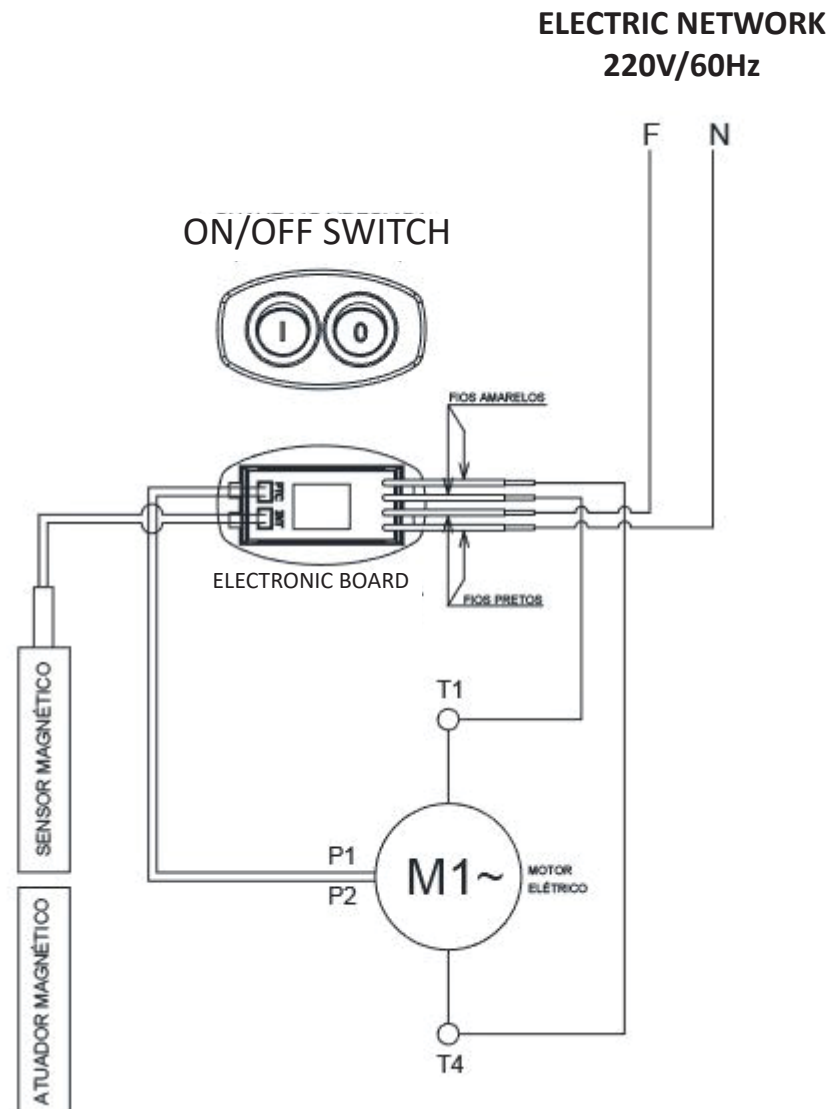
Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Es utilizado, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

El uso de este equipamiento no es recomendado cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua, en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente con atmosfera corrosiva, explosiva, o contaminada con vapor, polvo o gas.

IMPORTANTE

Para proporcionar mayor seguridad a los usuarios el Extractor de Jugos posee un sistema electrónico que impide que la máquina sea encendida sin que la Tapa de la Cámara de Líquidos (Nº02 Fig. 01) esté fija en su posición de trabajo.



SUMÁRIO

1. Introducción	3
1.1 Seguridad	3
1.2 Componentes Principales.....	5
1.3 Características Técnicas.....	6
1.4 Uso de los Discos de Corte	6
1.5 Discos proveídos con el equipo y discos disponibles	8
2. Instalación y Pre Operación	10
2.1 Instalación	10
2.2 Pre Operación	12
3. Operación.....	12
3.1 Accionamiento.....	12
3.2 Procedimiento para la Operación.....	12
3.3 Limpieza y Higienización	13
3.4 Cuidados con los aceros inoxidables	14
4. Nociones Generales de Seguridad	15
4.1 Practicas Básicas de Operación	15
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	16
4.3 Inspección de Rutina.....	17
4.4 Operación.....	17
4.5 Después de Terminar el Trabajo	17
4.6 Mantenimiento.....	18
4.7 Avisos	18
5. Análisis y Resolución de Problemas	18
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	18
6. Mantenimiento	20
7. Diagrama Eléctrico	21

1. Introducción

1.1 Seguridad

Antes de utilizarlo, lea este manual atentamente y guárdalo en lugar accesible para consultas futuras.

Para evitar accidentes, lesión o daño al equipo, siga todas las instrucciones a continuación: Nunca utilice el equipamiento con ropas o pies mojados, tampoco sobre superficie húmeda o mojada. Jamás sumerja el equipo o le direccionen chorros de agua u otro líquido a el mismo.

La utilización del equipamiento siempre debe ser vigilada, principalmente cuando utilizado cerca de niños.

Desconecte el equipamiento de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, en la inserción o remoción de accesorios, en la manutención y durante cualquier otro servicio que no sea la operación.

No utilice ningún equipamiento que tenga cable o enchufe dañado. Asegúrese de que el cable no permanezca la borde de la mesa o que toque superficies calientes.

En caso de que el equipo haya sufrido una caída, está dañado, o no enciende, es necesario llevarlo a un Centro de Asistencia Técnica Autorizada – ATA para revisión, reparo o ajuste.

No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.

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

Nunca utilice ropas con mangas largas, principalmente en las muñecas, durante la operación.

Verifique se la tensión del equipamiento es la misma de su red eléctrica y que esté debidamente encendido a la red de aterramiento.

No utilice el equipamiento al aire libre.

No deje su equipamiento funcionando sin vigilancia.