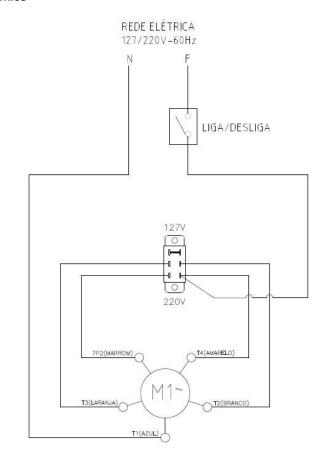
# 7. NORMAS OBSERVADAS

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

# 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

# 9. DIAGRAMA ELÉTRICO



# JAL DE INSTRUÇÕES





EXTRATOR DE SUCOS INOX, CÂMARA PP

**MODELO** 

**ES/ES SUPER** 

691140 - PORTUGUÊS

Data de Revisão: 16/07/2025

Metalúrgica Skymsen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525

Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymsen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPI: 82-983-032/0001-19 - IE 250.064.537

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

KIT: 691139

# 1. INTRODUCÃO

Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações de uso doméstico e similares, tais como:

- Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho:
- Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.

## 1.1 Segurança

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente, o não cumprimento poderá causar lesões graves:

- **1.1.1** Nunca utilize este equipamento com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- **1.1.2** Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada.
- **1.1.3** A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.
- **1.1.4** Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- **1.1.5** Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.
- **1.1.6** Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.
- **1.1.7** Antes de ligar a máquina, certifique se a Castanha Grande N°09 ou a Castanha Pequena N°10 e a Câmara de Sucos N°02 estão firmes em suas posições.

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

⚠ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho. 
⚠ Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item "Procedimentos para operação" deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

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

Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Se ele estiver, 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. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que

toque superfícies quentes.

<u>←</u>Em caso de emergência, desconecte o plugue da tomada.

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

# 2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



02 – Câmara de Sucos

03 – Flange Suporte do

Motor

04 – Gabinete

06 – Base 07 – Peneira

08 – Copo

09 – Castanha Grande 10 – Castanha Peguena

10-0

05 - Chave Liga/Desliga

,			
CARACTERÍSITCAS	UNIDADE	ES	ES SUPER
Produção Média	Laranjas/min.	8	8
Tensão	V	127 / 220	127/220
Frequência	Hz	60	60
Potência Nominal	W	220	220
Potência Motora	CV	0,25	0,50
Altura	mm	335	335
Largura	mm	305	305
Profundidade	mm	175	175
Peso Líquido	kg	3,63	5,08
Peso Bruto	kg	4.15	5.60

# 3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

### 3.1 Posicionamento

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

# 3.2 Instalação Elétrica

Este equipamento é fornecido com chave seletora de tensão, e o produto sai de fabrica com a mesma selecionada na tensão de 220V.

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será conectado o plug do equipamento é 127 ou 220 Volts.

Para ajustar a tensão de acordo com a encontrada na rede elétrica, selecione a tensão através da chave seletora de tensão localizada na parte inferior da máquina, e movimente a chave seletora para a tensão desejada.

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

# 3.3 Sistema de Segurança

Para a segurança do operador, este equipamento conta com um protetor térmico que desliga automaticamente o motor em caso de superaquecimento. Aguarde alguns minutos até que o motor esfrie, momento em que você deverá pressionar novamente o botão ON do equipamento.

# 4. PROCEDIMENTOS PARA OPERAÇÃO

\_\_\_\_\_Espere a parada completa do motor sempre que desejar trocar as castanhas.

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

# 5. LIMPEZA

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

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

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

- Tampa
- Câmara de Suco
- Castanhas

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

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

Após cada utilização do equipamento, realize a limpeza do eixo do motor elétrico, garantindo que toda sujeira seja removida. Em seguida, seque completamente o eixo para evitar acúmulo de umidade e aplique uma fina camada de óleo mineral de grau alimentício para prevenir a oxidação.

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

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



# 6. MANUTENÇÃO

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

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

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

