

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



CENTRIFUGE JUICER / CENTRÍFUGA DE JUGOS

MODEL/MODELO

CSE

692855 - INGLÊS / ESPANHOL
Data de Revisão: 06/08/2024

Metalúrgica Skymssen Ltda.

Rodovia Ivo Silveira 9525

Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil

www.skymsen.com - Fone: +55 47 3211 6000

CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

SUMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	3
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	3
3.1 Positioning.....	3
3.2 Electrical Installation.....	3
3.3 Pre Operation	3
4. OPERATION.....	4
4.1 Starting.....	4
4.2 Safety System	4
5. CLEANING	5
6. MAINTENANCE	5
7. PROBLEM SOLVING	6
8. ELECTRICAL DIAGRAM.....	7

1.1 Safety

Before using this equipment, read this Instructions Manual carefully and keep it accessible for future consulting.

1.1.1 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never operate it wearing wet clothes or shoes, install the equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid, and do not spray water directly on it.

1.1.3 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, maintenance, or other services, disconnect machine from power source.

1.1.5 Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.7 Keep your hands or any tool away from the moving parts.

1.1.9 Make sure the equipment voltage is the same as the network voltage and that the equipment is duly grounded.

1.1.11 Do not leave your equipment working without supervision.

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

This equipment is not recommended to be used:

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for writing. There are no margins, text, or other markings on the paper.

 **Never spray water directly on the equipment.**

This diagram illustrates the components of the ITO 1000 manual food processor. The main unit features a stainless steel body with a red 'ito' logo. It includes a large hopper (08) for ingredients, a motor base with a green start button (06) and a red stop button (07), and a collection cup (05). A large grey handle (01) is used to operate the internal mechanism. A separate component, the ITO 1000, is shown below, featuring a grey base (09) and a stainless steel bowl (10) with a central mixing blade (11). A separate hopper (12) is also shown.

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| 01– Feeding Throat | 08– Waste Exit Opening |
| 02 – Liquid Chamber Lid | 09 - Sieve |
| 03 – Fast Lock | 10 – Lid Sensor |
| 04 – Outlet tube | 11 – Liquid Chamber |
| 05 – Motor Housing | 12 - Cup |
| 06 – ON Switch and OFF Switch | 13- Stumper |
| 07 – Base | 14– Collector Bowl |

CHARACTERISTICS	UNIT	CSE
Rotation	rpm	3500
Voltage	V	220
Frequency	Hz	50
Power rating	W	660
Height	mm	680
Width	mm	480
Depth	mm	280
Net Weight	kg	15,5
Gross Weight	kg	17

3.1 Positioning

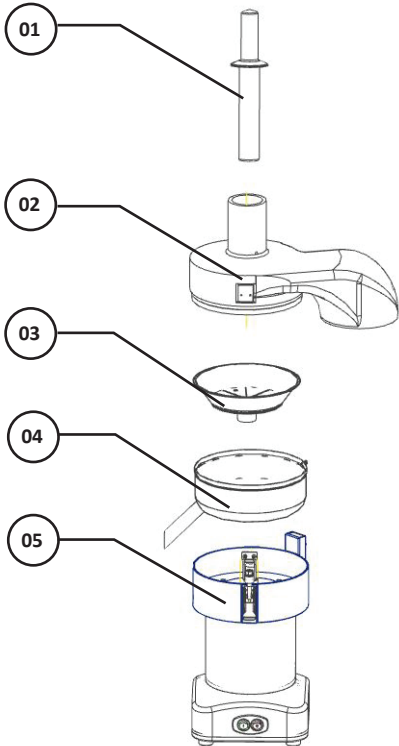
850 mm

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

3.3 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



- 01 - Pusher
02 - Liquid Chamber Lid
03 - Sieve
04 - Liquid Chamber
05 - Motor Support Flange

4. OPERATION

4.1 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 "0" 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 "0" Key and turn the machine ON pressing the "I" Key.

⚠ Before using the equipment, always verify the sieve. If you detect any damage, do not use the equipment and contact the nearest SKYSEN 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 different products, all the parts that were in contact with the previous product must be removed from the machine, cleaned and reinstalled.

4.2 Safety System

4.2.1 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.

⚠ 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.

4.2.2 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.

⚠ 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.

5. CLEANING

⚠ 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 all 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.

⚠ Never spray water directly to the equipment.

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



6. MAINTENANCE

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

* Cleaning – check item 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
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

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



7. PROBLEM SOLVING

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.

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

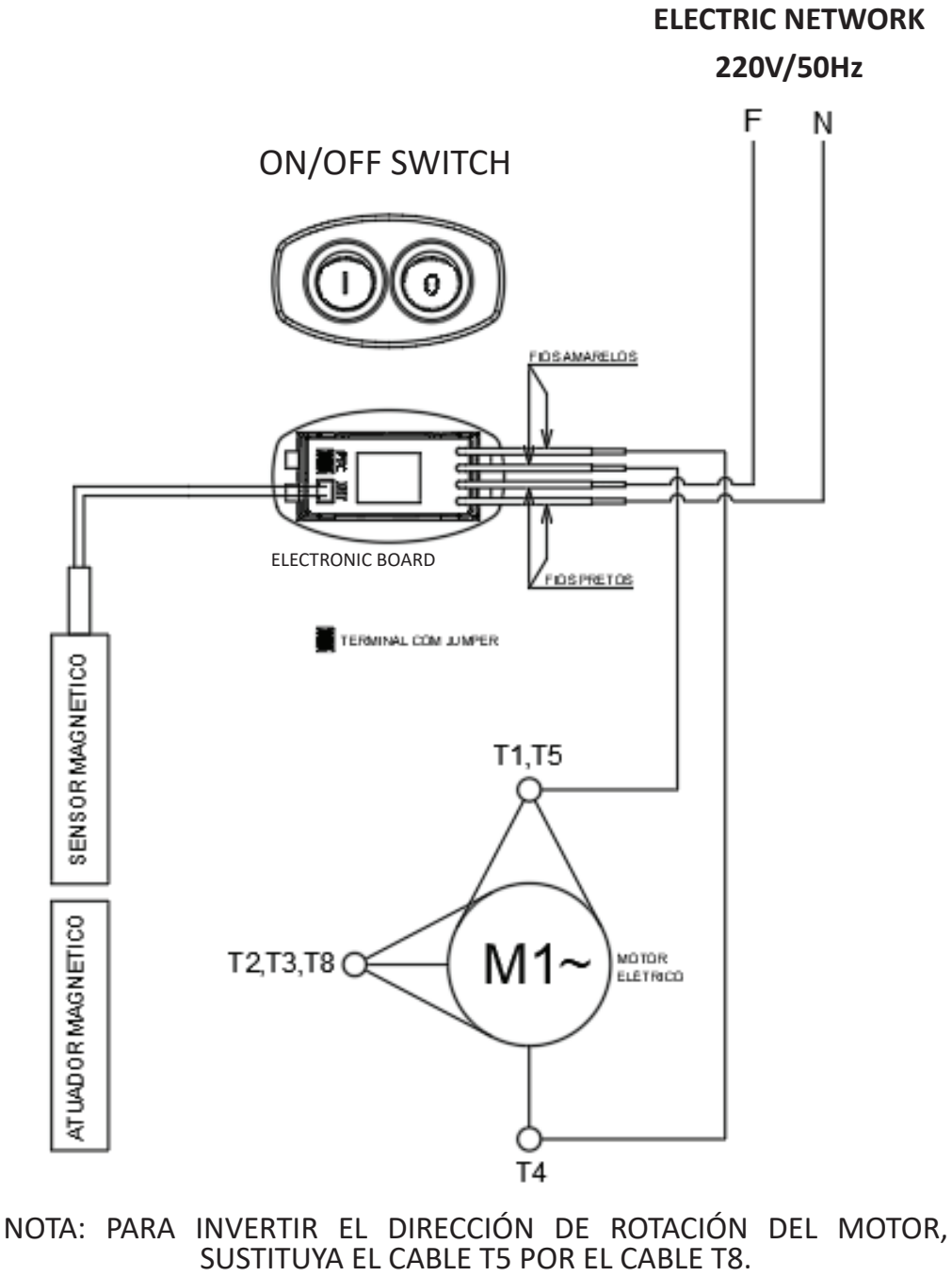
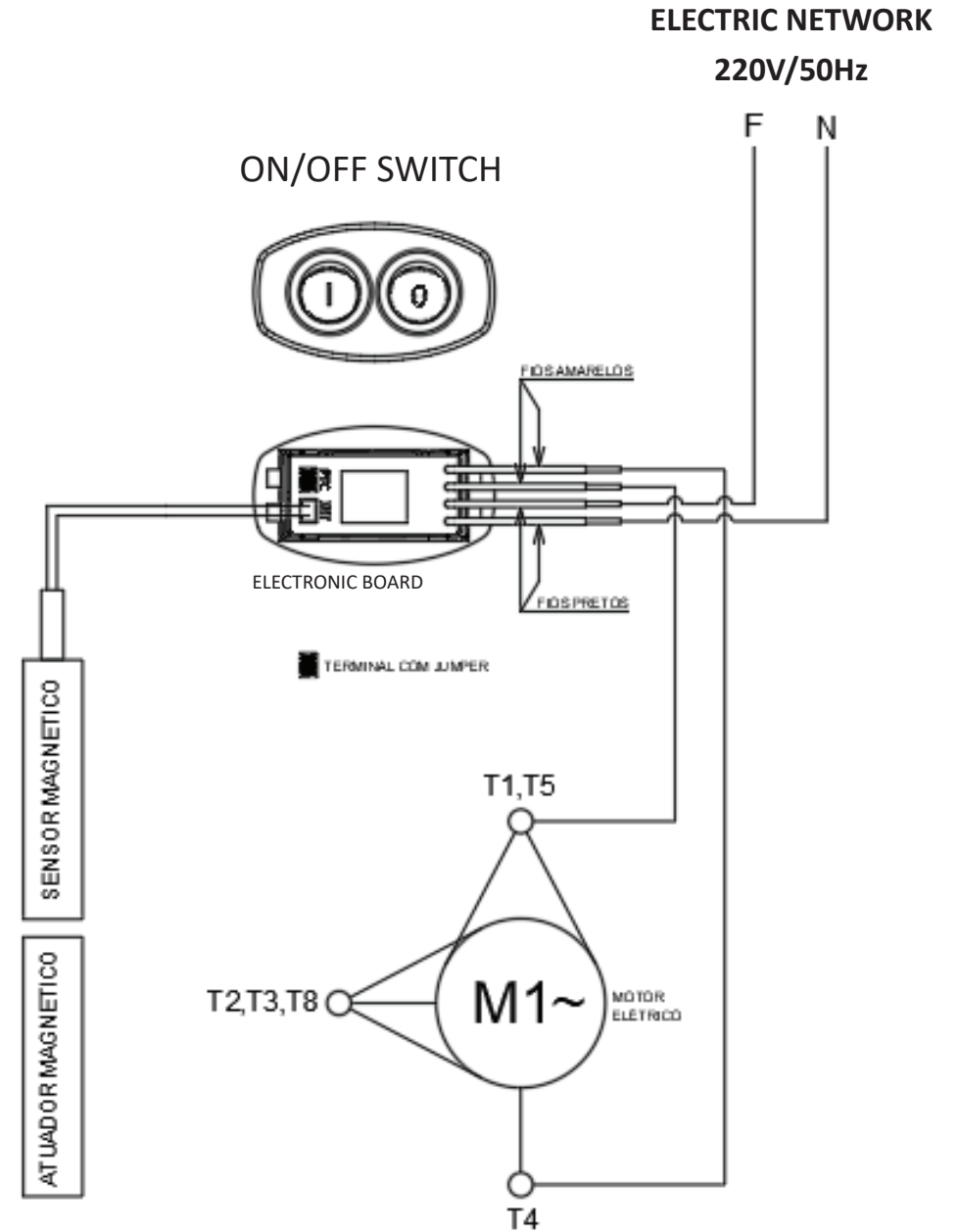


TABLA 04

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 hilo 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

8. ELECTRIC DIAGRAM



NOTE: TO REVERSE THE MOTOR DIRECTION OF ROTATION, REPLACE THE T5 WIRE FOR THE T8 WIRE.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

- . 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.

-Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

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



7.RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este equipo fue diseñado para necesitar un mínimo de mantenimiento. 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.

4.3 Sistema de seguridad

4.3.1 Sensor de Vigilancia de la Tapa de la Cámara de Líquidos

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

⚠ 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.

4.3.2 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 la Llave Desliga y en seguida presione la Llave Enciende.

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

5. LIMPIEZA

⚠ Retire el plugue 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.Desligue la máquina y desconecte el plugue 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 descriptas 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.

⚠ No utilice chorros de agua directamente en el equipamiento.

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



6. MANTENIMIENTO

El mantenimimiento 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 - verifique 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 – Llave prender/apagar, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea normal.
- * Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

Vida útil de este equipo- 2 años en turno de trabajo normal

1. verificaciones a ejecutar mensualmente:
- . Verificar la instalación eléctrica.
 - . Controlar la tensión de la toma eléctrica
 - . Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
 - . Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN.....09

1.1 Seguridad09

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS

TÉCNICAS 10

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN. 10

3.1 Posicionamiento11

3.2 Instalación Electrica11

3.3 Pré Operación11

4. OPERACIÓN 12

4.1 Accionamento.....12

4.2 Procedimiento para Operación12

5. LIMPIEZA 12

6. MANUTENCIÓN 12

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 14

8. DIAGRAMA ELECTRICO 15

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad
Este equipamiento es potencialmente PELIGROSO, cuando utilizado incorrectamente.

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

Para evitar accidentes, lesões ou danos ao equipamento, siga todas as instruções abaixo:

Para evitar accidentes, lesiones o daños al equipamiento, siga todas las instrucciones abajo:

Nunca utilice el equipamiento con ropas o pies mojados, tampoco sobre superficie húmida o mojada. Jamás bucee el equipamiento o le direccione chorros de agua o otro líquido a ello.

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 posee el cabo o el plugue dañado. Asegúrese de que el cabo de fuerza

no permanezca en la borda de la mesa o que toque superficies calientes.

Caso el equipamiento sufrió una caída, está abarrotado, dañado, o no enciende, ES necesario llevarlo a una 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.

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.

⚠ Para proporcionar mayor seguridad a los usuarios la Centrífuga 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.

⚠ 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.

⚠ Certifique que el cabo de alimentación este en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cabo 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.

⚠ 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.

⚠ Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

⚠ En caso de emergencia saque el plugue del enchufe de energía eléctrica.

⚠ Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipamiento.

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



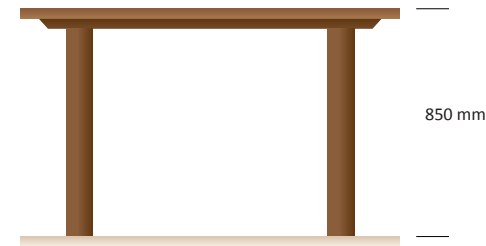
- 1 - Bocal de Alimentación
- 2 - Tapa de la Cámara de Líquidos
- 3 - Cierre Rápido
- 4 - Tubo de Salida 5 - Gabinete
- 6 - Llave Enciende y Llave Desliga
- 7 - Base
- 8 - Apertura Salida de Residuos
- 9 - Criba
- 10 - Sensor de la Tapa
- 11 - Cámara de Líquidos
- 12 - Vaso
- 13 - Soquete
- 14- Valija Colectora

CUADRO 01		
CARACTERISTICAS	UNIDAD	CSE
Rotación	rpm	3500
Tensión	V	220
Frecuencia	Hz	50
Potencia	W	660
Altura	mm	680
Largura	mm	480
Profundidad	mm	280
Peso Líquido	kg	15,5
Peso Bruto	kg	17

3. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

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



3.2 Instalación Eléctrica

Antes de encender el plugue en el enchufe, verifique la tensión (voltaje) indicada en la etiqueta del Cabo de Alimentación.

El cabo de alimentación posee 3 pinos, siendo que el pino central se destina al aterramiento.

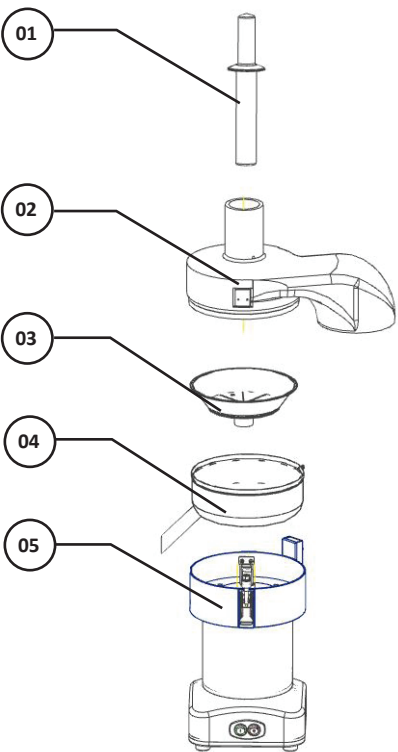
Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de accionar el equipamiento.

⚠ 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 cabo eléctrico.

3.3 Pre-Operación

Antes de usar la Centrifuga 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

4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

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

- Introduzca el plugue del equipamiento en el enchufe.
- Para accionar el equipamiento basta presionar la Llave “I” (Nº1 Fig.05).
- Para desligar el equipamiento basta presionar la Llave “O” (Nº2 Fig. 05).
- Se la Tapa ser removida de la posición de operación con la máquina el funcionamiento, por seguridad la máquina desligará. Caso esto suceda, posicione nuevamente la tapa en el lugar de operación, presione la Llave “O” y en seguida encienda la máquina en la Llave “I”.

4.2 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 local de trabajo.

Make sure the equipment is firm in its working position.

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

Para alimentar la Centrifuga 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 la Llave Enciende para encender la Centrifuga 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;
7. En determinados productos, podrá ocurrir la obstrucción de la salida de residuos 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, desligue 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.