Skyfood

YOU CAN TRUST

Skyfood Equipament LLC

OFFICE
175 SW 7th Street - Suite # 2416
Miami, FL 33130

1-800-503-7534 | 305-868-1603

UG0246 / 694297 - INGLÊS / ESPANHOL / FRANCÊS

Data de Revisão: 10/01/2025

- ALÉM DESTE EQUIPAMENTO, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
- DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

Skyfood

YOU CAN TRUST

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUEL D'UTILISATION



STAINLESS STEEL MEAT HOMOGENIZER, MOUTH 22
HOMOGENEIZADOR DE CARNE DE ACERO INOXIDABLE, BOCA 22
MÉLANGEUR DE VIANDE INOX, SORTIE 22

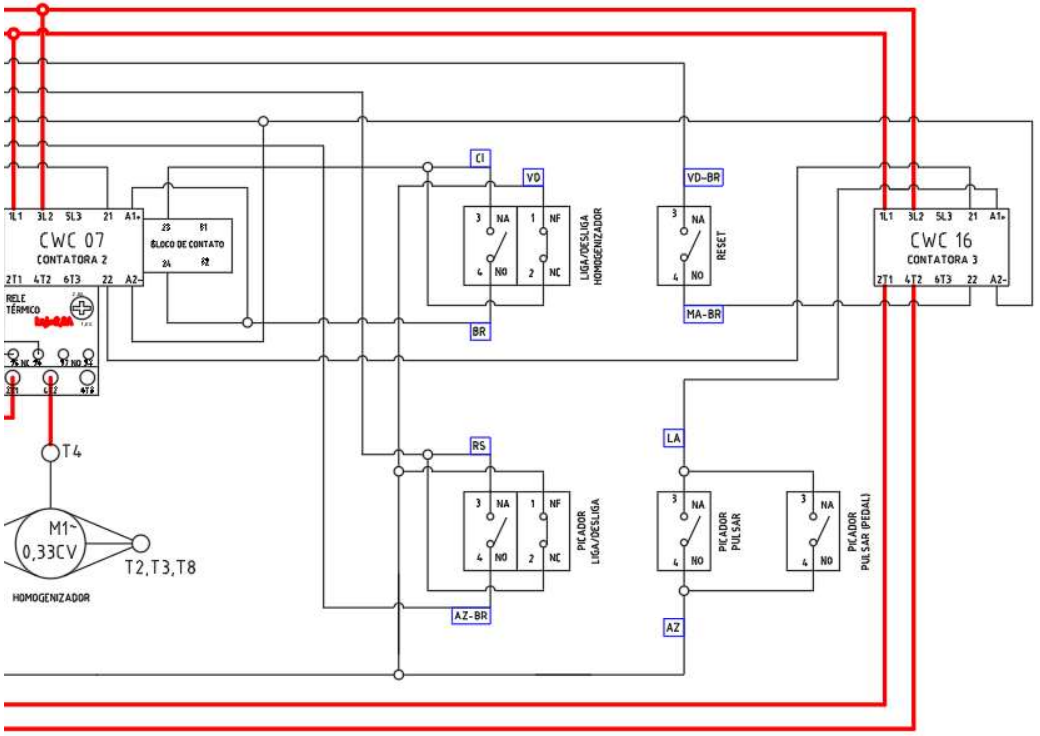
HS-22SC

www.skyfood.us

KIT: 693912

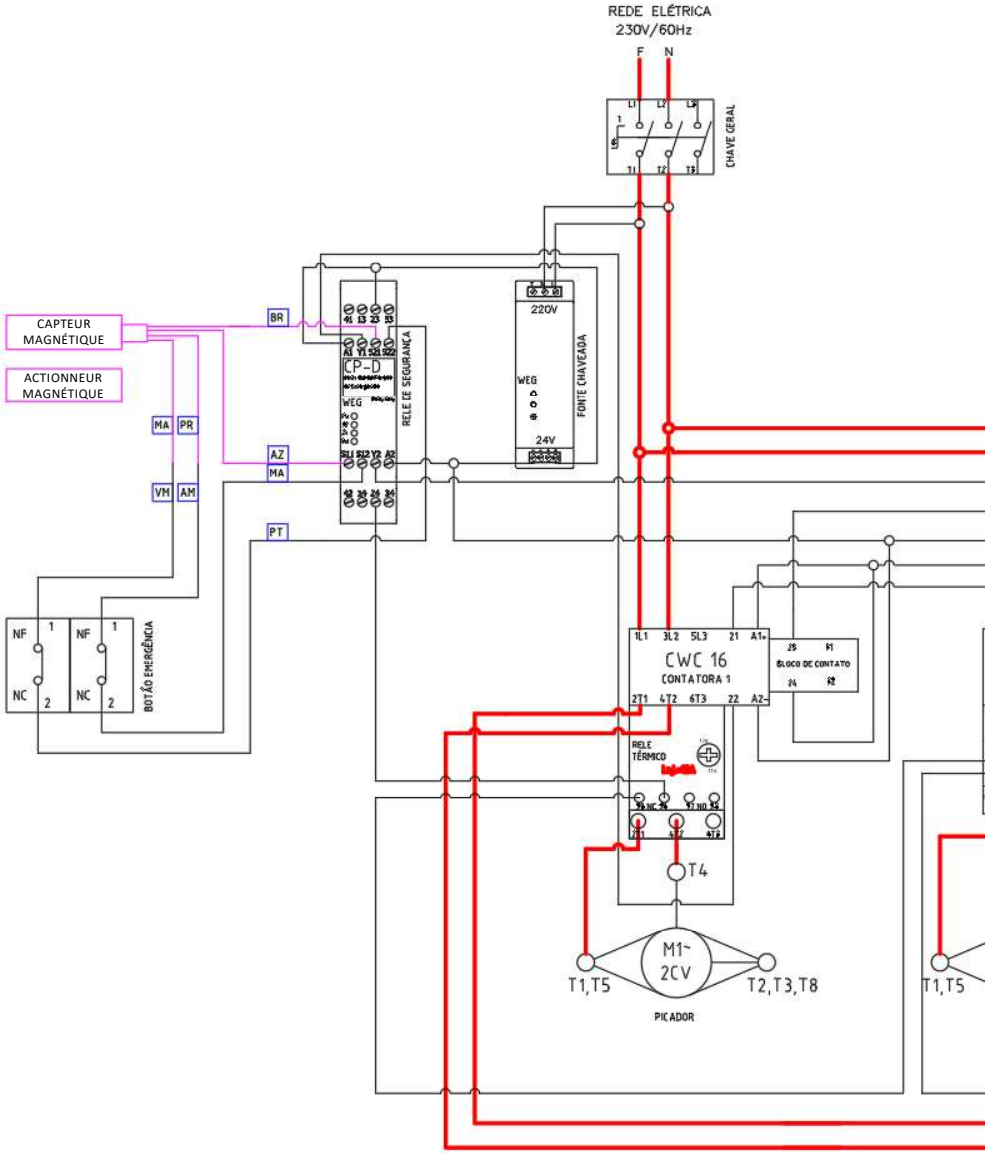
CONTENTS

ENGLISH **3**
SPANISH **22**
FRENCH **42**



7. Schéma électrique

230V/60HZ



NOTE 1) : Le régulateur thermique du moteur 2CV doit être réglé sur un courant de 13 A.
Note 2) : Le régulateur thermique du moteur 0,33 CV doit être réglé sur un courant de 2,8 A.
Note 3) : Les 2 régulateurs thermiques doivent être réglés pour le mode marche arrière automatique.

CONTENTS

1. Introduction 4
1.1 Safety 4
1.2 Main Components 6
1.3 Technical Characteristics 6
2. Installation and Pre-Operation 7
2.1 Installation 7
2.2 Pre-Operation 9
3. Operation 9
3.1 Activation 9
3.2 Operating Procedures 10
3.3 Safety system 10
3.4 Assembly of the internal components of the Mouth 11
3.5 Cleaning and sanitizing 11
3.6 Care for stainless steels 12
4. Safety Concepts – General 13
4.1 Basic Operating Practices 14
4.2 Precautions and Observations Before Switching Equipment on 14
4.3 Routine Inspections 15
4.4 Operation 15
4.5 After Using Equipment 16
4.6 Maintenance 16
4.7 Warnings 16
5. ANALYSIS AND TROUBLESHOOTING 17
5.1 Problems, Causes and Solutions 17
5.2 Adjustment and Replacement of Components 17
6. Maintenance 19
7. Electrical Diagram 20

TERMS AND CONDITIONS OF SALE .....
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE .....

1. Introduction

1.1 Safety

This equipment is intended for grinding boneless and thawed meats, and is potentially DANGEROUS when used incorrectly. Maintenance, cleaning and/or any service must be performed by a qualified person with the equipment disconnected from the power supply.

The following instructions must be followed to prevent accidents.

1.1.1 Read all instructions.

1.1.2 To avoid risk of electric shock and equipment damage, never use it with: wet clothes or feet and/or on damp or wet surfaces, do not immerse in water or any other liquid and do not use water jets directly on the equipment.

1.1.3 The use of any equipment should always be supervised, especially when it is being used near children.

1.1.4 Disconnect the equipment from the mains when: not in use, before cleaning it, removing accessories, introducing accessories, maintenance and any other type of service.

1.1.5 Do not use the equipment if it has a damaged cable or plug. Ensure that the power cord does not remain on the edge of the table/counter or touch hot surfaces.

1.1.6 When the equipment suffers a fall, is damaged in any way or does not work, it is necessary to take it to an Authorized Technical Assistance for overhaul, repair, mechanical or electrical adjustment.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause bodily injury.

1.1.8 Keep hands and all utensils away from moving parts during operation to prevent personal injury or damage to the unit.

1.1.9 Never wear clothing with wide sleeves, especially at the cuffs, during operation.

1.1.10 Before turning on the equipment, check that all internal components are properly assembled as shown in Figure 04.

1.1.11 This product is intended for use in commercial kitchens. It is used, for in

Registro de Garantía

Preguntas sobre como llenar este formulario?
llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Devuelva el formulario completo a la:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
O fax formulario a:
786 522 6765

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- ☐ Panadería Bagel y Operaciones
- ☐ Panadería (Asociado con Restaurante)
- ☐ Bolera
- ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
- ☐ Carniceria
- ☐ Abastecimiento
- ☐ Club de Tiendas
- ☐ Tienda de Conveniencia
- ☐ Club de Campo
- ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante)
- ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
- ☐ Tienda de Alimentos
- ☐ Gobierno
- ☐ Hospital
- ☐ Alojamiento
- ☐ Mayorista con Comestibles
- ☐ Mayorista sin Comestibles
- ☐ Empacador de Carne
- ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos
- ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida
- ☐ Pizza (Cenar en/llevar)
- ☐ Restaurantes (Independiente / Cadena)
- ☐ Escuela
- ☐ Estadios / Coliseum
- ☐ Supermercado
- ☐ El parque temático
- ☐ Universidad / Escuela
- ☐ Viñedo
- ☐ Clube de Almacenes
- ☐ Operación de cocción al por mayor(no institucional)

* Nombre de lá Compañia: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Pagina Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____
El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la maquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el úmero de serie: _____
Está información, el numero de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la maquina

* Prueba de compra: ☐ Sí ☐ No

* Comprado em: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____
Nombre dela compañia

* Indica que el campo es obligatorio. ** Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax.

restaurants, canteens, hospitals, bakeries, butcher shops, and similar establishments.

Use of this equipment is not recommended if
- The production process be continuous and carried out on an industrial scale;
- The workplace is an environment with a corrosive, explosive, steam, dust, or gas atmosphere.

IMPORTANT
For the safety of the user, this equipment is equipped with a safety system that prevents accidental activation after a power failure.

IMPORTANT
Make sure the power cord is in perfect working condition. If not, replace the damaged cable with one that meets the technical and safety specifications. This replacement must be performed by a qualified professional and must meet local safety standards.

IMPORTANT
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons lacking experience and knowledge, unless they have received instruction in the use of the appliance or are under the supervision of a person responsible for their safety.

IMPORTANT
Perforated discs with an oval shape or with a larger diameter than the originals should not be used.

IMPORTANT
Keep equipment out of the reach of children.

IMPORTANT
In case of an emergency, remove the equipment's plug from the corresponding electrical outlet.

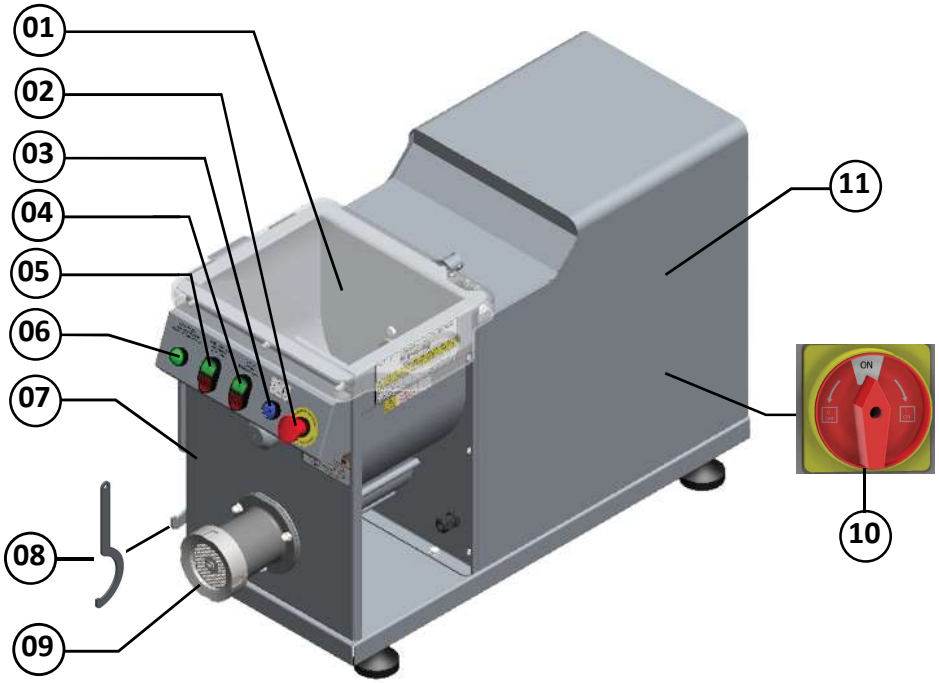
IMPORTANT
Do not spray water directly onto the equipment.

1.2 Main Components

All components that incorporate the equipment are built with carefully selected materials for each function, within the testing standards and the SKYFOOD experience.

The Mouth No. 09 (Fig. 01) and the Feed Screw No. 01 (Fig. 03) are manufactured in 304 stainless steel. The crosshead and discs are built in stainless steel to ensure the quality of the cut for much longer.

FIGURA 01



01 - Top Cover
02 - Emergency Button
03 - Reset Button
04 - Grinder On/Off button
05 - Homogenizer On/Off Button
06 - Pulse Button
07 - Magazine
08 - Steering Wheel Key
09 - Mouth
10 - General Key
11 - Cabinet

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sito para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla**. En este caso servicios de garantía serán provenidos durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envio desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la feche de la compra. El REGISTRO DE GARANTÍA sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sito de SKYFOOD: www.skyfood.us. El Usuario Final debe llenar el formulario de REGISTRO DE GARANTÍA y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sito. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 02 de Mayo 2016.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en **www.skyfood.us**

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos SKYFOOD accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE**. Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios**. Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

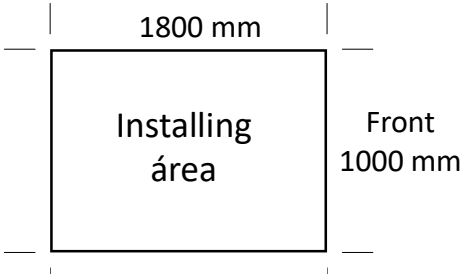
CHARACTERISTICS	UNIT	HS-22SC
Average Production	kg/h	600
Voltage	V	230
Frequency	Hz	60
Power	W	1720
Consumption	kW/h	1,72
Height	mm	625
Width	mm	480
Depth	mm	990
Net Weight	kg	96
Gross Weight	kg	121

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

2.1.1 Positioning

Floor plan of the recommended area for installation of the equipment.



2.1.2 Electrical Installation

This equipment is provided with a power cord to which an industrial plug is attached. For the electrical installation, an industrial overlapping or built-in socket must be used, which must be installed in accordance with current standards and by qualified technicians.

The following table lists the plug and outlet models indicated according to the equipment purchased:

Model	HS-22SC
Power supply	Monofásica
Voltage	230V
Industrial plug	2P + T 20A 250V
Industrial outlet	2P + T 20A 250V

Note: SKYFOOD uses and indicates for its equipment plugs and industrial sockets from the manufacturers Weg and Steck.

Grounding of electrical installations is mandatory. Check that all pins are properly connected before operating the equipment.

IMPORTANT

This connection must be performed by a qualified professional and must meet local safety standards. Make sure that the voltage of the power supply where the equipment is installed is compatible with the voltage indicated in the connection diagram.

IMPORTANT

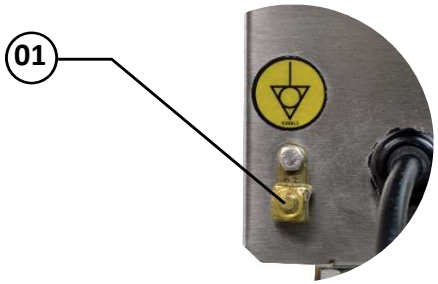
Make sure that the voltage of the power supply where the equipment is installed is compatible with the voltage indicated on the label of the power cord.

Item 01 of Figure No. 02 indicates the external equipotential bonding terminal.

These terminals must be used to ensure that there is no difference in potential between different equipment connected to the power grid in order to minimize the risk of electric shock.

Different equipment must be connected to one another by their respective equipotential bonding terminals.

FIGURA 02



Warranty Registration

Skyfood

Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
786 522 6765

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- ☐ Bakery and Bagel Operations
- ☐ Bakery (Associated with Restaurant)
- ☐ Bowling Center
- ☐ Business and Industry In-House Feeding
- ☐ Butcher
- ☐ Catering
- ☐ Club Stores
- ☐ Convenience Store
- ☐ Country Club
- ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant)
- ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant)
- ☐ Food Store
- ☐ Government
- ☐ Hospital
- ☐ Lodging
- ☐ Mass Merchandiser with Grocery
- ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery
- ☐ Meat Packer and Purveyor
- ☐ Other Business that prepares or serves food
- ☐ Other Business that sells but doesn't serve food
- ☐ Pizza (Dine In / Carry Out)
- ☐ Restaurants (Independent / Chain)
- ☐ School
- ☐ Stadiums / Coliseum
- ☐ Supermarket / Grocery
- ☐ Theme Park
- ☐ University / College
- ☐ Vineyard / Winery
- ☐ Warehouse Clubs
- ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List. ☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____
The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____
This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes ☐ No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field. ** Indicates required field, not mandatory by Fax.

to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) month from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates
These **Terms and Conditions** were last updated on May 2nd, 2016.

2.2 Pre-Operation

Before using your equipment, you must wash all parts that come into contact with the product to be processed, with water and mild soap (read item 3.5 Cleaning).

- Remove Wheel No. 05 (Fig. 04) and then its internal components, to do so, pull them out.

Wash parts with mild soap and water.

IMPORTANT
When assembling the internal components of the complete mouth, do not overtighten wheel No. 05 (Fig. 03), thus avoiding locking or breaking the internal components.

Check that equipment is secure within the work area.

3. Operation

3.1 Switching equipment on

IMPORTANT
Turn off the equipment whenever you want to remove the internal grinding components. The equipment is silent. Do not leave utensils such as knives, hooks and others inside the equipment chamber.

Make sure that the assembly of the mouth components is in the correct sequence.

The activation is done as described below:

1 - Place the equipment plug in the electrical power outlet.
2 - Turn on the General Switch No. 10 (Fig. 01), located at the rear of Cabinet No. 11 (Fig. 01);
3 - Check that the Top Cover No. 01 (Fig. 01) is properly closed and locked;
4 - Unlock Emergency Button No. 02 (Fig. 01);
5 - Press Reset Button No. 03 (Fig. 01);
6 - Press the On/ Off switch to the "I" position causing the equipment to turn on.
7 - The machine has a Pulse Button and an Actuation Pedal, connected in parallel, and one or the other can be activated by connecting the grinding system in pulses.

3.2 Operating Procedures

IMPORTANT
Under no circumstances use foreign instruments to operate the machine, such as cutlery, handles, etc. The product to be processed must be placed inside the chamber, which will only start operating when it is closed.

The homogenizer is equipment with a chamber that functions as a magazine where up to 17 kg of ground meat can be placed in pieces with maximum dimensions of 80x80x80 mm. The homogenizer has two motors, one for the mixing system (homogenization) and the other for the meat grinding system. Each of these motors has an independent drive, that is, they can work together or separately. To operate the equipment, the top cover must be opened, the meat to be processed must be placed and then closed and locked. After this procedure, with the equipment already connected to the power supply and the internal processing components assembled, operation can begin.

3.3 Safety system

This equipment has a safety system that prevents the device from automatically restarting when power is restored after a temporary disconnection.

IMPORTANT
This equipment has a safety system to ensure the integrity of the operator. The equipment must be operated in accordance with the "Operation" section of this manual. Other methods of operating the equipment are unsafe and the equipment should not be used in this condition.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, or visit the Customer Service section at **www.skyfood.us**.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **SKYFOOD** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID**. No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories**. In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE**. Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either

6. Entretien

L'entretien regroupe un ensemble de procédures destinées à maintenir l'appareil en parfait état de marche, ce qui contribue à prolonger sa durée de vie et à garantir une utilisation en toute sécurité.

* Nettoyage – Consultez le point 3.3 Nettoyage de ce manuel.
* Câblage - Vérifiez que tous les câbles ne sont pas endommagés et que tous les contacts électriques (bornes) sont bien serrés et ne sont pas corrodés.
* Éléments de comande – Interrupteur marche/arrêt, bouton d'arrêt d'urgence, bouton de réinitialisation, circuits électroniques, etc. Contrôlez le bon fonctionnement de l'ensemble avant utilisation.
* Installation – Vérifiez l'installation de votre appareil conformément au point 2.1 de la rubrique Installation de ce manuel.
* Durée de vie du produit – 2 ans, en conditions nominales d'utilisation.

1 - Liste de vérification et des opérations à effectuer mensuellement :
- Vérifier le raccordement électrique ;
- Mesurer la tension de la prise de courant ;
- Mesurer le courant de fonctionnement et le comparer avec le courant nominal ;
- Vérifier que toutes les bornes électriques de l'appareil sont bien serrées ;
- Vérifier l'absence de jeu au niveau de l'axe du moteur électrique ;
- Vérifier que le câblage et le câble électrique ne présentent pas de signes de surchauffe, de mauvaise isolation ou de défaillance mécanique.

2 - Liste des vérifications et des opérations à effectuer tous les 3 mois :
- Vérifier que les composants électriques tels que l'interrupteur marche/arrêt , le bouton d'arrêt d'urgence, le bouton de réinitialisation et les circuits électronique ne présentent pas de signes de surchauffe, de mauvaise isolation ou de défaillance mécanique.
- Vérifier l'absence de jeu dans les paliers et les roulements.
- Vérifier les joints, les joints toriques , les joints à profil en V et les autres dispositifs d'étanchéité.
- Vérifiez que toutes les vis et tous les écrous sont bien serrés pour éviter d'éventuels dommages à l'équipement.

3.4 Assembly of the internal components of the Mouth

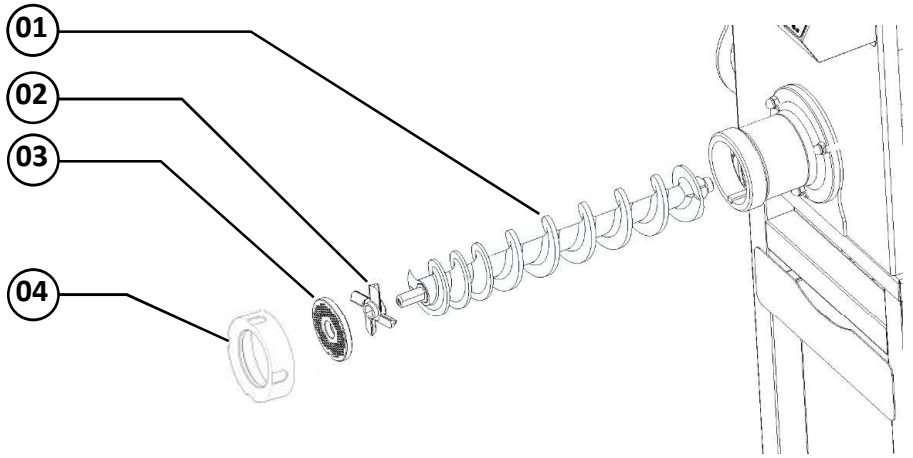
IMPORTANT
Observe the position of the internal components of the mouth to avoid inverting them, as if this happens, irreparable damage will occur.

To assemble or disassemble the internal components:

1 - Place Feed Screw No. 01 leaving it perfectly fitted to the traction mechanism;
2 - Place Single Crosshead No. 02. Observe the direction of the counterclockwise cut;
3 - Place the Disc 3mm or 5mm (Optional 8mm) No. 03;
4 - Thread Wheel No. 04.

IMPORTANT
Note: When screwing on the wheel, only tighten it lightly. The final tightening must be given when starting the grinding operation.

FIGURE 03



01 - Feed Screw
02 - Single Crosshead
03 - Disc 3mm and 5mm (Optional 8mm)
04 - Wheel

3.5 Limpeza e higienização

IMPORTANT
Unplug from the socket before starting the cleaning process.

The equipment must be thoroughly cleaned and sanitized:
- Before first use;
- After the operation of each day;
- Whenever it is not used for an extended period of time;
- Before restarting after an extended period of inactivity.

The following equipment components can be removed for cleaning:

- Feed Screw, Simple Cross, Disk and Wheel (as shown in Fig. 03).

Wash all parts with hot water and mild soap.

IMPORTANT
Clean the Magazine.

IMPORTANT
Do not spray water directly on the unit.

3.6 Care for stainless steel

Stainless steel may present points of rust. Rust will always form as a result of EXTERNAL AGENTS, particularly whenever equipment is not properly cleaned or sanitized.

The corrosion resistance of stainless steel is mainly due to the presence of chromium, which in contact with oxygen, allows the formation of a very thin protective layer.

This protective layer forms over the entire surface of the steel, blocking the action of external agents that cause corrosion.
When the protective layer is ruptured, the corrosion process is initiated and can be avoided through constant and proper cleaning.

Immediately after using the equipment, cleaning should be promoted, using water, soap or neutral detergents, applied with a soft cloth and/or nylon sponge.

Then, only with running water, rinse and immediately dry, with a soft cloth, avoiding the permanence of moisture on the surfaces and especially in the cracks.
Properly rinsing and drying the equipment is essential in preventing the appearance of stains and corrosion.

IMPORTANT
The use of acidic and salt solutions, disinfectants and certain sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and other materials) must be AVOIDED since prolonged contact with these products will damage stainless steel.

TABLEAU 02

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
- L'appareil ne s'allume pas.	- Défaut d'alimentation électrique ; - Engrenages usés ou endommagés ; - Problème avec le circuit électrique interne ou externe de l'appareil.	- Vérifiez qu'il y a de l'électricité ; - Contactez l'assistance technique autorisée (ATA). - Contactez l'assistance technique autorisée (ATA).
- Odeur de brûlé et/ou de fumée.	- Problème avec le circuit électrique interne ou externe de l'appareil.	- Contactez l'assistance technique autorisée (ATA).
- L'appareil se met en marche, mais lorsque le produit est placé dans l'appareil, celui-ci s'arrête ou tourne à faible vitesse.	- Engrenages usés ou endommagés ; - Problèmes liés au moteur électrique.	- Contactez l'assistance technique autorisée (ATA) ; - Contactez l'assistance technique autorisée (ATA).
- Câble électrique endommagé.	- Le produit présente un défaut suite au transport.	- Contactez l'assistance technique autorisée (ATA).
- Bruits anormaux.	- Roulements défectueux	- Contactez l'assistance technique autorisée (ATA).
- Le produit traité est sort écrasé.	- L'un des composants du boîtier de défilement est manquant ou mal assemblé ; - Grilles ou couteaux en croix émoussé(es)	- Vérifiez la séquence d'assemblage selon (Fig.03) ; - Reportez-vous au point 5.2.1 de ce manuel.
- Le boîtier de défilement se bloque en cours d'utilisation	- Défaut d'alimentation électrique de l'appareil ; - Problème avec le circuit électrique interne ou externe de l'appareil ; - Engrenages usés ou endommagés.	- Vérifiez que la fiche est branchée dans la prise et qu'il y a du courant ; - Contactez l'assistance technique autorisée (ATA) ; - Contactez l'assistance technique autorisée (ATA).
* Fuite d'huile au niveau du réducteur.	* Système d'étanchéité de l'appareil endommagé.	*Contactez l'assistance technique autorisée (ATA).

5. Analyse et dépannage

5.1 Problèmes, causes et solutions.

Cet appareil est conçu avec un minimum d'entretien. Cependant, certaines irrégularités peuvent survenir dans son fonctionnement, en raison de l'usure naturelle causée par son utilisation.

En cas de problème avec votre appareil, consultez le tableau ci-dessous, qui décrit les solutions possibles recommandées.

5.2 Réglage et remplacement des composants

5.2.1 Affûtage des grilles et des couteaux en croix

Le bon affûtage des grilles et des couteaux en croix permet à l'appareil de fonctionner avec moins d'effort et augmente par conséquent la durée de vie de ses composants. Pour ce faire, demandez à l'assistance technique autorisée (ATA) de SKYFOOD d'effectuer l'affûtage adéquat.

Since the composition of these products generally includes CHLORINE, they act to attack stainless steel causing points of corrosion to form (pitting).

Even detergents used in household cleaning should not remain in contact with stainless steel beyond what is necessary, and should also be removed with water and the surface completely dry.

Use of abrasives:

Steel sponges or straws and carbon steel brushes, in addition to scratching the surface and compromising the protection of stainless steel, leave particles that rust and react contaminating stainless steel. Therefore, such products should not be used for cleaning and sanitizing. Scrapes made with sharp or similar instruments should also be avoided.

Main substances that cause corrosion of stainless steels:

Dusts, greases, acidic solutions such as vinegar, fruit juices and other acids, saline solutions (brine), blood, detergents (except neutral ones), common steel particles, waste sponges or common steel wool, in addition to other types of abrasives.

4. Safety Concepts – General

IMPORTANT
Please disregard any item included in GENERAL SAFETY CONCEPTS that does not apply to your product.

The safety notions are designed to properly guide and instruct the users of the equipment and those who will be responsible for its maintenance.

The equipment should only be delivered to the user in good condition, and the user should be advised about its use and safety by the dealer. The user should only use the equipment after full knowledge of the precautions that must be taken, CAREFULLY READING THIS ENTIRE MANUAL.

IMPORTANT
Changes made to equipment protection systems and safety devices imply a serious risk to the physical integrity of personnel involved in operation, cleaning, maintenance and transport as described in ABNT NBR ISO 12100.

4.1 Basic Operating Practices

4.1.1 Hazards

Certain components in the equipment's electric drive contain points or terminals subject to high voltage. Contact with live components may result in serious electric shock or DEATH.

Never handle any manual control (buttons, keys, electrical switches, etc.) with wet hands, shoes or clothing. Failure to comply with the above recommendation may result in serious electric shock or DEATH.

4.1.2 Warnings

The user must be aware of the location of the On/Off switch, so that it can be activated at any time without the need to search for it. Before any type of maintenance, disconnect the equipment from the mains (remove the plug from the socket).

Make use of the equipment in a place where there is sufficient physical space for safe handling of the Equipment, thus avoiding dangerous falls.

Water or oil can make the floor slippery and dangerous. To avoid accidents, the floor must be dry and clean.

If there is a need to carry out the work by two or more people, coordination signals must be given at each step of the operation. The next step should not be started before a signal is given and answered.

4.1.3 Warnings

In the event of a power failure, immediately turn off the On/Off switch.
- Only recommended lubricating oils and greases or equivalent materials may be used.
- Mechanical impacts must be avoided as they may result in faults or equipment malfunction.
- Prevent water, dirt or dust from entering the mechanical and electrical components of the equipment.
- Never change the original characteristics of the equipment.
- Do not get dirty, tear or remove any safety label or identification. If any are illegible or lost, request another label in the Authorized Technical Assistance (ATA).

4.2 Cautions and Observations Before Starting the Equipment

IMPORTANT
Read this manual carefully before switching equipment on. Make sure all information is understood. If you have any questions or concerns, please contact SKYFOOD Customer Service (SAC).

- L'appareil ne peut être utilisé que par des personnes formées et qualifiées
- N'utilisez JAMAIS l'appareil sans aucun de ses accessoires de sécurité.

4.5 Après utilisation

4.5.1 Précautions

Nettoyez toujours l'appareil après l'avoir utilisé. Pour ce faire, débranchez-le du reseau électrique.

Ne commencez le nettoyage que lorsque l'appareil a complètement cessé de fonctionner.

Remettez tous les composants de l'appareil à leur place avant de le rallumer.

Vérifiez les niveaux des fluides.

Pendant le contrôle de la tension de la (des) courroie(s) et de la (des) chaîne(s) veillez à ne pas introduire les doigts entre la(es) courroie(s) et la(es) poulie(s), ni entre la(es) chaîne(s) et la(es) engrenage(s).

4.6 Entretien

4.6.1 Dangers

Toute opération d'entretien de cet appareil est dangereuse.

METTEZ L'APPAREIL HORS TENSION EN LE DÉBRANCHANT AVANT TOUTE OPERATION D'ENTRETIEN.

IMPORTANT
Retirez toujours la fiche de la prise électrique si une urgence se présente.

4.7 Avertissements

L'entretien électrique et/ou mécanique doit être effectué par des personnes habilitées à le faire.

Le responsable de l'entretien doit s'assurer que l'appareil fonctionne dans des conditions de sécurité totales.

4.2.1 Danger

Une isolation de câble ou de fil électrique endommagée présente un risque de fuite de courant et de choc électrique. Vérifiez l'état de l'appareil avant de l'utiliser.

4.2.2 Avertissements

Assurez-vous que toutes les INSTRUCTIONS contenues dans ce manuel sont bien comprises.

Chaque fonction ou méthode d'opération et de maintenance doit être parfaitement intelligible.

N'actionnez une commande manuelle (bouton, touche, interrupteur, levier, etc.) qu'après s'être assuré qu'il s'agit de la commande appropriée.

4.2.3 Précautions

La section conductrice du câble d'alimentation électrique, responsable de l'alimentation de l'appareil, doit être adaptée à la puissance électrique consommée.

Pour éviter les courts-circuits, les câbles électriques qui se trouvent dans le sol ou à côté de l'appareil doivent être protégés.

4.3 Inspections de routine

4.3.1 Précautions

Vérifiez les protections et les dispositifs afin qu'ils fonctionnent toujours correctement.

4.4 Utilisation

4.4.1 Avertissements

N'utilisez pas l'appareil avec les cheveux longs susceptibles d'entrer en contact avec une des ses parties, car cela pourrait entraîner des graves accidents. Attachez les cheveux en les relevant et en les ramenant vers l'arrière, ou portez un couvre-chef.

4.2.1 Danger

The cable or an electrical wire, whose insulation is damaged, can produce leakage of electrical current and cause electric shocks. Before using the equipment, check that it is in proper condition.

4.2.2 Warnings

Ensure that users fully understand the INSTRUCTIONS contained in this manual before using equipment.

Clear instructions must be provided for each operation and maintenance function or procedure.

Manual controls (button, physical or electric switches, levers, etc.) must be verified as performing the desired function before use.

4.2.3 Precautions

The cord used to power the equipment must be fitted with a switch that is capable of supporting the electrical power consumed.

Electrical cables positioned on the ground or next to equipment need to be protected to prevent short circuits.

4.3 Routine Inspections

4.3.1 Precautions

Check guards and devices to ensure that they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Do not wear long hair while using equipment. Hair may come into contact with any part of the equipment, resulting in a serious accident. Hair must be tied up at the back, or covered with a bandana.

- Only trained and qualified users may operate equipment
- NEVER operate Equipment without the provided safety accessories.

4.5 After Finishing Work

4.5.1 Precautions

Always clean equipment after use. Disconnect equipment from power source before cleaning.

Only start cleaning equipment after it has completely stopped operating.

Reposition all equipment components before switching appliance back on.

Check fluid levels.

IMPORTANT
When checking tension in belts and chains, DO NOT place fingers between these parts or chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Hazards

Performing maintenance on equipment poses a certain risk.

IMPORTANT
ENSURE EQUIPMENT IS DISCONNECTED FROM ITS POWER SOURCE DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT
In case of emergency, remove the equipment's plug the outlet.

4.7 Warnings

Electrical and/or mechanical maintenance must be carried out by qualified persons.

The person responsible for maintenance must ensure that equipment is operating safely.

4.1 Principes de fonctionnement

4.1.1 Dangers

Certaines parties des entraînements électriques présentent des points ou des bornes sous haute tension. En cas de contact, ils peuvent provoquer de graves décharges électriques, voire la MORT de l'utilisateur.

Ne manipulez jamais une commande manuelle (boutons, clés, interrupteurs électriques, etc.) avec les mains, les chaussures ou les vêtements mouillés. En cas de non-respect de cette recommandation, l'utilisateur s'expose à de graves chocs électriques, voire à la MORT.

4.1.2 Avertissements

L'utilisateur doit connaître l'emplacement de l'interrupteur marche/arrêt afin de pouvoir l'activer à tout moment sans avoir à le chercher. Avant tout type d'entretien, débranchez l' du réseau appareil électrique (retirez la fiche de la prise).

L'appareil doit être utilisé dans un endroit où il y a suffisamment d'espace pour le manipuler en toute sécurité, ce qui permet d'éviter les chutes dangereuses.
L'eau ou l'huile peuvent rendre le sol glissant et dangereux. Pour éviter les accidents, le sol doit être sec et propre.

Dans le cas où le travail doit être effectué par deux ou plusieurs personnes, des signaux de coordination doivent être donnés à chaque étape de l'opération. La prochaine étape ne doit pas être entamée tant qu'un signal n'a pas été donné et qu'il n'y a pas eu de réponse.

4.1.3 Avertissements

En cas de coupure de courant, mettez immédiatement l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt
- N'utilisez que les huiles et graisses lubrifiantes recommandées ou équivalentes.
- Évitez les chocs mécaniques, car ils pourraient entraîner des défaillances ou un dysfonctionnement.
- Évitez que de l'eau, de la saleté ou de la poussière ne pénètrent dans les composants mécaniques et électriques de l'appareil.
- Ne modifiez jamais les caractéristiques d'origine de l'appareil.
- Évitez de salir, de déchirer ou d'enlever les étiquettes de sécurité ou d'identification. Si l'une d'entre elles est illisible ou perdue, demandez une autre étiquette à l'assistance technique agréée (ATA).

4.2 Précautions et observations avant de démarrer l'appareil

IMPORTANT
Lisez attentivement les instructions de ce manuel avant de démarrer l'appareil. Veuillez vous assurer d'avoir bien compris toutes les instructions. Si vous avez des questions, veuillez contacter le service client de SKYFOOD (SAC)

La présence de CHLORE dans la composition de ces substances est susceptible d'attaquer l'acier inoxydable, entraînant la formation de corrosion par piqûres.

Il est important de ne pas laisser les détergents, même ceux destinés à un usage domestique, en contact prolongé avec l'acier inoxydable; après le nettoyage, rincez-les à l'eau et séchez-les soigneusement.

Utilisation d'abrasifs :

En plus de rayer la surface et de compromettre la protection de l'acier inoxydable, les éponges en acier, la laine d'acier et les brosses en acier au carbone laissent des particules qui rouillent et réagissent, contaminant l'acier inoxydable. Par conséquent, ces produits ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage et la désinfection. Il convient également d'éviter de gratter avec des instruments tranchants ou similaires.

Principales substances responsables de la corrosion des aciers inoxydables :

Poussière, graisse, solutions acides telles que vinaigre, jus de fruits et autres acides, solutions salines (saumure), sang, détergents (sauf neutres), particules d'acier ordinaire, résidus d'éponges ou de laine d'acier ordinaire, ainsi que d'autres types d'abrasifs.

4. Précautions d'emploi - Génériques

IMPORTANT
Si l'un des points de la rubrique PRÉCAUTIONS D'EMPLOI ne s'applique pas à votre produit, veuillez ne pas en tenir compte.

Les précautions d'emploi sont conçues pour fournir des conseils et des instructions adéquats aux utilisateurs de l'appareil et aux personnes chargées de son entretien.

La livraison de l'appareil à l'utilisateur ne peut se faire que si celui-ci est en bon état, et l'utilisateur doit être initié à son utilisation et à sa sécurité par le revendeur. L'utilisateur ne doit utiliser l'appareil qu'après avoir bien compris les précautions à prendre et lu attentivement le présent manuel.

IMPORTANT
Des modifications des systèmes de protection et des dispositifs de sécurité de l'appareil entraîneront des risques graves pour l'intégrité physique des personnes pendant les phases d'exploitation, de nettoyage, d'entretien et de transport, conformément à la norme ABNT NBR ISO 12100.

5. Analysis and Troubleshooting

5.1 Problems, Causes and Solutions.

This equipment is designed to require minimal maintenance. However, some irregularities may occur in its operation due to the natural wear and tear caused by its use.

If there is a problem with your equipment, check the following table, where some possible recommended solutions are described.

5.2 Adjustment and Replacement of components

5.2.1 Sharpening of discs and crossheads.

Good sharpening of the disks and crosses allows the equipment to work with less effort, consequently increasing the lifespan of its components. To do so, seek SKYFOOD Authorized Technical Assistance (ATA) to perform the correct sharpening.

TABLE 02

PROBLEMS	CAUSE	SOLUTIONS
- The equipment does not turn on.	- Power shortage. - Worn or broken gears; - Problem in the internal or external electrical circuitry of the unit.	- Check for Electricity. - Call Authorized Technical Assistance (ATA). - Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Smell of burning and/or smoke.	- Problem in the internal or external electrical circuitry of the unit.	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- The equipment turns on but when the product is placed on the equipment, it stops or rotates at low speed.	- Worn or broken gears; - Problems with the Electric Motor.	- Call Authorized Technical Assistance (ATA). - Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Damaged power cord.	- Faulty transportation of the product.	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Strange noises	- Defective bearings	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- The processed product is crushed.	- One of the components of the mouth or incorrect assembly thereof is missing; - Discs or Crossheads without cutting.	- Check the assembly sequence according to (Fig. 03); - Refer to item 5.2.1 of this manual.
- Mouth stops during operation	- Lack of electricity in the equipment; - Problem in the internal or external electrical circuitry of the unit. - Worn or broken gears.	- Check if the plug is connected to the outlet, and if there is power in the mains; - Call Authorized Technical Assistance (ATA). - Call Authorized Technical Assistance (ATA).
* Oil leak in Gearbox.	* Damaged equipment sealing system.	* Call Authorized Technical Assistance (ATA).

Les pièces suivantes de l'appareil peuvent être retirées pour être nettoyées :

- Vis sans fin, couteau en croix simple, grille et bague de serrage (selon Fig. 03).

Lavez toutes les pièces à l'eau chaude et au savon doux.

IMPORTANT
Désinfectez la trémie.

IMPORTANT
N'aspergez jamais l'appareil directement avec un jet d'eau.

3.6 Entretien du matériel en acier inoxydable

L'acier inoxydable peut présenter des marques de « rouille », MAIS CELLES-CI SONT TOUJOURS DUES À DES AGENTS EXTÉRIEURS, notamment un manque d'entretien, de nettoyage et de désinfection.

La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable est principalement due à la présence de chrome, qui au contact de l'oxygène, permet la formation d'une couche protectrice très mince.

Cette couche protectrice se forme sur toute la surface de l'acier, bloquant l'action des agents extérieurs capables de provoquer la corrosion.
Lorsque la couche protectrice est endommagée, la corrosion se met en place et peut être évitée grâce à un nettoyage constant et adéquat.

L'appareil doit être nettoyé immédiatement après son utilisation avec de l'eau, du savon ou des détergents neutres, appliqués avec un chiffon doux et/ou une éponge en nylon.

Rincez ensuite à l'eau courante et séchez immédiatement avec un chiffon doux, en veillant à ce qu'il ne reste pas d'humidité sur les surfaces, particulièrement dans les fissures.
Le rinçage et le séchage jouent un rôle très important pour éviter l'apparition de taches et de corrosion.

IMPORTANT
Les solutions acides, les solutions salines, les désinfectants et certaines solutions stérilisantes (hypochlorites, sels d'ammonium tétravalents, composés iodés, acide nitrique et autres) sont à ÉVITER car elles ne peuvent rester longtemps en contact avec l'acier inoxydable.

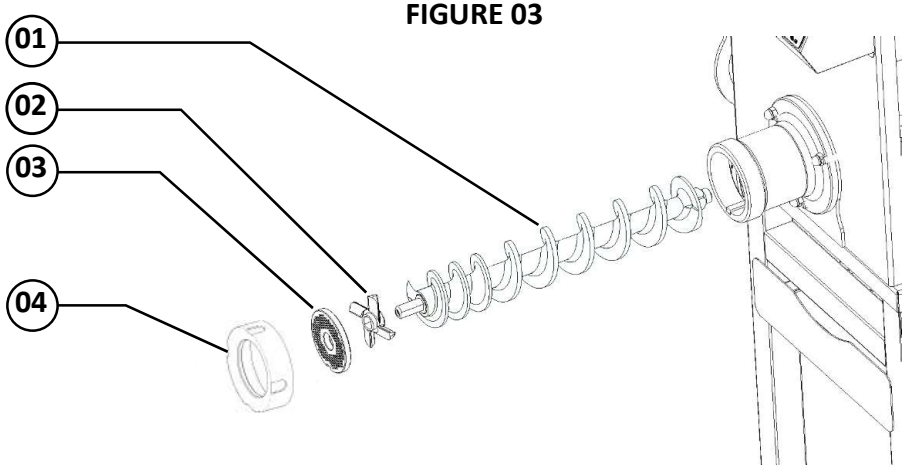
3.4 Assemblage des composants internes duboîtier de défilement

IMPORTANT
Observez la position des composants internes du boîtier de défilement afin qu'ils ne soient pas inversés, ce qui pourrait causer des dommages irréparables.

Pour assembler ou désassembler les composants internes :
1 - Mettre en place la vis n°1 en assurant son parfait accouplement avec le mécanisme de traction ;
2 - Placer le couteau en croix simple n ° 02. Vérifier que le couteau tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3 - Placer la grille 3mm ou 5mm (en option 8mm) Nº03 ;
4 - Visser la bague de serrage Nº04.

IMPORTANT
Remarque : Serrer la bague de serrage sans forcer, jusqu'au contact. Vérifiez le serrage de tous les éléments avant de commencer le hachage.

FIGURE 03



01 - Vis sans fin
02 - Couteau en croix simple
03 - Grille 3mm et 5mm (en option 8mm)
04 - Bague de serrage

3.5 Nettoyage et désinfection

IMPORTANT
Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.

L'appareil doit être soigneusement nettoyé et désinfecté :
- Avant la mise en service ;
- Après l'utilisation de chaque jour ;
- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil ;
- Avant de réutiliser l'appareil après une longue période d'inactivité ;

6. Maintenance

Maintenance must be considered a set of procedures aimed at keeping the equipment in the best operating conditions, providing increased service life and safety.

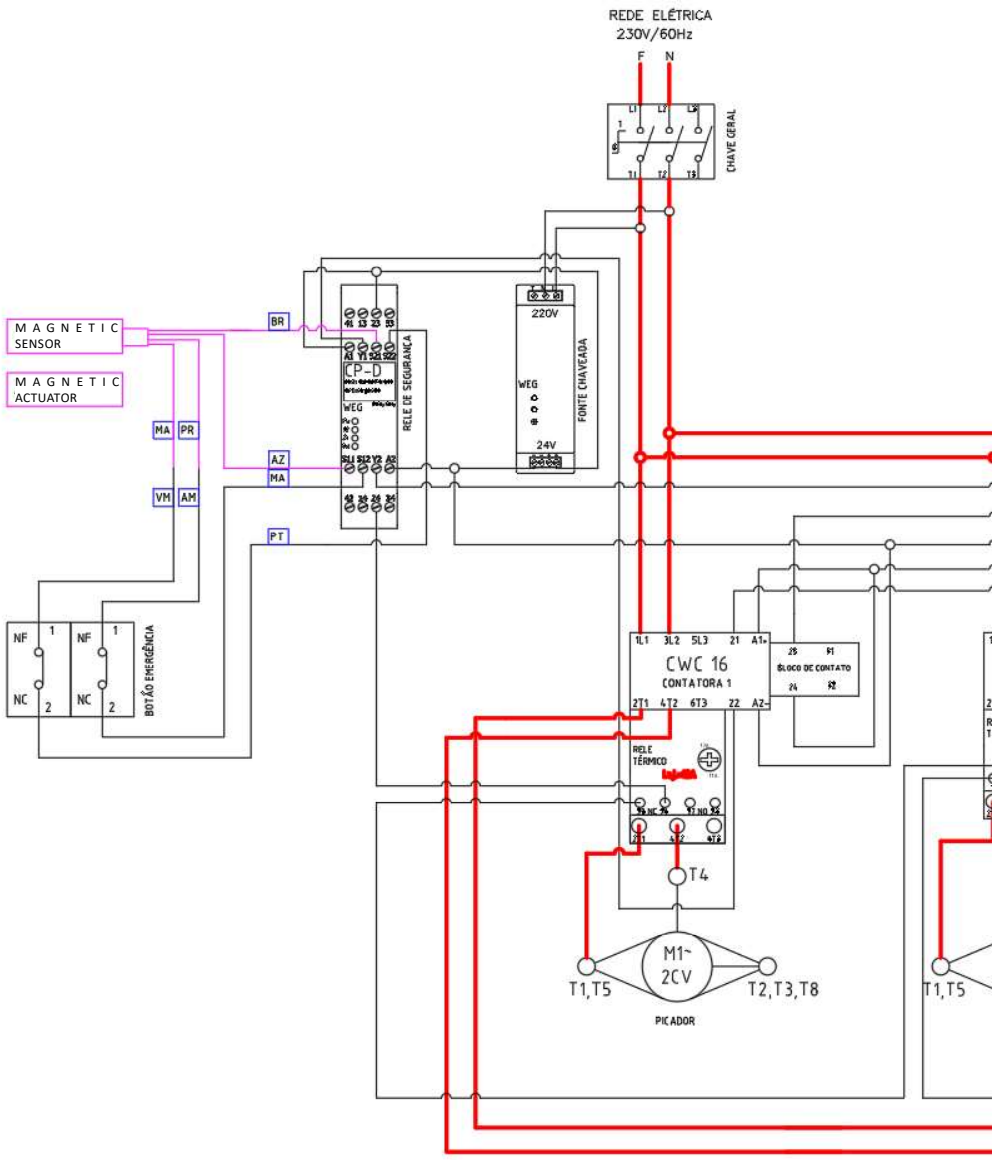
* Cleaning – Check item 3.3 Cleaning of this manual.
* Wiring – Check all cables for deterioration and all electrical contacts (terminals) for tightness and corrosion.
* Contacts – On/off switch, emergency button, reset button, electronic circuits, etc. Check the equipment so that all components are working properly and that the operation of the appliance is normal.
* Installation – Check the installation of your equipment according to item 2.1 Installation, of this manual.
* Product service life – 2 years, for a nominal working tour.

1 - Items to be checked and executed monthly:
- Check the electrical installation;
- Measure the outlet voltage;
- Measure the operating current and compare it to the rated current;
- Check tightness of all electrical terminals of the device;
- Check for possible looseness of the electric motor shaft;
- Check wiring and electrical cable for signs of overheating, poor insulation or mechanical breakdown.

2 - Items to check or run every 3 months:
- Check electrical components such as on/off switch, emergency and reset buttons, and electronic circuit for signs of overheating, poor insulation or mechanical failure.
- Check possible clearances in the bearings.
- Check seals, O-rings, V-rings and other sealing systems.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

7. Electrical Diagram

230V / 60Hz



NOTE 1): The thermal reminiscent of the 2CV engine must be adjusted to 13A current.

Note 2): The 0.33hp engine thermal reminiscent shall be adjusted to 2.8A current.

NOTE 3): The 2 thermal regrets should be adjusted for automatic rear mode.

3.2 Étapes d'utilisation

IMPORTANT
N'introduisez jamais d'objets étrangers dans la machine en marche (couverts, câbles, etc.). Les aliments doivent être placés dans la chambre de traitement, dont la fermeture conditionne le démarrage.

Le hachoir mélangeur est un appareil doté d'une chambre de traitement qui fonctionne comme un compartiment dans lequel il est possible de placer jusqu'à 17 kg de viande hachée en morceaux mesurant au maximum 80 x 80 x 80 mm. Le hachoir mélangeur dispose de deux moteurs, l'un pour le système de mélange (homogénéisation) et l'autre pour le système de hachage de la viande. Chacun de ces moteurs a un entraînement indépendant, c'est-à-dire qu'ils peuvent fonctionner ensemble ou séparément. Pour utiliser l'appareil, ouvrir le couvercle, introduisez la viande, puis refermez et verrouillez. Après ces étapes, l'appareil étant déjà raccordé au réseau électrique et les composants internes de traitement étant assemblés, vous pouvez commencer l'opération.

3.3 Système de sécurité

Cet appareil dispose d'un système de sécurité qui empêche son redémarrage automatique lorsque l'alimentation est rétablie après une coupure temporaire.

IMPORTANT
Cet appareil dispose d'un système de sécurité pour assurer la sécurité de l'opérateur. L'utilisation de l'appareil doit être conforme à la rubrique « Utilisation » de ce manuel. Tout autre méthode d'utilisation de l'appareil est dangereuse; dans ce cas, l'appareil ne doit pas être utilisé.

2.2 Préparation à l'utilisation

Avant de mettre votre appareil en service, lavez toutes les parties qui entrent en contact avec le produit à traiter avec de l'eau et du savon neutre (voir section 3.5 Nettoyage).

- Retirez la bague de serrage No.05 (Fig.04) puis ses composants internes en les tirant vers l'extérieur.

Lavez les pièces avec du savon doux et de l'eau.

IMPORTANT
Lors de l'assemblage des composants internes du boîtier de défilement, ne serrez pas trop la bague de serrage n ° 05(Fig.03), afin d'éviter le blocage ou la rupture des composants internes.

Vérifier que l'appareil est bien en place.

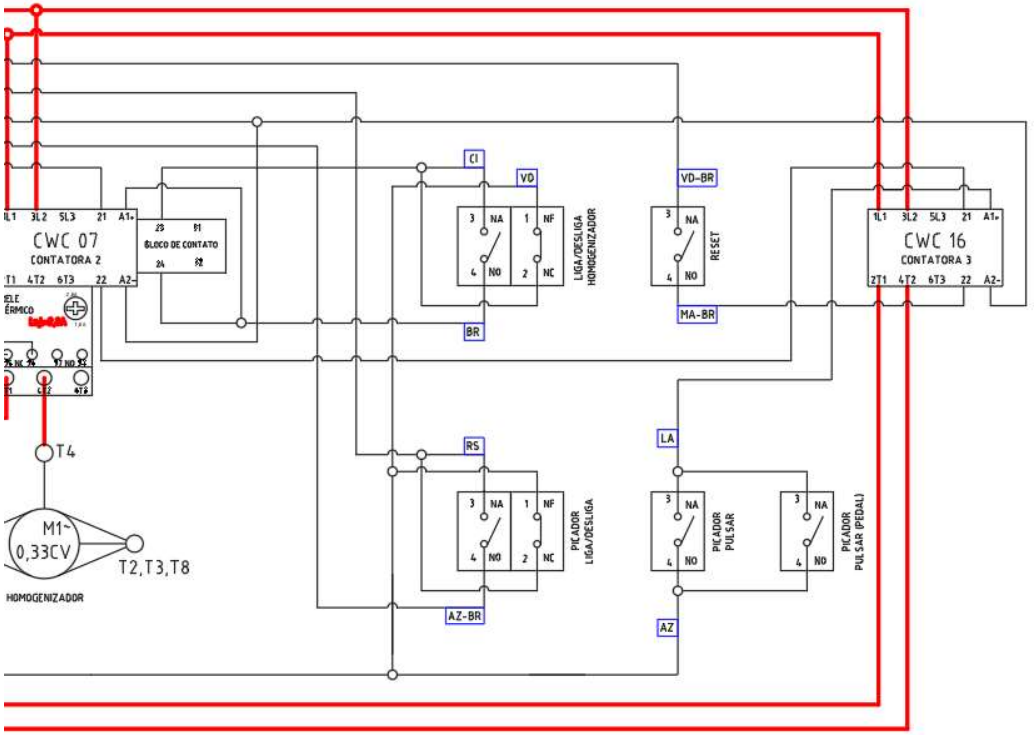
3. Utilisation

3.1 Mise en marche

IMPORTANT
Mettre l'appareil hors tension avant de retirer les éléments internes de hachage. L'appareil est silencieux. Ne laissez pas d'ustensiles tels que couteaux, crochets et autres à l'intérieur de la chambre de traitement de l'appareil.

Assurez vous que les composants du boîtier de défilement sont assemblés dans l'ordre correct. La mise en marche s'effectue comme décrit ci-dessous :

1 - Placez la fiche électrique de l'appareil dans la prise de courant.
2 - Allumez l'interrupteur principal n° 10 (Fig. 01), situé à l'arrière du boitier n° 11 (Fig. 01) ;
3 - Vérifier que le couvercle supérieur n° 01 (Fig. 01) est correctement fermé et verrouillé ;
4 - Déverrouillez le bouton d'arrêt d'urgence n° 02 (Fig. 01) ;
5 - Appuyez sur le bouton de réinitialisation n° 03 (Fig. 01) ;
6 - Appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt en position « I », ce qui provoque la mise en marche de l'appareil.
7 - La machine est équipée d'un bouton poussoir à impulsion et d'une pédale d'actionnement, connectés en parallèle, dont l'un ou l'autre peut être activé pour mettre en marche le système de hachage par impulsion.



RESUMEN

1. Introducción 23

1.1 Seguridad 23

1.2 Componentes Principales 25

1.3 Características Técnicas 26

2. Instalación y Preoperación 26

2.1 Instalación 28

2.2 Preoperación 28

3. Operación 28

3.1 Accionamiento 28

3.2 Procedimientos de Operación 29

3.3 Sistema de Seguridad 29

3.4 Montaje de los componentes internos de la Boca 30

3.5 Limpieza e higienización 30

3.6 Cuidados de los aceros inoxidables 31

4. Nociones de Seguridad – Genéricas 32

4.1 Prácticas Básicas de Operación 33

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo 33

4.3 Inspecciones de Rutina 34

4.4 Operación 34

4.5 Después de terminar el trabajo 35

4.6 Mantenimiento 35

4.7 Avisos 35

5. Análisis y resolución de problemas 36

5.1 Problemas, causas y soluciones 36

5.2 Ajuste y Cambio de los Componentes 36

6. Mantenimiento 38

7. Diagrama Eléctrico 40

Remarque : SKYFOOD utilise et recommande les fiches électriques et prises industrielles des fabricants Weg et Steck pour ses appareils.

L'installation d'une prise de terre est obligatoire. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que la prise est correctement branchée.

IMPORTANT
Ce raccordement doit être effectué par un professionnel qualifié et doit répondre aux normes de sécurité locales. Assurez-vous que la tension du réseau où l'appareil sera installé est compatible avec la tension indiquée sur le schéma de câblage.

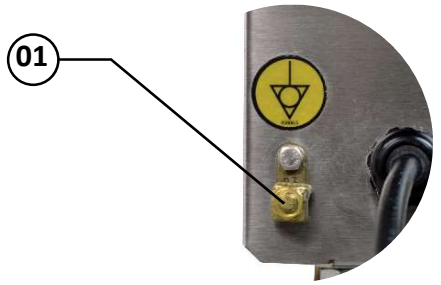
IMPORTANT
Assurez-vous que la tension du réseau où l'appareil sera installé est compatible avec la tension indiquée sur l'étiquette du câble électrique.

L'élément 01 de la figure n°02 indique la borne de liaison équipotentielle externe.

Cela permet de s'assurer qu'il n'y a pas de différence de potentiel entre les différents appareils branchés sur le réseau, minimisant ainsi le risque d'électrocution.

Les différents appareils doivent être interconnectés par leurs bornes de liaison équipotentielle dédiées.

FIGURE 02



1.3 Caractéristiques techniques

TABLEAU 01

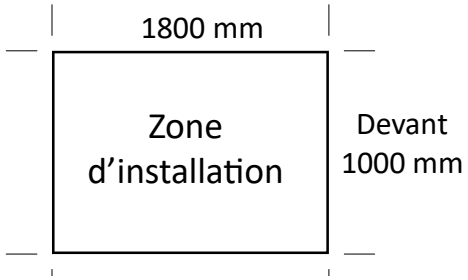
CARACTÉRISTIQUES	UNITÉ	HS-22SC
Production moyenne	kg/h	600
Tension	V	230 Monophasée
Fréquence	Hz	60
Puissance	W	1720
Consommation	kW/h	1,72
Hauteur	mm	625
Largeur	mm	480
Longueur	mm	990
Poids net	kg	96
Poids brut	kg	121

2. Installation et préparation à l'utilisation

2.1 Installation

2.1.1 Emplacement

Plan de l'espace d'installation recommandée pour l'équipement.



2.1.2 Raccordememt électrique

Cet appareil est muni d'un câble d'alimentation auquel est raccordée une fiche industrielle. Pour le raccordement électrique, il est impératif d'utiliser une prise de courant industrielle, de type saillie ou encastrée, dont l'installation doit être conforme aux normes électriques en vigueur
Le tableau suivant répertorie les modèles de fiches et de prises indiqués en fonction de l'appareil acheté :

Modèle	HS-22SC
Alimentation électrique	Monophasée
Tension	230V
Prise industrielle	3P + T 16A 230V
Prise industrielle	3P + T 16A 230V

1. Introducción

1.1 Seguridad

Este equipo está indicado para moler carnes deshuesadas y descongeladas, y es potencialmente PELIGROSO cuando se usa incorrectamente. Es necesario realizar un mantenimiento, limpieza y/o cualquier servicio por parte de una persona calificada y con el equipo desconectado de la red eléctrica.

Se deben seguir las siguientes instrucciones para evitar un accidente:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar el riesgo de descarga eléctrica y daños en el equipo, nunca lo use con: ropas o pies mojados y/o sobre una superficie húmeda o mojada, no lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido y no use un chorro de agua directamente sobre el equipo.

1.1.3 El uso de cualquier equipo siempre debe ser supervisado, especialmente cuando se está usando cerca de niños.

1.1.4 Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, retirar accesorios, introducir accesorios, mantenimiento y cualquier otro tipo de servicio.

1.1.5 No use el equipo si tiene un cable o enchufe dañado. Asegúrese de que el cable de alimentación no permanezca en el borde de la mesa /mostrador ni toque superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo sufre una caída, está dañado de alguna manera o no funciona, es necesario llevarlo a una Asistencia Técnica Autorizada para su revisión, reparación, ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.7 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones personales.

1.1.8 Mantenga las manos y los utensilios alejados de las partes móviles del aparato mientras está en funcionamiento para evitar lesiones personales o daños al equipo.

1.1.9 Nunca use ropa de mangas anchas, especialmente en los puños, durante la operación.

1.1.10 Antes de encender el equipo, verifique que todos sus componentes internos estén correctamente montados como se muestra en la Figura 04.

1.1.11 Este producto está diseñado para su uso en cocinas comerciales. Se usa, por

ejemplo, en restaurantes, comedores, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

No se recomienda el uso de este equipo cuando:
- El proceso de producción es continuo a escala industrial;
- El lugar de trabajo es un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

IMPORTANTE
Para mayor seguridad del usuario, este equipo está equipado con un sistema de seguridad que evita su activación involuntaria después de cualquier falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE
Asegúrese de que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no es así, reemplace el cable dañado por otro que cumpla con las especificaciones técnicas y de seguridad.
Este reemplazo debe ser realizado por un profesional calificado y debe cumplir con las normas de seguridad locales.

IMPORTANTE
Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones para usar el aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

IMPORTANTE
No se deben usar discos perforados de forma ovalada o con un diámetro mayor que los originales.

IMPORTANTE
Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.

IMPORTANTE
En caso de emergencia, desenchúfalo del tomacorriente.

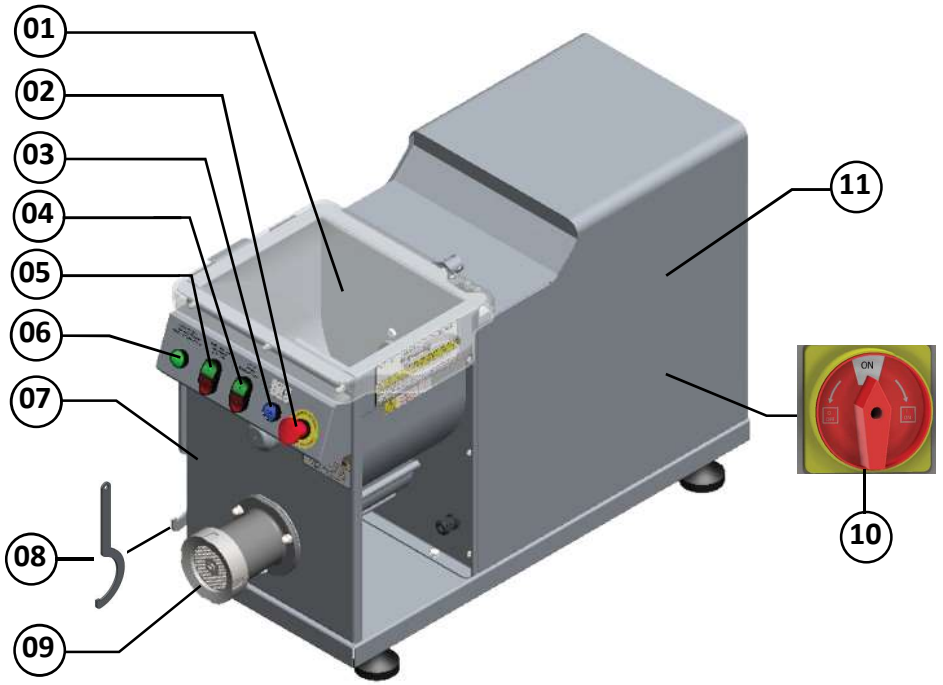
IMPORTANTE
Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

1.2 Principaux composants

Toutes les pièces qui composent cet appareil sont fabriquées à partir de matériaux soigneusement sélectionnés pour chaque fonction, conformément aux normes d'essai et à l'expérience de SKYFOOD.

Le boîtier de défilement n° 09 (Fig.01) et la vis sans fin n ° 01 (Fig.03) sont en acier inoxydable 304. La lame (couteau en croix) et les grilles sont fabriquées en acier inoxydable afin de maintenir une qualité de coupe optimale sur une longue durée.

FIGURA 01



01 - Couvercle supérieur
02 - Bouton d'arrêt d'urgence
03 - Bouton de réinitialisation
04 - Interrupteur marche/arrêt du hachoir
05 - Interrupteur marche/arrêt du mélangeur
06 - Bouton poussoir à impulsion
07 - Trémie
08 - Clé du volant
09 - Boîtier de défilement
10 - Interrupteur principal
11 - Boîtier

est utilisé, par exemple, dans des restaurants, cantines, hôpitaux, boulangeries, boucheries et autres.

L'utilisation de cet appareil n'est pas recommandée dans les cas suivants :
- La production en continu et à échelle industrielle ;
- L'environnement de travail est exposé à une atmosphère corrosive, explosive, polluée par des vapeurs, de la poussière ou du gaz.

IMPORTANT
Pour une plus grande sécurité de l'utilisateur, cet appareil est équipé d'un système de sécurité qui empêche sa mise en marche involontaire après une coupure de courant.

IMPORTANT
Assurez-vous que le câble d'alimentation est en parfait état de fonctionnement. Si c'est le cas, remplacez le câble endommagé par un autre qui répond aux spécifications techniques et de sécurité.
Ce remplacement doit être effectué par un professionnel qualifié et doit répondre aux règles de sécurité locales.

IMPORTANT
L'utilisation de cet appareil par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, n'est autorisée que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions d'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.

IMPORTANT
Les grilles de forme ovale ou de plus grand diamètre que les originaux ne doivent pas être utilisés.

IMPORTANT
Il est important de garder l'appareil hors de portée des enfants.

IMPORTANT
En cas d'urgence, retirez la fiche de la prise électrique.

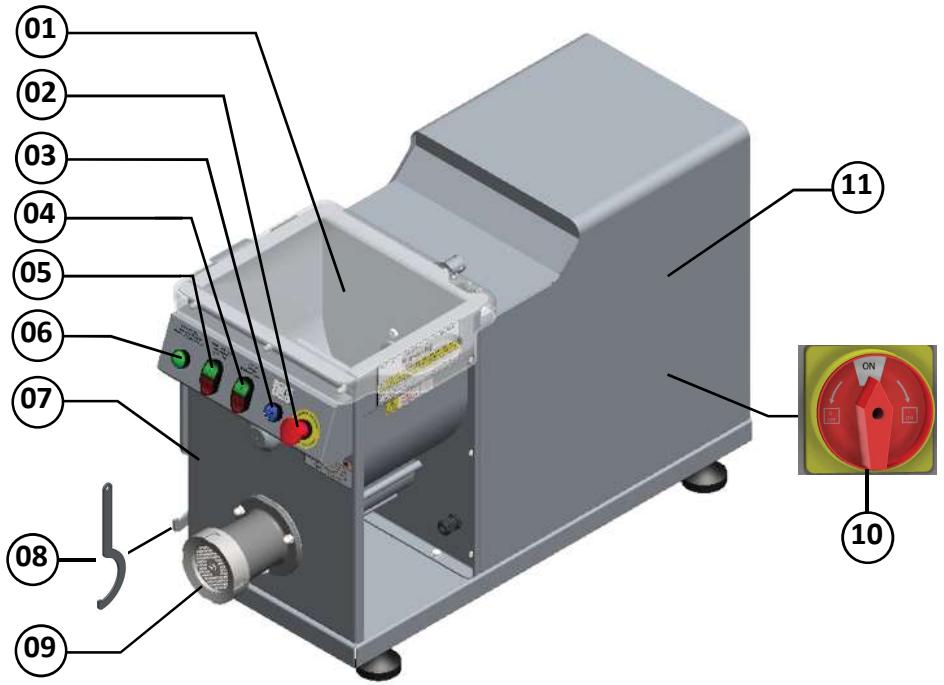
IMPORTANT
N'aspergez jamais l'appareil directement avec un jet d'eau.

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan el equipo están construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de las normas de prueba y de experiencia SKYMSEN.

La boca nº 09 (Fig.01) y el tornillo sin fin nº 01 (Fig.03) son fabricados de acero inoxidable 304. La cruceta y los discos están construidos en acero inoxidable para garantizar la calidad del corte durante mucho más tiempo.

FIGURA 01



01 - Tapa superior
02 - Botón de emergencia
03 - Botón de reinicio
04 - Botón ON/OFF del Triturador
05 - Botón ON/OFF del homogenizador
06 - Botón de pulsador
07 - Compartimento
08 - Llave del volante
09 - Boca
10 - Llave general
11 - Gabinete

1.3 Características Técnicas

CUADRO 01

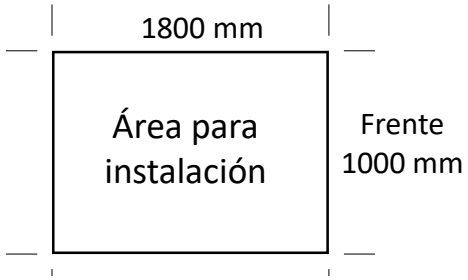
CARACTERÍSITCAS	UNIDAD	HS-22SC
Producción promedio	kg/h	600
Voltaje	V	230 MONO.
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	1720
Consumo	kW/h	1,72
Altura	mm	625
Ancho	mm	480
Profundidad	mm	990
Peso Neto	kg	96
Peso Bruto	kg	121

2. Instalación y Preoperación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Plano del área recomendada para instalar el equipo.



2.1.2 Instalación eléctrica

Este equipo está provisto de un cable de alimentación al que se conecta un enchufe industrial. Para la instalación eléctrica debe usarse un tomacorriente industrial superpuesta o empotrada, el cual deberá instalarse de acuerdo con las normas vigentes.

La siguiente tabla enumera los modelos de enchufe y tomacorriente indicados según el equipo adquirido:

Modelo	HS-22SC
Alimentación eléctrica	Trifásica
Voltaje	230V
Enchufe industrial	3P + T 16A 230V
Tomacorriente industrial	3P + T 16A 230V

1. Description

1.1 Consignes de sécurité

Cet appareil est conçu pour hacher de la viande désossée et décongelée et est potentiellement DANGEREUX s'il n'est pas utilisé correctement. L'entretien, le nettoyage et/ou tout autre intervention doivent être effectués par une personne qualifiée et avec l'appareil déconnecté du réseau électrique.

Suivez les instructions ci-dessous de manière à éviter les accidents :

1.1.1 Veuillez lire la totalité des instructions.

1.1.2 Pour éviter tout risque d'électrocution et d'endommagement de l'appareil, ne l'utilisez jamais avec des vêtements ou les pieds mouillés et/ou sur une surface humide ou mouillée, ne l'immergez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide et n'utilisez pas de jet d'eau directement sur l'appareil.

1.1.3 Il faut toujours superviser l'utilisation de tout appareil, en particulier lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.

1.1.4 Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage, de maintenance, d'ajout ou de retrait d'accessoires, et lorsqu'il n'est pas utilisé.

1.1.5 N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). Veillez à ce que le câble d'alimentation ne repose pas sur le bord de la table ou du comptoir et ne touche pas de surfaces chaudes.

1.1.6 Si l'appareil chute, est endommagé de quelque manière que ce soit ou ne fonctionne pas, il doit être confié à un service après-vente agréé pour être révisé, réparé ou ajusté mécaniquement ou électriquement.

1.1.7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures corporelles.

1.1.8 Gardez vos mains et tout ustensile à l'écart des pièces mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne afin d'éviter toute blessure ou tout dommage à l'appareil.

1.1.9 Ne portez jamais de vêtements à manches amples, en particulier sur les poignets, pendant l'utilisation de l'appareil.

1.1.10 Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que tous ses composants internes sont correctement assemblés, comme le montre la figure 04.

1.1.11 Ce produit a été mis au point pour être utilisé dans les cuisines commerciales. Il

SOMMAIRE

1. Description 43

1.1 Consignes de sécurité 43

1.2 Principaux composants 45

1.3 Caractéristiques techniques 46

2. Installation et préparation à l'utilisation 46

2.1 Installation 46

2.2 Préparation à l'utilisation.....48

3. Utilisation..... 48

3.1 Mise en marche 48

3.2 Étapes d'utilisation 49

3.3 Système de sécurité 49

3.4 Montage des composants internes du boîtier de défilement.....50

3.5 Nettoyage et désinfection 50

3.6 Entretien du matériel en acier inoxydable.....51

4. Précautions d'emploi 52

4.1 Principes de fonctionnement 53

4.2 Précautions et observations avant l'utilisation 53

4.3 Inspections de routine 54

4.4 Utilisation.....54

4.5 Après utilisation.....55

4.6 Entretien.....55

4.7 Avertissements.....55

5. Analyse et dépannage 56

5.1 Problèmes, causes et solutions 56

5.2 Réglage et remplacement des composants 56

6. Entretien 58

7. Schéma électrique 66

Nota: SKYMSEN utiliza e indica para sus equipos enchufes y tomacorrientes industriales de los fabricantes WEG y STECK.

El aterramiento de las instalaciones eléctricas es obligatorio. Verifique si todas las clavijas están conectados correctamente antes de operar el equipo.

IMPORTANTE
La instalación debe ser hecha por un profesional calificado y debe cumplir con las normas de seguridad locales. Asegúrese de que la tensión de red eléctrica donde se instalará el equipo sea compatible con la tensión indicada en el diagrama de instalación.

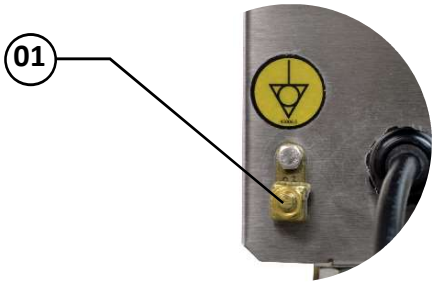
IMPORTANTE
Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica donde se instalará el equipo sea compatible con la tensión indicada en la etiqueta del cable eléctrico.

El elemento 01 de la Figura N°02 indica el terminal de conexión equipotencial externo.

Esto debe usarse para garantizar que no haya diferencia de potencial entre los diferentes equipos conectados a la red eléctrica, disminuyendo el riesgo de descargas eléctricas.

Los diferentes equipos deben estar conectados entre sí por sus respectivos terminales de conexión equipotencial.

FIGURA 02



2.2 Preoperación

Antes de usar tu equipo, debe lavarse todas las piezas que entran en contacto con el producto a procesar, con agua y jabón neutro (lea el punto 3.5 Limpieza).

- Retire el volante n°05 (Fig.04) y luego sus componentes internos tirando de ellos.

Lave las piezas con agua y jabón neutro.

IMPORTANTE
Al montar los componentes internos de la boca completa, no apriete demasiado el volante Nº 05 (Fig.03), evitando así el bloqueo o rotura de los componentes internos.

Verifique si el equipo esté bien seguro en su lugar de trabajo.

3. Operación

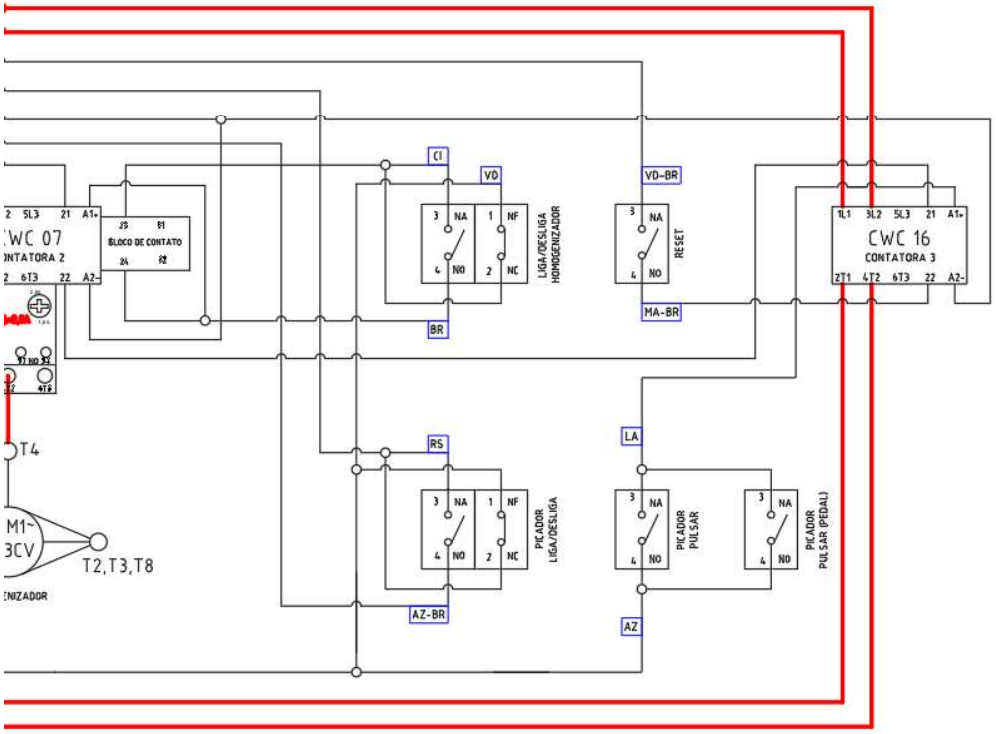
3.1 Accionamiento

IMPORTANTE
Apague el equipo siempre que deseas retirar los componentes internos de picado. El equipo no hace ruido. No deje utensilios como cuchillos, ganchos y otros dentro de la cámara del equipo.

Asegúrese de que el montaje de los componentes de la boca esté en la secuencia correcta.

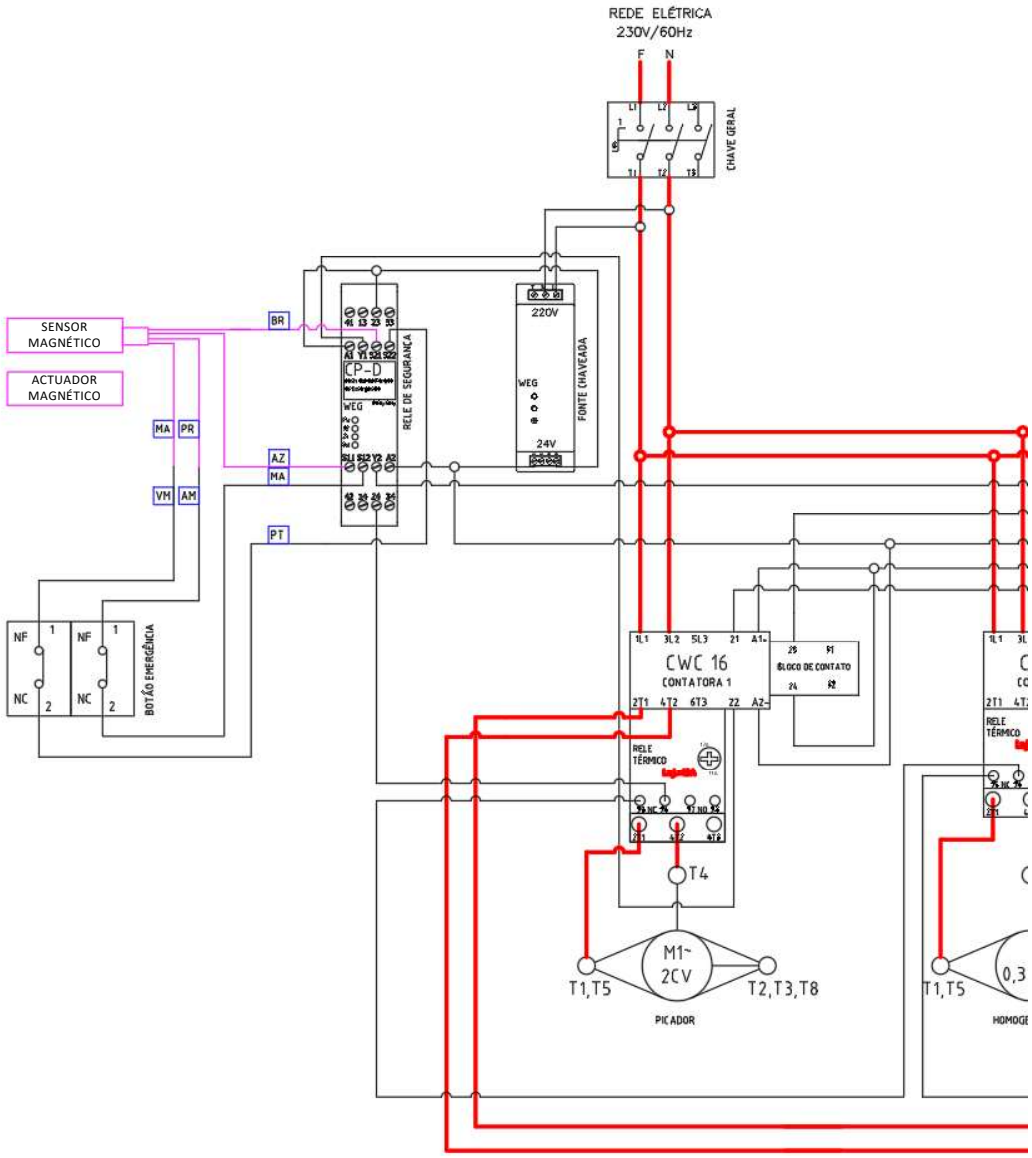
La activación se realiza como se describe a continuación:

1 - Enchufe el equipo en el tomacorriente de energía eléctrica.
2 - Encienda el interruptor general Nº 10 (Fig. 01), ubicado en la parte posterior del gabinete nº 11 (Fig. 01);
3 - Verifique si la tapa superior nº 01 (Fig. 01) está correctamente cerrada y bloqueada;
4 - Desbloquear el botón de emergencia nº 02 (Fig. 01);
5 - Presione el botón de reinicio nº 03 (Fig. 01);
6 - Presione el interruptor ON/OFF a la posición “I” haciendo que el equipo se encienda.
7 - La máquina tiene un botón pulsar y un pedal de accionamiento, conectados en paralelo, y uno u otro se puede activar conectando el sistema de picado por pulsaciones.



8. Diagrama Elétrico

230V / 60Hz



NOTA 1): La resistencia térmica del motor de 2 CV debe ajustarse a una corriente de 13 A.

Nota 2): La resistencia térmica del motor de 0,33 CV debe ajustarse a una corriente de 2,8 A.

NOTA 3): Las dos resistencias térmicas deben ajustarse para el modo trasero automático.

3.2 Procedimiento para el funcionamiento

IMPORTANTE
En ningún caso use instrumentos ajenos al funcionamiento de la máquina, como cubiertos, cables, etc. El producto a procesar debe colocarse dentro de la cámara, que solo entrará en funcionamiento cuando esté cerrada.

El homogeneizador es un equipo que cuenta con una cámara que actúa como compartimento donde se pueden colocar hasta 17 kg de carne picada en trozos con un tamaño máximo de 80x80x80 mm. El homogeneizador tiene dos motores, uno para el sistema de mezcla (homogeneización) y el otro para el sistema de picado de la carne. Cada uno de estos motores tiene un accionamiento independiente, es decir, pueden trabajar juntos o por separado. Para operar el equipo, se debe abrir la tapa superior, colocar la carne a procesar y luego cerrarla y bloquearla. Después de este procedimiento, con el equipo ya conectado a la red eléctrica y los componentes de procesamiento internos montados, se puede iniciar la operación.

3.3 Sistema de seguridad

Este equipo tiene un sistema de seguridad que evita que el dispositivo se reinicie automáticamente cuando se restablece la energía después de una desconexión temporal.

IMPORTANTE
Este equipo cuenta con un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. El funcionamiento del equipo debe estar de acuerdo con el punto "Funcionamiento" en este manual. Otros procedimientos para operar el equipo no son seguros, en esta condición el equipo no debe ser usado.

3.4 Montaje de los componentes internos de la Boca

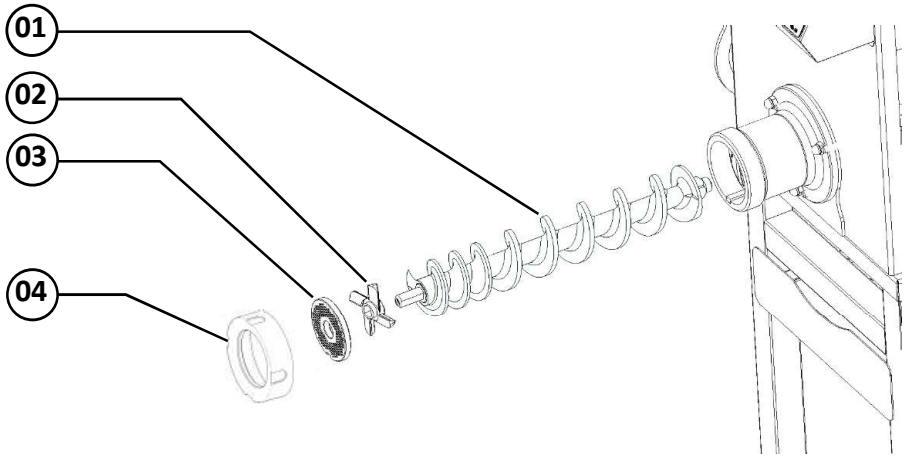
IMPORTANTE
Observar la posición de los componentes internos de la boca para que no haya reversiones de los mismos, pues si esto ocurre se producirá un daño irreparable.

Para montar o desmontar los componentes internos:

1 - Colocar la rosca nº 01 dejándola perfectamente ajustada al mecanismo de tracción;
2 - Colocar la Cruceta Simple n° 02. Observar la dirección del corte en sentido contrario a la agujas del reloj;
3 - Colocar el disco de 3mm o 5mm (opcional 8 mm) Nº 03;
4 - Enroscar el Volante Nº 04.

IMPORTANTE
Observación: Al enroscar el volante, simplemente empujarlo. El apriete final debe darse al iniciar la operación de picado.

FIGURA 03



01 - Tornillo sinfín
02 - Cruceta simple
03 - Disco 3mm y 5mm (Opcional 8mm)
04 - Volante

3.5 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
Retire el enchufe del tomacorriente antes de iniciar el servicio de limpieza.

El equipo debe limpiarse y desinfectarse a fondo:
- Antes de ser usado por primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Siempre que no se use durante un período prolongado;
- Antes de ponerlo en funcionamiento después de un tiempo de inactividad prolongado.

6. Mantenimiento

El mantenimiento debe considerarse un conjunto de procedimientos destinados a mantener el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento, proporcionando una mayor vida útil y seguridad.

* Limpieza – Verificar el punto 3.3 Limpieza en este manual.
* Cableado – Revise todos los cables en busca de deterioro y todos los contactos eléctricos (terminales) estén bien apretados y no presenten corrosión.
* Contactos – Interruptor ON/OFF, botón de emergencia, botón de reinicio, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionan correctamente y que el funcionamiento del aparato sea normal.
* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el punto 2.1 Instalación de este manual.
* Vida útil del producto: 2 años, para un turno normal de trabajo nominal.

1 - Elementos a verificar y ejecutar mensualmente:
- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir el voltaje del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y compárela con la nominal;
- Verificar si todos los terminales eléctricos del aparato está bien apretados;
- Verificar la posible holgura del eje del motor eléctrico;
- Revisar el cableado y el cable eléctrico en busca de signos de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o falla mecánica.

2 - Elementos a revisar o ejecutar cada 3 meses:
- Verificar los componentes eléctricos como el interruptor ON/OFF, el botón de emergencia, el botón de reinicio y el circuito electrónico en busca de signos de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o falla mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Revisar los sellos, juntas tóricas, juntas en V y otros sistemas de sellado.
-Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

Los siguientes componentes del equipo se pueden retirar para su limpieza:

- Tornillo sinfín, cruceta simple, disco y volante (según la Fig. 03). Lave todas las partes con agua caliente y jabón neutro.

IMPORTANTE
Higienizar el compartimento.

IMPORTANTE
No utilice chorros de agua directamente sobre el equipo.

3.6 Cuidado con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “oxidación”, que SIEMPRE SON CAUSADOS POR AGENTES EXTERNOS, especialmente cuando la limpieza o desinfección 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 capa protectora muy fina.

Esta capa protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que causan la corrosión.

Cuando la capa protectora se rompe, se inicia el proceso de corrosión y se puede evitar mediante una limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de usar el equipo, se debe promover la limpieza, usando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave y/o esponja de nylon.
Luego, solo con agua corriente, enjuague y seque inmediatamente, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y especialmente en las grietas.
El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar la aparición de manchas y corrosión.

IMPORTANTE
Se deben EVITAR las soluciones ácidas, las soluciones salinas, los desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros) porque no pueden permanecer en contacto con el acero inoxidable durante mucho tiempo.

Debido a que generalmente tienen CLORO en su composición, tales sustancias atacan al acero inoxidable, causando puntos de corrosión por picaduras.

Incluso los detergentes usados en la limpieza doméstica no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más allá de lo necesario, y también deben eliminarse con agua y la superficie completamente seca.

Uso de abrasivos:

Las esponjas o lanas de acero y las escobillas de acero al carbono, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que se oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por lo tanto, dichos productos no deben usarse para limpiar y desinfectar. También debe evitarse raspar con instrumentos afilados o similares.

Principales sustancias que provocan la corrosión de los aceros inoxidables:

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

4. Nociones de seguridad – Genéricas

IMPORTANTE
Si algún elemento de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD, no se aplica a tu producto, por favor ignóralo.

Las nociones de seguridad han sido diseñadas para guiar e instruir adecuadamente a los usuarios de los equipos y a quienes se encargarán de su mantenimiento.

El equipo sólo debe entregarse al usuario en buenas condiciones de uso, y éste debe ser instruido con respecto a su uso y seguridad por el revendedor. El usuario solo debe usar el equipo después de conocer completamente los cuidados que se deben tomar, LEYENDO CUIDADOSAMENTE TODO ESTE MANUAL.

IMPORTANTE
El cambio en los sistemas de protecciones y dispositivos de seguridad de los equipos implicará graves riesgos para la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, mantenimiento y transporte según la norma ABNT NBR ISO 12100.

TABLE 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
-El equipo no se enciende.	- Falta de electricidad; - Engranajes desgastados o rotos; - Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipo.	- Verifique si hay electricidad; - Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA); - Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Olor a quemado y/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipo.	- Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- El equipo se enciende, pero cuando el producto se coloca en el equipo, se detiene o gira a baja velocidad.	- Engranajes desgastados o rotos; - Problemas en el motor eléctrico.	- Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA). - Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto	- Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA);
- Ruidos extraños.	- Rodamientos defectuosos	- Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA);
- El producto procesado se tritura.	- Falta uno de los componentes de la boca o su montaje incorrecto; - Discos o Crucetas no cortan.	- Verifique la secuencia de montaje de acuerdo con la (Fig.03); - Consulte el punto 5.2.1 en este manual.
- La boca se detiene durante la operación	- Falta de electricidad en el equipo; - Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipo; - Engranajes desgastados o rotos.	- Verifique si el enchufe está conectado al tomacorriente y si hay electricidad en la red eléctrica; - Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA). - Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
* Fuga de aceite en la caja de cambios.	* Sistema de sellado del equipo dañado.	-*Llame a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).

5. Análisis y resolución de problemas

5.1 Problemas, causas y soluciones.

Este equipo está diseñado para requerir un mantenimiento mínimo. Sin embargo, pueden producirse algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural provocado por su uso.

Si hay un problema con su equipo, consulte la siguiente tabla, donde se describen algunas posibles soluciones recomendadas.

5.2 Ajuste y reemplazo de los componentes

5.2.1 Afilado de los discos y crucetas.

El buen afilado de los discos y las crucetas hace que el equipo trabaje con menos esfuerzo, y consecuentemente aumenta la vida útil de sus componentes. Para eso, busque la Asistencia Técnica Autorizada SKYMSEN (ATA) para realizar el afilado correcto.

4.1 Prácticas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos tienen puntos o terminales con presencia de alta tensión. Estos, cuando se tocan, pueden causar descargas eléctricas graves o incluso la MUERTE del usuario.

Nunca manipule ningún control manual (botones, llaves, interruptores eléctricos, etc.) con las manos, los zapatos o ropas mojadas. El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o incluso LA MUERTE del usuario.

4.1.2 Advertencias

El usuario debe conocer la ubicación del interruptor ON/OFF, para que pueda activarse en cualquier momento sin necesidad de buscarlo. Antes de cualquier tipo de mantenimiento, apague el equipo de la red eléctrica (retire el enchufe del tomacorriente).

Haga uso del equipo en un lugar donde haya suficiente espacio físico para el manejo seguro del Equipo, evitando así caídas peligrosas.

El agua o el aceite pueden hacer que el piso sea resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Si hay una necesidad de realizar el trabajo por dos o más personas, se deben dar señales de coordinación en cada etapa de la operación. La siguiente etapa no debe iniciarse antes de que se dé y responda una señal.

4.1.3 Avisos

En caso de un corte de energía eléctrica, apague inmediatamente el interruptor ON/OFF.
- Use solo aceites lubricantes y grasas recomendados o equivalentes.
- Evite los choques mecánicos, ya que pueden causar fallas o mal funcionamiento.
- Evitar que entre agua, suciedad o polvo en los componentes mecánicos y eléctricos del equipo.
- Nunca cambie las características originales del equipo.
- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o de identificación. Si alguna está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta en la Asistencia Técnica Autorizada (ATA).

4.2 Cuidados y observaciones antes de encender el equipo

IMPORTANTE
Lea atentamente las INSTRUCCIONES de este manual antes de encender el equipo. Asegúrese de que todas las informaciones sean comprendidas. En caso de duda, consulte al Servicio de Atención al Cliente (SAC) de SKYMSEN.

4.2.1 Peligro

El cable o un cable eléctrico, cuyo aislamiento esté dañado, puede producir fugas de corriente eléctrica y provocar descargas eléctricas. Antes de utilizar el equipo, verifique su estado.

4.2.2 Avisos

Asegúrese de que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean completamente comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación y mantenimiento debe ser completamente claro.

La activación de un control manual (botón, teclas, llave eléctrica, palanca, etc.) debe realizarse siempre que esté seguro de que es el control correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación eléctrica, responsable de alimentar el equipo, debe tener una sección suficiente para soportar la energía eléctrica consumida.

Los cables eléctricos que están en el suelo o al lado del equipo deben protegerse para evitar cortocircuitos.

4.3 Inspecciones de rutina

4.3.1 Cuidados

Verfique las protecciones y los dispositivos para que siempre funcionen correctamente.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

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

- Solo los usuarios capacitados y calificados pueden operar el equipo.
- NUNCA opere el Equipo sin algunos de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de terminar el trabajo

4.5.1 Cuidados

Limpie siempre el equipo después de su uso. Para eso, desconéctelo de la red eléctrica.

No empiece la limpieza después que el equipo haya dejado de funcionar por completo.

Recoloque todos los componentes del equipo en su lugar antes de volver a encenderlo.

Verifique los niveles de fluidos.

IMPORTANTE
Al verificar la tensión de la(s) correa(s) y la(s) cadena(s), NO coloque los dedos entre la(s) correa(s) y la(s) cadena (s) o entre la(s) cadena(s) y el (los) engranaje(s).

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con el equipo, cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

IMPORTANTE
DESCONECTE FÍSICAMENTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE
Retire siempre el enchufe del tomacorriente en caso de emergencia.

4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico y/o mecánico debe ser realizado por personas calificadas para realizar el trabajo.

La persona encargada del mantenimiento debe verificar si el equipo funciona en plenas condiciones de seguridad.