INDELL
Donde la calidad si pesa

69999.0 - ESPAÑOL

Fecha de Revisión: 09/11/2021

- ADEMÁS, FABRICAMOS UNA LÍNEA COMPLETA DE EQUIPOS , CONSULTE SU REVENDEDOR
- DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES AQUÍ CONTENIDAS PUEDEN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INDELL
Donde la calidad si pesa

CUTTER, INOXIDABLE, 4 LITROS

MODELO

CR-4L

SUMÁRIO

1 Introducción 03
1.1 Seguridad 03
1.2 Principales Componentes 05
1.3 Características Técnicas 06
2 Instalación y Pre Operación 06
2.1 Instalación 06
2.2 Pre Operación 07
3 Operación 07
3.1 Accionamiento 07
3.2 Procedimiento para la Operación 07
3.3 Sistema de seguridad 09
3.4 Limpieza e Higienización 09
3.5 Cuidados con los aceros inoxidables 10
4. Nociones de Seguridad – Genéricas 11
4.1 Prácticas Básicas de Operación 12
4.2 Cuidados e Observaciones Antes de Encender el Equipamiento 13
4.3 Inspecciones de Rutina 13
4.4 Operación 13
4.5 Después de Terminar el Trabajo 13
4.6 Manutención 14
4.7 Avisos 14
5 Análisis y Resolución de Problemas 15
5.1 Problemas, Causas y Soluciones. 15
6 Mantenimiento 16
7 Diagrama Eléctrico 17

1. Introducción

1.1 Seguridad

Este equipamiento es potencialmente peligroso si usado incorrectamente.

Las instrucciones abajo deben ser observadas antes del uso del equipamiento y éste manual debe ser guardado en local de fácil acceso para futuras consultas.

1.1.1 Para evitar riesgo de choque eléctrico y daños al equipamiento, nunca utilice el mismo con: ropas o pies mojados y/o en superficie húmida o mojada, no remoje en agua o cualquier otro líquido y, no utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

1.1.2 La utilización el equipos siempre debe estar supervisada, principalmente cuando estuviera siendo utilizado próximo de niños.

1.1.3 Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no estuviera en uso, antes de limpiarlo, al hacer remoción de accesorios, introducción de accesorios, mantenimiento y cualquier otro tipo de servicio.

1.1.4 No utilice el equipamiento caso esté con el cable o el enchufe damnificado. Asegúrese que el cable no esté apoyado en el borde o rincón de la mesa o bancada, ni mismo debe tocar superficies calientes.

1.1.5 Cuando el equipamiento sufrir una caída, y estuviera damnificado cualquier parte, no haga prender el equipo sin antes llevarlo a un Servicio Técnico especializado para revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.6 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocurrir lesiones en el usuario.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento del equipo en cuanto esté en funcionado para evitar lesiones en el usuario o en el equipamiento.

1.1.8 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente hasta la muñeca, durante la operación.

1.1.9 Certifique que la tensión del equipamiento y de la red eléctrica sean las mismas, y que el equipamiento esté debidamente prendido a la instalación a tierra.

1.1.10 Para su seguridad, la temperatura dos productos procesados, no debe ser superior a 40°C.

1.1.11 Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales.
Es utilizado por ejemplo, en restaurantes, universidades, hospitales, catering y similares.

Su uso no es recomendado cuando:

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

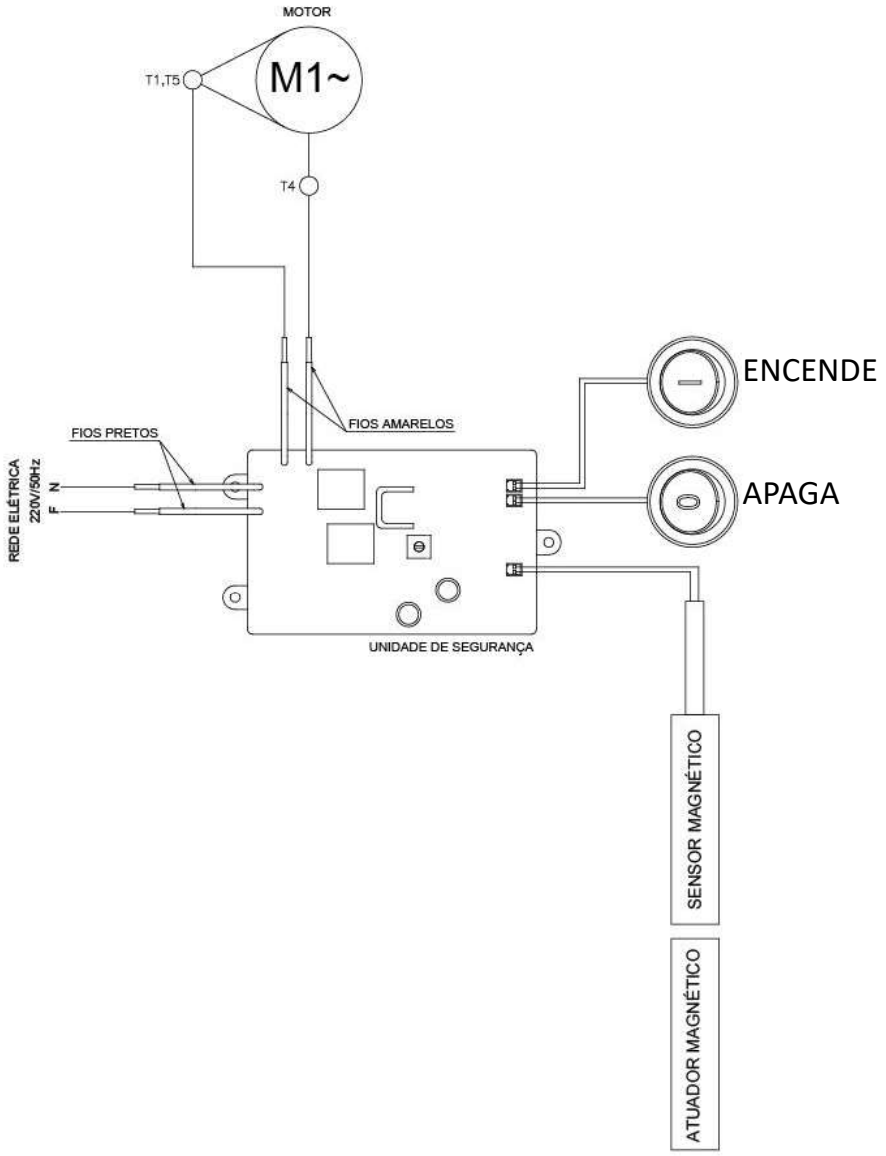
IMPORTANTE
Para mayor seguridad del usuario, éste equipamiento cuenta con un sistema de seguridad que, impide el accionamiento involuntario del mismo después de una posible falta de energía eléctrica.

IMPORTANTE
Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfecta condición de uso. Si no está, haga la substitución inmediata del cable damnificado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad.
Esta substitución deberá ser realizada por un profesional calificado y deberá cumplir con las normas de seguridad de su país.

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

IMPORTANTE
Mantenga el equipamiento fuera del alcance de los niños.

7. Diagrama Eléctrico



6. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos destinados A mantener el equipo en perfectas condiciones de funcionamiento y uso, resultando en el aumento de la vida útil y seguridad del mismo.

Operaciones de mantenimiento abajo deben ser ejecutadas por personas calificadas:

*Cables - Compruebe si todos los cables y conectores (bornes) están bien en cuanto a la empuñadura y corrosión.

*Contactos – llave Prende/desliga y sus cables de conexiones eléctricas.

Elementos para revisar y ejecutar mensualmente:

-Verifique la instalación eléctrica;
-Medir el voltaje de la toma de corriente;
-Medir la corriente de operación y comparar con la corriente nominal;
-Controlar la estanqueidad de todos los terminales eléctricos de la unidad, para evitar fallos en los contactos;
-Controlar posible descentrado del eje del motor.

2. Ítems para revisar y ejecutar a cada 3 meses:
-Verificar los hilos y cables eléctricos en cuantos a señales de sobrecalentamiento, aislado deficiente o avería mecánica.

1.3 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan el equipamiento son construidos con materiales seleccionados para cada función.

PICTURE 01

01 - Tapa de Protección
02 - Olla
03 - Cierre Frontal
04 - Llave Prende
05 - Llave Desliga
06 - Cuchilla
07 - Gabinete
08 - Pata
09 - Cierre posterior
10 - Cable con enchufe
11 - Sensor de la Tapa

1.2 Características Técnicas

CUADRO 01

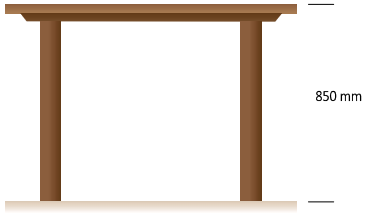
CARACTERÍSITCAS	UNIDAD	CR-4L
Capacidad Máxima del Vaso	L	4
Tensión	V	220
Frecuencia	Hz	60
Potencia del Motor	W	800
Altura	mm	460
Ancho	mm	270
Profundidad	mm	290
Peso Neto	kg	17,5
Peso Bruto	kg	20,5

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Su equipamiento debe ser posicionado sobre una superficie plana, seca, firme y nivelada con altura preferencialmente de 850 mm.



2.1.2 Instalación Eléctrica

Este equipo está diseñado para 220 voltios (60Hz). Al recibir el equipo, verifique el voltaje registrado en la etiqueta del cable de alimentación.

El cable de alimentación tiene 3 pinos, el pin central es para la conexión a tierra. Los tres puntos deben estar correctamente conectados antes de operar el equipo.

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

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones.

Este equipo ha sido diseñado para requerir un mantenimiento mínimo. Sin embargo, Puede haber algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural por el uso.

Metalúrgica Skymsen LTDA., proporciona toda la red de servicio Técnico Autorizados, que tendrán mucho placer atenderle. La lista de Servicio Técnico Autorizado la pueden consultar en el sitio web www.skymsen.com.

Si hay un problema con su equipo, compruebe la tabla siguiente, donde se recomiendan algunas posibles soluciones.

CUADRO 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipamiento no prende.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo del Equipamiento. -La tapa no está posicionada correctamente -Falta de energía eléctrica.	-Llame el servicio Técnico; -Posicionar nuevamente la tapa y prenderla con los cerrojos. -Verifique se hay suministro de energía eléctrica.
- Olor a quemado o haciendo humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o exterior del equipamiento o en el motor.	-Llame el servicio Técnico;
- El equipamiento prende, mas cuando el alimento es colocado el eje del motor o disco de rallar no gira o gira em baja rotación.	-Fallo en el capacitor del motor o en el motor.	-Llame el servicio Técnico;
- Cable eléctrico damnificado.	- Fallo en transporte del producto.	-Llame el servicio Técnico;
- Ruido raro.	- Rodamientos con desgaste.	-Llame el servicio Técnico;

4.5.1 Cuidados

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

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

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

IMPORTANTE
Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.

4.7 Avisos

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

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

2.2 Pre Operación

Antes de utilizar el equipamiento, lavar con agua y jabón neutro las partes sueltas del equipamiento que entrarán en contacto con el alimento, (leer Ítem 3.4 Limpieza).

Verifique si el equipamiento está firme en la mesa o bancada de trabajo, si no está, ajuste la altura de los pies con la ayuda de una llave de boca fija.

3. Operación

3.1 Accionamiento

Para prender el equipamiento proceda como sigue:
1 - Conecte el enchufe en la toma de corriente eléctrica;
2 - Verifique se la olla está posicionada correctamente, así como la tapa posicionada y cerrada con los cerrojos;
3 - Presione el Botón PRENDE para que la máquina permanezca prendida.
4 -Para Desligar, presione la en Botón DESLIGA

3.2 Procedimiento para la Operación

El procedimiento de operación de este equipamiento es sencillo, basta seguir la secuencia que sigue:

1 - Coloque el producto a ser procesado en el interior de la olla;
2 - Verifique el ítem 3.2.1 para estimar el tiempo de operación necesario para el producto deseado;
3 - Posicione correctamente la olla sobre la base inferior del equipamiento. Coloque la tapa en su posición exacta, notar que la olla tiene una posición que va de encuentro al cerrojo posterior. Por seguridad, la máquina no funciona uno o ambos (olla y tapa) estén fuera de su lugar;
4 - Trabar primeramente el cerrojo frontal y después el cerrojo posterior ;
5 - Haga todo el proceso descripto en el ítem 3.1.
6 - Aguarde el tempo de proceso de los alimentos según nuestra sugerencia (ítem 3.2.1 CUADRO 02);
7 - Desligue la máquina en el Botón DESLIGA;
8 - Abra la tapa;
9 - Retire la cuchilla con cuidado, pues son muy afiladas;
10 - Retire la olla tirándola con cuidado hacia arriba;
11 - Retire los alimentos procesados.

CUIDADO
Antes de iniciar la operación tenga cuidado para que utensilios como:
cubiertos, ganchos u otros objetos no queden olvidados dentro de la olla.

3.2.1 Tempo aproximado de preparo

CUADRO 02

DIVERSOS	Tiempo aproximado	Cantidad [min - max]
Salsa de tomates	20 - 40 segundos	300 - 1600 g
Mayonesa	hasta 3 minutos	200 - 1500 g
Puré de Papas	hasta 2 minutos	300 - 1500 g
Harina de Pan	20 - 40 segundos	100 - 400 g
** Crema de Maní	hasta 4 minutos	300 - 1000 g
CARNES		
Carne	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Carne para Ensaladas	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Albóndigas	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Kibes	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
ADEREZOS		
Cebolla	5 - 20 segundos	200 - 1600 g
Ajo	5 - 20 segundos	60 - 1600 g
Perejil	5 - 20 segundos	60 - 1000 g
FRUTAS Y MERMELADAS		
Ensalada de Frutas	10 - 20 segundos	200 - 1600 g
Mermelada de Manzanas	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Mermelada de Peras	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Mermelada de Durazno	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
PATÉ		
Higado	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Salmón	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Anchova	hasta 1 minuto	200 - 1500 g
Langosta	hasta 1 minuto	200 - 1500 g

** La preparación de recetas como la crema o mantequilla de maní, hummus o de consistencia similar, genera un calor excesivo en la olla de acero inoxidable del cutter, por lo que es necesario esperar a que la olla se enfríe antes de hacer otra receta, del contrario se pueden producir daños irreparables.

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

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

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

4.2.3 Cuidados

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

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

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.
- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
- Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
- JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

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

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

4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.
Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica. Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas. Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.
ntes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas , consulte este Manual.
Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.
Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga.
Use solamente óleos lubrificantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.
-No altere las características originales de la maquina.
- No sucie, rasgue o retire cualquier etiqueta de seguridad o de identificación.
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al asistente técnico mas cercano.
- Lea atentamente y con cuidado las etiquetas de seguridad y de identificación
- Contenidas en la maquina, así como las instrucciones y las tablas técnicas contenidas en este manual.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

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

3.3 Sistema de seguridad

Éste equipamiento posee un sistema de seguridad que impide el equipamiento de reiniciar automáticamente cuando la energía es restablecida después de una parada temporaria de la energía eléctrica.

También cuenta con seguridad en la tapa, el cual desligará el equipamiento siempre que la tapa es retirada o está mal posicionada.

IMPORTANTE
NO ABRIR LA TAPA CON EL EQUIPAMIENTO PRENDIDO.
Si hiciera eso, se hace necesario colocar nuevamente la tapa en su correcto lugar sobre la olla, cerrarla con los cerrojos y presionar el botón Desliga/Reset y posteriormente el botón Prende/Pulsar.

IMPORTANTE
Al haber falta de corriente eléctrica o si la tapa estuviera abierta la tapa sin antes haber desligado el equipamiento, hay que repetir la operación del item 3.1 para Prenderla otra vez.

IMPORTANTE
Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantir la integridad del usuario. La operación del equipamiento debe ser según el item “Operación 3.” de éste manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en dicha condición el equipamiento no debe ser utilizado.

IMPORTANTE
Retire el enchufe de la de la toma antes de iniciar el proceso de limpieza.

3.4 Limpieza e Higienización

El equipamiento debe ser totalmente higienizado:

-Antes de ser usado por primera vez;
-Después del uso a diario;
-Siempre que no fuera utilizado por un período alargado e inactividad;

Algunas partes pueden ser removidas y llevadas al fregadero para limpieza:

-Tapa de protección de la olla:
Lavar con agua bajo el grifo, usar esponja lado suave y jabón neutro. Para evitar rayadoras no utilice ningún producto abrasivo como esponjas del lado grueso y abrasivo o esponjas de acero o rascadores.

-Cuchilla:
Para limpieza de la cuchilla, primero sacarla de dentro de la olla tirándola hacia arriba. Limpiar con agua bajo el grifo, esponja del lado suave y jabón neutro. Tenga cuidado con las partes cortantes y afiladas de la cuchilla. Puede enjuagarla al final con agua caliente. Dejar secar.

-Olla:
Después de haber retirado la cuchilla con cuidado, retire la olla tirándola hacia arriba.
Lavar con agua bajo el grifo, esponja del lado suave y jabón neutro. Secar muy bien.

-Otras partes no extraíbles, como: gabinete y soporte de la olla, se recomienda la limpieza apenas con un paño poco húmido. Secar bien.

IMPORTANTE
No utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

3.5 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de "herrumbre", que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

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

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada. Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon.

A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humidad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremamente importantes para evitar el aparecimiento de manchas o corrosiones.

IMPORTANTE
Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones de esterilizar como: hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, acido nítrico y otros), deben ser EVITADAS pues no puede permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

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

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

Uso de abrasivos:
Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable.

Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:
Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

4. Nociones de Seguridad – Genéricas

IMPORTANTE
Si algún ítem de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no se aplicara a su equipamiento, pedimos no considerarlas.

Dichas nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente los usuarios de los equipamientos y aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

El equipamiento solamente debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso, siendo que este debe ser orientado cuanto al uso y la seguridad del mismo por el Importador. Pedimos LEER ATENTAMENTE TODO ÉSTE MANUAL.

IMPORTANTE
Cualquier alteración en los sistemas de protecciones y de seguridad instalados en el equipamiento resultará en severos riesgos a la integridad física de las personas en las diversas fases de operación, limpieza, mantenimiento y transporte.