

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



AMACIADOR DE CARNE INOX

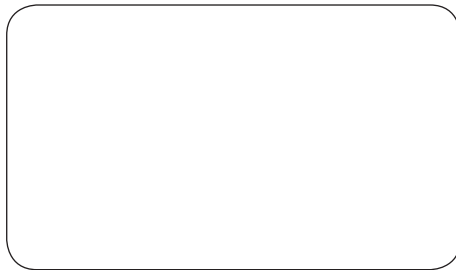
MODELO
AB

624284 - ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 24/11/2018

Metalúrgica Skymesen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil
CNPJ: 82.983.032/0001-19

www.skymesen.com – Fone: +55 47 3211 6000



SUMMARY

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

damaged any way or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause corporal damages.

1.1.8 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.9 During operation, never wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.

1.1.10 Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

1.1.11 Handle with care the Rolls #.04 (Pic.01) because they have sharp edge knives.

1.1.12 Never use instruments to help to place the meat inside the Protection Lid #.05 (Pic.04).

1.1.13 Never remove the Protection Lid # 01 (Pic.01) before to be sure the Rolls #.04 (Pic.01) are totally stopped.

1.1.14 This equipment has been developed for commercial operation, it is used for instance in restaurants, fast foods, hospitals, bakeries, butchers and similar. It is not recommended to use it

- For continuous industrial production
- A working ambient having a corrosive or explosive atmosphere, or contaminated with water vapour, dust or gas.

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

⚠ This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety, proper instructions on how to use the equipment.

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

⚠ In case of emergency take off the plug from its socket.

⚠ Never spray water directly on to the equipment.

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine. Maintenance, cleaning or any other service shall be performed by a duly trained person and with the machine unplugged.

To avoid accidents respect the following instructions:

1.1.1 Read completely these instructions.

1.1.2 To avoid to risk electric shocks and damage to the equipment never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.3 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.4 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory. Before maintenance or any other service.

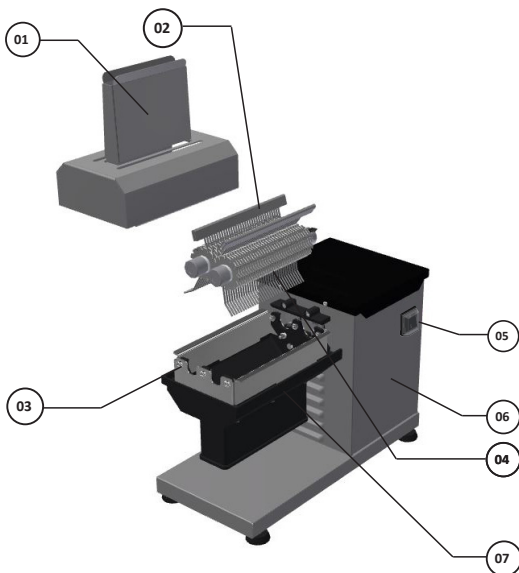
1.1.5 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges, nor let them lie on hot surfaces.

1.1.6 When the equipment may have fall, have been

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

All components of this equipment were designed and manufactured using carefully selected materials to their proper functions, according to test standards and experience of Skymesen.

PICTURE 01



01 - Protection Lid

02 - Combs

03 - Combs Support

04 - Rolls

05 - On/Off Switch

06 - Housing

07 - Collect Box

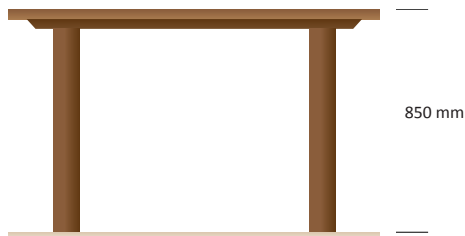
TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	AB
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Motor Power	HP	0.5
Height	mm	435
Width	mm	225
Depth	mm	510
Net Weight	kg	22.6
Shipping Weight	kg	24.4

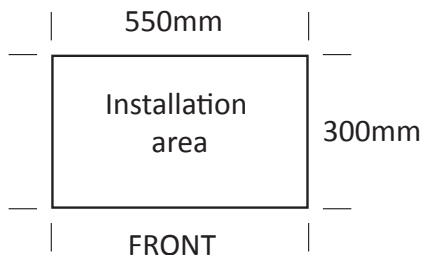
3. INSTALLATION AND PRE OPERATION

3.1 Positioning

The equipment must be placed on to a levelled stable surface approximately 850 mm high.



Recommended area for equipment installation



3.2 Electrical Installation

The equipment has been designed to operate 110 Volts, 60 Hz. V you receive the equipment check the voltage indicated on the cord label.

The power plug has 3 pins the middle pin is the ground. All the 3 pins must be properly connected.

⚠ Make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

3.3 Pre Operation

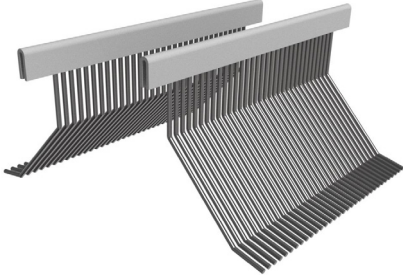
Before to use the equipment all the parts to be in contact with the product shall be washed with water and neutral soap (see item 3.4 Cleaning).

Make sure the equipment is stable on the working surface.

The Combs (Pic.02) prevent the product to wound up on the Rolls #.04 (Pic.01) and therefore help the product to be expelled.

⚠ Always use the Combs (Picture 02) to process any product.

PICTURE 02



4. OPERATION

4.1 Starting

To start the equipment:

- Plug the equipment on the power point.
- Press the ON/OFF Switch #.05(Pic.01) to position "I".

4.2 Operation Procedures

⚠ Under no circumstances use any instrument to feed the meat inside the Protection Lid # 01 (Pic.01).

The meat tenderizers are machine working at LOW ROTATION.

Simple to be used they however must call the operator total attention to avoid what ever accidents might occur.

Place the meat inside the Protection Lid opening, and let it fall freely inside the machine.

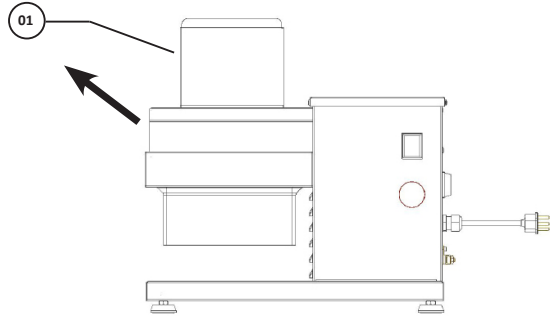
4.3 To assemble and to Remove the Rolls

⚠ Unplug the machine any time you have to take away any of the removable part. Make sure the rolls # 04 (Pic 01) are totally still before to lift the Protection Lid # 01 (Pic.01).

⚠ Remove a comb at a time. Always do this operation with protection cover mounted on the unit as illustrated in Pictures 03 and 04.

-Remove The protective cover No. 01 (Pic. 01) pulling it back and up as indicated by the arrow direction of Pic. 05.

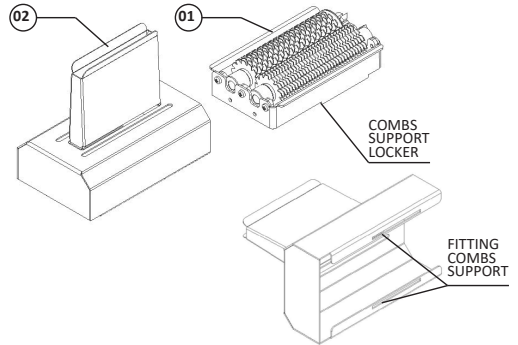
PICTURE 05



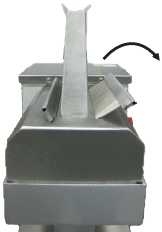
-Place the protective cover No. 02 (Pic. 06) with the rollers on a table.

- Lift the front Rollers of Support No. 01 (Pic. 06) until the rolls of support lock disengage the existing plug-in protection cover No. 02 (Pic. 06), and pull it forward until it is totally out of the protective cap No. 02 (Pic. 06) as shown in Pic. 06.

PICTURE 06



PICTURE 03



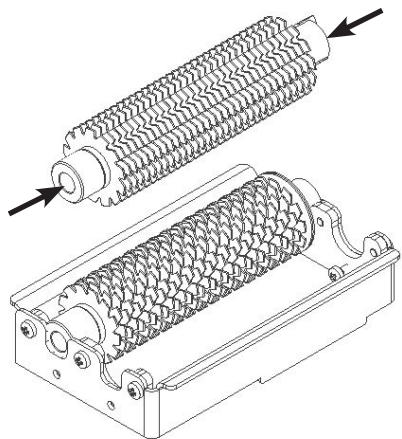
PICTURE 04



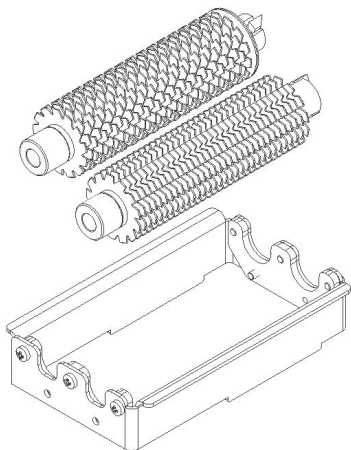
- Remove the rollers picking at their ends as indicated by the arrows and pull them up as Fig 08.

- Remove the two rollers so that the support rollers is completely empty, as shown in Fig 07 and Fig 08.

PICTURE 07



PICTURE 08

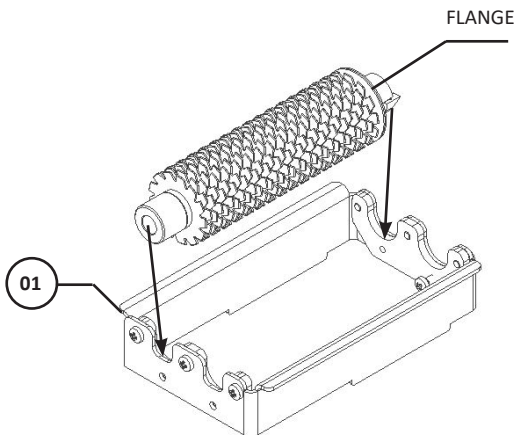


4.3.1 Placing the rollers

The rollers must be mounted on the support rollers as described below:

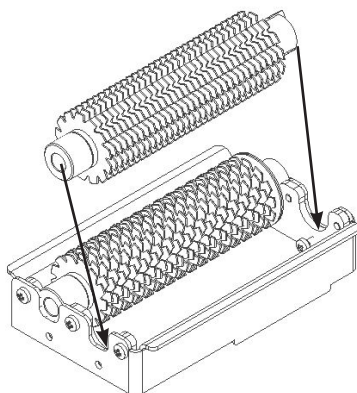
- Place the rolls of support N ° 01 (Pic. 09) on a table.
- Single roll which has a flange and fit as Pic. 09.
- Each roll has its correct position in the roller support.
- Mount the roll with the flange in position as shown in Pic. 09.
- It is not possible to mount the flange roll in the roller position without the flange.

PICTURE 09



- Mount the second roll in its housing in the combs holder as shown in Pic. 10.

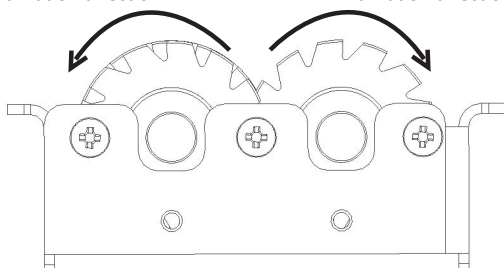
PICTURE 10



- Note that the teeth on the face of each roller are facing the respective sides.

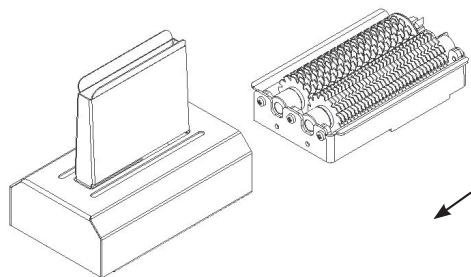
PICTURE 11

Roll number 01 inclination direction Roll number 02 inclination direction



- After correct assembly of the rollers in the roller support, push the support of the rollers inside the protective cover as shown in Pic. 12.

PICTURE 12



5. CLEANING

⚠ Never clean the machine when it is connected to the power point, always unplug the machine before cleaning.

⚠ Before to remove the Protection Lid # 01 (Pic.01) make sure the Rolls # 02 (Pic.07) are completely stopped.

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:

- Before to be used first time;
- After every day's operation;
- When it has not been used during a long time;

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:

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

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

- The Protection Lid # 01 (Pic 01);
- The Combs # 02 (Pic 01);
- The Comb Support # 03 (Pic 01);
- The Rolls # 03 (Pic 02);

Read the instructions item 3.3 to place or to remove the Rolls.

Clean all the parts that might get in to contact with the meat with water and neutral soap, wash and dry before to assemble them.

The other parts may be cleaned with a damp cloth.

Never use hard objects as knives, forks or other to clean meat pieces from the Rolls knives. Use a nylon brush.

⚠ Never spray water directly to the equipment.

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



6. MAINTENANCE

Maintenance should be considered a set of procedures aimed at keeping equipment in top operating conditions, providing greater longevity and security.

* Cleaning - Cleaning Check item 3.3 of this manual.

* Wiring - Check all cables for impairment and all contacts (terminals) Electric for tightness and corrosion.

* Contacts - On / off switch, emergency button, reset button, electronics, etc. Check the equipment so that all components are working properly and that the device operation is normal.

* Installation - Check the installation of your equipment as per item 2.1 Installation of this manual.

* Product Lifecycle - 2 years, for a normal shift.

1 - Items to check and perform monthly:

- Check the electrical installation;
- Measure the mains voltage;
- Measure the operating current and compare with the nominal;
- Check tightness of all electrical terminals of the device to avoid possible bad contacts;
- Check any slack of the electric motor shaft;
- Check the wiring and electrical cables for signs of overheating, poor insulation or mechanical breakdown.

2 - Check Items and run every 3 months:

- Check electrical components such as on / off switch, emergency button, reset button and electronic circuit as the signs of overheating, poor insulation or mechanical breakdown.
- Check any slack in the bearings and bearings.
- Check seals, o-rings, v'rings rings and other seals systems.

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



7. PROBLEM SOLVING

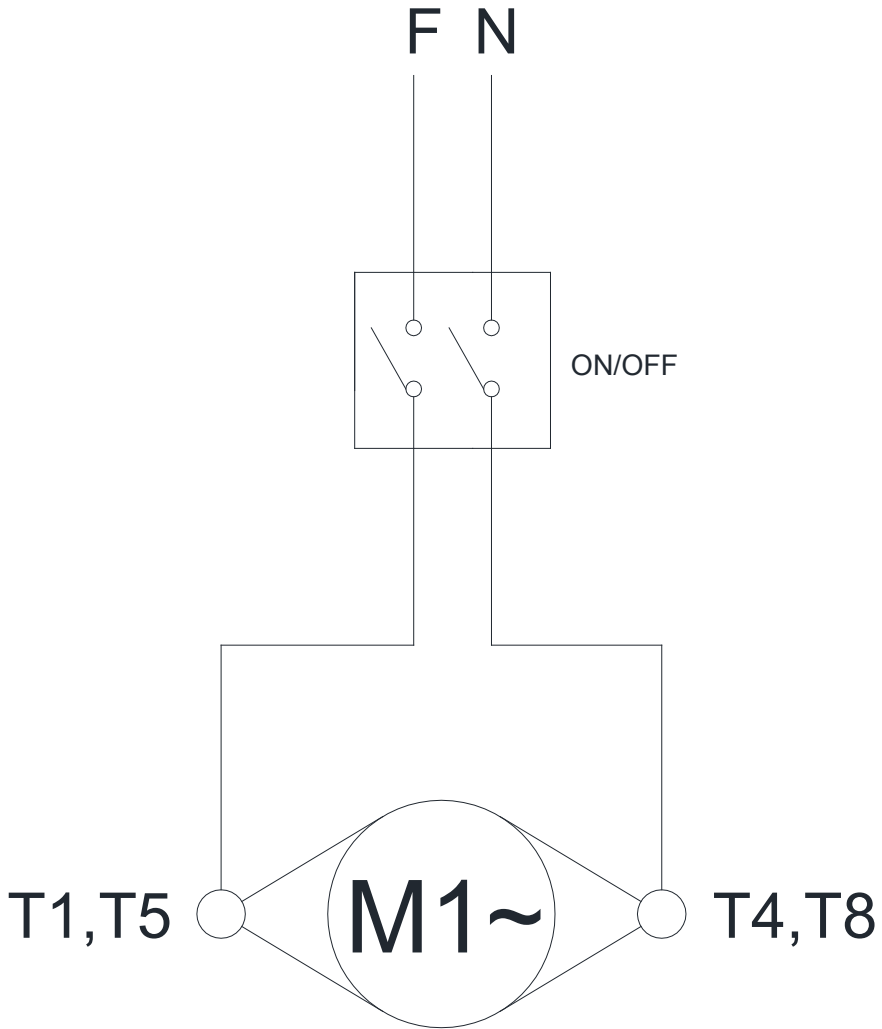
The equipment has been designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your equipment, refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

TABLE 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
<p>- The machine does not switch on.</p>	<p>- Lack of electric power. - Problems with electrical circuit.</p>	<p>- Check if plug is connected to its socket, or if there is electric shortage. -Call Technical assistance.</p>
<p>- Smoke or burnt smell.</p>	<p>- Problems with the electrical circuits.</p>	<p>- Call Technical assistance.</p>
<p>- The equipment switches ON.</p>	<p>- Problem with the motor.</p>	<p>- Call Technical assistance.</p>
<p>- Damaged cord.</p>	<p>- Failure during product transportation.</p>	<p>- Call Technical assistance.</p>
<p>- Unusual noises.</p>	<p>- Damaged bearings.</p>	<p>- Call Technical assistance.</p>

ELECTRIC NETWORK 110V / 60Hz



INDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	09
1.1 Seguridad	09
2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	10
3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN. 10	
3.1 Posicionamiento	10
3.2 Instalación Eléctrica	10
3.3 Pré Operación.....	10
4. OPERACIÓN	11
4.1 Accionamiento.....	11
4.2 Procedimiento para Operación	11
5. LIMPIEZA	12
6. MANUTENCIÓN	12
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	13
8. DIAGRAMA ELECTRICO	14

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Este equipo es indicado para el ablandamiento de carnes y es una máquina potencialmente peligrosa cuando se utiliza incorrectamente. Mantenimiento, limpieza o cualquier otro servicio, debe ser hechas por una persona debidamente entrenada y con el equipo desconectado de la red Eléctrica.

Deben seguirse las siguientes instrucciones para evitar accidentes:

1.1.1 Lea todas as instruções.

1.1.2 Para evitar el riesgo de descarga eléctrica y daños al equipo, no utilice el mismo con la ropa o los pies mojada o húmeda y superficie, ni la sumerja en agua u otro líquido o utilice chorro de agua directamente en la máquina.

1.1.3 Deben siempre ser supervisados cuando use cualquier equipo, especialmente cuando es ser usado cerca de niños.

1.1.4 Desconecte el aparato de la red cuando: no está en uso, antes del accesorio para cortar insertar o quitar accesorios, cuando está en mantenimiento, o cualquier otro tipo de servicio.

1.1.5 No use cualquier equipo que tenga un cable o enchufe dañado. No permita que el cable de poder permanecer en el borde de una mesa o mostrador o toque superficies calientes.

1.1.6 Si su aparato no funciona correctamente o cuando este sufrir una caída o ha sido dañado de alguna forma, llevarlo a asistencia técnica más junto a la revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.

1.1.7 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones personal.

1.1.8 Mantenga las manos y cualquier utensilio de pieza móvil lejos del aparato mientras esté en marcha para evitar lesiones personales o daño a la equipo.

1.1.9 Nunca usar con mangas anchas, especialmente en las muñecas, durante la operación.

1.1.10 Verificar si el voltaje de la máquina y de la corriente son iguales y si la máquina está correctamente conectada a tierra.

1.1.11 Maneje con cuidado los rodillos seccionadores N ° 04 (fig. 01) porque la misma tiene las hojas afiladas.

1.1.12 Nunca use herramientas para ayudar a colocar la carne en el interior de la tapa de protección N ° 01 (fig. 01).

1.1.13 Nunca retire la tapa de protección N ° 01 (fig. 01) sin estar seguro de la parada completade la máquina.

1.1.14 - El producto está diseñado para su uso en cocinas comerciales. Se utiliza, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

No se recomienda el uso de este equipo cuando:

-El proceso de producción es continuamente en escala industrial;

-El lugar de trabajo es un medio ambiente corrosivo, explosivo, contaminado con vapor, polvo o gas.

⚠ Asegúrese de que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones para su uso. Caso no, hacer el reemplazo del cable dañado por otro que cumpla con las especificaciones técnicas y de seguridad.

Esta sustitución debe ser realizada por un profesional calificado y debe cumplir con las normas de seguridad locales.

⚠ Este equipo no está diseñado para su uso por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del equipo o están bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

⚠ Se recomienda que los niños deben ser supervisados para asegurar que no estén jugando con el equipo.

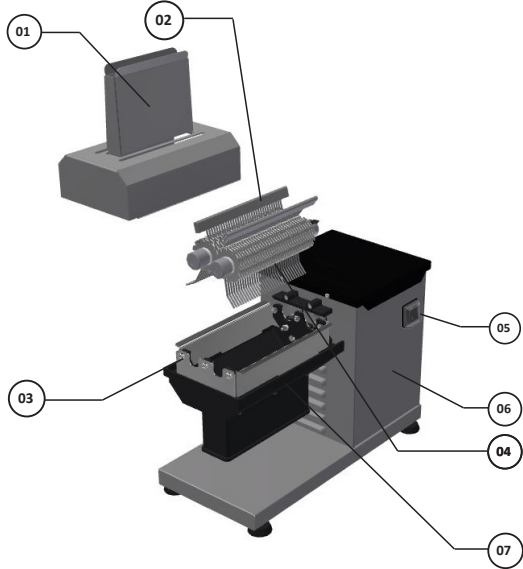
⚠ Se recomienda que los niños deben ser supervisados para asegurar que no estén jugando con el equipo.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente en el equipo.

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todos los componentes que incorporan el equipo són fabricados con materiales rigurosamente seleccionados para cada función, dentro de los estándares de prueba y experiencia Skynsen.

FIGURA 01



- 01 – Tapa de Protección
- 02 - Peines
- 03 – Soporte de Rodillos
- 04 – Rodillos

- Seccionadores/Corte
- 05 – Llave Prender/Desligar
- 06 – Gabinete
- 07 – Boca de Salida

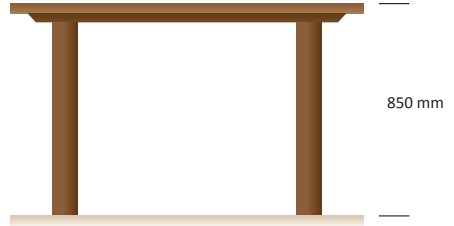
TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	AB
Voltaje	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	0.5
Altura	mm	435
Ancho	mm	225
Profundidad	mm	510
Peso Neto	kg	22.6
Peso Bruto	kg	24.4

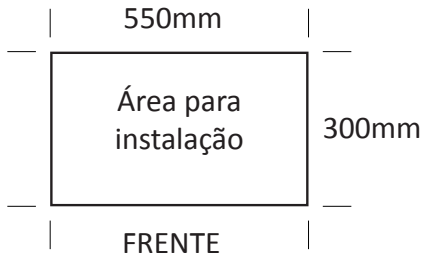
3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipo debe ser colocado y nivelado en un lugar seco superficial y firme con preferiblemente 850 mm de alto. Plano de la zona recomendada para la instalación de los equipos.



Área para Instalación.



3.2 Instalación Eléctrica

Este equipo fue desarrollado para 110 voltios (60 Hz). Verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

3.3 Pre Operación

Antes de usar su equipo, debe usted lave todas las piezas que entran en contacto con el producto a ser procesados, con agua y jabón neutro (Lea el artículo 3.5 de limpieza).

Verificar si el equipo este firme en su lugar de trabajo.

Los peines (fig. 02), evitan que el producto se enrolle en rollos seccionadores nº 04 (fig. 01) y por lo tanto ayudar a la salida del mismo.

⚠ Utilice siempre los pentes (fig. 02) al procesar cualquier tipo de carne.

FIGURA 02

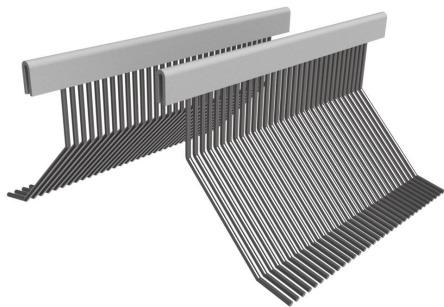


FIGURA 03

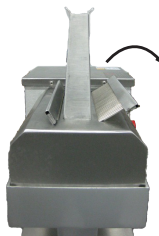


FIGURA 04



4. OPERACIÓN

4.1 Accionamiento

Para encender el equipo proceda como se describe:

- Conecte el enchufe del equipo de red de energía eléctrica.
- Pulse el interruptor Prender/Delisar ° 05 (fig. 01) a la posición "I"

4.2 Procedimiento de operación

⚠ Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos para empujar la carne para el interior de la tapa de protección N° 01 (FIG.01).

Los ablandadores de carne son máquinas que trabajan en baja rotación.

Su uso es sencillo pero debe ser de atención del operador para evitar cualquier tipo de accidente.

Poner la carne para ser procesados en la apertura de la tapa de protección N ° 01 (fig. 01) dejarlo caer libremente al interior de la máquina.

Suaviza la carne con 20 cm de ancho por 1, 3 cm de espesor.

4.3 Colocación y retirada de los rodillos

⚠ Desconecte la máquina de la red, cuando desea eliminar cualquiera de las partes extraíble. Esperar a que el cierre completo del equipo antes de retirar la tapa de Protección nº 01 (fig. 01).

4.3.1 retirada de rodillos

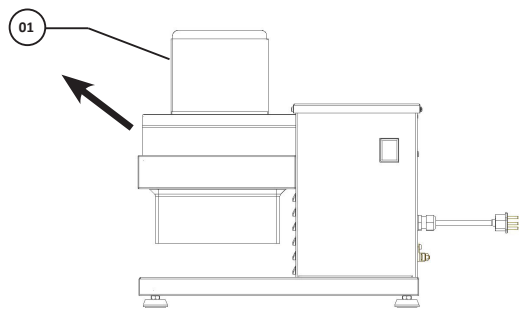
Esto es una operación sencilla, pero requiere gran atención por parte del operador a no habrá ningún tipo de accidente.

-Retirar el peine tirando de ellos con un movimiento circular como fig. 03 y 04 y con la maquina apagada.

⚠ Eliminar un pente a la vez. Siempre hacer esta operación con la tapa de protección **montado en el equipo como se ilustra en las figuras 03 y 04.**

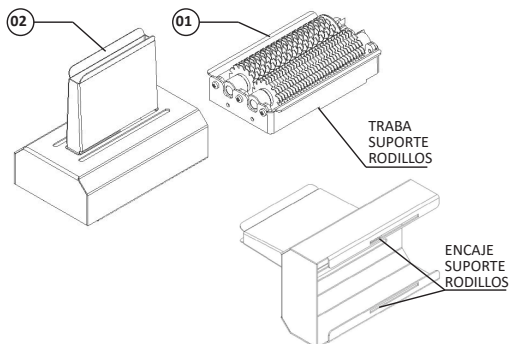
-Quite la tapa de protección N ° 01 (fig. 01) tirando hacia atrás y arriba como indicado por la dirección de la flecha que se muestra en la Fig. 05.

-Quite la tapa de protección N ° 01 (fig. 01) tirando hacia atrás y arriba como indicado por la dirección de la flecha que se muestra en la Fig. 05.



-Coloque la protección Cap N ° 02 (fig. 06) con los rodillos sobre una mesa.

-Levante la parte delantera del soporte rodillos N ° 01 (fig. 06) hasta el soporte de pestillo de rodillos desacoplar el accesorio de la protección Cap N ° 02 (fig. 06) y tire de ella hacia adelante hasta que está completamente fuera de la protección Cap N ° 02 (fig. 06) como se ilustra en la Fig. 06.



-Quitar los rodillos en sus extremos según lo indicado por las flechas y tire el como fig. 07.

-Retire los dos rodillos hasta que el soporte de apoyo esté completamente vacío, como ilustra la Fig. 07 fig. 08.

FIGURA 07

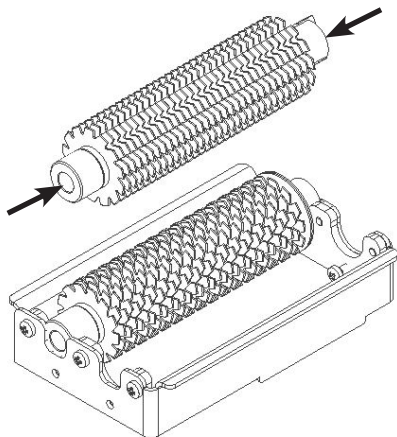
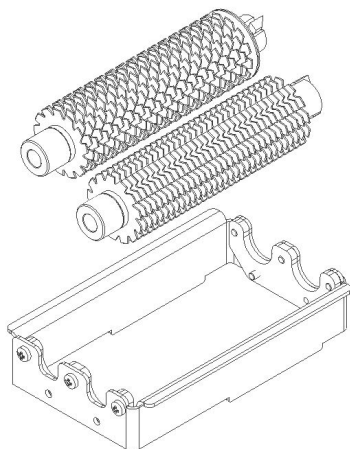


FIGURA 08

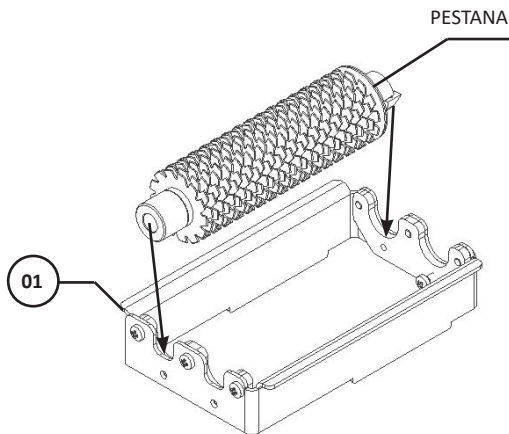


-Cada uno tiene su posición correcta en los rodillos de apoyo.

-Montar la bobina con la pestaña en su lugar como se ilustra en la Fig. 09.

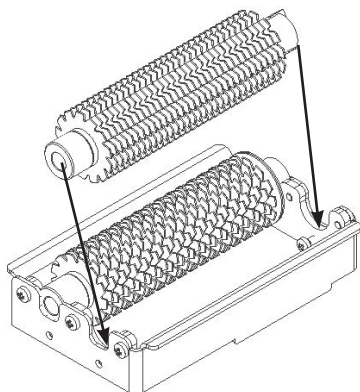
No es posible montar el rodillo con pestaña en el lugar del rodillo sin pestaña.

FIGURA 09



-Montar la segunda rodillo en su alojamiento en apoyo de los peines como se ilustra en Fig.10.

FIGURA 10



4.3.2 colocación de rodillos

Los rodillos deben ser montados sobre el soporte de los rodillos como se describe a continuación:

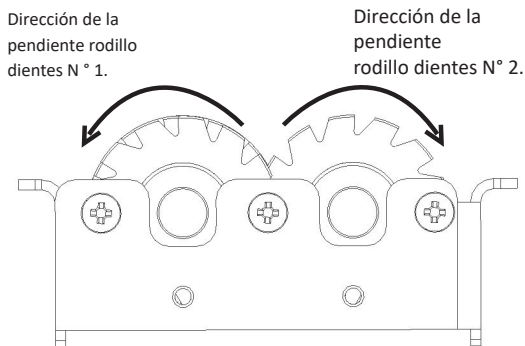
-Colocar los rodillos el apoyo N ° 01 (fig. 09) sobre una mesa.

-Elegir que el rodillo tiene una pestaña y Monte como fig. 09.

-Tenga en cuenta que los dientes en la cara de cada rodillo se orientan a sus respectivos lados.

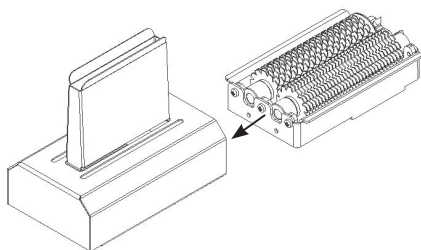
-Observar la correcta posición de los rodillos y los rodillos deben ser los dientes N ° 1 que se inclina hacia el lado izquierdo y los dientes de los rodillos N ° 2 debe estar inclinada a lado justo como se muestra en la figura 11.

FIGURA 11



-Tras el montaje correcto de los rodillos de apoyo a los rodillos, empuje el soporte del rodillo dentro de la cubierta protectora como se muestra en la figura 12.

FIGURA 12



5. LIMPIEZA

⚠ Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de iniciar el proceso de limpieza.

El equipo debe estar totalmente limpio y desinfectado:

- Antes de utilizarse por primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Cuando no se utiliza durante un período prolongado;

⚠ No utilice chorro de agua directamente en el equipo

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



6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos destinados a mantener el equipo en óptimas condiciones de funcionamiento, resultando en el aumento de la vida útil y seguro.

- * Limpieza – ver artículo 3.3 de esta limpieza manual.
- * Cableado-Compruebe todos los cables en el decaimiento y todos los contactos (bornes) en cuanto a la empuñadura y la corrosión eléctrica.
- * Contactos – encendido/apagado del interruptor, circuitos electrónicos, etc. Compruebe el equipo para que todos los componentes están trabajando correctamente y que la operación del aparato es normal.
- * Instalación – Verifique la instalación de su equipo según artículo 2.1 instalación, de este manual.
- * Vida del producto – 2 años, para un turno de trabajo normal.

1-Elementos para revisar y realizar mensualmente:

- Verifique el cableado;
- Mida el voltaje de la toma;
- Medir la corriente de operación y comparar con el nominal;
- Controlar la estanqueidad de todos los terminales eléctricos de la unidad, para evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles cogalduras en el eje del motor eléctrico;
- Compruebe el cable eléctrico y cableado para detectar signos de recalentamiento, pobre aislamiento o falla mecánica.

Items a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Comprobar los componentes eléctricos como interruptor de encendido, botón de parada de emergencia, botón RESET y circuito electrónico para detectar signos de recalentamiento, pobre aislamiento o falla mecánica.
- Verificar posibles holguras en los rodamientos y cojinetes.
- Comprobar los sellos, anillos o ' rings, anillos v y otros sistemas de cercado.

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



7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
-El equipo no se enciende.	-Problema en el circuito eléctrico interno o externo del Equipo; -Falta de energía eléctrica.	-Llame el servicio técnico;
-Olor a quemado o humo.	-Problema en el circuito eléctrica interna o externas del Equipo.	-Llame el servicio técnico;
-El equipo prende, pero cuando se coloca el alimento el equipo para de funcionar o gira em baja rotación.	-Problemas con el motor Eléctrico.	-Llame el servicio técnico;
-Cable eléctrico dañado.	-Fallo en el transporte del producto.	-Llame el servicio técnico;
-Extraños ruidos	- Engrenajes con desgaste	-Llame el servicio técnico;

RED ELÉCTRICA

110V / 60Hz

