



MEAT GRINDER /

MODEL/MODELO
PS8/PS10

689353 - ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 23/02/2026
Metalúrgica Skymesen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537



INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONTENTS

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. MAIN COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES	3
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	4
3.1 Installation	4
3.2 Pre-Operation	4
4. OPERATING PROCEDURES	5
4.1 Activation	5
4.2 Procedure for Operation	5
4.3 Assembly of the internal components of the Hopper	5
4.4 Adjustment and Replacement of Components	6
5. CLEANING	6
6. MAINTENANCE	7
7. ANALYSIS AND TROUBLESHOOTING	8
7.1 Problems, Causes and Solutions	8
8. ELECTRICAL DIAGRAM	9

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

This equipment is designed for grinding boneless and thawed meat, and is potentially hazardous when used incorrectly.

Read this manual carefully before using the equipment and store it in a readily accessible area for future reference. In order to prevent accidents, injuries or damage to the equipment, follow the instructions below:

1.1.1 Never use the equipment while wearing wet clothing or with wet feet or on a damp or wet surface. Never immerse the equipment in water or even direct jets of water or other liquids to the equipment.

1.1.2 Equipment must always be used under supervision, especially when used near children.

1.1.3 Equipment must be connected from its power supply in the following situations: when not in use, before cleaning, when inserting or removing accessories, during maintenance, and when performing any services other than operation.

1.1.4 Do not use equipment with damaged cables or plugs. Ensure that the equipment power cord is not positioned over the edge of a table or comes into contact with heated surfaces.

1.1.5 If equipment is dropped, dented, damaged, or does not switch on, it must be sent to an Authorized Technical Assistance Center – ATA for servicing, repair or adjustments.

1.1.6 Do not use accessories not recommended by the manufacturer, this may cause personal injury.

1.1.7 Keep hands or any tools away from moving parts.

1.1.8 Never wear clothing with loose sleeves, especially in and around the cuffs, during operation.

1.1.9 Check that the equipment voltage is compatible with the electrical network and that it is properly connected to the grounding network.

1.1.10 Keep hands and tools away from moving parts during operation to prevent personal injury or damage to the unit.

1.1.11 Before turning on the equipment, check that the Hopper No. 03 (Fig. 01) is secure in its position, and that all its internal components are correctly assembled as indicated in Figure 07.

1.1.12 Do not use the equipment outdoors.

1.1.13 When performing the electrical installation of the equipment, connect the grounding wire according to local safety regulations.

1.1.14 This product is designed for use in commercial kitchens. It can be used, for example, in 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.

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

⚠ Keep equipment out of reach of children.

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

⚠ Do not spray water directly onto the equipment.

⚠ 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 been instructed to use the appliance or are under the supervision of a person responsible for their safety.

⚠ In case of emergency, remove the plug from the electrical outlet.

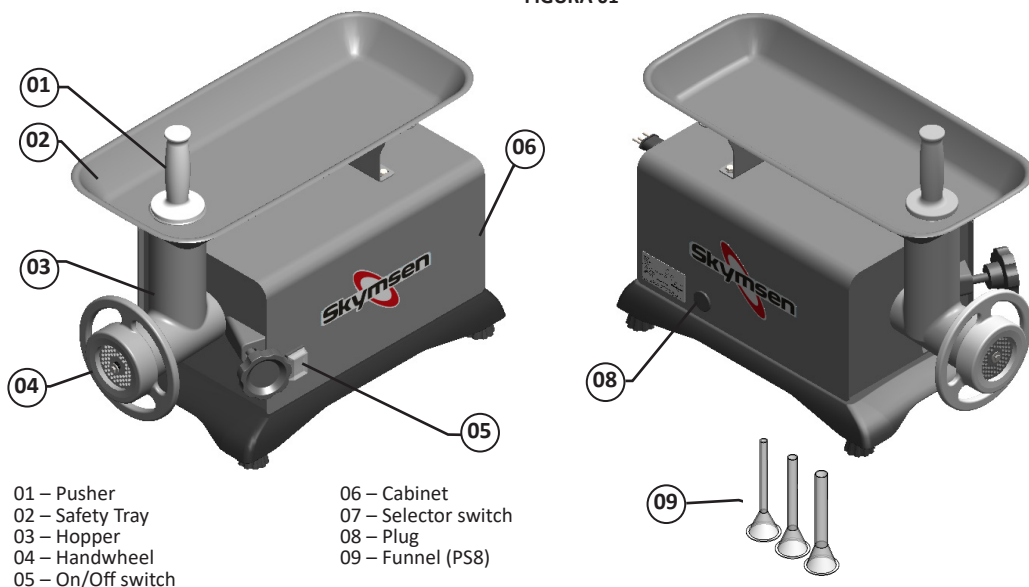
⚠ The manual is available in digital format at: www.skymssen.com.

2. MAIN COMPONENTS AND TECHNICAL FEATURES

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

The Hopper No. 03 (Fig. 01) and the Auger No. 05 (Fig. 07) receive surface treatment for isolation and ease of cleaning. The crosspiece and discs are made of hardened material to ensure cutting quality for much longer.

FIGURA 01



01 – Pusher
02 – Safety Tray
03 – Hopper
04 – Handwheel
05 – On/Off switch

06 – Cabinet
07 – Selector switch
08 – Plug
09 – Funnel (PS8)

TABLE 01

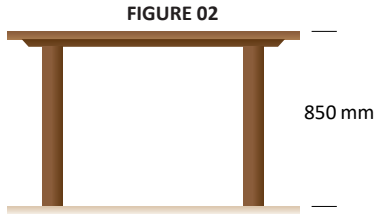
CHARACTERISTICS	UNIT	PS8	PS10
Average Production	kg/h	60	100
Voltage	V	110/220	110/220
Frequency	Hz	60	60
Power Consumed	W	350	500
Height	mm	420	460
Width	mm	280	310
Depth	mm	470	580
Net Weight	Kg	13,8	22,1
Gross Weight	Kg	15,3	24,5

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Installation

3.1.1 Installation

Your equipment must be placed on a dry, firm, level surface with a preferred height of 850 mm.



Recommended area for installation: 700 mm x 350 mm.

3.1.2 Electrical Installation

This equipment is supplied with a voltage selector switch, and the product leaves the factory with it selected for 220V voltage.

Check the voltage of the electrical network to which the equipment plug will be connected, 110 or 220 Volts.

To adjust the voltage according to that found in the electrical network, select the voltage using the voltage selector switch located on the left side of the machine. For selection, remove plug item 8 (Fig. 01) and move the selector switch to the desired voltage.

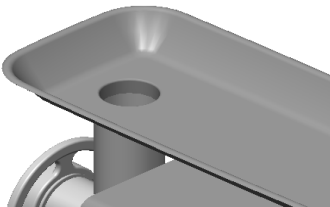
3.2 Pre-Operation

⚠ The safety systems of this equipment ensure the operator's integrity. Operation of this manual must be in accordance with the "OPERATION" section of this manual. Other procedures for operating the equipment are unsafe; under these conditions the equipment must not be used.

The feed nozzle has a safety distance that prevents access of limbs to the equipment auger. This is a safety critical zone and requires user attention. Never remove, rotate, bend or modify the Safety Shield.

Only use the machine pusher to push the meat into the equipment nozzle. Never use your hands or any other utensil.

FIGURE 04



The discharge nozzle has a physical protection that prevents access to danger areas.

The plug of this equipment has three pins, two for power supply and one central pin for grounding.

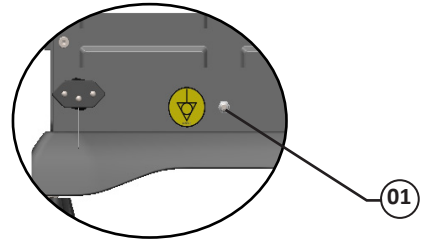
It is essential that all three pins be properly connected before operating the equipment.

The figure below indicates the external equipotential bonding terminal.

This must be used to ensure that there is no potential difference between different equipment connected to the electrical network, minimizing the risk of electric shock as much as possible.

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

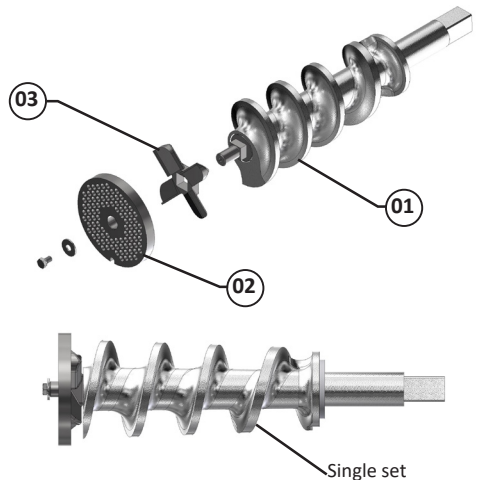
FIGURE 03



⚠ Make sure that the voltage of the electrical network where the equipment will be installed is compatible with the voltage indicated on the label on the power cord.

The auger No. 01, the disc No. 02 and the blade No. 03 form a single assembly, as illustrated in Fig. 05. To gain access to the hazard area, the assembly must be pulled, disconnecting the assembly from the motor source.

FIGURE 05



⚠ The equipment must be operated with all safety systems; failure to use them may cause serious injuries to the upper limbs, such as: crushing, rupture and shearing.

3.2.1 Technical limitations of use

The technical limitations are contained in Table 01 - Technical Characteristics, such as the single voltage and equipment dimensions.

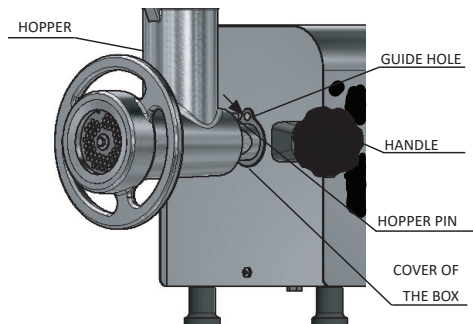
4. OPERATING PROCEDURES

- Before using your equipment, all parts that come into contact with the product to be processed must be washed with water and neutral soap (read section 5. CLEANING).

To remove the hopper, proceed as follows:

- Remove the Pusher No. 01 (Fig. 01) from the Safety Tray No. 02 (Fig. 01), to facilitate removal of the hopper.
- Remove the Handwheel No. 04 (Fig. 01) and then its internal components by pulling them outward.
- Holding Hopper No. 03 (Fig. 01) loosen the handle located in front of the machine, moving it alternately sideways and forward.
- Wash parts with mild soap and water.
- The assembly of the machine hopper must be done in such a way that the pin enters tightly into the box lid as illustrated in Fig. 06.
- Tighten the handle so that the hopper is fully fixed.
- The assembly of the internal components must be carried out in reverse.

FIGURE 06



⚠ Before turning on the machine, ensure that the HOPPER PIN is perfectly fitted in the GUIDE HOLE of the HOUSING COVER, and the HANDLE is properly tightened. If the equipment is turned on without the HOPPER being properly fitted and tightened, the HOPPER may rotate, causing irreparable damage to the equipment, as well as injuring the operator.

⚠ When assembling the complete hopper, do not overtighten the handwheel No. 04 (Fig. 01), thereby avoiding seizure or breakage of internal components.

4.1 Activation

⚠ Turn off the equipment whenever you want to remove the hopper. The equipment is silent. Do not leave utensils such as knives, hooks and others on the Safety Tray.

Make sure that the assembly of the hopper components is in the correct sequence, as shown in Fig. 07.

The activation is done as described below:

- 1 - Place the equipment plug in the electrical power outlet.
- 2 - Check that the Safety Tray No. 02 (Fig. 01) is properly positioned in its working place;
- 3 - Press the On/Off switch No. 05 (Fig. 01) to position "I" to turn on the equipment.

4.2 Operating Procedure

⚠ Under no circumstances use foreign instruments (cutlery, handles, etc.) to push the product to be processed into the hopper, much less your hands. Use the Pusher No. 01 (Fig. 01) to perform this operation. The product to be processed inside the hopper has the function of lubricating and cooling the components of the hopper. Therefore, do not leave the equipment running empty, as this will cause it to overheat excessively and damage its components.

The Meat Grinder is equipment that operates at high speed and therefore requires equally fast feeding.

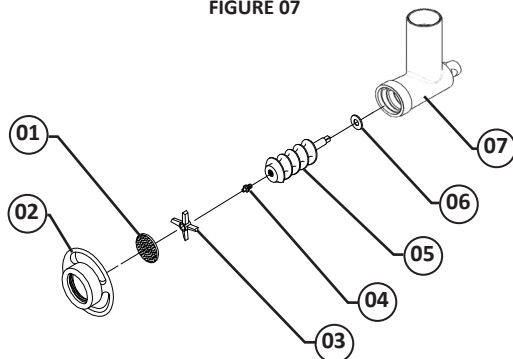
⚠ For optimal grinding and to preserve the lifespan of the cutting components, it is recommended to use lean meats. The accumulation of elastic fibers between the crosshead and the disc increases friction, which can cause the equipment to overheat and overload the motor.

To feed it, place the pieces of meat on the Safety Tray No. 02 (Fig. 01), and guide them with your hands to the entrance of the feed nozzle. With the aid of the Pusher No. 01 (Fig. 01) push them into the hopper, where they will be pulled by the auger.

4.3 Assembly of the internal components of the Hopper

⚠ Observe the position of the internal components of the hopper so that there are no reversals in the assembly, because if this happens, irreversible damage will occur.

FIGURE 07



01 - 5mm and 8mm Disc
PS8
5mm Disc (Optional 3mm
and 8mm) PS10
02 - Handwheel

03 - Crosspiece
04 - Auger Pin
05 - Auger
06 - Fiber Washer
07 - Hopper

4.4 Adjustment and Replacement of Components

4.4.1 Sharpening of discs and crossheads.

Sharpening of the disc(s) and crosspiece must be performed periodically. This ensures that the meat is ground with quality and that the equipment works with less effort, increasing its service life. The sharpening frequency of these components will depend on the frequency of use of the machine.

CHECK SHARPENING REGULARLY.

If you have any questions regarding the sharpening process, contact an Authorized Skymesen Service Center (ATA).

4.4.2 Fiber Washer

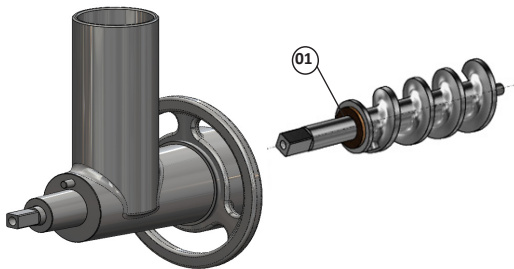
The Fiber Washer No. 01 (Fig. 08) is essential for the correct operation of the Grinder, ensuring that the Hopper functions properly and preventing wear of the Auger Shaft. It must be replaced when it shows wear and becomes thin. The service life of the Fiber Washer will depend on the frequency of use of the machine.

CHECK ITS CONDITION REGULARLY.

***DO NOT USE THE MACHINE WITHOUT THE FIBER WASHER.**

***DO NOT USE TWO FIBER WASHERS AT THE SAME TIME.**

***DO NOT USE WASHERS MADE OF OTHER MATERIAL.**



4.4.3 Gearbox

The Meat Grinder is equipment that operates with an oil-lubricated reduction gearbox.

To ensure the equipment's service life for much longer, check the oil level every 5,000 hours; to do so, take the equipment to an Authorized Skymesen Service Center (ATA).

The amount of oil used in the Meat Grinder is 60 ml, with the use of UNITRON 140 - CASTROL oil or similar with viscosity (SAE140, APIGL-4, ANP 1006) being recommended.

5. CLEANING

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

- Tray,
- Pusher,
- Hopper and its internal components.

The cleaning of the Hopper and its internal components must be carried out according to the information below:

Make sure the equipment is disconnected from the power grid.

- Remove the Pusher No. 01 (Fig. 01) and the Safety Tray No. 04 (Fig. 01).
- With the hopper mounted on the equipment, loosen the handwheel, but do not remove it completely from the Hopper.
- Holding the Hopper No. 02 (Fig. 01) loosen the handle located on the right side (Fig. 06), moving it alternately from side to side and forward.
- Remove the hopper from the equipment.
- Remove the handwheel from the hopper.
- Remove the internal parts of the hopper (blade, disc and auger). To facilitate, the auger can be pushed from the rear.

Wash all parts with hot water and mild soap. For assembly, proceed in reverse.

⚠ The cleaning of the meat grinder hopper must be carried out daily to ensure safety and quality in use. To do this, it is necessary to remove it from the grinder according to the instructions in this manual, allowing complete and proper cleaning before reuse.

⚠ Do not store your hopper with product inside, as it may freeze.

⚠ This appliance should not be cleaned with water jet or steam cleaner.

Scan the **QR Code** on the side for information on stainless steel care.



6. MAINTENANCE

Maintenance should be viewed as a set of procedures designed to keep equipment in the best possible operating condition, thereby increasing life and safety.

- * Cleaning – Check item 5 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 – Verify equipment installation according to this manual's item 2 Installation and Pre-Operation.
- * Service life – 50,000 cycles according to test standard.

1 - Items to be checked and executed monthly:

- Check the electrical installation;
- Measure the outlet voltage;
- Measure operating current and compare with rated current;
- Check tightness of all electrical terminals of the device, to avoid possible bad contacts;
- 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 button, reset button 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.

Scan the **QR Code** on the side for basic safety and maintenance information.



7. ANALYSIS AND TROUBLESHOOTING

7.1 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.

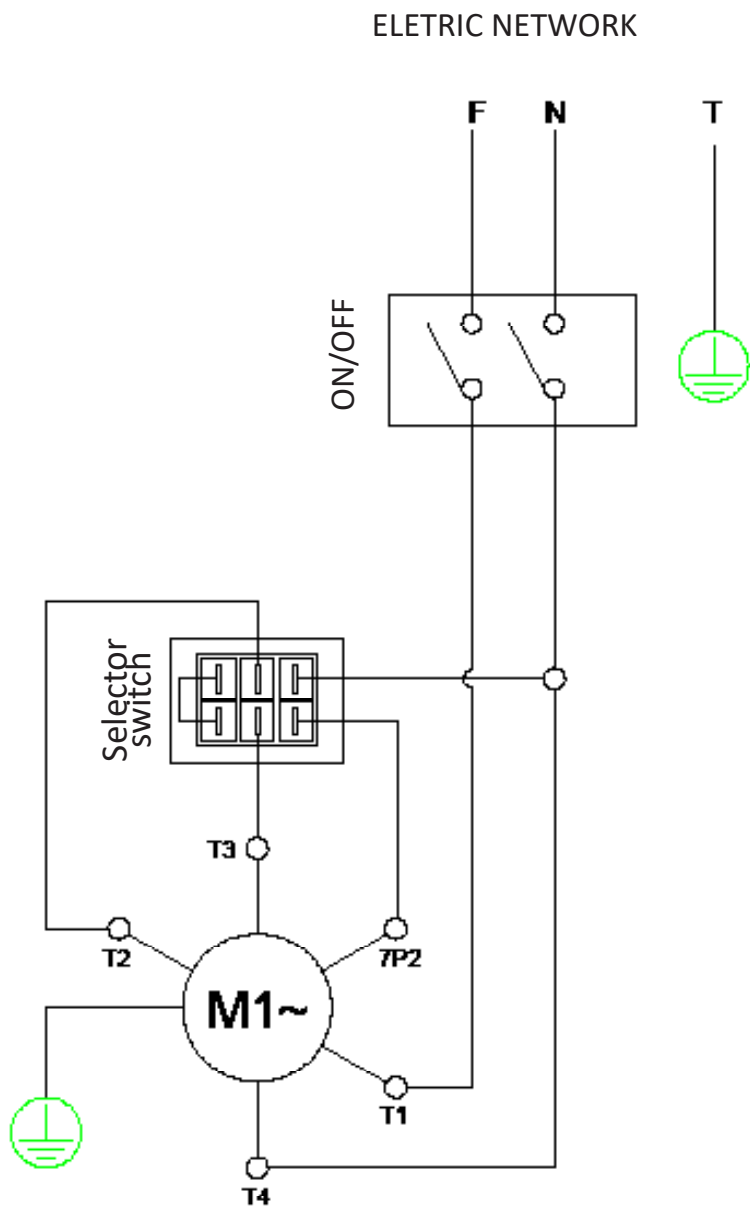
In addition, Metalúrgica Skymesen Ltda. makes available its entire network of Authorized Technical Assistants, who will be happy to serve you. The List of Authorized Technical Assistants can be consulted on the website www.skymesen.com.

TABLE 02

PROBLEMS	CAUSE	SOLUTIONS
- The equipment does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> - Power shortage. - Worn or broken gears; - Problem in the internal or external electrical circuit of the equipment. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check for Electricity. - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support. - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support.
- Smell of burning and/or smoke.	<ul style="list-style-type: none"> - Problem in the internal or external electrical circuitry of the unit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support.
- The equipment turns on but when the product is placed on the equipment, it stops or rotates at low speed.	<ul style="list-style-type: none"> - Worn or broken gears; - Problems with the Electric Motor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support. - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support.
- Damaged power cord.	<ul style="list-style-type: none"> - Failure during product transport. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support.
- Strange noises	<ul style="list-style-type: none"> - Defective bearings 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support.
- The processed product is crushed.	<ul style="list-style-type: none"> - One of the components of the hopper or incorrect assembly thereof is missing; - Discs or Crossheads without cutting. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the assembly sequence according to (Fig.06); - Refer to item 4.3.1 of this manual
- Hopper stops during operation.	<ul style="list-style-type: none"> - Lack of electricity in the equipment; - Problem in the internal or external electrical circuitry of the unit. - Worn or broken gears. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check if the plug is connected to the outlet, and if there is power in the mains; - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support; - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support.
- Oil leak in the Gearbox.	<ul style="list-style-type: none"> - Damaged equipment sealing system. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact an Authorized Technical Assistance (ATA) or Contact Factory Support.

For detailed information on the warranty terms of this product, please refer to the warranty term included in the packaging. This document describes the coverage of items in the warranty, the term of coverage, the procedures to trigger the authorized technical assistance, and requirements to maintain the validity of the warranty. Careful reading of this term is recommended to ensure proper use of the warranty.

8. ELECTRICAL DIAGRAM



RESUMEN

1. INTRODUCCIÓN	11
1.1 Seguridad	11
2. COMPONENTES PRINCIPALES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	12
3. INSTALACIÓN Y ANTES DEL FUNCIONAMIENTO	13
3.1 Instalación	13
3.2 Antes del funcionamiento	13
4. PROCEDIMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO	13
4.1 Accionamiento	14
4.2 Procedimiento para el funcionamiento	14
4.3 Montaje de los componentes internos del cabezal	14
4.4 Ajuste y reemplazo de los componentes	15
5. LIMPIEZA	15
6. MANTENIMIENTO	16
7. ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	17
7.1 Problemas, causas y soluciones	17
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO	18

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Este equipo está indicado para moler carnes deshuesadas y descongeladas, y es potencialmente peligroso cuando se usa incorrectamente.

Antes de usarlo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para consultas futuras. Para evitar accidentes, lesiones o daños al equipo, siga todas las instrucciones a continuación:

1.1.1 Nunca utilice el equipo con la ropa o los pies mojados, ni sobre una superficie húmeda o mojada. Nunca sumerja el equipo en agua o incluso dirija chorros de agua u otros líquidos al equipo.

1.1.2 El uso del equipo siempre debe ser supervisado, especialmente cuando se usa cerca de niños.

1.1.3 Desconecte el equipo de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso; antes de limpiarlo; al insertar o quitar accesorios; en mantenimiento y durante cualquier servicio que no sea de funcionamiento.

1.1.4 No utilice ningún equipo que tenga un cable o enchufe dañado. Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica no permanezca en el borde de la mesa ni toque superficies calientes.

1.1.5 Si el equipo se ha caído, está abollado, dañado o no se enciende, es necesario llevarlo a una Asistencia Técnica Autorizada – ATA para su revisión, reparación o ajuste.

1.1.6 No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, esto puede causar lesiones personales.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier utensilio lejos de las

partes móviles.

1.1.8 Nunca use ropa con mangas anchas, especialmente en los puños, durante el funcionamiento.

1.1.9 Verifique que la tensión del equipo sea la misma que la de su red eléctrica y que esté correctamente conectado a la red de aterramiento.

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

1.1.11 Antes de encender el equipo, verifique que el cabezal nº 03 (Fig. 01) esté segura en su posición y que todos sus componentes internos estén correctamente montados como se muestra en la Figura 07.

1.1.12 No utilice el equipo al aire libre.

1.1.13 Al realizar la instalación eléctrica del equipo, conecte el cable de aterramiento de acuerdo con las normas de seguridad locales.

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

No se recomienda el uso de este equipo cuando:

- El proceso de producción es de modo continuo a escala industrial;

-El lugar de trabajo es un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

⚠ Asegúrese de que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no es así, cambie 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.

⚠ Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.

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

⚠ Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipo.

⚠ 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.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

⚠ El manual está disponible en formato digital en: www.skymssen.com.

2. COMPONENTES PRINCIPALES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

El cabezal nº 03 (Fig. 01) y el tornillo sinfin nº 05 (Fig. 07) reciben tratamiento superficial para aislar y facilitar la limpieza. La cruceta y los discos están contruidos de material templado para garantizar la calidad del corte durante mucho más tiempo.

FIGURA 01

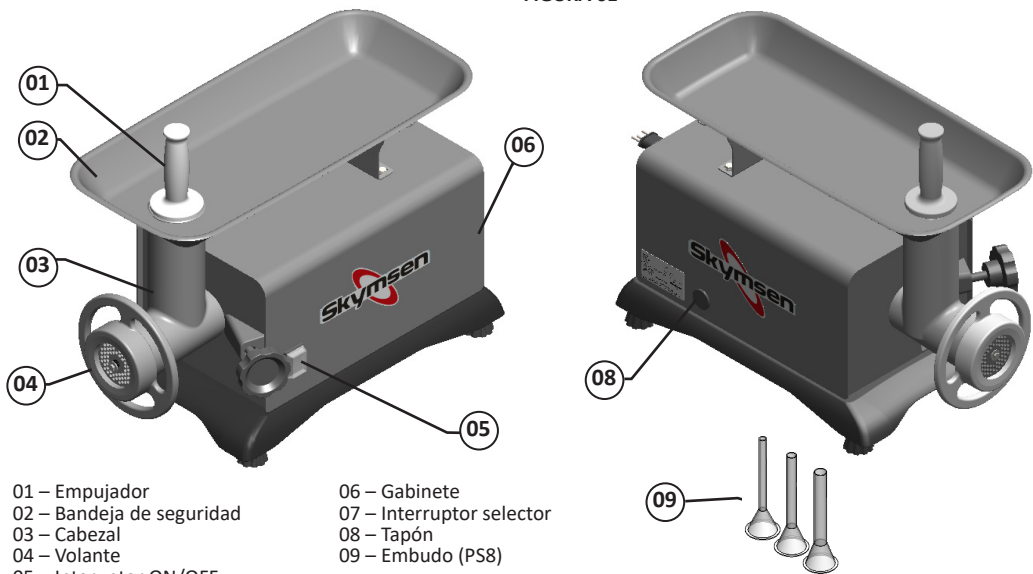


TABLA 01

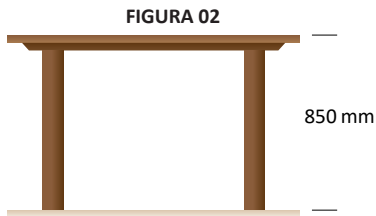
CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PS8	PS10
Producción promedio	kg/h	60	100
Voltaje	V	110/220	110/220
Frecuencia	Hz	60	60
Potencia consumida	W	350	500
Altura	mm	420	460
Ancho	mm	280	310
Profundidad	mm	470	580
Peso Líquido	Kg	13,8	22,1
Peso Bruto	Kg	15,3	24,5

3. INSTALACIÓN Y ANTES DEL FUNCIONAMIENTO

3.1 Instalación

3.1.1 Posicionamiento

Su equipo debe colocarse en una superficie seca, firme y nivelada con una altura preferida de 850 mm.



Área recomendada para la instalación: 700 mm x 350 mm.

3.1.2 Instalación eléctrica

Este equipo se suministra con el interruptor selector de voltaje, y el producto sale de fábrica con el voltaje seleccionado de 220V.

Verifique el voltaje de la red eléctrica a la que se conectará el enchufe del equipo 110 o 220 voltios.

Para ajustar la tensión de acuerdo con la que se encuentra en la red eléctrica, seleccione el voltaje a través del interruptor selector de tensión situado en el lado izquierdo de la máquina.

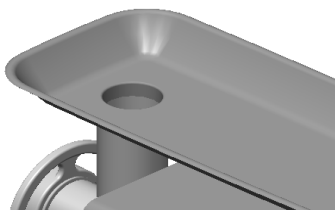
Para la selección, retire el tapón 8 (Fig. 01) y mueva el interruptor selector al voltaje deseado.

3.2 Antes del funcionamiento

⚠ Los sistemas de seguridad de este equipo garantizan la integridad del operador. El manejo de este manual debe estar de acuerdo con el punto "FUNCIONAMIENTO" del mismo. Otros procedimientos para operar el equipo no son seguros, bajo estas condiciones el equipo no debe ser utilizado.

El cabezal de alimentación tiene una distancia de seguridad que impide que los miembros ingresen al tornillo sinfín del equipo. Esta es una zona crítica para la seguridad y requiere la atención del usuario. Nunca retire, gire, doble o modifique el protector de seguridad. Utilice solo el empujador de la máquina para empujar la carne hacia el cabezal del equipo. Nunca use las manos ni ningún otro utensilio.

FIGURA 04



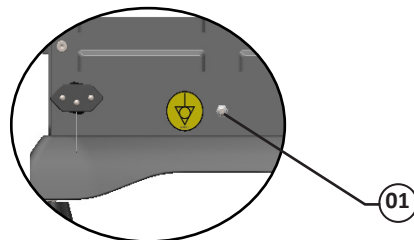
El cabezal de descarga cuenta con una protección física que impide el ingreso a las zonas de peligro.

El enchufe de este equipo tiene tres clavijas, dos para la alimentación y una clavija central para el aterramiento. Es obligatorio que las tres clavijas estén conectados correctamente antes de encender el equipo.

La siguiente figura indica el terminal de unión equipotencial externo.

Esto debe usarse para garantizar que no haya diferencias de potencial entre diferentes equipos conectados a la red eléctrica, minimizando el riesgo de descargas eléctricas. Los diferentes equipos deben estar conectados entre sí por sus respectivos terminales de conexión equipotencial.

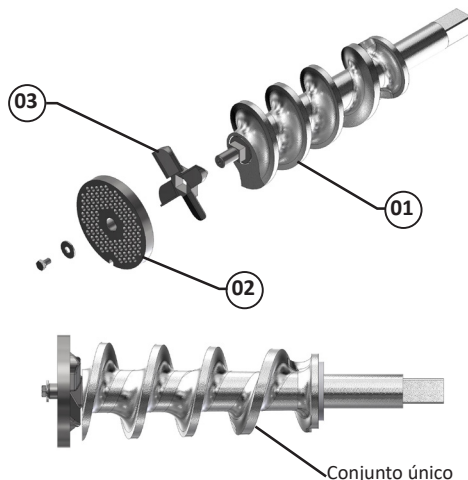
FIGURA 03



⚠ 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 tornillo sinfín N° 01, el disco N° 02 y la cuchilla N° 03 forman un solo conjunto, como se ilustra en la Fig. 05. Para acceder al área peligrosa, es necesario sacar el conjunto desconectándolo de la fuente del motor.

FIGURA 05



⚠ El equipo debe ser operado con todos los sistemas de seguridad, la falta de uso puede causar lesiones graves en las extremidades superiores, tales como: aplastamiento, rotura y cizallamiento.

3.2.1 Limitaciones técnicas de uso

Las limitaciones técnicas están contenidas en la Tabla 01 - Características Técnicas, tales como la tensión única y las dimensiones del equipo.

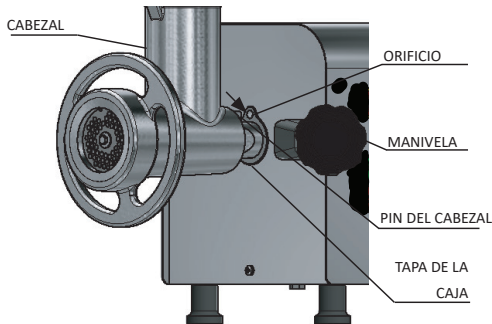
4. PROCEDIMIENTOS PARA EL FUNCIONAMIENTO

- Antes de usar su equipo, lave con agua y jabón neutro todas las piezas que entran en contacto con el producto a procesar (lea el punto 5 Limpieza). LIMPIEZA).

Para retirar el cabezal, proceda de la siguiente manera:

- Retire el empujador N° 01 (Fig. 01) de la bandeja de seguridad N° 02 (Fig. 01), para facilitar la extracción del cabezal.
- Retire el volante N° 04 (Fig.01) y luego sus componentes internos, para eso, sácalos.
- Sujete el cabezal N° 03 (Fig. 01) afloje la manivel ubicada delante de la máquina, moviéndola alternativamente hacia los lados y hacia delante.
- Lave las piezas con agua y jabón neutro.
- El montaje del cabezal de la máquina debe realizarse de modo que el pin entre firmemente en la tapa de la caja como se ilustra en la Fig. 06.
- Apriete la manivela para que el cabezal quede completamente fijo.
- El montaje de los componentes internos debe realizarse de modo inverso.

FIGURA 06



⚠ Antes de encender la máquina, asegúrese de que el PIN DEL CABEZAL esté perfectamente encajado en el ORIFICIO DE GUÍA DE LA TAPA DE LA CAJA y que la MANIVELA esté correctamente apretado. Si el equipo se enciende sin que el CABEZAL esté correctamente ajustado y apretado, el CABEZAL puede girar, causando daños irreparables al equipo, así como lesiones al operador.

⚠ Al montar el cabezal completo, no apriete demasiado el volante N° 04 (Fig.01), así se evita el bloqueo o rotura de los componentes internos.

4.1 Accionamiento

⚠ Apague el equipo cada vez que desee retirar el cabezal. El equipo no hace ruido. No deje utensilios como cuchillos, ganchos y otros en la bandeja de seguridad.

Asegúrese de que el montaje de los componentes del cabezal esté en la secuencia correcta, como se muestra en la Fig. 07.

El accionamiento se realiza como se describe a continuación:
1 - Enchufe el equipo en el tomacorriente de energía eléctrica

2 - Verifique que la bandeja de seguridad n° 02 (Fig. 01) esté correctamente colocada en su lugar de trabajo;

3 - Presione la tecla ON/OFF n° 05 (Fig. 01) a la posición "I" haciendo que el equipo se encienda.

4.2 Procedimiento para el funcionamiento

⚠ Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos extraños (cubiertos, mangos, etc.) para empujar el producto a procesar hacia dentro del cabezal y mucho menos las manos. Utilice el empujador n°01 (Fig.01) para realizar esta operación. El producto a procesar dentro del cabezal tiene la función de lubricar y enfriar los componentes del cabezal. Por lo tanto, no deje el equipo encendido vacío, ya que de esta manera se calentará demasiado y dañará sus componentes.

El molino de carne es un equipo que funciona a alta velocidad y, por lo tanto, necesita que la alimentación sea igualmente rápida.

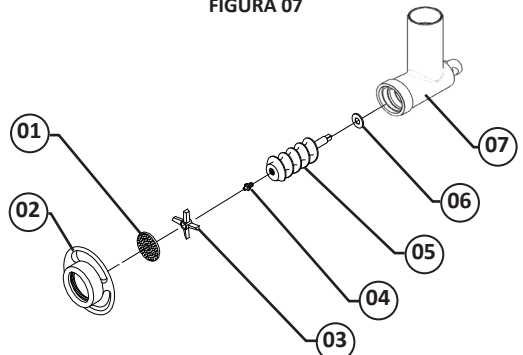
⚠ Para un molido óptimo y prolongar la vida útil de los componentes de corte, se recomienda utilizar carnes magras. La acumulación de fibras elásticas entre el travesaño y el disco aumenta la fricción, lo que puede provocar el sobrecalentamiento del equipo y la sobrecarga del motor.

Para alimentarlo, coloque los trozos de carne en la Bandeja de Seguridad N°02 (Fig.01), y llévelos con las manos a la entrada del cabezal de alimentación. Con la ayuda del empujador n° 01 (Fig. 01), empújelos hacia el cabezal, donde serán arrastrados por el tornillo sinfín.

4.3 Montaje de los componentes internos del Cabezal

⚠ Observe la posición de los componentes internos del cabezal para que no haya reversiones en el montaje, ya que si esto sucede, se producirán daños irreversibles.

FIGURA 07



01 - Disco 5mm y 8mm PS8

Disco 5mm (Opcionales

3mm y 8mm) PS10

02 - Volante

03 - Cruceta

04 - Pin del tornillo sinfín

05 - Tornillo sinfín

06 - Arandela de fibra

07 - Cabezal

4.4 Ajuste y reemplazo de los componentes

4.4.1 Afilado de los discos y crucetas

El afilado del (de los) disco(s) y de la cruceta debe realizarse periódicamente. Esto asegura que la carne se muele con calidad y que el equipo trabaje con menos esfuerzo, aumentando su vida útil. La frecuencia de afilado de estos componentes dependerá de la frecuencia de uso de la máquina.

VERIFIQUE EL AFILADO CON REGULARIDAD.

Si usted tiene alguna pregunta sobre el proceso de afilado, busque una Asistencia autorizada de Skymssen (ATA).

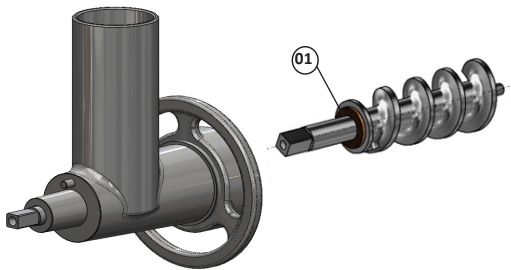
4.4.2 Arandela de fibra

La Arandela de Fibra N° 01 (Fig.08) es esencial para el correcto funcionamiento del molino, asegurando que el cabezal funcione correctamente y evitando el desgaste del eje del tornillo sinfín. Ella debe reemplazarse cuando se desgasta y se vuelva delgada. La vida útil de la arandela de fibra dependerá del tiempo de uso de la máquina.

VERIFIQUE SU ESTADO CON REGULARIDAD.

- *NO UTILICE LA MÁQUINA SIN LA ARANDELA DE FIBRA.
- *NO USE DOS ARANDELAS DE FIBRA AL MISMO TIEMPO.
- *NO USE ARANDELAS QUE SEAN DE OTRO MATERIAL.

FIGURA 8



4.4.3 Caja de engranajes

El molino de carne es un equipo que funciona con una caja de reducción lubricados con aceite.

Para garantizar la vida útil del equipo durante mucho más tiempo, verifique el nivel de aceite cada 5.000 horas, así que lleve el equipo a la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) de Skymssen.

La cantidad de aceite utilizada en el molino de carne es de 60 ml, y se recomienda el uso de aceite UNITRON 140 - CASTROL o aceite similar con viscosidad (SAE140, APIGL-4, ANP 1006).

5. LIMPIEZA

Algunas partes del equipo deben retirarse para su limpieza, como:

- Bandeja,
- Empujador,
- Cabezal y sus componentes internos.

La limpieza del cabezal y sus componentes internos debe realizarse de acuerdo a la siguiente información:

- Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.
 - Retire el empujador n° 01 (Fig. 01) y la bandeja de seguridad n° 04 (Fig. 01).
 - Con el cabezal montado en el equipo, afloje el volante, pero no lo retire completamente del cabezal.
 - Sosteniendo el cabezal n° 02 (Fig. 01) afloje la manivela ubicada en el lado derecho (Fig. 06), moviéndolo alternativamente hacia los lados y hacia adelante.
 - Retire el cabezal del equipo.
 - Retire el volante del cabezal.
 - Retire las partes internas del cabezal (cuchilla, disco y tornillo sinfín). Para hacerlo más fácil, se puede empujar el tornillo sinfín a través de su parte posterior.
- Lave todas las piezas con agua caliente y jabón neutro. Para hacer que el montaje proceda de modo la inverso.

⚠ La limpieza del cabezal del molino de carne debe realizarse diariamente para garantizar la seguridad y la calidad en el uso.

Para eso, es necesario retirarlo de la molino de acuerdo con las instrucciones de este manual, permitiendo una limpieza completa y adecuada antes de su reutilización.

⚠ No guarde el cabezal con el producto dentro, ya que podría congelarse.

⚠ Este aparato no debe lavarse con chorro de agua o limpiador de vapor.

Escanee el código QR en el lateral para obtener informaciones sobre el cuidado del acero inoxidable.



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 – Verifique el punto 5 LIMPIEZA en este manual.

* Cableado – Revise todos los cables en busca de daños y todos los contactos eléctricos (terminales) en busca de apriete y 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 su funcionamiento sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el punto 2 Instalación y antes de funcionamiento en este manual.

* Vida útil: 50.000 ciclos de acuerdo con la norma de ensayo.

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 el apriete de todos los terminales eléctricos del aparato, para evitar posibles contactos defectuosos;
- Verificar las posibles 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 reset y el circuito electrónico en busca de signos de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o daño mecánico.
- Verificar las posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar los retenedores, juntas tóricas y otros sistemas de sellado.

Escanee el **código QR** en el lateral para obtener informaciones básicas de seguridad y mantenimiento.



7. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este equipo ha sido 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. Además, Metalúrgica Skymesen Ltda. pone a su disposición toda su red de Asistentes Técnicos Autorizados, que estarán encantados de atenderle. La Lista de Asistentes Técnicos Autorizados se puede consultar en el sitio web www.skymesen.com.

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipo no se enciende.	- Falta de energía eléctrica; - Engranajes desgastados o rotos; - Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipo.	-- Verifique si hay energía eléctrica; - Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica. - Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica.
- Olor a quemado y/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipo.	- Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica.
- El equipo se enciende, pero cuando el producto se coloca en el equipo, se detiene o gira a bajavelocidad.	- Engranajes desgastados o rotos; - Problemas con el motor eléctrico.	- Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica. - Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto.	- Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica.
- Ruidos extraños.	- Rodamientos defectuosos	- Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica.
- El producto procesado sale aplastado.	- Falta uno de los componentes del cabezal o su montaje incorrecto; - Discos o Crucetas no cortan.	- Verifique la secuencia de montaje de acuerdo con la (Fig.06); - Consulte el punto 4.3.1 en este manual.
- El cabezal se detiene durante el funcionamiento.	- Falta de energía eléctrica 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; - Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica. - Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica.
- Fuga de aceite en la caja de cambios.	- Sistema de sellado del equipo dañado.	- Póngase en contacto con la Asistencia Técnica Autorizada (ATA) o con el soporte de la fábrica.

Para obtener informaciones detalladas sobre los términos de garantía de este producto, consulte el término de garantía incluido en el embalaje. Este documento describe la cobertura de los términos de garantía, el plazo de cobertura, los procedimientos para activar la asistencia técnica autorizada y los requisitos para mantener la validez de la garantía. Se recomienda hacer una lectura atenta de este término para garantizar el uso adecuado de la garantía.

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO

