

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



CITRUS JUICER, STAINLESS STEEL, POLYPROPYLENE LIQUIDS CHAMBER
EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS INOXIDABLE, CÁMARA DE JUGOS POLIPROPILENO

MODEL/MODELO
ES/ES SUPER

690757 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 25/06/2025

Metalúrgica Skymssen Ltda.

Rodovia Ivo Silveira 9525

Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil

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

CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

1. INTRODUCTION

This appliance is intended for use in domestic and similar applications, such as:

- Personal kitchen areas in stores, offices and other work environments;
- Farmhouses;
- For clients in hotels, motels and other types of residential environments.

1.1 Security

The instructions below must be followed to avoid accidents; failure to do so could result in serious injury:

- 1.1.1 Never use this equipment with: wet clothes or feet and/or on a damp or wet surface, do not immerse it in water or any other liquid and do not use a jet of water directly on the equipment.
- 1.1.2 If the equipment has been dropped, damaged in any way or does not work, it must be taken to an Authorized Service Centre.
- 1.1.3 The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in personal injury.
- 1.1.4 Keep your hands and any utensils away from moving parts of the appliance while it is in operation to avoid personal injury or damage to the equipment.
- 1.1.5 Never wear clothes with wide sleeves, especially at the cuffs, during operation.
- 1.1.6 Make sure that the voltage of the equipment and the mains voltage are the same, and that the equipment is properly connected to the grounding network.
- 1.1.7 Before starting the machine, make sure that the Large Chestnut No. 09 (Big chestnut N°09) or Small Chestnut No. 10 (Small chestnut N°10) and the Juice Chamber No. 02 a (Juice chamber N°02) re securely in place..

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

⚠ It is recommended that children are supervised to ensure that they are not playing with the device.

⚠ This equipment has a safety system to guarantee the integrity of the operator. The equipment must be operated in accordance with the “Operating procedures” section of this manual. Other procedures for operating the equipment are unsafe, in which case the equipment must not be used.

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

⚠ Do not use the equipment if it has a damaged cable or plug. If it is, replace the damaged cable with one that meets the technical and safety specifications. This replacement must be carried out by a qualified professional and must comply with local safety regulations. Make sure that the power cable does not rest on the edge of the table/ counter or touch hot surfaces.

⚠ In an emergency, disconnect the plug from the socket.

⚠ This equipment can be used continuously as long as the machine’s limits are respected, i.e. the orange juice must be extracted gently, pressing the orange against the chestnut without forcing the motor to stop.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

Figure 01



- 01 - Lid
- 02 - Juice chamber
- 03 - Motor Support Flange
- 04 - Office
- 05 - On/Off switch
- 06 - Base
- 07 - Sieve
- 08 - Cup
- 09 - Big chestnut
- 10 - Small chestnut

CHARACTERISTICS	UNIT.	ES	ES SUPER
Average Production	Oranges/min	8	8
Tension	V	110 / 220	110 / 220
Frequency	Hz	60	50-60
Nominal power	W	220	220
Motor Power	CV	0,25	0,50
Height	mm	335	335
Width	mm	305	305
Depth	mm	175	175
Net weight	kg	3,63	5,08
Gross weight	kg	4,15	5,60

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Positioning

Your equipment should be positioned and leveled on a dry, firm surface, preferably 850mm high.

3.2 Electrical Installation

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

Check whether the mains voltage to which the plug will be connected is 110 or 220 volts.

To adjust the voltage to that found in the mains, select the voltage using the voltage selector switch located on the bottom of the machine, and move the selector switch to the desired voltage.

This equipment is designed for 110 or 220 Volts (60Hz). When you receive the equipment, check the voltage registered on the label on the power cable.

The power cable has 3 round pins, one of which is the ground pin. It is mandatory that all 3 pins are properly connected before operating the equipment.

3.3 Security system

For the operator's safety, this equipment has a thermal protector that automatically shuts down the engine in the event of overheating. Wait a few minutes for the motor to cool down, at which point you should press the ON button again.

4. OPERATING PROCEDURES

⚠ Wait for the engine to come to a complete stop whenever you want to change the nuts.

- Check that the equipment is firmly in place.
- Before using your equipment, wash all parts that come into contact with the product to be processed with neutral soap and water.
- Connect the device to the mains.
- It is activated via the on/off switch N°05 located on the front of Base N°06.
- Juice extractors are machines that work at high speed.
- First, cut the orange or lemon in half
- With the equipment switched on, hold one of the halves and press it onto the Large Nut No. 09 or Small Nut No. 10 which is fitted to the Motor Shaft. The juice contained in the fruit will automatically pass through Sieve No. 07 and into Cup No. 08.

5. CLEANING

The equipment must be thoroughly cleaned and sanitized:

- Before being used for the first time;
- After each day's operation;
- Whenever it is not used for a prolonged period;
- Before putting it into operation after a prolonged period of inactivity.

Some parts of the equipment can be removed for cleaning:

- Lid
- Juice Chamber
- Chestnuts

Remove the Lid N°01, the Large Chestnut N°09 and the Small Chestnut N°10 and then the Juice Chamber N°02. Wash all parts with mild soap and water.

After each use of the equipment, clean the shaft of the electric motor, ensuring that all dirt is removed. Then dry the shaft completely to prevent moisture build-up and apply a thin layer of food-grade mineral oil to prevent oxidation.

To assemble the previously removed parts, proceed in the reverse sequence to the items mentioned above.

Scan the **QR Code** opposite for information on caring for stainless steels.



6. MAINTENANCE

Maintenance should be seen as a set of procedures aimed at keeping equipment in the best possible working condition, increasing its useful life and safety.

- * Cleaning - Check item 5 Cleaning in 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 to ensure that all components are working correctly and that the device is operating normally.
- * Installation - Check the installation of your equipment according to item 2 Installation and Pre-Operation of this manual.

1 - Items to be checked and executed monthly:

- Check the electrical installation;
- Measure the voltage of the socket;
- Measure the operating current and compare with the nominal current;
- Check that all the electrical terminals on the appliance are tight, to avoid possible bad contacts;
- Check the shaft of the electric motor for possible play;
- Check the wiring and electrical cable for signs of overheating, poor insulation or mechanical failure.

2 - Items to be checked or carried out every 3 months:

- Check electrical components such as the on/off switch, emergency button, reset button and electronic circuits for signs of overheating, poor insulation or mechanical failure.
- Check for possible play in the bearings.
- Check seals, o-rings, v-rings and other sealing systems.
- Check that all bolts and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

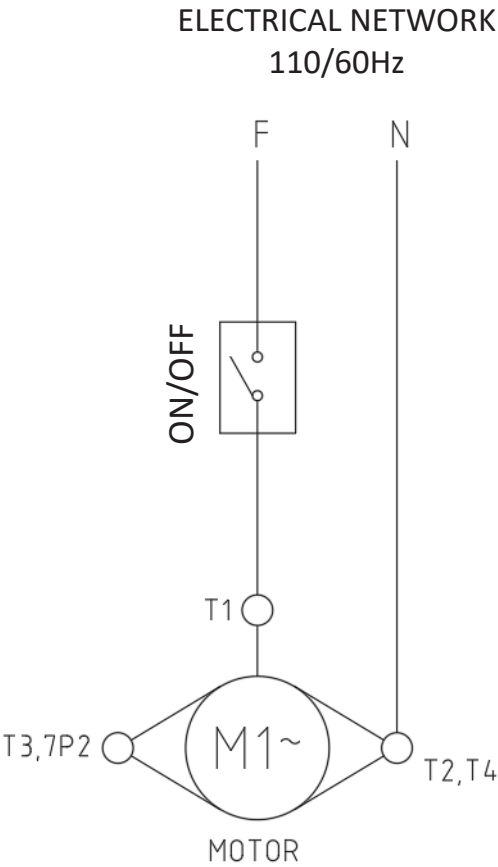
Scan the **QR Code** opposite for information on caring for stainless steels.



7. PROBLEM SOLVING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The machine won't start	- Lack of electricity - Problem with the machine's internal or external electrical circuit	- Check if there is electrical power. - Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Smell of burning and/or smoke	- Problem with the machine's internal or external electrical circuit	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- The machine turns on but when the product is placed in the equipment, it stops or rotates at a low speed.	- Problems with the electric motor. - Worn or broken nut insert.	- Call Authorized Technical Assistance (ATA). - Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Damaged electrical cable.	- Failure to transport the product.	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Strange noises	- Defective bearings	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).

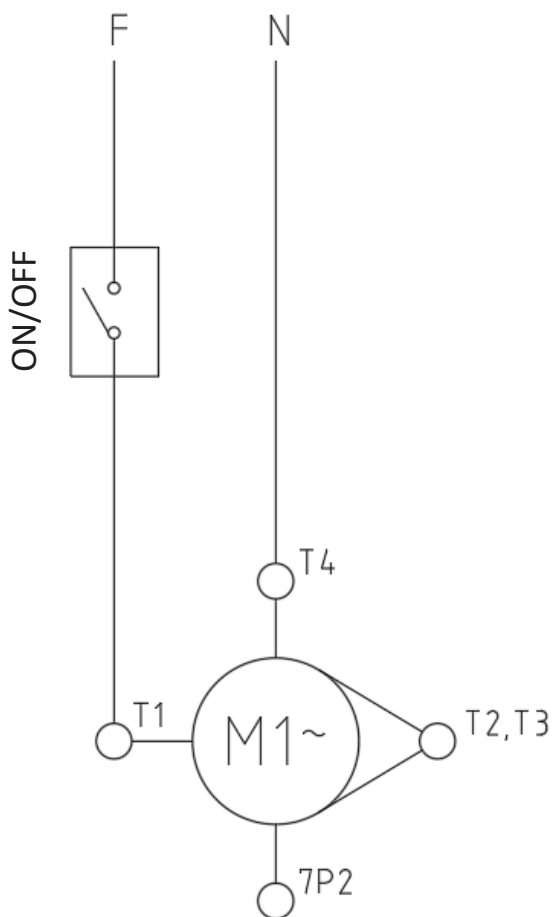
8. ELECTRIC DIAGRAM



NOTE: STANDARD DIRECTION OF ROTATION FOR THIS MACHINE: COUNTERCLOCKWISE.

ELECTRICAL NETWORK

220V/50-60Hz



NOTE: STANDARD DIRECTION OF ROTATION FOR THIS MACHINE: COUNTERCLOCKWISE.

1. INTRODUCCIÓN

Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similares, tales como:

- Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales:
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencias.

1.1 Seguridad

Las instrucciones que se indican a continuación deben ser seguidas estrictamente con el fin de evitar accidentes, de lo contrario, podrán producirse lesiones graves.

1.1.1 Nunca utilice este equipo con las ropas o pies mojados y/o sobre una superficie húmeda o mojada. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido y no utilice un chorro de agua directamente sobre el equipo.

1.1.2 Si el equipo se cae y de alguna forma sufre algún daño o no funciona, deberá llevarse a un Centro de Asistencia Técnica Autorizado.

1.1.3 El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante puede provocar lesiones corporales.

1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejado de las partes en movimiento del aparato mientras esté en funcionamiento para evitar lesiones corporales o daños al equipo.

1.1.5 Nunca use ropas con mangas sueltas, especialmente en las muñecas, durante la operación.

1.1.6 Asegúrese de que el voltaje del equipo y de la red eléctrica sean los mismos, y que el equipo esté correctamente conectado a la red de puesta a tierra.

1.1.7 Antes de encender la máquina, asegúrese de que la Castaña Grande n.º 09 o la Castaña Pequeña n.º 10 y la Cámara de Zumos n.º 02 estén firmes en sus posiciones.

⚠ Este equipo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del equipo o que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

⚠ Se recomienda que los niños sean supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

⚠ Este equipo cuenta con un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La puesta en marcha del equipo debe estar de conformidad con el punto “Procedimientos de operación” de este manual. Otros procedimientos para operar el equipo no son seguros, en estas condiciones el equipo no se debe utilizarlo.

⚠ Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, antes de quitar accesorios, antes de introducir los accesorios, antes de realizar su mantenimiento y cualquier otro tipo de servicio.

⚠ No utilice el equipo si el cable o el enchufe están dañados. En dicho caso, sustituya el cable dañado por uno que cumpla con el pliego técnico y con las especificaciones de seguridad. Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá cumplir con las normas de seguridad locales. Asegúrese de que el cable de alimentación no apoyar sobre el borde de la mesa/

mostrador ni toque superficies calientes.

⚠ En caso de emergencia, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

⚠ Este equipo se puede utilizar de forma continua siempre que se respeten los límites de la máquina, es decir, la extracción del zumo de naranja debe ser llevado a cabo de forma suave, presionando la naranja contra la castaña sin forzar la parada del motor.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01



- 01 - Tapa
- 02 - Cámara de Zumos
- 03 - Brida Soporte del Motor
- 04 - Gabinete
- 05 - Interruptor de encendido/apagado
- 06 - Base
- 07 - Tamiz
- 08 - Vaso
- 09 - Castaña Grande
- 10 - Castaña Pequeña

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ES	ES SUPER
Producción Media	Naranjas/min.	8	8
Voltaje	V	110 / 220	110 / 220
Frecuencia	Hz	60	50-60
Potencia Nominal	W	220	220
Potencia Motora	CV	0,25	0,50
Altura	mm	335	335
Ancho	mm	305	305
Profundidad	mm	175	175
Peso Neto	kg	3,63	5,08
Peso Bruto	kg	4,15	5,60

3. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN PREVIA

3.1 Posicionamiento

Su equipo deberá estar posicionado y nivelado sobre una superficie seca y firme, preferiblemente a 850 mm de altura.

3.2 Instalación Eléctrica

Se suministra este equipo con un interruptor selector de voltaje, y el producto sale de la fábrica con el voltaje seleccionado a 220V.

Verifique el voltaje de la red eléctrica a la que será conectado el enchufe del equipo, si es 110 o 220 Voltios.

Para ajustar el voltaje de acuerdo con el que se encuentra en la red eléctrica, seleccione el voltaje por medio del interruptor selector de voltaje ubicado en la parte inferior de la máquina y mueva el interruptor selector al voltaje deseado.

Este equipo fue desarrollado para 110 o 220 Voltios (60Hz). Al recibir el equipo, verifique el voltaje registrado en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El cable de alimentación cuenta con 3 clavijas redondas, una de las cuales es la clavija de conexión a tierra - Clavija a tierra. Es obligatorio que las 3 clavijas estén correctamente conectadas antes de activar el equipo.

3.3 Sistema de Seguridad

Para la seguridad del operador, este equipo cuenta con un protector térmico que apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Espere unos minutos a que el motor se enfríe, momento en el cual deberá presionar nuevamente el botón ON del equipo.

4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

⚠ Espere a que el motor se detenga por completo siempre que desee cambiar las castañas.

- Compruebe que el equipo esté firmemente fijado en la estación de trabajo.
- Antes de utilizar su equipo, se deben lavar con agua y jabón neutro todas las partes que entren en contacto con el producto a ser procesado.
- Conecte el equipo a la red de energía eléctrica.
- Su activación se da por medio del interruptor de encendido/apagado n.º 05, que se ubicado en la parte frontal de la Base n.º 06.
- Los Extractores de Zumos son máquinas que trabajan a alta velocidad.
- Primero, corta la naranja o el limón por la mitad.
- Con el equipo encendido, sujete una de las mitades y presiónela sobre la Castaña Grande n.º 09 o la Castaña Pequeña n.º 10 que está ajustada en el Eje del Motor. Automáticamente el zumo de la fruta pasará por el Tamiz n.º 07 y caerá dentro del Vaso n.º 08.

5. LIMPIEZA

El equipo deberá estar completamente limpio y desinfectado:

- Antes de ser utilizado por primera vez;
- Después de cada jornada de trabajo;
- Siempre que no se utilice durante un período prolongado;
- Antes de ponerlo en funcionamiento después de un largo periodo de inactividad.

Algunas piezas del equipo deben ser desmontadas para su limpieza.

- Tapa
- Cámara de Zumo
- Castañas

Retire la Tapa n.º 01, la Castaña Grande n.º 09 y la Castaña Pequeña n.º 10 y, en seguida, la Cámara de Zumos n.º 02.

Lave todas las piezas con agua y jabón neutro.

Después de cada uso del equipo, realice la limpieza del eje del motor eléctrico, asegurándose de eliminar toda la suciedad. En seguida, séquelo completamente para evitar la acumulación de humedad y aplique una fina capa de aceite mineral de grado alimenticio para prevenir la oxidación.

Para ensamblar las piezas anteriormente retiradas, proceder en orden inverso a la secuencia de los puntos mencionados antes.

Escanee el **Código QR** que figura al lado para obtener información sobre el cuidado del acero inoxidable.



6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos que tienen como objetivo mantener el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento, proporcionando un aumento de su vida útil y de seguridad.

*Limpieza – Consulte el punto 5 Limpieza en este manual.

*Cableado – Compruebe que todos los cables no presenten deterioro y que todos los contactos eléctricos (terminales) estén bien apretados y que no presenten corrosión.

*Contactos – Interruptor de encendido/apagado, botón de emergencia, botón de reset, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para asegurarse de que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea regular sin inconvenientes.

*Instalación – Verifique la instalación de su equipo según el punto 2 Instalación y Operación previa de este manual.

1 - Puntos a revisar y realizar mensualmente:

- Verifique la instalación eléctrica;
- Mida el voltaje de la toma de corriente;
- Mida la corriente de operación y compárela con la corriente nominal;
- Verifique el apriete de todos los terminales eléctricos del aparato para evitar posibles malos contactos;
- Compruebe las posibles holguras en el eje del motor eléctrico.
- Revise el cableado y los cables eléctricos para detectar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o daños mecánicos.

2 - Puntos que deben revisarse o realizarse cada 3 meses:

- Revise los componentes eléctricos como el interruptor de encendido/apagado, el botón de emergencia, el botón reset y los circuitos electrónicos para detectar signos de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o daño mecánico.
- Verifique posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Revise los anillos de retención, anillos o rings, anillos v rings y demás sistemas de sellados
- Compruebe que todos los tornillos y tuercas estén bien apretados para evitar posibles daños al equipo.

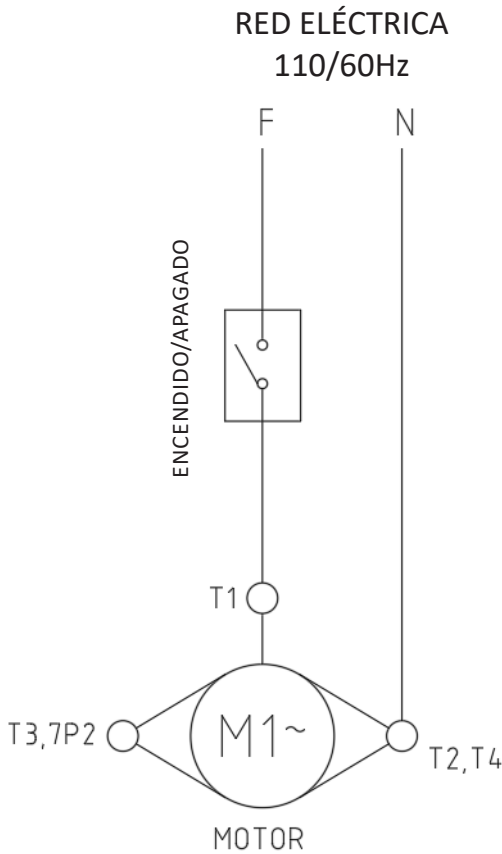
Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

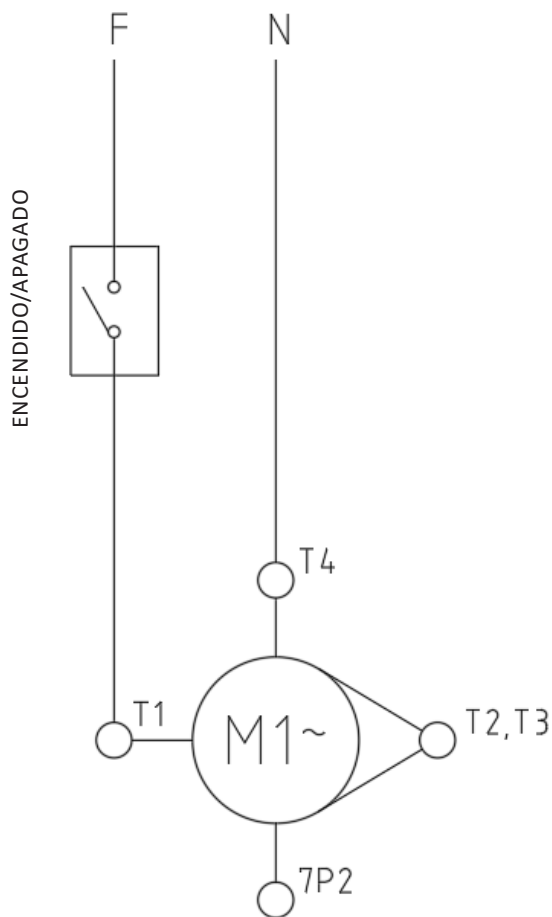
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La máquina no enciende.	- Falta de energía eléctrica - Problema con el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Verifique si hay energía eléctrica - Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Olor a quemado y/o a humo.	- Problema con el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- La máquina enciende, pero cuando se coloca el producto en el equipo, se detiene o gira a baja velocidad.	- Problemas con el Motor Eléctrico. - Encaje de la castaña desgastada o rota.	- Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA). - Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Cable eléctrico dañado.	- Fallo en el transporte del producto.	- Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Ruidos extraños.	- Cojinetes defectuosos.	- Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



NOTA: DIRECCIÓN DE ROTACIÓN ESTÁNDAR PARA ESTA MÁQUINA: SENTIDO ANTIHORARIO.

RED ELÉCTRICA
220V/50-60Hz



NOTA: DIRECCIÓN DE ROTACIÓN ESTÁNDAR PARA ESTA MÁQUINA: SENTIDO ANTIHORARIO.

