

MANUAL DE INSTRUÇÕES



CUTTER, INOX, 4 LITROS

MODELO

CR-4L

69945.5 - PORTUGUÊS
Data de Revisão: 06/11/2023

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

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

KIT: 699453

SUMARIO

1. INTRODUÇÃO	2
1.1 Segurança	2
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO	3
3.1 Posicionamento	3
3.2 Instalação Elétrica	3
3.3 Pré Operação.....	4
4. OPERAÇÃO	4
4.1 Acionamento	4
4.2 Procedimento para Operação	4
4.3 Sistema de segurança	5
5. LIMPEZA	5
6. MANUTENÇÃO	5
7. NORMAS OBSERVADAS.....	6
8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	6
9. DIAGRAMA ELÉTRICO	7

1. INTRODUÇÃO

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente este equipamento é potencialmente PERIGOSO. A manutenção, a limpeza ou qualquer outro serviço, deve ser feito por uma pessoa devidamente treinada, com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Leia todas as instruções.

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e em superfície úmida ou molhada, tampouco o mergulhe em água ou outro líquido, nem utilize jato de água diretamente sobre a máquina.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte o aparelho da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo ou de inserir ou remover acessórios, quando em manutenção ou qualquer

outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

1.1.9 Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.10 Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

1.1.11 Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados, não poderá ser superior a 40°C.

1.1.12 Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;

- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

⚠ Para maior segurança do usuário este equipamento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

⚠ Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

⚠ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

⚠ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

⚠ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

⚠ Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

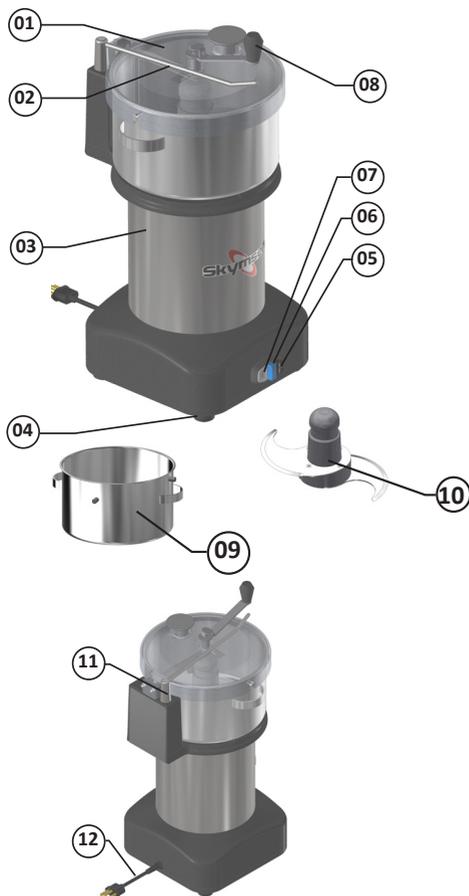
2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Skymen.

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	CR-4L
Capacidade Máxima do Copo	L	4
Tensão	V	127 ou 220
Frequência	Hz	60
Potência Nominal	W	800
Altura	mm	465
Largura	mm	265
Profundidade	mm	275
Peso Líquido	kg	15,35
Peso Bruto	kg	16,60

FIGURA 01



01 - Tampa de Proteção

02 - Alavanca

03 - Gabinete

04 - Pé

05 - Chave Desliga

06 - Pulsar

07 - Chave Liga

08 - Raspador - opcional

09 - Copo

10 - Lâmina

11 - Sensor da Tampa

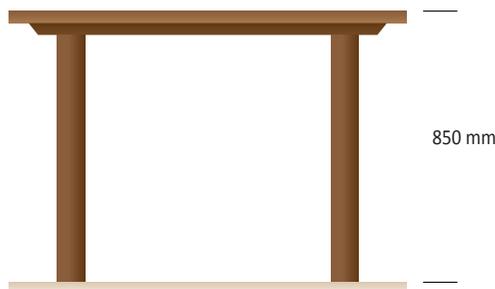
12 - Cabo com plugue

⚠ Esse produto NÃO É BIVOLT. Verifique a tensão correta antes de ligar o equipamento.

3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme, com preferencialmente 850 mm de altura.



3.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 volts (60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

⚠ Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

3.3 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.4 Limpeza).

Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho, caso não esteja ajuste a altura dos pés da máquina com auxílio de uma chave de boca.

4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Para ligar o equipamento proceda da seguinte maneira:

- 1 - Ligue o equipamento na rede de energia elétrica;
- 2 - Verifique se a Tampa de proteção Nº 01 (Fig. 01) e o Copo Nº 09 (Fig. 01) estão posicionados corretamente;
- 3 - Pressione a Chave Liga Nº 07 (Fig. 01) para acionar o equipamento.
- 4 - Pressione a Chave Desliga Nº 05 (Fig. 01) para desligá-lo.

4.2 Procedimento para Operação

O procedimento de operação desta máquina é muito simples, basta seguir a sequência abaixo:

- 1 - Coloque o produto a ser picado ou processado no interior do Copo Nº 09 (Fig. 01);
- 2 - Verifique o item 3.2.1 para estimar o tempo de operação necessário para o produto desejado;
- 3 - Posicione corretamente o Copo e, sobre ele, a Tampa de proteção. Por segurança, a máquina não funciona se estes estiverem fora do lugar;
- 4 - Trave a Tampa com a Alavanca Nº 02 (Fig. 01);
- 5 - Faça todo o processo descrito no item 3.1.
- 6 - Aguarde o tempo de operação estimado para o produto (item 3.2.1);
- 7 - Desligue a máquina;
- 8 - Abra a Tampa;
- 9 - Retire a Lâmina Nº 10 (Fig. 01) com muito cuidado, pois são muito afiadas;
- 10 - Retire o Copo;
- 11 - Retire o produto processado.

⚠ Antes de iniciar a operação tome muito cuidado para que utensílios tais como talheres, ganchos ou outros objetos não fiquem dentro do copo.

4.2.1 Tempo aproximado de preparo

QUADRO 02

DIVERSOS	Tempo aproximado	Quantidade [min - máx]
Molho de tomate	20 - 40 segundos	300 - 1600 g
Maioneses	até 3 minutos	200 - 1500 g
Purê de Batatas	até 2 minutos	300 - 1500 g
Farinha de rosca	20 - 40 segundos	100 - 400 g
** Pasta de amendoim	até 4 minutos	300 - 1000 g
CARNES		
Carne	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Carne p/salada	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Almôndegas	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
Kibes	10 - 20 segundos	200 - 1500 g
CONDIMENTOS PARA SOPA		
Cebola	5 - 20 segundos	200 - 1600 g
Alho	5 - 20 segundos	60 - 1600 g
Salsa	5 - 20 segundos	60 - 1000 g
FRUTAS E GELÉIAS		
Salada de Frutas	10 - 20 segundos	200 - 1600 g
Geléia de Maçã	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Geléia de Pera	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
Geléia de Pêssego	10 - 40 segundos	800 - 1600 g
PATÊS		
Fígado	até 1 minuto	200 - 1500 g
Salmão	até 1 minuto	200 - 1500 g
Anchova	até 1 minuto	200 - 1500 g
Lagosta	até 1 minuto	200 - 1500 g

**O processamento de ingredientes como pasta de amendoim ou com consistência similar, gera um aquecimento excessivo no copo do equipamento, por tanto deve-se deixar o mesmo esfriar antes de efetuar novo processamento, pois danos irreparáveis poderão ocorrer.

4.3 Sistema de Segurança

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o aparelho de reiniciar automaticamente quando a energia é restabelecida após uma desconexão temporária.

A máquina possui parada de segurança que atua sempre que a tampa for aberta.

Para prevenir acidentes o equipamento não funciona caso a Tampa de Proteção não esteja posicionada corretamente.

⚠ Sempre que houver falta momentânea de energia ou a tampa for aberta sem desligar a máquina, repita a operação do item 3.1 para ligar a máquina.

⚠ Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item “Operação” deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

⚠ Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

5. LIMPEZA

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada nos seguintes casos:

- Antes de ser usada pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia.
- Sempre que não for utilizada por um período prolongado;
- Antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

Tampa

- A tampa pode ser limpa em água corrente com sabão neutro. Após a limpeza recomenda-se secar com uma flanela fina para melhor resultado. Para evitar riscos e marcas não utilize nenhum produto abrasivo como esponjas ou panos grossos na limpeza do produto.

Lâmina

- Para limpeza da lâmina deve-se desencaixá-la do eixo central puxando cuidadosamente para cima. Pode-se lavar com água corrente e sabão neutro. Deve-se tomar muito cuidado com as partes cortantes da lâmina já que estas são muito afiadas.

Copo

- Deve-se retirar a lâmina para que seja retirado o copo. Após retirar a lâmina basta simplesmente erguer o copo. O copo também deve ser lavado com água corrente e sabão neutro desde que não esteja junto ao corpo da máquina.

- Para as outras partes da máquina, como gabinete e suporte do copo, recomenda-se a limpeza com pano úmido.

⚠ Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

- * Limpeza – Verificar item 3.3 Limpeza deste manual.
- * Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- * Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.
- * Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o’rings, anéis v’rings e demais sistemas de vedações.
- Verificar o aperto de todos os parafusos e porcas, para evitar possíveis danos ao equipamento.

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



7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Metalúrgica Skymesen Ltda. coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo. A Relação de Assistentes Técnicos Autorizados pode ser consultada no site www.skymesen.com

QUADRO 03

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica. - A tampa não está posicionada corretamente. - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Verifique se a tampa esta posicionada corretamente. - Destrave o botão de emergencia. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado	- Falha no transporte do produto	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
-Ruídos estranhos	- Rolamentos defeituosos	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

