

INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



CITRUS JUICER
EXPRIMIDORA DE CITRUS

MODEL/MODELO

EX

70086.0 - INGLÊS/ESPAÑOL
Data de Revisão: 11/09/2023
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

SUMMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	2
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	3
3.1 Placement of the equipment.....	3
3.2 Electrical Installation.....	3
3.3 Safety System	3
4. OPERATIONAL PROCEDURES	3
5. CLEANING	3
6. MAINTENANCE	3
7. PROBLEMS RESOLUTION	4
8. ELECTRICAL DIAGRAMS.....	5

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

The instructions below must be followed to avoid accidents, non-compliance can cause serious injuries:

1.1.1 Never use this Equipment with wet clothes or wet feet or on a wet or humid surface, do not immerse it under water, do not place under any kind of water flow or similar, do not use water jets of any kind on the equipment.

1.1.2 If the Equipment physically falls down, suffers any kind of damage or has stopped working for any reason, it is necessary to call specialized technical assistance.

1.1.3 The use of unauthorized accessories that are not recommended by the manufacturer can lead to injuries.

1.1.4 Keep hands or any kind of devices, tools, accessories away from the moving parts of the Equipment while it is turning on and processing recipes to avoid potential damages to the Equipment and injuries to the end user.

1.1.5 Never operate the Equipment while wearing clothes with long sleeves, especially on the wrists.

1.1.6 Make sure that the voltage of Equipment and of the local electrical supply where the unit is going to be used match and are adequate to this kind of equipment. Also make sure that the equipment is properly grounded.

1.1.7 Before turning ON the machine, make sure the Large Crown N°09 or the Small Crown N°10 and the Juice Chamber N°02 are well fitted on their positions.

⚠ This Equipment cannot be operated by persons (children included) with reduced mental, sensorial or physical capacities. Persons without proper training of knowledge on how the equipment works cannot operate this equipment. Only apt and trained persons or persons under the supervision of an apt and trained supervisor must operate the equipment.

⚠ We recommend children to be watched to not allow them to play with the machine.

⚠ This equipment has a safety system to ensure the operator's integrity. The operation of the equipment must be in accordance with the item "Operation Procedures" of this manual. Other procedures for operating the equipment are unsafe, in this condition the equipment should not be used.

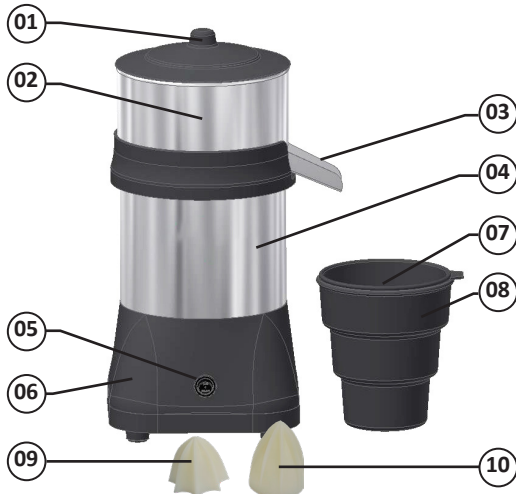
⚠ Always disconnect the Equipment from the power supply when: It is not being used, before realizing any cleaning or maintenance, before you place or take out any accessories, before you realize any kind of procedure or service with the unit.

⚠ Do not use the Equipment if there is any damage to the cord or plug. Make sure that the cord does not stay on the edge of a working table, station or furniture and make sure it is not in contact with hot surfaces. If the Cord is not in good conditions of use, to avoid accidents it must be replaced by the supplier, an authorized technician or someone qualified for the service.

⚠ If any emergency arises disconnect the Equipment from the power supply, unplug it from the electrical socket.

⚠ This equipment can be used continuously as long as the limits of the machine are respected, that is, the extraction of the orange juice must be done in a soft way, compressing the orange against the nut without forcing the engine to stop.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS



01 – Lid

02 – Juice Chamber

03 – Motor Support Flange

04 – Motor Housing

05 – ON/OFF Switch

06 – Base

07 – Sieve

08 – Cup

09 – Large Crown

10 – Small Crown

CHARACTERISTICS	UNIT	EX
Average Production	Oranges/Minute	8
Voltage	V	110 / 220
Frequency	Hz	50 / 60
Motor Power	CV	0,25
Consumption	KW/H	0,18
Height	mm	425
Width	mm	245
Depth	mm	210
Net Weight	kg	4
Gross Weight	kg	5

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Placement of the equipment

The Equipment must be placed and levelled on top of a firm and dry Surface, preferably with 850mm of height.

3.2 Electrical Installation

This Equipment was designed to work in the following voltages and frequencies: 110 or 220 V (50-60Hz). After unpacking the equipment, check the voltage informed on the tag placed at the electrical cord.

The plug has 3 pins, one of them is the ground wire. It is mandatory that all 3 pins be connected to the power supply before the equipment is turned on.

3.3 Safety System

To ensure the operator's safety, this equipment has a device that shuts down the motor in case of overheating. Please wait some minutes until the machine cools down, before turning it on again by pressing the ON button.

4. OPERATIONAL PROCEDURES

⚠ Always wait until the motor complete stop before changing the crown.

- Make sure that the Equipment is firm and stable on the working station.
- Before to use the equipment all the parts to be in contact with the product shall be washed with water and neutral soap.
- Connect the Equipment to the electrical power supply.
- To activate the Equipment press the ON/OFF button N°05, placed in the frontal display located at the motor base N°06.
- This Juice Extractor works with high speeds.
- First, cut the oranges or the lemons in two halves.
- Turn the machine ON, hold half of the fruit and press it down firmly against the crown N°09 or N°10 (Pic. 01) and the juice will run into the cup N°08 (Pic. 01) going first through the sieve N°07 (Pic. 01).

5. CLEANING

Equipment must be thoroughly cleaned and sanitized:

- Before being used for the first time;

- After the operation of each day;
- When not in use for an extended period;
- Before you put it into operation after prolonged downtime.

Some parts of the equipment may be removed for cleaning:

- Lid
- Juice Chamber
- Crowns

Remove the Lid N° 01 (Pic. 01), the Large Crown N° 09 or the Small Crown N° 10 (Pic. 01) and after the Juice Chamber N° 02 (Pic. 01).

Wash all the parts with water and neutral soap.

After each use of the equipment, clean the electric motor shaft, 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 follow the inverse path.

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

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



6. MAINTENANCE

It is considered MAINTENANCE the group of actions that aim to offer and grant the perfect working condition of the equipment, enlarging its useful life, and general user safety.

- * Cleaning – Check item 5 Cleaning of this manual.
- * Cords – Check if the cords are in good condition, without any damage and if all electrical terminals are in good condition and without oxidation.
- * Check the ON/OFF button, Reset button, electronic circuits and make sure that all these components are working correctly and in good condition, and that the use of the equipment is occurring in a normal way, without any inconvenient.
- * Installation – Check the installation of Your Equipment as per the item 2 – Installation and Pre Operation of this manual.

1 - Items to check and execute monthly:

- Check the electrical grid and installation of the work place;
- Measure the amperage intake of the electric power supply;
- Measure the working current and compare it to the nominal current;
- Check the electrical terminal connections of the Equipment to avoid contact failures;
- Check for possible wearing or looseness in the electric motor shaft;
- Check the wires of the electric cords for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.

- 2 – Items to check and execute every 3 months:
- Check the ON/OFF button, Reset button, electronic circuits for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.
 - Check for possible looseness in the assemblies and bearings.
 - Check the retainers, o’rings, v’rings and other seals.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

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



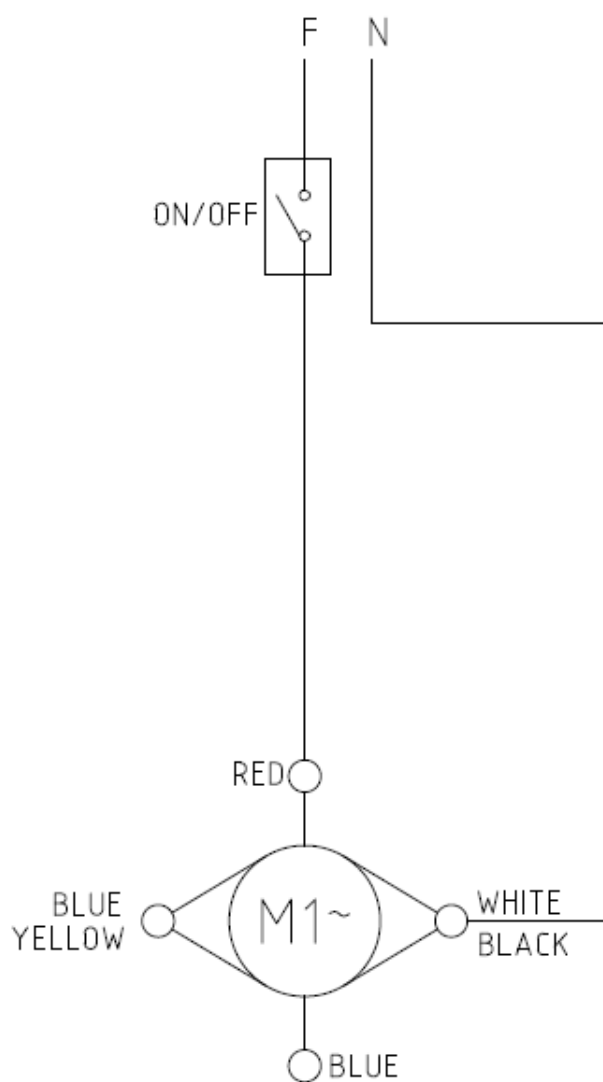
7. PROBLEMS RESOLUTION

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment does not start.	- Power shortage. - Problem in the external or internal wiring.	- Check the Power Source. - Call the Technical Assistance.
- Smoke and/or burnt smell.	- Problem in the external or internal wiring.	- Call the Technical Assistance.
- The machine turns ON but when the product is put in the machine, it stops or turn slowly.	- Problem with the Electrical Motor. - Crown grove worn out or broken.	- Call the Technical Assistance. - Call the Technical Assistance.
- Damaged Cord.	- Failure during the transport.	- Call the Technical Assistance.
- Unusual noises.	- Damaged Bearings.	- Call the Technical Assistance.

8. ELECTRICAL DIAGRAMS

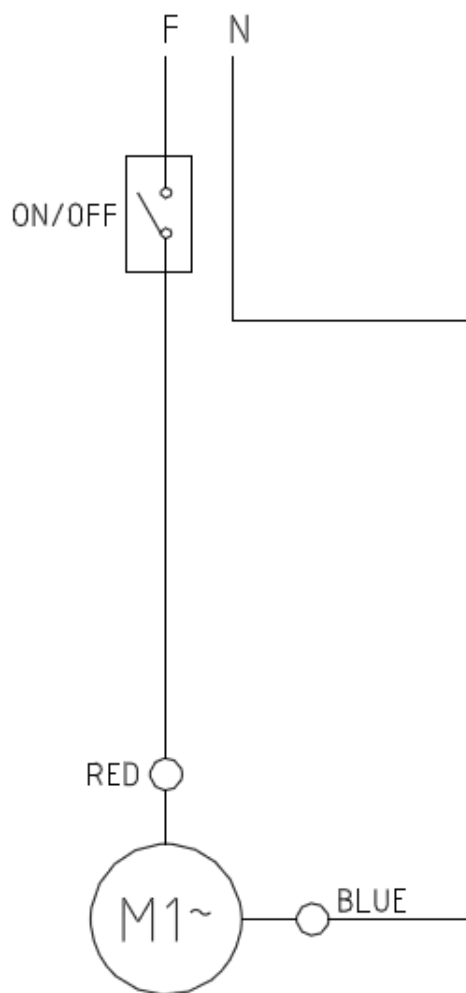
ELECTRIC NETWORK

110V/120 V

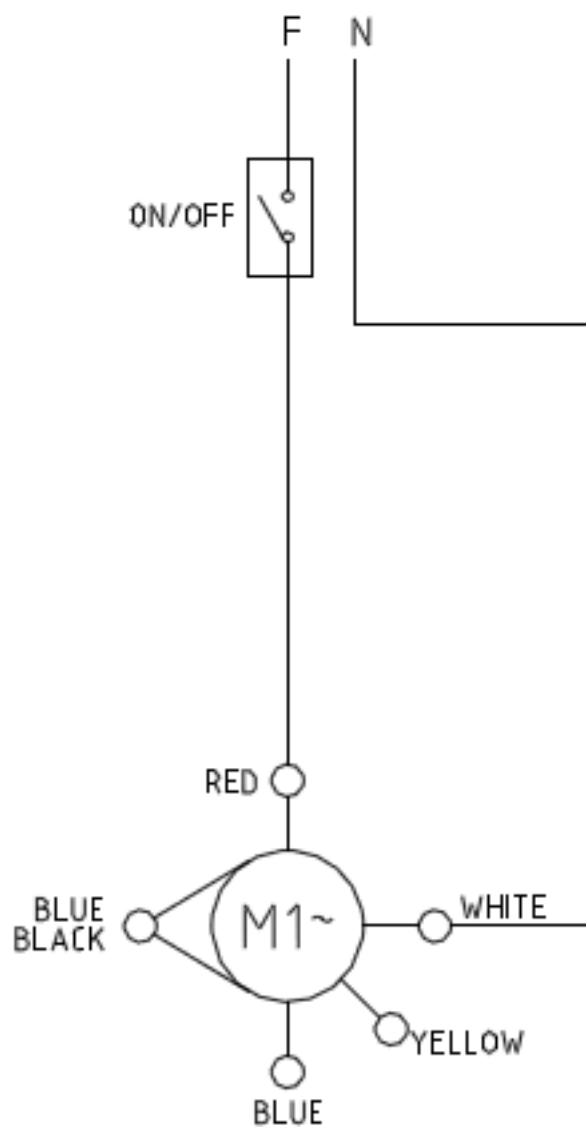


ELECTRIC NETWORK

220V/50Hz



ELECTRIC NETWORK
220V/60Hz



INDICE

1. INTRODUCCIÓN	8
1.1 Seguridad	8
2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN.....	9
3.1 Posicionamiento	9
3.2 Instalação Elétrica.....	9
4. PROCEDIMIENTOS DE USO.....	9
5. LIMPIEZA	9
6. MANTENIMIENTO.....	9
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO	11

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes, el incumplimiento puede causar lesiones graves:

1.1.1 Nunca utilice este equipamiento con ropas o pies mojados o en superficie húmeda o mojada, no sumergir el equipo en agua ni bajo el grifo y no utilice manguera de agua a presión sobre el equipamiento.

1.1.2 Si el equipamiento sufriera una caída, y se dañe de alguna forma o dejó de funcionar es necesario llamar el servicio técnico especializado.

1.1.3 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocasionar lesiones en el usuario.

1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejados de las partes en movimientos del equipo durante el funcionamiento para evitar posibles lesiones en el usuario y equipamiento.

1.1.5 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente en la muñeca.

1.1.6 Certifique que la tensión del equipamiento y de red eléctrica del local sean adecuadas para el uso de este equipo y que el equipo está conectado al cable tierra.

1.1.7 Antes de prender la máquina certifíquese que la Corona Grande Nº09 ó la Corona Pequeña Nº10 y la Cámara de Jugo Nº02 estén firmes en sus posiciones (Fig. 01).

⚠ Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por persona con falta de experiencia y conocimiento, salvo si hubiera recibido la capacitación adecuada o esté bajo la supervisión del encargado por su seguridad.

⚠ Recomendamos que se vigile a los niños para no

permitirles jugar con la máquina.

⚠ Este equipo posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipo debe estar de acuerdo con el ítem “Procedimientos de Operación” de este manual. Otros procedimientos para operar el equipo son inseguros, en esta condición el equipo no debe ser utilizado.

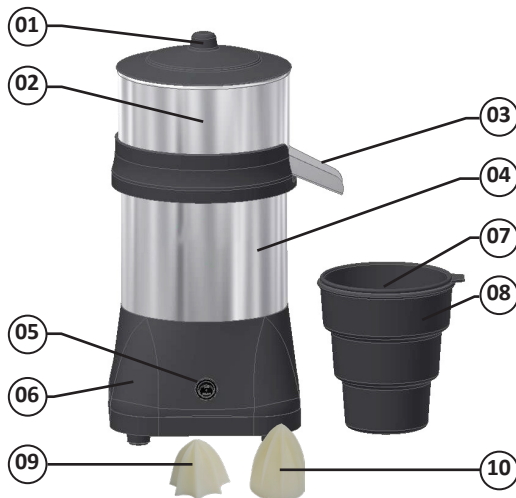
⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, al sacar o colocar accesorios, antes del servicio de mantenimiento o antes de cualquier tipo de servicio.

⚠ No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes. Si el enchufe estuviera dañado, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado.

⚠ En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

⚠ Este equipo puede utilizarse de forma continua siempre que se respeten los límites de la máquina, es decir, la extracción del zumo de naranja debe realizarse de forma suave, comprimiendo la naranja contra la nuez sin forzar la parada del motor.

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- | | |
|-------------------------------|---------------------|
| 01 – Tapa | 06 – Base |
| 02 – Cámara de Jugo | 07 – Cedazo |
| 03 – Flange Soporte del Motor | 08 – Vaso |
| 04 – Gabinete | 09 – Corona Grande |
| 05 – Llave prende/desliga | 10 – Corona Pequeña |

CHARACTERÍSTICAS	UNIDAD	EX
Producción Mediana	Naranjas /minutos	8
Voltaje	V	110 / 220
Frecuencia	Hz	50 / 60
Consumo	kW/h	0,18
Potencia Motora	CV	0,25
Altura	mm	425
Ancho	mm	245
Profundidad	mm	210
Peso Neto	kg	4
Peso Bruto	kg	5

3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado arriba de una superficie seca, firme y preferentemente con 850mm de altura.

3.2 Instalação Elétrica

Este equipamiento ha sido desarrollado para trabajar en los voltajes 110 ó 220 Volts (50 - 60Hz). Cuando recibir el equipamiento, verifique la tensión eléctrica informada en la etiqueta ubicada en el cable eléctrico.

El enchufe del cable de energía posee 3 clavijas, siendo que una es la clavija tierra. Es obligatorio que las 3 clavijas estén conectados a la red de energía antes de prender el equipamiento.

3.3 Sistema de Seguridad

Para la seguridad del operador, este equipamiento cuenta con protector térmico que desligará automáticamente el motor al presentar super calentamiento. Espere algunos minutos hasta que se enfríe el motor, cuando entonces debe presionar nuevamente el botón ON (prender) el equipamiento.

4. PROCEDIMIENTOS DE USO

⚠ Siempre que desear cambiar las Coronas espere por la completa parada del motor para hacerlo.

- Verifique si el equipamiento está firme en la mesada.
- Antes de usar el equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado deben ser lavadas con agua y jabón neutroo.
- Prenda el equipamiento a la red de energía eléctrica.
- El accionamiento se logra a través de la Llave ON/OFF N°05 que está ubicada en el tablero frontal de la Base N°06.
- Los Exprimidores de Cítricos son maquinas que trabajan en alta velocidad.
- Primeramente corte la naranja o limón en la mitad.
- Con la maquina prendida, agarre una de las mitades y presione la misma sobre la Corona N° 09 o N° 10 (Fig.01) que está encajada en el eje del motor, y automáticamente el jugo de la fruta escurrirá para

dentro del Vaso N° 08 (Fig.01) a través del Cedazo N° 07 (Fig. 01).

5. LIMPIEZA

El equipo debe limpiarse y desinfectarse a fondo:

- Antes de ser utilizado por primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Cuando no esté en uso por un período prolongado;
- Antes de ponerlo en funcionamiento después de un tiempo de inactividad prolongado.

Algunas partes del equipo se pueden quitar para limpiarlas:

- Tapa
- Cámara de Jucos
- Coronas

Retire la Tapa N° 01 (Fig. 01), la corona N° 09 ó 10 (Fig. 01), y despues la Cámara de Jugo N° 02 (Fig.01).

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

Después de cada uso del equipo, limpie el eje del motor eléctrico, asegurándose de eliminar toda la suciedad. Luego, seque el eje por completo para evitar la acumulación de humedad y aplique una fina capa de aceite mineral de calidad alimentaria para evitar la oxidación.

Para remontar las partes removidas, proceda de manera inversa a la descrita arriba.

⚠ No use chorro de agua o limpiador de vapor para limpiar la máquina.

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



6. MANTENIMIENTO

El Mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos para ofrecer perfecta condición de funcionamiento del equipamiento, aumentando la vida útil y seguridad de uso del mismo.

- *Limpieza – Verificar ítem 5 Limpieza de este manual.
- *Cables – Controlar si los cables están en buen estado, sin ningún daño y si todos los terminales eléctricos están bien y sin oxidación.
- *Verifique Llave ON/OFF, Llave reset, circuitos electrónicos, para que todos estos componentes estén funcionando correctamente y que el uso del equipo sea regular sin inconvenientes.
- *Instalación – Verifique la instalación de su equipamientos el ítem 2 Instalación y Pre Operación de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica del local;
- Medir a tensión de la toma de corriente eléctrica;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la corriente nominal;
- Verificar las conexiones de los terminales eléctricos del

equipamiento para evitar posibles fallos de contacto;

- Verificar posible desgaste o juego en el eje del motor eléctrico;

Verificar los hilos de los cables eléctricos en cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento dañado o avería mecánica.

2 - Itens a verificar y ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar las partes eléctricas como Llave ON/OFF, botón de emergencia, tecla reset y circuitos electrónicos cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento dañado o avería mecánica.
- Verificar posible juego en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, o’rings, v’rings y otros sellos.
- Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

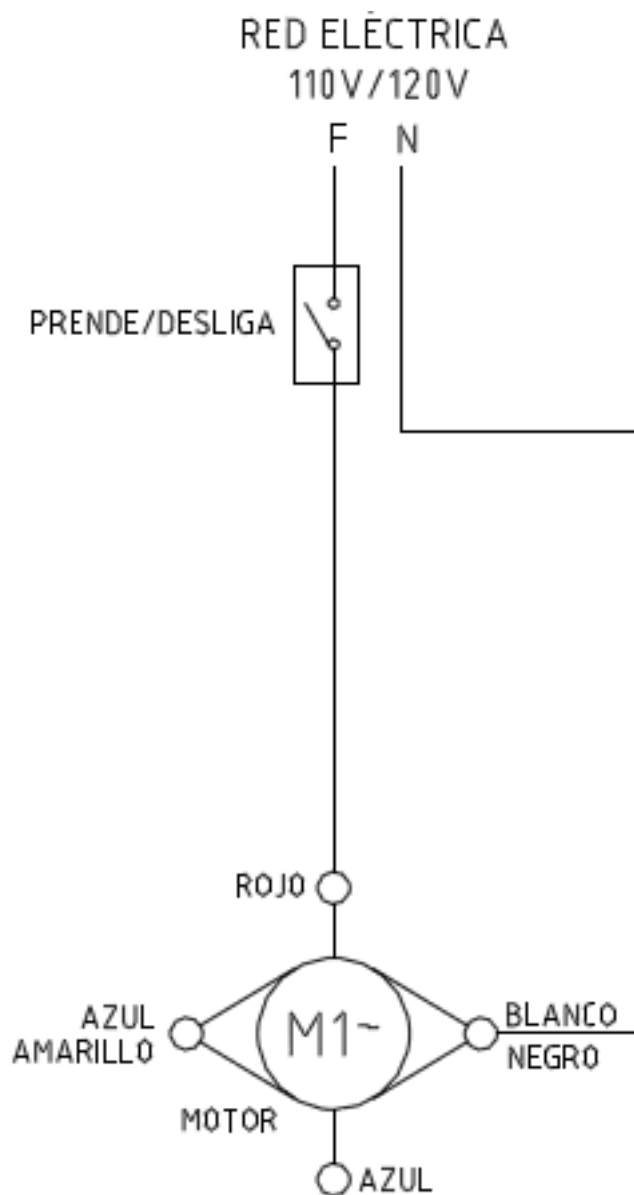
Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



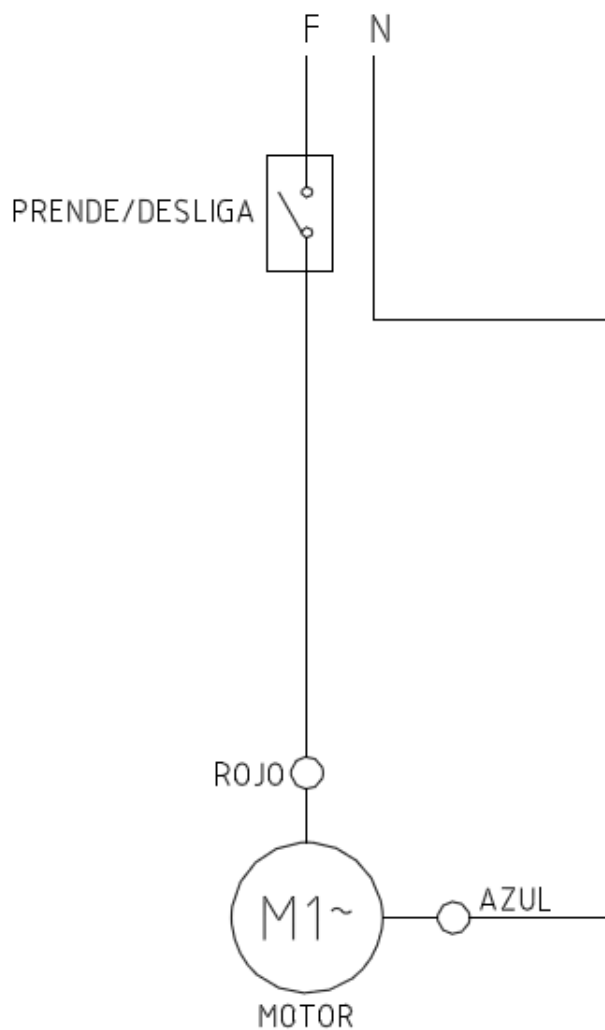
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIÓN
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Verifique si hay energía - Llame la Asistencia Técnica.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La maquina prende pero cuando el producto es colocado la maquina para ó gira con baja rotación.	- Problema con el motor eléctrico. - El encaje de la corona está desgastado o quebrado.	- Llame la Asistencia Técnica. - Cambie la corona.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del equipo.	- Llame la Asistencia Técnica.
- Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame la Asistencia Técnica.

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



RED ELÉCTRICA
220V/50Hz



RED ELÉCTRICA
220V/60Hz

