



## INSTRUCTIONS MANUAL



Skyfood Equipament LLC

**OFFICE**

11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA

**1-800-503-7534 | 305-868-1603**

UG0183 - INGLÊS/ESPAÑOL

Data de Correção: 24/02/23

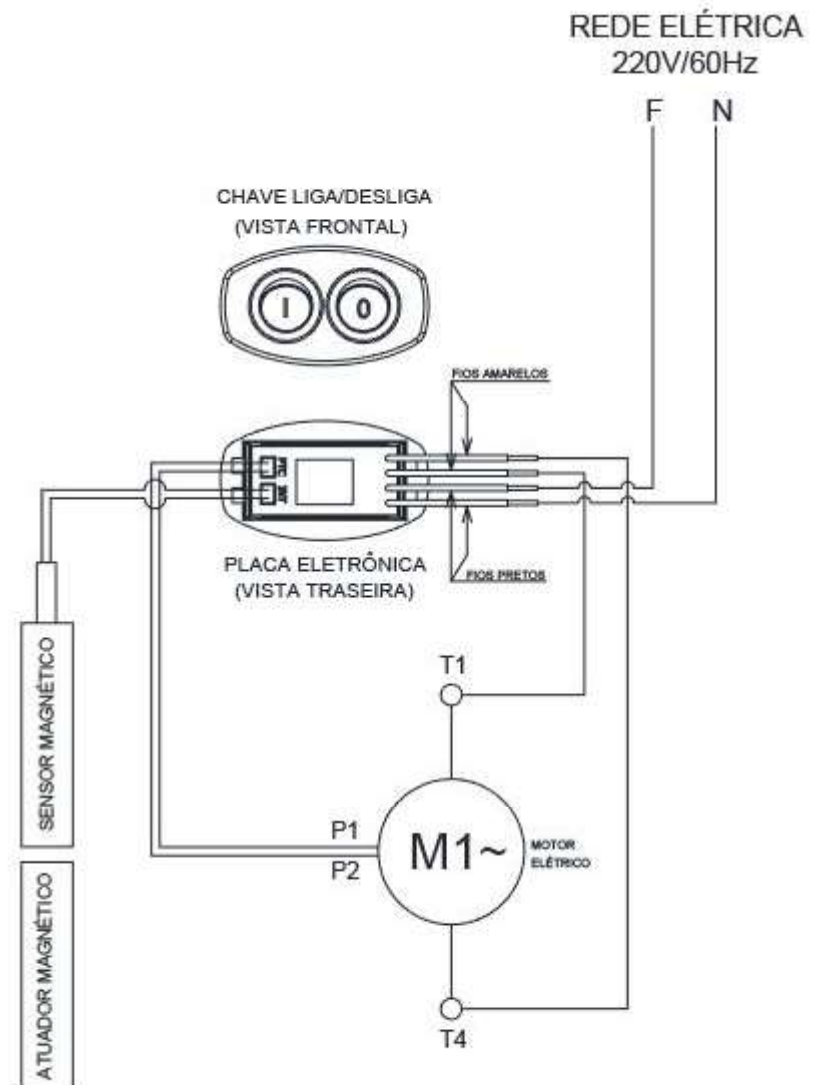


Centrifuge Juicer  
**CSE**

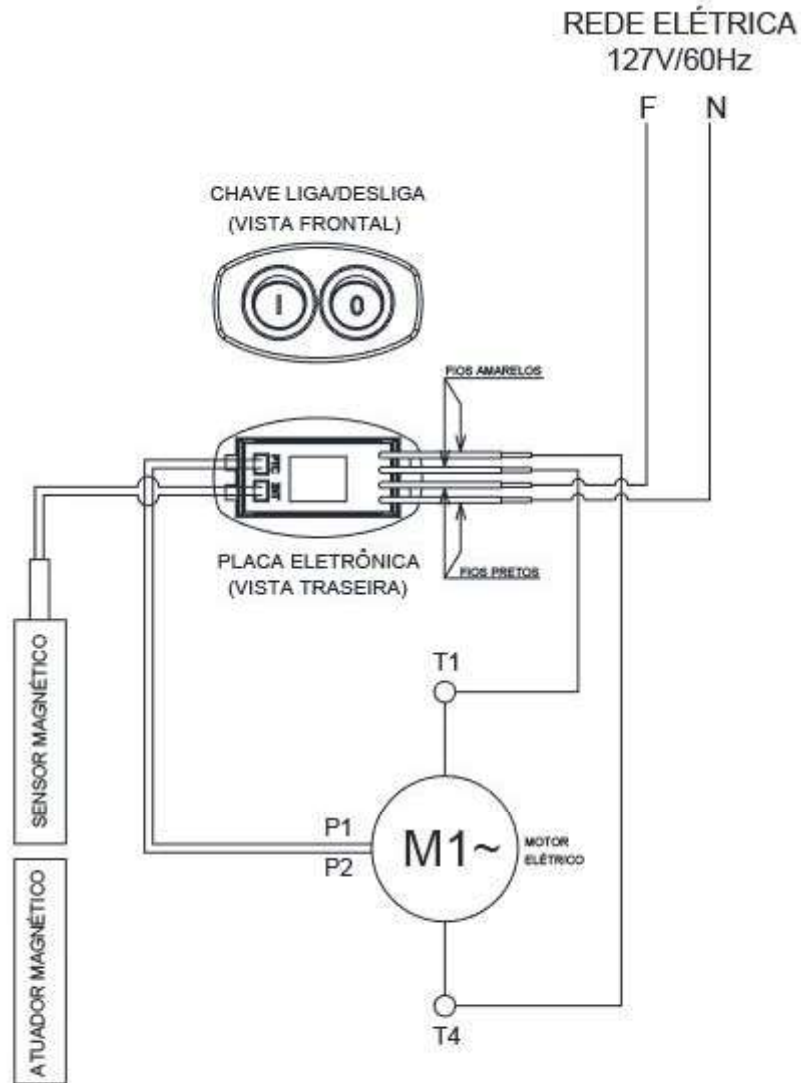
- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS  
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT  
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

# SUMMARY

<b>1. Introduction</b> .....	<b>3</b>
1.1 Safety .....	3
1.2 Main Components .....	5
1.3 Technical Characteristics .....	6
1.4 Selecting the Plates .....	6
1.5 Plates coming along with the Processor and Optional Plates .....	8
1.6 Labels .....	9
<b>2 Installation and Pre Operation</b> .....	<b>10</b>
2.1 Installation .....	10
2.2 Pre Operation .....	12
<b>3. Operation</b> .....	<b>14</b>
3.1 Starting .....	14
3.2 Operation Procedures .....	15
3.3 Cleaning and Sanitizing .....	16
3.4 Cautions with Stainless Steel .....	18
<b>4. General Safety Practices</b> .....	<b>20</b>
4.1 Basic Operation Practices .....	20
4.2 Safety Procedures and Notes before Turning the Machine .....	21
4.3 Routine Inspection .....	22
4.4 Operation .....	22
4.5 After Finishing The Work .....	22
4.6 Maintenance .....	23
4.7 Warning .....	23
<b>5. Analysis and Problems Solving</b> .....	<b>24</b>
5.1 Problems, causes and solutions .....	24
<b>6. Applicable Norms</b> .....	<b>26</b>
<b>7. Electric Diagram</b> .....	<b>28</b>



## 7. Diagrama Elétrico



## 1. Introduction

### 1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine.

Before using this equipment, read this Instructions Manual carefully and keep it accessible for future consulting.

To avoid accidents, injure or damages to the equipment, respect the following instructions:

1.1.1 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never operate it wearing wet clothes or shoes, install the equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid, and do not spray water directly on it.

1.1.2 The use of the equipment must be always supervised specially when used next to children.

1.1.3 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, maintenance, or other services, disconnect machine from power source.

1.1.4 Do not use the equipment if the cord or the plug is damaged. Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.

1.1.5 Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens, take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

1.1.6 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal hurt.

1.1.7 Keep your hands or any tool away from the moving parts.

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

1.1.9 Make sure the equipment voltage is the same as the network voltage and that the equipment is duly grounded.

1.1.10 Do not use the equipment outdoors.

1.1.11 Do not leave your equipment working without supervision.

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

1.1.13 For your safety, the temperature of the processed products must not exceed 40°C.

1.1.14 This equipment has been designed to be used in commercial kitchens, such as: restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, butcheries and so on.

This equipment is not recommended to be used:

- when continuous industrial production is necessary.
- work place has a corrosive or explosive atmosphere or it is contaminated with steam, dust or gas.

**IMPORTANT**

To provide more safety to the Centrifuge Juicer users, this equipment has an electronic system that avoids the machine to be turned ON without the Liquid Chamber Lid (#02 Pic. 01) on its working position.

**Registro de Garantía**



Preguntas sobre como llenar este formulario?  
 Llamada 1-800-503-7534 / 305-866-1603  
 Devuelva el formulario completo a las:  
 SKYFOOD EQUIPMENT LLC  
 11900 Biscayne Blvd. Suite 616  
 North Miami, FL 33181 - USA  
 O fax formulario a:  
 305-866-2704

**Información del Usuario**

Persona de Contacto: \_\_\_\_\_

Tipo de Empresa:

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Panadería Baked y Operaciones                   | <input type="checkbox"/> Mayoreo con Comestibles                           |
| <input type="checkbox"/> Panadería (Asociada con Restaurante)            | <input type="checkbox"/> Mayoreo sin Comestibles                           |
| <input type="checkbox"/> Bodega  | <input type="checkbox"/> Empanador de Carne                                |
| <input type="checkbox"/> Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | <input type="checkbox"/> Otros negocios que prepare o sirva alimentos      |
| <input type="checkbox"/> Carnicería                                      | <input type="checkbox"/> Otros negocios que vende, pero no sirve comida    |
| <input type="checkbox"/> Almacén/ciudad                                  | <input type="checkbox"/> Pizzería (Cesar en Alleva)                        |
| <input type="checkbox"/> Club de Tiro                                    | <input type="checkbox"/> Restaurantes (Independiente / Cadena)             |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Confección                            | <input type="checkbox"/> Escuela   |
| <input type="checkbox"/> Club de Campo                                   | <input type="checkbox"/> Estudios / Cafeterías                             |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Cadena / Restaurante)             | <input type="checkbox"/> Supermercado                                      |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)    | <input type="checkbox"/> El parque temático                                |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Alimentos                             | <input type="checkbox"/> Universidad / Escuela                             |
| <input type="checkbox"/> Gobierno  | <input type="checkbox"/> Muestra   |
| <input type="checkbox"/> Hospital  | <input type="checkbox"/> Club de Almacenamiento                            |
| <input type="checkbox"/> Alojamiento                                     | <input type="checkbox"/> Operación de cocción al por mayor (no industrial) |

Nombre de la Compañía: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_

Zip Code: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Página Web: \_\_\_\_\_

- Me gustaría unirme a la lista de correo.

**Detalles del Producto**

Item Comercial del Producto: \_\_\_\_\_

El Item comercial del producto aparece en el etiqueta de identificación del producto de la etiqueta.

Número de serie: \_\_\_\_\_

Confirme el número de serie

Con información, elabore de este del producto, también se puede encontrar una etiqueta de identificación del producto de la etiqueta.

Prueba de compra:  Si  
 No

Comprado en: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (mm / dd / yyyy)

Adquirido en: \_\_\_\_\_

Nombre de la compañía

\* Indica que el campo es obligatorio

\*\* Indica que el campo es obligatorio y no obligatorio por Fax

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán proporcionados durante las horas de trabajo comerciales.

**Este producto será sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.**

Accesorios serán reemplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será válida.**

**La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.**

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el número de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por último actualizadas en 2 de Mayo 2016.

**IMPORTANT**

**For the operator safety this equipment has a safety system not allowing to be accidentally started after an eventual electricity failure.**

**IMPORTANT**

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

**IMPORTANT**

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

**IMPORTANT**

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

**IMPORTANT**

**In case of emergency, unplug the equipment.**

**IMPORTANT**

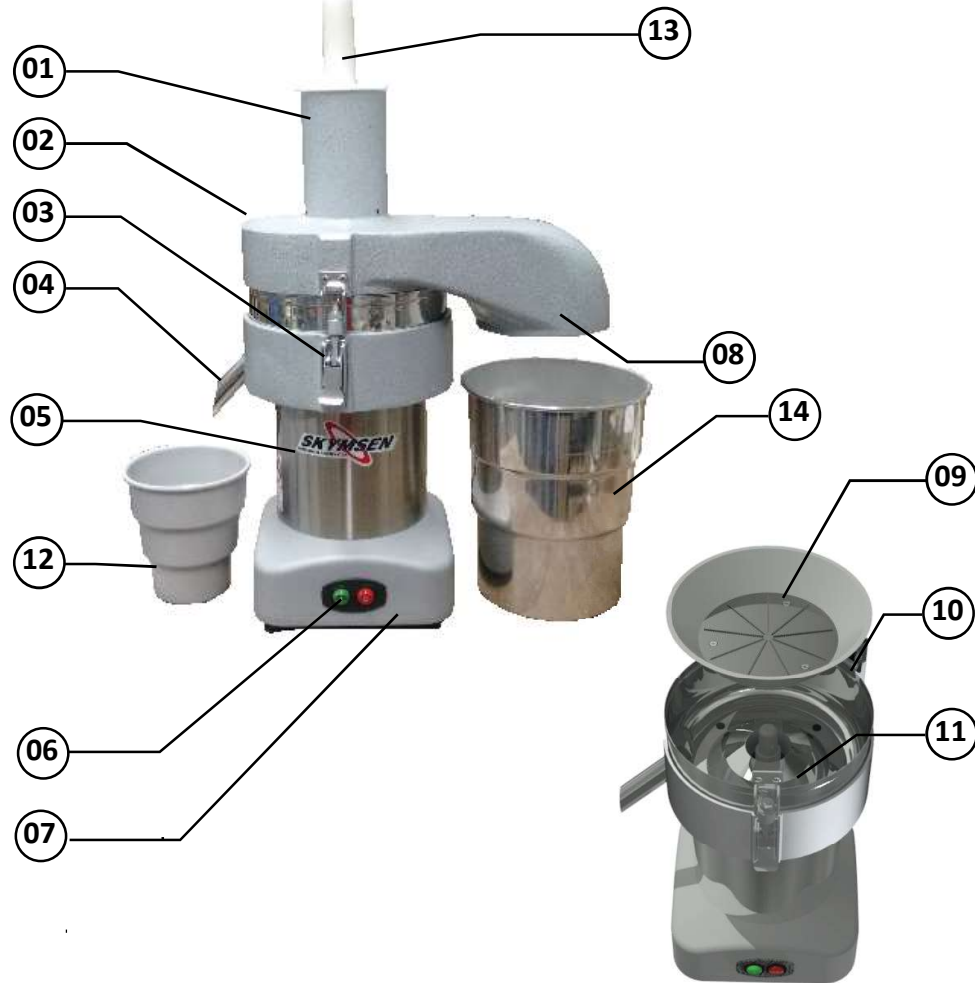
**Never spray water directly on the equipment.**



## 1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials, in accordance with Skyfood experience and standard testing procedures.

PICTURE 01



- 01– Feeding Throat
- 02 – Liquid Chamber Lid
- 03 – Fast Lock
- 04 – Outlet tube
- 05 – Motor Housing
- 06 – ON Switch and OFF Switch
- 07 – Base

- 08– Waste Exit Opening
- 09 - Sieve
- 10 – Lid Sensor
- 11 – Liquid Chamber
- 12 - Cup
- 13- Stumper
- 14– Collector Bowl

### SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: 1-800-503-7534, o visite la sección de Servicio al Cliente en [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us).

### GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos SKYFOOD accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE. Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo ó la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios. Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a: partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES. Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier pérdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieron en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libetar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

## 6. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciado un aumento de su vida útil y de su seguridad.

\* Limpieza - verificar el ítem No. 3.3 de este manual.

\* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

\* Contactos – Llave prender/apagar, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea normal.

\* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

Vida útil de este equipo- 2 años en turno de trabajo normal

1. verificaciones a ejecutar mensualmente:

- . Verificar la instalación eléctrica.
- . Controlar la tensión de la toma eléctrica
- . Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- . Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
- . Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- . Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- . Verificar los componentes eléctricos como la llave prender/apagar el botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- . Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- . Verificar retenedores, anillos O 'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.

## 1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

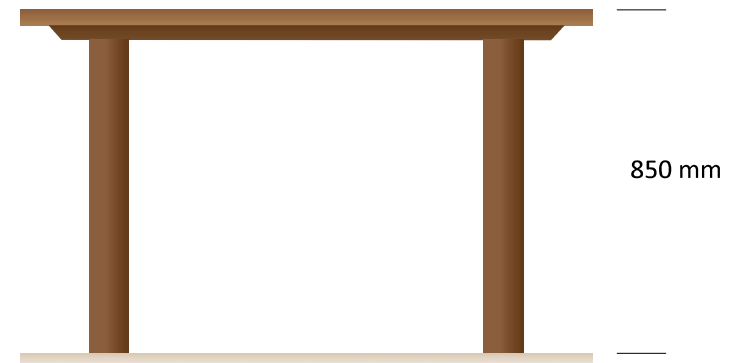
CHARACTERISTICS	UNIT	CSE
Rotation	rpm	3500
Voltage	V	127 ou 220
Frequency	Hz	60
Power rating	W	660
Height	mm	570
Width	mm	600
Depth	mm	350
Net Weight	kg	13,7
Gross Weight	kg	20

## 2. Installation e Pre Operation

### 2.1 Installation

#### 2.1.1 Placing

Place the equipment on a dry, stable and level surface having a preferential 850 mm height above the floor.



### 2.1.2 Electrical Installation

Before plugging the equipment on the socket, make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

The power plug has 3 (three) pins, the middle one is designed to grounding – Ground Pin.

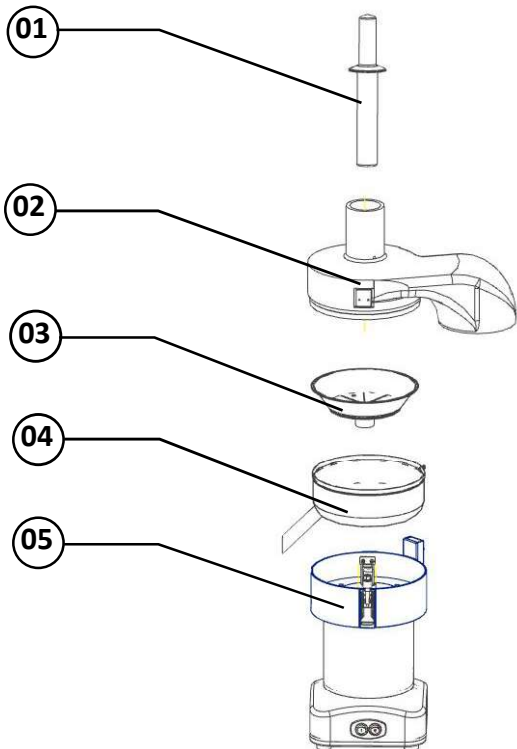
All the 3 (three) pins must be properly connected before operating the equipment.

**IMPORTANT**  
**Make sure the network voltage where the equipment is going to be installed is the same as indicated on the cord label.**

### 2.2 Pre Operation

Before using the Centrifuge Juicer, the parts that will be in contact with the product that will be processed shall be washed with water.

#### Assembly Sequence



- 01 - Pusher
- 02 - Liquid Chamber Lid
- 03 - Sieve
- 04 - Liquid Chamber
- 05 - Motor Support Flange

**TABLA 04**

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El equipo no prende	Procedimiento de accionar incorrecto	Leer el ítem 3.1 – accionamiento
	Falta de energía eléctrica	Verifique se hay energía
	Protector térmico del motor está actuando	Aguarde algunos minutos y tente nuevamente
El equipo para o reduce su velocidad cuando procesa los alimentos	Problemas con el circuito eléctrico	Llame el servicio técnico
	La correa tiene holgura	Ajustar la tensión de las correas
	El dispositivo de seguridad de la Tapa de la Cámara tiene falla de contacto	Llame el servicio técnico
El producto procesado queda retenido en el interior del equipo	Problema con el motor eléctrico	Llame el servicio técnico
	Hace falta el plato expulsor	Coloque el plato expulsor
Corte del producto está irregular	Boca de salida obstruida	Desobstruya la boca de salidaa
	Las cuchillas han perdido el hilo o están con daño	Afile las cuchillas o cambie el disco
Olор de humo o/y quemado	Problema en el circuito eléctrico	Llame el servicio técnico
Cable eléctrico con daño	Falla en el transporte del equipo	Llame el servicio técnico
Ruidos anormales	Problemas con los rodamientos	Llame el servicio técnico



Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla otra vez.

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

#### 4.6 Mantenimiento

##### 4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO

#### IMPORTANTE

**Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.**

#### 4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

### 5. Análisis y Resolución de Problemas

#### 5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este equipo fue diseñado para necesitar un mínimo de manutención. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla a seguir, donde están algunas soluciones recomendadas.

### 3. Operation

#### 3.1 Starting

Make sure the Sieve is properly fitted in the Central Shaft and Liquid Chamber Lid is fixed by the Fast Lock.

-Put the plug into the socket.

-To start the equipment, just press the "I" Key (#01 Pic.01).

-To turn the equipment OFF, just press the "O" Key (#02 Pic. 01).

-If the Lid is removed from its operating position with the machine ON, for safety, the equipment will turn OFF. In case this happens, place the Lid back to its working place, press the "O" Key and turn the machine ON pressing the "I" Key.

#### 3.2 Feeding Procedures

Before using the equipment, the parts that will be in contact with the product that will be processed shall be washed with water and neutral soap (see item 3.4 Cleaning and Sanitizing).

Make sure the equipment is firm in its working position.

#### IMPORTANT

**Before using the equipment, always verify the sieve. If you detect any damage, do not use the equipment and contact the nearest SIEMSEN technical assistant.**

To feed the Centrifuge Juicer, follow the steps bellow:

1.Remove the Stumper from the Feeding Throat located on the Liquid Chamber Lid;

2.Cut the products to be centrifuged in a way they can be introduced in the Feeding Throat, mentioned above;

3.Press the ON Key to start the Centrifuge Juicer;

4.Introduce the pieces into the Feeding Throat and, with the Stumper, press them gradually down;

5.After processing the first load, remove the Stumper and repeat step 4 as many times as it is necessary until all the pieces are processed;

6.Pay attention to the volume of juice that it is running by the Liquid Chamber nib, for the juice not to overflow the Cup;

7.With some products, it can happen an obstruction of the waste exit opening

if there is a great quantity of the product to be processed. This can be seen if pieces of the fruit are going out with the juice or when waste stops falling into the bowl collector or by the Outlet pipe;

8. In this case, turn the machine OFF (even from the electrical network), loose the Fast Lock and remove the Liquid Chamber Lid;

9. Remove the waste that is obstructing the exit, wash the Liquid Chamber Lid with water, assemble the Lid back in the machine fixing it by the Fast Lock and continue to process the products;

10. When processing diferente products, all the parts that were in contact with the previous product must be removed from the machine, cleaned and reinstalled.

### 3.3 Safety System

#### 3.3.1 Sensor to monitor the Liquid Chamber Lid

To provide more safety to the users, this Centrifuge Juicers CSE has a sensor that avoids the machine to be turned ON without the Liquid Chamber Lid on its working position.

#### IMPORTANT

**This equipment has a security system to guarantee the operator integrity. The operation of this equipment must be performed as described in the item "Operation" of this manual. Other procedures to operate this equipment are not safe and must not be used.**

#### 3.3.2 Reset System

For your safety, this equipment has a security system that prevents its involuntary operation after an eventual electricity failure.

After electricity is reestablished, press the OFF Switch and then press the ON Switch.

#### IMPORTANT

**Never clean the equipment if connected to the electric network. To do so, unplug it. Before removing the Liquid Chamber Lid, make sure the motor is completely stopped.**

#### 4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

### 4.3 Inspección de Rutina

#### 4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes.

#### 4.3.2 Cuidados

Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

### 4.4 Operación

#### 4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.

- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

- Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

- JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

### 4.5 Después de Terminar el Trabajo

#### 4.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio. ntes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas , consulte este Manual. Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

#### 4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga. Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

- No altere las características originales de la maquina.
- No sucie, rasgue o retire cualquier etiqueta de seguridad o de identificación.
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al asistente técnico mas cercano.
- Lea atentamente y con cuidado las etiquetas de seguridad y de identificación
- Contenidas en la maquina, así como las instrucciones y las tablas técnicas contenidas en este manual.

#### 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

##### **IMPORTANTE**

**Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la maquina . Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.**

##### 4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

##### 4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

#### 3.4 Cleaning

##### **IMPORTANT**

**Never clean the equipment if connected to the electric network.**

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:

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

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

- Stumper;
- Liquid Chamber Lid;
- Liquid Chamber;
- Cup;
- Collector Bowl.

Wash all the parts with water and neutral soap.

There are situations in which throwing a simple cup with water in the feeding throat with the machine ON, can satisfactory clean the sieve, lid and liquid chamber.

All the movable parts that were in contact with the processed food must be removed and cleaned.

Below, we describe the procedure to be followed to remove the removable parts:

1. Turn the machine OFF and unplug it from the socket;
2. Loose the Fast Lock, hold the liquid chambre by the nib and remove the Liquid Chamber Lid pulling it up;
3. Hold the Sieve with both hands and pull it up. If the Sieve does not leave, turn it anticlockwise and pull it up again.
4. Remove the Liquid Chamber;
5. Wash al the removed parts with running water;
6. To assemble the parts, follow the instructions on item 2.2 Pre Operation (Assembling).

To assemble the parts, follow the inverse path.

**IMPORTANT**  
**Never spray water directly to the equipment.**

### 3.5 Cautions with Stainless Steel

The Stainless Steel may present rust signs, which are ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate. The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat.

This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge.

Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps. The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

**IMPORTANT**  
**Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.**

## 4. Nociones Generales de Seguridad

**IMPORTANTE**  
**Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.**

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

**IMPORTANTE**  
**Cualquier tipo de alteración en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad del equipo implicarán en serios riesgos a la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, mantenimiento y transporte del mismo.**

### 4.1 Practicas Básicas de Operación

#### 4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

#### 4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica. Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas. Agua o aceite podrán hacer resbaloso y

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting). Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.



## 4. General Safety Practices

### IMPORTANT

**If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.**

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

### IMPORTANT

**Any change in the protection systems and safety devices will during operation, create serious risks to the operator physical integrity.**

### 4.1 Basic Operation Procedures

#### 4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be lethal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

#### 4.1.2 Warnings

- \* The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- \* Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- \* Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- \* Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- \* Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- \* Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- \* If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has

### IMPORTANT

**No utilice chorros de agua directamente en el equipamiento.**

### 3.4 Cuidados con los aceros inoxidable

Los aceros inoxidable pueden presentar puntos de "corrosión", que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de huellas o corrosiones.

### IMPORTANT

**Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.**

### 3.4 Limpieza

#### IMPORTANTE

**Retire el plugue del enchufe antes de empezar el proceso de limpieza.**

El equipamiento debe ser totalmente limpio e higienizado:

- Antes de ser usado por la primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Siempre que no sea utilizado por un periodo prolongado;
- Antes de ponerlo en operación después de un tiempo de inactividad prolongado.

Algunas partes del equipamiento pueden ser removidas para limpieza:

- Soquete;
- Tapa de la Cámara de Líquidos;
- Cámara de Líquidos;
- Vaso;
- Valija Colectora.

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

Hay situaciones en que un simple vaso con agua despejado en el bocal de alimentación con la máquina encendida, ya proporciona una limpieza satisfactoria en la criba, tapa y cámara de líquidos.

Todas las partes móviles que tuvieron contacto con el producto procesado, deben ser removidas y limpias.

Abajo, describiremos el procedimiento a ser seguido para la remoción de las partes móviles:

- 1.Desligue la máquina y desconecte el plugue del enchufe;
- 2.Afloje El Cierre Rápido, segura la cámara de líquidos por el pico y retire la Tapa de la Cámara de Líquidos jalándola para arriba;
- 3.Segura la Criba con las dos manos y jálela para arriba. Caso la Criba no salga, gírela en el sentido anti-horario y jálela nuevamente para arriba.
- 4.Retire la Cámara de Líquidos;
- 5.Lave todas las piezas retiradas en agua corriente;
- 6.Proceda el montaje de las piezas en la máquina, siguiendo las informaciones descriptas en el ítem 2.2 Pre-Operación (Montaje).

Para montar las partes anteriormente removidas, proceda de manera inversa a la secuencia de los ítems citados arriba.

been made and responded.

#### 4.1.3 Advices

- \* In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- \* Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- \* Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- \* Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- \* DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- \* DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

### 4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

#### IMPORTANT

**Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.**

#### 4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions of all wires and cables.

#### 4.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

#### 4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short

circuits.

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

### 4.3 Routine Inspection

#### 4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

#### 4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

When checking the tension of belts or chains DO NOT insert your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

### 4.4 Operation

#### 4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

Never touch turning parts with your hands or any other way.

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

### 4.5 After Finishing The Work

#### 4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing the plug from the socket.

Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all the components back to their functional positions before turning the machine ON again.

caso haya grande cantidad de producto a ser procesado. Esto podrá ser percibido, cuando esté saliendo juntamente con el jugo pedacitos de fruta o cuando parar de caer residuos en la Valija Colectora o por el Tubo de Salida;

8.En este caso, desligue la máquina (inclusive de la red eléctrica), afloje el Cierre Rápido y retire la Tapa de la Cámara de Líquidos;

9.Retire los residuos que estén obstruyendo la salida, lave la Tapa de la Cámara de Líquidos en agua corriente, monte la Tapa nuevamente en la máquina fijándola por el Cierre Rápido y continúe el procesamiento de los productos;

10.Al procesar productos diferentes, todas las piezas que tuvieron contacto con el producto anterior deben ser retiradas de la máquina, limpias y reinstaladas otra vez.

### 3.3 Sistema de seguridad

#### 3.3.1 Sensor de Vigilancia de la Tapa de la Cámara de Líquidos

Para proporcionar mayor seguridad a los usuarios la Centrifuga de Jugos CSE posee un sensor que impide que la máquina sea encendida sin que la Tapa da Cámara de Líquidos esté en su local de trabajo.

#### IMPORTANTE

**Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipamiento debe ser conforme el ítem “Operación” de este manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en esta condición el equipamiento no debe ser utilizado.**

#### 3.3.2 Sistema de Anti-rearme

Para mayor seguridad del usuario este equipamiento posee un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de eventual falta de energía eléctrica. Después de restablecer la energía eléctrica presione la Llave Desliga y en seguida presione la Llave Enciende.

#### IMPORTANTE

**Nunca haga limpieza con la máquina encendida a la red eléctrica. Para tanto, deslígalala del enchufe. Antes de retirar la Tapa de la Cámara de Líquidos, se certifique de la completa parada del motor.**

### 3. Operación

#### 3.1 Accionamiento

Tenga certeza de que la Criba está perfectamente encajada en el Eje Central y se la Tapa de la Cámara de Líquidos está fija por el Cierre Rápido.

-Introduzca el plugue del equipamiento en el enchufe.

-Para accionar el equipamiento basta presionar la Llave "I" (Nº1 Fig.05).

-Para desligar el equipamiento basta presionar la Llave "O" (Nº2 Fig. 05).

-Se la Tapa ser removida de la posición de operación con la máquina el funcionamiento, por seguridad la máquina desligará. Caso esto suceda, posicione nuevamente la tapa en el lugar de operación, presione la Llave "O" y en seguida encienda la máquina en la Llave "I".

#### 3.2 Procedimiento para Alimentación

Antes de utilizar el equipamiento, se debe lavar todas las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado, con agua y jabón neutro (lea el ítem 3.4 Limpieza).

Verifique se el equipamiento esta firme en su local de trabajo.

#### IMPORTANTE

**Antes de usar verifique siempre la criba. Se detectar alguna hendidura o daño, no utilice el equipamiento y contacte el asistente técnico SIEMSEN más cerca.**

Para alimentar la Centrífuga de Jugos siga los pasos mencionados abajo:

1.Retire el Émbolo del Bocal de Alimentación localizado en la Tapa de la Cámara de Líquidos;

2.Corte los productos que van a ser centrifugados de forma que puedan ser introducidos en el Bocal de Alimentación arriba mencionado;

3.Accione la Llave Enciende para encender la Centrífuga de Jugos;

4.Introduzca los pedazos en el Bocal de Alimentación y con el auxilio del Émbolo, presione gradualmente el mismo para abajo;

5.Después de la primera carga haber sido procesada, retire el Émbolo y repita el paso no.4 cuantas veces sea necesario hasta procesar todos los pedazos previamente cortados;

6.Quede atento al volumen de jugo que está escurriendo por el pico de la Cámara de Líquidos, para que el jugo no transborde por el Vaso;

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

#### 4.6 Maintenance

##### 4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

#### IMPORTANT

**Always remove the plug from the socket in any emergency situation.**

#### 4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel.

The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

### 5. Analyses and Problem Solving

#### 5.1 Problems Causes and Solutions

The equipment has been designed to need minimum maintenance, however, some performance failures may happen due mainly to natural worn out, caused by the use of the Processor.

If some problems arise with your Processor check Table - 04 below where there are detailed some possible solutions

**TABLE 04**

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The equipment does not switch ON.	Wrong starting procedure. Motor thermal protection turned ON. Electricity shortage. Problem with the electric circuit.	Read item 3.1 Starting. Wait some minutes and try again. Check network. Call Technical Assistance.
The equipment stops or slows down when processing the product.	The belt is sliding. The safety device on the lid contact is failing. Problem with the electric motor.	Adjust the belt tension. Call Technical Assistance.
The processed product remains inside the equipment.	The expeller dish is missing. Off load throat obstructed.	Place the dish. Clean the throat.
Irregular cut.	Blunt blades or damaged blades.	Change the plate.
Burnt smell or smoke.	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
Damaged cord.	Problems with equipment transportation.	Call Technical Assistance.
Abnormal noises.	Problem with the bearings.	Call Technical Assistance.

2.1.2 Instalación Eléctrica

Antes de encender el plugue en el enchufe, verifique la tensión (voltaje) indicada en la etiqueta del Cabo de Alimentación.

El cabo de alimentación posee 3 pines, siendo que el pino central se destina al aterramiento.

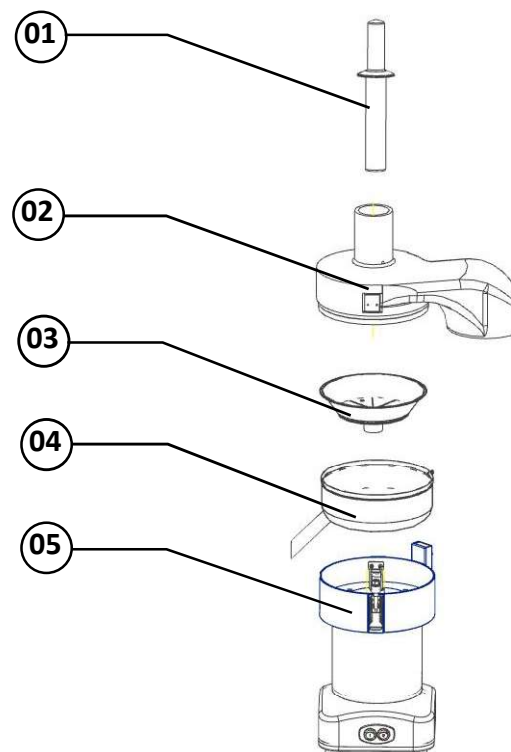
Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de accionar el equipamiento.

**IMPORTANTE**  
**Certifique que la tensión de la red eléctrica donde el equipamiento será instalado es compatible con la tensión indicada en la etiqueta existente en el cabo eléctrico.**

2.2 Pre-Operación

Antes de usar la Centrífuga de Jugos, se debe lavar las partes que entran en contacto con el producto a ser centrifugado en agua corriente.

**Secuencia de Montaje**



- 01 - Soquete
- 02 - Tapa de la Cámara de Líquidos
- 03 - Criba
- 04- Cámara de Líquidos
- 05- Empalme Soporte del Motor



### 1.3 Características Técnicas

**CUADRO 01**

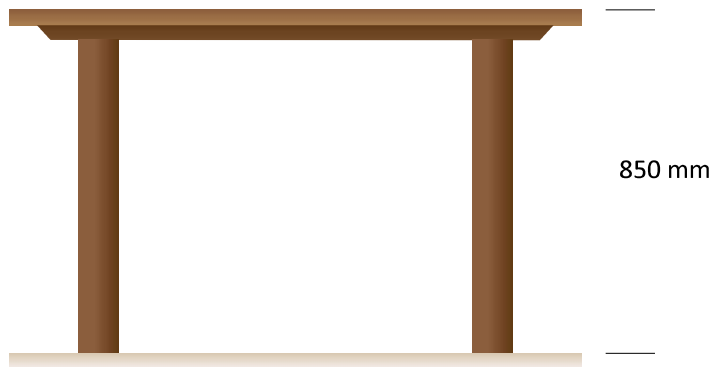
CARACTERISTICAS	UNIDAD	CSE
Rotación	rpm	3500
Tensión	V	127 ou 220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	660
Altura	mm	570
Largura	mm	600
Profundidad	mm	350
Peso Líquido	kg	13,7
Peso Bruto	kg	20

## 2. Instalación y Pre Operación

### 2.1 Instalación

#### 2.1.1 Posicionamiento

Posicione el equipamiento sobre una superficie seca, firme y nivelada, con una altura preferencial de 850mm.



## 6. Maintenance

Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

\* Cleaning – check item 3,3 Cleaning.

\* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.

\*Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc , check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.

\* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions.

\* Equipment life span: 2 years if normal working time is performed.

1 – Each month check:

- Check the electrical installation
- Measure the voltage at the socket
- Measure the working current and match it with the nominal current
- Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
- Check electric motor shaft clearance
- Check the wiring for overeating, insulation failures and mechanical damages.

2 – Each three month checks:

- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits , overeating, insulation failings, or mechanical damages
- Check bearings clearances
- Check retainers, O’rings, V’rings and other seals

## SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us)

## SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new SKYFOOD products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first. Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

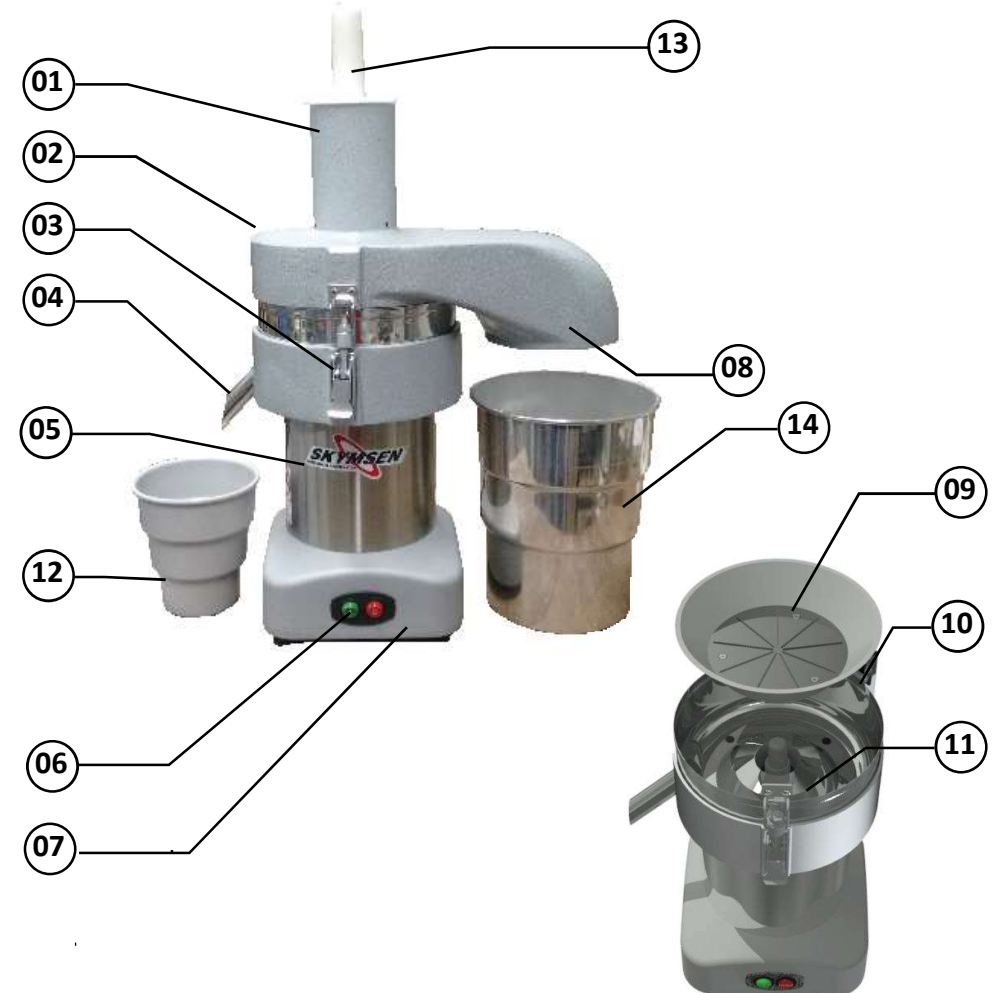
This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either

## 1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la máquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de los padrones de testes y de la experiencia Skyfood.

FIGURA 01



- 1 - Bocal de Alimentación
- 2 - Tapa de la Cámara de Líquidos
- 3 - Cierre Rápido
- 4 - Tubo de Salida
- 5 - Gabinete
- 6 - Llave Enciende y Llave Desliga
- 7 - Base
- 8 - Apertura Salida de Residuos

- 9 - Criba
- 10 - Sensor de la Tapa
- 11 - Cámara de Líquidos
- 12 - Vaso
- 13 - Soquete
- 14 - Valija Colectora

**IMPORTANTE**

Para mayor seguridad del usuario este equipamiento es equipado con un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de eventual falta de energía eléctrica.

**IMPORTANTE**

Certifique que el cabo de alimentación este en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cabo dañado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad.

Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá atender las normas de seguridad locales.

**IMPORTANTE**

Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.

**IMPORTANTE**

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

**IMPORTANTE**

En caso de emergencia saque el plugue del enchufe de energía eléctrica.

**IMPORTANTE**

Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipamiento.

to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. End Users are responsible for all extra travel and mileage rates. In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed WARRANTY REGISTRATION form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The WARRANTY REGISTRATION is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). The End User must fill out the WARRANTY REGISTRATION form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. Failure to do so will VOID the warranty.

No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the SKYFOOD brand.

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534, or visit the Customer Service section at [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

**Updates**

These Terms and Conditions were last updated on May 2<sup>nd</sup>, 2016.



Warranty Registration



Questions about how to complete this form?
Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Return completed form to:
SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd, Suite 616
North Miami, FL 33181 - USA
Or fax form to:
305-866-2704

User Details

Contact Person:

Business type:

- Bakery and Baked Operations
Bakery (Associated with Restaurant)
Bread/Baking Center
Business and Industry In-House Feeding
Butcher
Catering
Club Stores
Convenience Store
Country Club
Deli/Caterers (Chain / Restaurant)
Deli/Caterers (Independent and Non-Restaurant)
Food Store
Government
Hospital
Lodging
Misc Merchandiser with Grocery
Misc Merchandiser with NO Grocery
Meat Packer and Purveyor
Other Business that prepares or serves food
Other Business that sells but doesn't serve food
Pizzeria (Drive In / Carry-Out)
Restaurants (Independent / Chain)
School
Steakhouse / Cafeteria
Supermarket / Grocery
Theme Park
University / College
Winery / Winery
Warehouse Clubs
Wholesale Baking Operations (Non-Institutional)

Company Name:

Address:

City:

State:

Zip Code:

Phone:

Fax:

E-mail:

Web page:

I would like to join the Mail List

I would like to join the E-mail List

Product Details

Product Commercial Item:

The Product Commercial Item can be found on the attached Product Identification Label

Serial Number:

Confirm Serial Number:

For information, the Product Serial Number, can also be found on the attached Product Identification Label

Proof of Purchase: Yes No

Purchased On: (mm / dd / yyyy)

Purchased From:

Company Name:

\* Indicates required field.

\*\* Indicates required field, not mandatory by Fax.

Al realizar la instalación eléctrica del equipamiento, conecte el hilo de aterramiento conforme las normas de seguridad locales.

Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados, no podrá ser superior a 40°C.

Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Es utilizado, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

El uso de este equipamiento no es recomendado cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua, en escala industrial;
-El local de trabajo sea un ambiente con atmosfera corrosiva, explosiva, o contaminada con vapor, polvo o gas.

IMPORTANTE

Para proporcionar mayor seguridad a los usuarios la Centrífuga de Jugos posee un sistema electrónico que impide que la máquina sea encendida sin que la Tapa de la Cámara de Líquidos (Nº02 Fig. 01) esté fija en su posición de trabajo.

## 1. Introdução

### 1.1 Seguridad

Este equipamiento es potencialmente PELIGROSO, cuando utilizado incorrectamente.

Antes de utilizarlo, lea este manual atentamente y guárdalo en lugar accesible para consultas futuras.

Para evitar accidentes, lesões ou danos ao equipamento, siga todas as instruções abaixo:

Para evitar accidentes, lesiones o daños al equipamiento, siga todas las instrucciones abajo:

Nunca utilice el equipamiento con ropas o pies mojados, tampoco sobre superficie húmeda o mojada. Jamás bucee el equipamiento o le dirija chorros de agua o otro líquido a ello.

La utilización del equipamiento siempre debe ser vigilada, principalmente cuando utilizado cerca de niños.

Desconecte el equipamiento de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, en la inserción o remoción de accesorios, en la mantención y durante cualquier otro servicio que no sea la operación.

No utilice ningún equipamiento que posee el cabo o el plugue dañado. Asegúrese de que el cabo de fuerza no permanezca en la borda de la mesa o que toque superficies calientes.

Caso el equipamiento sufrió una caída, está abarrotado, dañado, o no enciende, ES necesario llevarlo a una Asistencia Técnica Autorizada – ATA para revisión, reparo o ajuste.

No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.

Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.

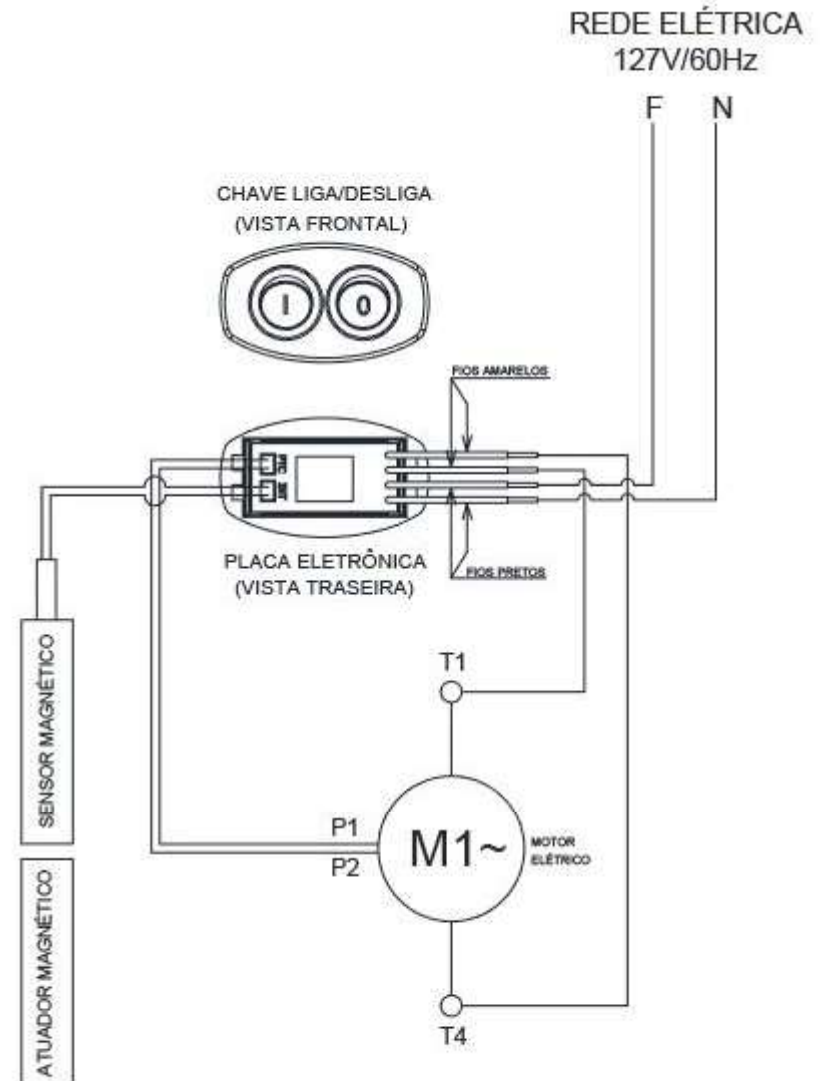
Nunca utilice ropas con mangas largas, principalmente en las muñecas, durante la operación.

Verifique se la tensión del equipamiento es la misma de su red eléctrica y que esté debidamente encendido a la red de aterramiento.

No utilice el equipamiento al aire libre.

No deje su equipamiento funcionando sin vigilancia.

## 7. Diagrama Eléctrico





# SUMÁRIO

<b>1. Introdução</b> .....	<b>3</b>
1.1 Segurança .....	3
1.2 Componentes Principales.....	5
1.3 Características Técnicas.....	6
1.4 Uso de los Discos de Corte .....	6
1.5 Discos proveídos con el equipo y discos disponibles .....	8
<b>2. Instalação y Pre Operación</b> .....	<b>10</b>
2.1 Instalação .....	10
2.2 Pre Operación.....	12
<b>3. Operação</b> .....	<b>12</b>
3.1 Accionamiento.....	12
3.2 Procedimiento para la Operación.....	12
3.3 Limpieza y Higienización .....	13
3.4 Cuidados con los aceros inoxidables .....	14
<b>4. Nociones Generales de Seguridad</b> .....	<b>15</b>
4.1 Practicas Básicas de Operación .....	15
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina .....	16
4.3 Inspección de Rutina.....	17
4.4 Operação .....	17
4.5 Después de Terminar el Trabajo .....	17
4.6 Mantenimiento.....	18
4.7 Avisos .....	18
<b>5. Análisis y Resolución de Problemas</b> .....	<b>18</b>
5.1 Problemas, Causas y Soluciones .....	18
<b>6. Mantenimiento</b> .....	<b>20</b>
<b>7. Diagrama Eléctrico</b> .....	<b>21</b>

