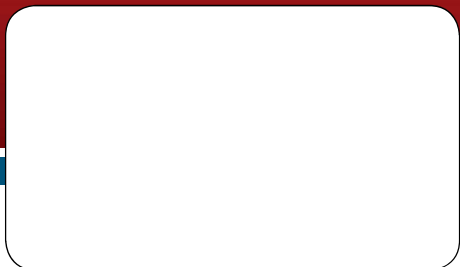


INSTRUCTION MANUAL  
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipment LLC

**OFFICE**

11900 Biscayne Blvd. Suite 512 - North Miami, FL 33181 - USA

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

UG0206 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Correção: 16/01/2019

**CUTTER, STAINLESS STEEL**

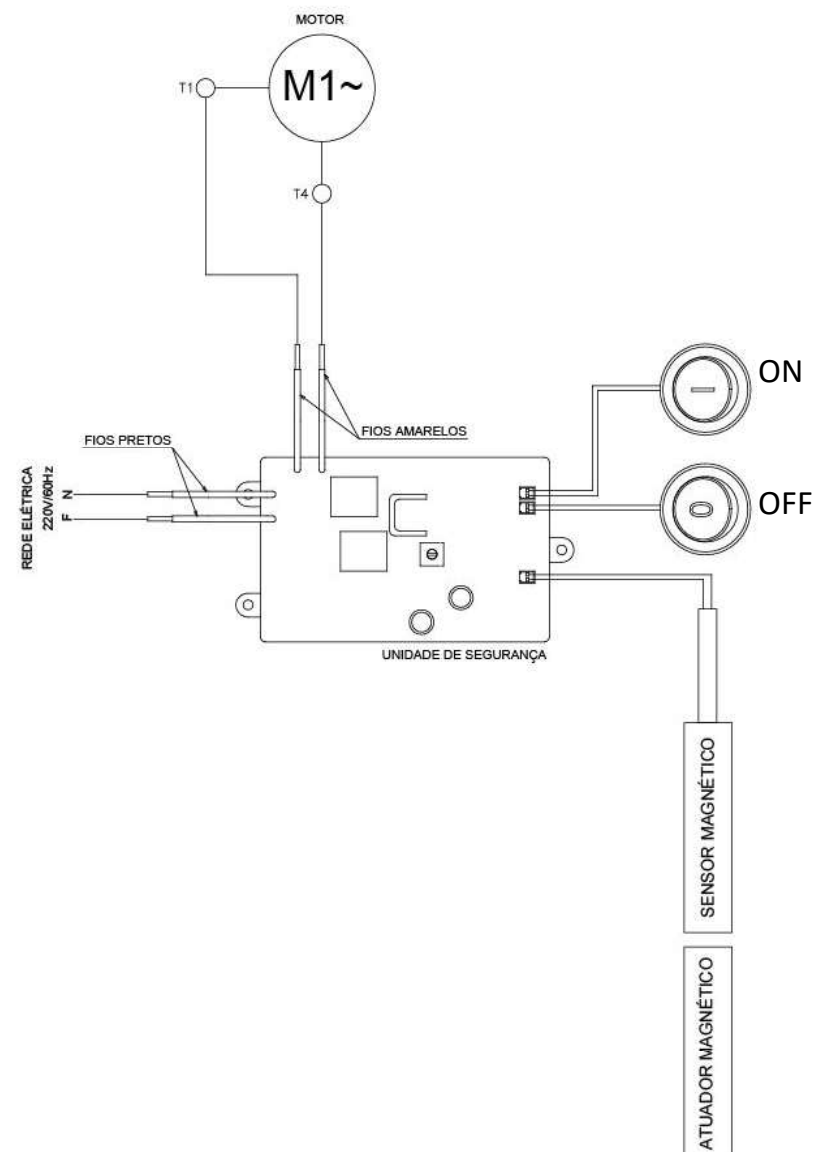
**CUTTER, INOXIDABLE  
CR-4L/CR-8L**

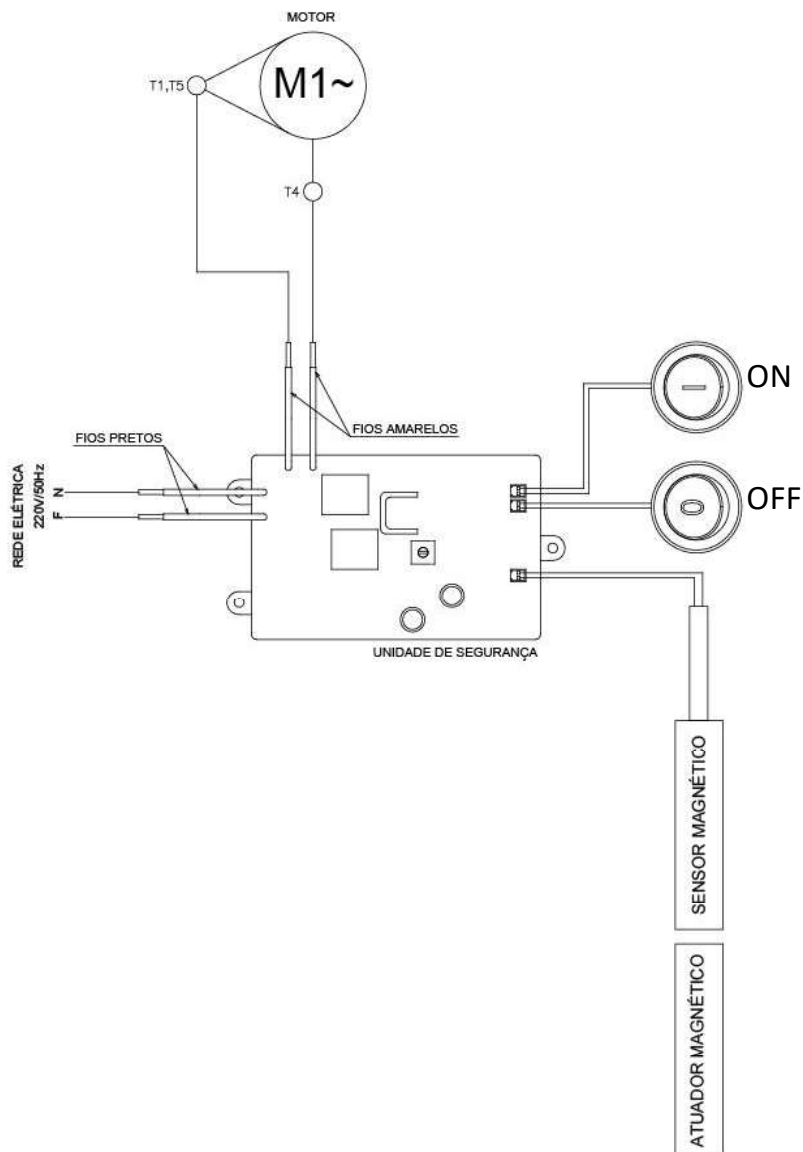
- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED , CONSULT OUR DEALERS  
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS , THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT  
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE .

[www.skyfood.us](http://www.skyfood.us)

# SUMMARY

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| 1 Introduction .....                          | 3  |
| 1.1 Safety .....                              | 3  |
| 1.2 Technical Characteristic.....             | 5  |
| 1.3 Main Components .....                     | 6  |
| 1.4 Labels .....                              | 6  |
| 2 Instalation and Pre-Operation.....          | 7  |
| 2.1 Instalation .....                         | 7  |
| 2.2 Pre-Operation .....                       | 9  |
| 3 Operation .....                             | 9  |
| 3.1 Starting.....                             | 9  |
| 3.2 Operation procedures.....                 | 9  |
| 3.3 Safety System .....                       | 11 |
| 3.4 Cleaning.....                             | 11 |
| 3.5 Stainless Steel Advises .....             | 12 |
| 4 Safety Notes – Generic.....                 | 13 |
| 4.1 Operation Basic Procedures .....          | 14 |
| 4.2 Warnig before turn on the equipment ..... | 15 |
| 4.3 Inspections .....                         | 15 |
| 4.4 Operation .....                           | 16 |
| 4.5 After finish work .....                   | 16 |
| 4.6 Maintenance .....                         | 16 |
| 4.7 Warnings .....                            | 17 |
| 5 Problems, Analysis and Solucons .....       | 18 |
| 5.1 Problems, Causes and Solucons. ....       | 18 |
| 6 Maintenance .....                           | 20 |
| 7 Electrical Diagram.....                     | 22 |





## 1. Introduction

### 1.1 Safety

When incorrectly used, this equipment is a potentially DANGEROUS machine. Cleaning, maintenance and any other service on the machine must be made by properly trained personnel, and the machine must be always disconnected from the electric network.

The instructions below must always be followed in order to avoid accidents:

#### 1.1.1 Read this instructions

1.1.2 To prevent from the risk of an electric shock and damage to the equipment, never use it with wet clothing and feet on a wet or humid surface. Never dip it in water or any other liquid. Do not spray water directly upon the equipment.

1.1.3 The use of any equipment must be always supervised, especially when it is used near children.

1.1.4 Disconnect the machine from the socket when: It is not in use, It is necessary to insert or remove any parts, It is necessary to insert or remove accessories, when cleaning, repairing or servicing the equipment.

1.1.5 Never use any equipment with damaged cords or/and plugs. Do not place the electric cord on table/counter edges or upon hot surfaces.

1.1.6 If your equipment is not working properly, or when it suffers any impact during a drop or has been damaged somehow, contact Technical Assistance for maintenance.

1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause physical injuries.

1.1.8 When the equipment is turned on, keep hands and any tools away from its moving parts. This will prevent from physical injuries and damages to the machine.

1.1.9 During operation, never use clothes with wide sleeves specially at the wrist . .

1.1.10 When making the electric connection of the equipment, be sure the equipment voltage is the same as the network electric voltage.. Provide a correct grounding in accordance to your local safety standards.

This Equipment is not recommended to be used when:

- Production process is continuo in industrial scale;
- The work place is a corrosive, explosive, steamed or exposed gas environmental,

1.1.1 This product was developed to be used on commercial kitchens, for example in restaurants, bars, butcheries and similar.

1.1.2 The temperature of processed products can not exceed 40°C.

#### IMPORTANT

Make sure the electric cord is in perfect usage conditions. In case it is not, have it replaced by another that complies with the technical and safety specifications. This replacement must be carried out by qualified personnel and must attend the local safety standards.

#### 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.

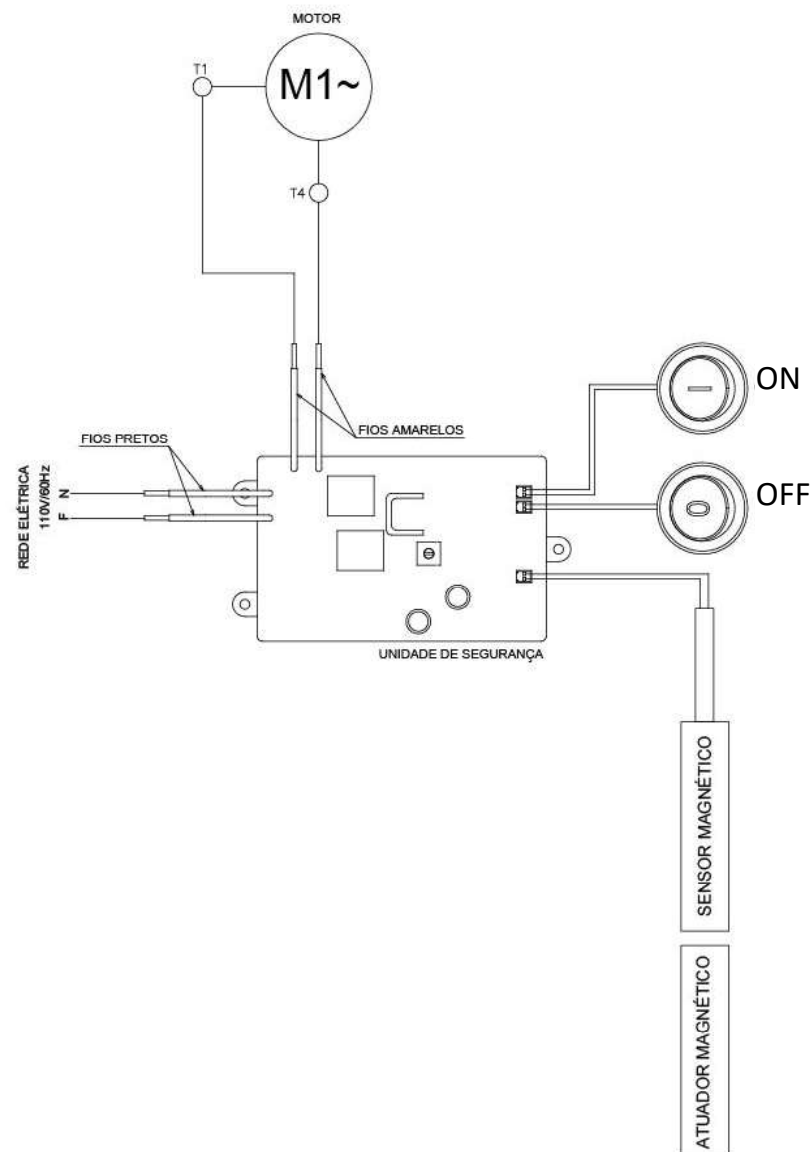
#### IMPORTANT

In case of emergency take off the plug from its socket.

#### IMPORTANT

Never spray water directly on to the equipment.

## 7. Diagrama Eléctrico



6. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos destinados A mantener el equipo en perfectas condiciones de funcionamiento y uso, resultando en el aumento de la vida útil y seguridad del mismo.

Operaciones de mantenimiento abajo deben ser ejecutadas por personas calificadas:

\*Cables - Compruebe si todos los cables y conectores (bornes) están bien en cuanto a la empuñadura y corrosión.

\*Contactos – llave Prende/desliga y sus cables de conexiones eléctricas.

Elementos para revisar y ejecutar mensualmente:

- Verifique la instalación eléctrica;
- Medir el voltaje de la toma de corriente;
- Medir la corriente de operación y comparar con la corriente nominal;
- Controlar la estanqueidad de todos los terminales eléctricos de la unidad, para evitar fallos en los contactos;
- Controlar posible descentrado del eje del motor.

2. Ítems para revisar y ejecutar a cada 3 meses:

-Verificar los hilos y cables eléctricos en cuantos a señales de sobrecalentamiento, aislado deficiente o avería mecánica.

1.2 Technical Characteristics

TABLE 01

| CHARACTERISTCS       | UNIT | CR-4L | CR-8L |
|----------------------|------|-------|-------|
| Cup Maximum Capacity | L    | 4     | 8     |
| Voltage              | V    | 110   | 110   |
| Frequency            | Hz   | 60    | 60    |
| Power Rating         | W    | 800   | 1000  |
| Height               | mm   | 460   | 530   |
| Lenght               | mm   | 265   | 310   |
| Depth                | mm   | 290   | 310   |
| Net Weight           | kg   | 14,5  | 14,6  |
| Gross Weight         | kg   | 15,5  | 16    |

1.3 Main Components

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

PICTURE 01



CUADRO 03

| PROBLEMAS                                                                                                                        | CAUSAS                                                                                                                                                        | SOLUCIONES                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - El equipamiento no prende.                                                                                                     | - Problema en el circuito eléctrico interno o externo del Equipamiento.<br><br>-La tapa no está posicionada correctamente<br><br>-Falta de energía eléctrica. | -Llame el servicio Técnico;<br><br>-Posicionar nuevamente la tapa y prenderla con los cerrojos.<br><br>-Verifique se hay suministro de energía eléctrica. |
| - Olor a quemado o haciendo humo.                                                                                                | - Problema en el circuito eléctrico interno o exterior del equipamiento o en el motor.                                                                        | -Llame el servicio Técnico;                                                                                                                               |
| - El equipamiento prende, mas cuando el alimento es colocado el eje del motor o disco de rallar no gira o gira em baja rotación. | -Fallo en el capacitor del motor o en el motor.                                                                                                               | -Llame el servicio Técnico;                                                                                                                               |
| - Cable eléctrico damnificado.                                                                                                   | - Fallo en transporte del producto.                                                                                                                           | -Llame el servicio Técnico;                                                                                                                               |
| - Ruido raro.                                                                                                                    | - Rodamientos con desgaste.                                                                                                                                   | -Llame el servicio Técnico;                                                                                                                               |

Verifique a tensão da(s) correia(s), corrente(s) e substitua o conjunto. Caso alguma correia, corrente e engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

## 4.4 Operação

### 4.4.1 Peligros

Al tocar en el equipamiento, cualquier servicio de mantenimiento es peligroso, por eso:

DESLIGUE EL EQUIPAMIENTO FÍSICAMENTE DE LA TOMA DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

#### IMPORTANTE

Retire el enchufe de la toma de corriente en cualquier situación de emergencia.

## 4.7 Avisos

Cualquier tipo de mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por personas calificadas.

Dicho profesional debe asegurar de que el equipamiento quedará trabajando em condiciones totales de seguridad.

## 5. Análisis y Resolución de Problemas

### 5.1 Problemas, Causas y Soluciones.

Este equipo ha sido diseñado para requerir un mantenimiento mínimo. Sin embargo, Puede haber algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural por el uso.

Metalúrgica Siemens LTDA., proporciona toda la red de servicio Técnico Autorizados, que tendrán mucho placer atenderle. La lista de Servicio Técnico Autorizado la pueden consultar en el sitio web [www.siemsen.com.br](http://www.siemsen.com.br).

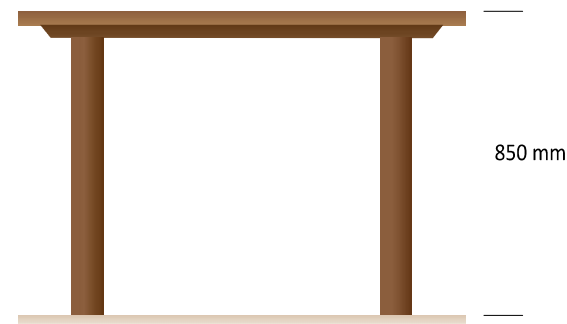
Si hay un problema con su equipo, compruebe la tabla siguiente, donde se recomiendan algunas posibles soluciones.

## 2. Instalation and Pre-Operation

### 2.1 Instalation

#### 2.1.1 Placing

Your equipment must be placed and leveled on top of a dry and stable surface, with 850mm height preferably



#### 2.1.2 Electrical Instalation

This equipment was developed for 110 volts (60Hz). When you receive the equipment, check the power rating indicated on cable.

Cable has 3 pins, where the central pin is the Earth . Is mandatory that all pins are plugged on before start the equipment.

#### IMPORTANT

Make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

## 2.2 Pre Operation

Before use the Equipment, all parts in touch with food, must be cleaned with water and neutral soap (read item 3.4)

Certify if equipment is stable on the surface and if it's not, please adjust the feet to make it stable, using a tool

## 3. Operation

### 3.1 Starting

To turn the machine on, procede as follows:

- 1 – Plug the Equipment on power rating;
- 2 – Verify if the Protection Lid is and cup are placed on correct place;
- 3 – Push ON Button to turn the machine ON.
- 4 – Push the OFF button to turn it OFF.

### 3.2 Operation Procedures

The operation for this equipment is very simple, you just need to follow the below instructions:

- 1– Put the product to be processed inside the cup;
- 2- Verify item 3.2.1 to estimate the operation time needed for each product;
- 3– Place cup and protection lid on correct place. For safety reason the machine does not turn on when these parts are out or not placed correctly;
- 4– Lock the Frontal locker first and the back locker after;
- 5- Do all process indicated on item 3.1.
- 6– Wait the estimated time operation for the product(item 3.2.1);
- 7- Turn Off the machine;
- 8– Open the Lid;
- 9– Remove the blade carefully, as the blades are very sharp; 10 – Remove cup;
- 11 – Remove the processed product.

#### CAUTION

Before start operation, check if kitchen appliances or other objects are not inside the cup.

## 4.2 Cuidados y Observaciones antes de Prender el Equipamiento

#### IMPORTANTE

Antes de prender el equipamiento, leer primeramente todo este Manual. Asegúrese que todas las informaciones e instrucciones de uso y operación del equipamiento fueron comprendidas.

### 4.2.1 Peligro

El cable o hilo eléctrico cuyo aislado este dañado, puede producir fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos. Antes de usar el equipamiento, verifique las condiciones.

### 4.2.2 Avisos

Asegúrese que todas las informaciones e instrucciones de uso y operación del equipamiento fueron comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación y mantenimiento debe estar totalmente claro.

El accionamiento de un mando manual (botón, teclas, llave eléctrica, palanca, empujador etc.) debe ser hecho siempre que se tenga la seguridad, de que se trata del mando correcto.

## 4.3 Después de terminar el trabajo del día

### 4.3.1 Cuidados

Limpie el equipamiento siempre después del uso. Para eso, desligarlo de la toma de la corriente eléctrica.

Después que todo el equipamiento esté limpio, recordar colocar nuevamente todos las partes sueltas en su debido lugar, antes de prenderlo otra vez.

## 4.1 Prácticas Básicas de Operación

### 4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con presencia de tensión elevada. Éstos cuando tocados por el usuario, pueden ocasionar graves choques eléctricos o hasta mismo ocasionar la MUERTE del usuario.

Nunca tocar cualquier parte o mando como: botones, teclas, llaves eléctricas, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No cumplir esta recomendación y alerta puede ocasionar graves choques eléctricos o hasta mismo la MUERTE del usuario.

### 4.1.2 Alertas

El usuario debe tener muy claro la ubicación del Botón Prende/Desliga, para que pueda utilizarla a cualquier momento bajo cualquier necesidad inmediata, sin perder tiempo en buscarla. Antes de cualquier tipo de mantenimiento o limpieza, desligue el equipamiento de la toma de corriente eléctrica (retire el enchufe de la toma).

Haga uso el equipamiento en local donde haya espacio físico suficiente para el manejo del equipamiento con seguridad, evitando así caídas peligrosas.

Agua o grasa pueden dejar el piso resbaloso y peligroso. Para evitar accidentes, mantenga el piso seco y limpio.

Se hubiera la necesidad de realizar el trabajo por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dadas a cada etapa de la operación. La etapa siguiente no debe ser iniciada antes que una señal de OK sea dada y correspondida.

### 4.1.3 Avisos

Al faltar el suministro de corriente eléctrica, desligue inmediatamente el equipamiento en el Botón Prende/Desliga.

-Use solamente aceite lubricantes y grasas para el equipamiento recomendadas o equivalentes.

-Evite choques mecánicos, una vez que podrán causar fallos o mal funcionamiento el equipamiento.

-Evite que agua, residuos o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos del equipamiento.

-Nunca altere las características originales del equipamiento.

-No ensuciar, rasgar o retirar cualquier etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna no esté legible o extraviada, solicite otra etiqueta al importador.

## 3.2.1 Aproximated time for processing

**TABLE 02**

| SEVERALS           | TIME [s] |
|--------------------|----------|
| Tomato Sauce       | 4 a 6    |
| Mayonnaise         | 14 a 20  |
| Smashed Potato     | 6 a 10   |
| Pullet Cod Fish    | 3 a 6    |
| Bread Flour        | 4 a 6    |
| Peanut Butter      | 4 a 6    |
| Smashed Nuts       | 4 a 6    |
| Recheio de Nozes   | 4 a 6    |
| MEATS              |          |
| Meat               | 5 a 10   |
| Hamburguer         | 3 a 6    |
| Meat for Salad     | 6 a 10   |
| Tartar Steak       | 4        |
| Meatballs          | 5        |
| Kibbeh             | 4        |
| SOUP CONDIMENTS    |          |
| Onion              | 2 a 4    |
| Garlic             | 2 a 4    |
| Parsley            | 2 a 4    |
| FRUITS AND JELLIES |          |
| Fruit Salad        | 2 a 4    |
| Apple Jelly        | 3 a 6    |
| Pear Jelly         | 3 a 6    |
| Peach Jelly        | 3 a 6    |

| PATÉE   |       |
|---------|-------|
| Liver   | 4 a 8 |
| Salmon  | 3 a 6 |
| Anchovy | 3 a 6 |
| Lobster | 3 a 6 |

### 3.3 Safety System

This Equipment has a safety system that avoid the machine to restart after a power shortage.

The machine has a safety system to stop when the lid is opened.

To avoid accidents, this Equipment does not work in case Protection Lid is not placed correctly.

**IMPORTANT**  
**DO NOT OPEN THE LID BEFORE TURN THE MACHINE OFF.**

**IMPORTANT**  
**If you have the power cut off or the lid opened without turn on the machine, repeat item 3.1 to turn on the machine again.**

**IMPORTANT**  
**This Equipment has a safety system to protect the operator. The operation must be done as per item "Operation" on this manual. Other procedures are unsafe, and the machine should not be used.**

**IMPORTANT**  
**Unplug the Equipment before start cleaning procedures.**

The Equipment should be cleaned during the cases bellow:

-Before use the first time;

-After daily operation.

-Always when it's not used for a long period of time;

Some parts can be removed to be to clean the equipment:

#### **IMPORTANTE**

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

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.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, jugos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

### 4. Nociones de Seguridad – Genéricas

#### **IMPORTANTE**

**Si algún ítem de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no se aplicara a su equipamiento, pedimos no considerarlas.**

Dichas nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente los usuarios de los equipamientos y aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

El equipamiento solamente debe ser entregado al usuario en buenas condiciones de uso, siendo que este debe ser orientado cuanto al uso y la seguridad del mismo por el Importador. Pedimos LEER ATENTAMENTE TODO ÉSTE MANUAL.

#### **IMPORTANTE**

**Cualquier alteración en los sistemas de protecciones y de seguridad instalados en el equipamiento resultará en severos riesgos a la integridad física de las personas en las diversas fases de operación, limpieza, mantenimiento y transporte.**

#### **-Tapa de protección de la olla:**

Lavar con agua bajo el grifo, usar esponja lado suave y jabón neutro. Para evitar rayadoras no utilice ningún producto abrasivo como esponjas del lado grueso y abrasivo o esponjas de acero o rascadores.

#### **-Cuchilla:**

Para limpieza de la cuchilla, primero sacarla de dentro de la olla tirándola hacia arriba. Limpiar con agua bajo el grifo, esponja del lado suave y jabón neutro. Tenga cuidado con las partes cortantes y afiladas de la cuchilla. Puede enjuagarla al final con agua caliente. Dejar secar.

#### **-Olla:**

Después de haber retirado la cuchilla con cuidado, retire la olla tirándola hacia arriba. Lavar con agua bajo el grifo, esponja del lado suave y jabón neutro. Secar muy bien.

-Otras partes no extraíbles, como: gabinete y soporte de la olla, se recomienda la limpieza apenas con un paño poco húmedo. Secar bien.

#### **IMPORTANTE**

**No utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.**

### **3.5 Cuidados con los aceros inoxidables**

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “herrumbre”, 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 una 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, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

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

#### **Lid**

-The Lid and neutral soap can be cleaned with water and neutral soap. After cleaning, its recommended dry with a soft and thin cloth. To avoid scratches or marks, do not used any abrasive products like sponges or thick cloth to clean or dry the equipment.

#### **Blade**

-To clean the blade remove from shaft, pulling up carefully. It can be cleaned with water and neutral soap. Be careful with sharp parts to avoid accidents or cut yourself, as the blade is very sharp.

#### **Cup**

-It must remove the blade first in order to remove the cup. After remove the blade carefully, it just need to pull up the cup. The cup can be cleaned with water and neutral soap, once the cup is not placed on the equipment.

-For other parts as cabinet and cup support its recommended to be cleaned with a wet cloth.

#### **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

**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.**

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., salt 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 to the operator 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.

## 3.3 Sistema de seguridad

Éste equipamiento posee un sistema de seguridad que impide el equipamiento de reiniciar automáticamente cuando la energía es restablecida después de una parada temporaria de la energía eléctrica.

También cuenta con seguridad en la tapa, el cual desligará el equipamiento siempre que la tapa es retirada o está mal posicionada.

**IMPORTANTE**

**NO ABRIR LA TAPA CON EL EQUIPAMIENTO PRENDIDO.**

**Si hiciera eso, se hace necesario colocar nuevamente la tapa en su correcto lugar sobre la olla, cerrarla con los cerrojos y presionar el botón Desliga/Reset y posteriormente el botón Prende/Pulsar.**

**IMPORTANTE**

**Al haber falta de corriente eléctrica o si la tapa estuviera abierta la tapa sin antes haber desligado el equipamiento, hay que repetir la operación del ítem 3.1 para Prenderla otra vez.**

**IMPORTANTE**

**Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del usuario. La operación del equipamiento debe ser según el ítem "Operación 3." de éste manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en dicha condición el equipamiento no debe ser utilizado.**

**IMPORTANTE**

**Retire el enchufe de la de la toma antes de iniciar el proceso de limpieza.**

## 3.4 Limpieza e higienización

El equipamiento debe ser totalmente higienizado:

- Antes de ser usado por primera vez;
- Después del uso a diario;
- Siempre que no fuera utilizado por un período alargado e inactividad;

Algunas partes pueden ser removidas y llevadas al fregadero para limpieza:

### 3.2.1 Tempo aproximado de preparo

**CUADRO 02**

| <b>ALIMENTOS DIVERSOS</b>                  | <b>Tiempo [s]</b> |
|--------------------------------------------|-------------------|
| Salsa de tomate                            | 4 a 6             |
| Mayonesa                                   | 14 a 20           |
| Puré de papas                              | 6 a 10            |
| Bacalao Deshilado                          | 3 a 6             |
| Harina de pan (para empanizar)             | 4 a 6             |
| Pasta o crema de maní                      | 4 a 6             |
| Nueces de Brasil molida o picada (castaña) | 4 a 6             |
| Nueces                                     | 4 a 6             |
| <b>CARNE CRUDA</b>                         |                   |
| Carne Roja                                 | 5 a 10            |
| Carne para hacer Hamburguesa               | 3 a 6             |
| Carne para ensalada                        | 6 a 10            |
| Filete tártaro                             | 4                 |
| Albóndigas                                 | 5                 |
| Kibes                                      | 4                 |
| <b>INGREDIENTES PARA HACER SOPAS</b>       |                   |
| Cebolla                                    | 2 a 4             |
| Ajo                                        | 2 a 4             |
| Perejil (usar el tallo)                    | 2 a 4             |
| <b>FRUTAS Y MERMELADAS</b>                 |                   |
| Salada de Frutas                           | 2 a 4             |
| Mermelada de manzana, pera o melocotón     | 3 a 6             |
| <b>PATÉS (alimento crudo)</b>              |                   |
| Hígado de buey                             | 4 a 8             |
| Salmón                                     | 3 a 6             |
| Anchoa                                     | 3 a 6             |
| Langosta                                   | 3 a 6             |

### 4.1 Basic operation practices

#### 4.1.1 Danger

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be FATAL.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a FATAL 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 giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (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 the sign has been made and responded.

#### 4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF. Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction. Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT MODIFY original characteristics of the machine.

DO NOT REMOVE, TEAR OFF or MACULATE ANY SAFETY or IDENTIFICATION LABELS stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement

## 4.2 Cautions and Notes before turno on the machine ON

### IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

### 4.2.1 Dangerous

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

### 4.2.2 Warnings

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

### 4.2.3 Cautions

Power cables should have size enough to support the electric power used

Cables that stays in the floor or with the machine must be protected to avoid circuit shorting

## 4.3 Routine Inspections

### 4.3.1 Warnings

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

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

## 2.2 Pre Operación

Antes de utilizar el equipamiento, lavar con agua y jabón neutro las partes sueltas del equipamiento que entrarán en contacto con el alimento, (leer ítem 3.4 Limpieza).

Verifique si el equipamiento está firme en la mesa o bancada de trabajo, si no está, ajuste la altura de los pies con la ayuda de una llave de boca fija.

## 3. Operación

### 3.1 Accionamiento

Para prender el equipamiento proceda como sigue:

- 1 - Conecte el enchufe en la toma de corriente eléctrica;
- 2 - Verifique se la olla está posicionada correctamente, así como la tapa posicionada y cerrada con los cerrojos;
- 3 - Presione el Botón PRENDE para que la máquina permanezca prendida.
- 4 - Para Desligar, presione la en Botón DESLIGA

### 3.2 Procedimiento para la Operación

El procedimiento de operación de este equipamiento es sencillo, basta seguir la secuencia que sigue:

- 1 - Coloque el producto a ser procesado en el interior de la olla;
- 2 - Verifique el ítem 3.2.1 para estimar el tiempo de operación necesario para el producto deseado;
- 3 - Posicione correctamente la olla sobre la base inferior del equipamiento. Coloque la tapa en su posición exacta, notar que la olla tiene una posición que va de encuentro al cerrojo posterior. Por seguridad, la máquina no funciona uno o ambos (olla y tapa) estén fuera de su lugar;
- 4 - Trabaja primeramente el cerrojo frontal y después el cerrojo posterior ;
- 5 - Haga todo el proceso descrito en el ítem 3.1.
- 6 - Espere el tiempo de proceso de los alimentos según nuestra sugerencia (ítem 3.2.1 CUADRO 02);
- 7 - Desligue la máquina en el Botón DESLIGA;
- 8 - Abra la tapa;
- 9 - Retire la cuchilla con cuidado, pues son muy afiladas;
- 10 - Retire la olla tirándola con cuidado hacia arriba;
- 11 - Retire los alimentos procesados.

### CUIDADO

Antes de iniciar la operación tenga cuidado para que utensilios como: cubiertos, ganchos u otros objetos no queden olvidados dentro de la olla.

1.2 Características Técnicas

CUADRO 01

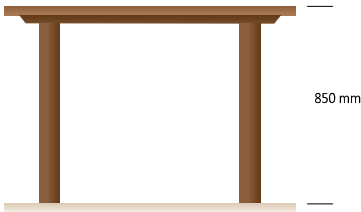
| CARACTERÍSTICAS           | UNIDAD | CR-4L | CR-8L |
|---------------------------|--------|-------|-------|
| Capacidad Máxima del Vaso | L      | 4     | 8     |
| Tensión                   | V      | 110   | 110   |
| Frecuencia                | Hz     | 60    | 60    |
| Potencia del Motor        | W      | 800   | 1000  |
| Altura                    | mm     | 460   | 530   |
| Ancho                     | mm     | 265   | 310   |
| Profundidad               | mm     | 290   | 310   |
| Peso Neto                 | kg     | 14,5  | 14,6  |
| Peso Bruto                | kg     | 15,5  | 16    |

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Su equipamiento debe ser posicionado sobre una superficie plana, seca, firme y nivelada con altura preferencialmente de 850 mm.



2.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 110 volts (60Hz). 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.

**IMPORTANTE**

Esté seguro que, la tensión de la red eléctrica donde el equipamiento será instalado, es compatible con la tensión indicada en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce 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

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.  
The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden. Never touch turning parts with your hands or in any other way.  
-NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions

4.5 After finishing work

4.5.1 Warnings

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine.  
Never clean the machine unless it has come to a COMPLETE STOP.  
Put all components back to their functional positions before turning it ON again. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

Check the fluids levels.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

Any maintenance is dangerous.

UNPLUG THE FROM POWER, DURING ALL MAINTENANCE OPERATION.

**IMPORTANT**  
**In case of emergency, always unplug the machine.**

#### 4.7 Advices

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

### 5. Analysis and Solving Problems

#### 5.1 Problems, Causes e Solutions.

This equipment has been designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Blender refer to Table 03 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

### 1.3 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan el equipamiento son contruidos con materiales seleccionados para cada función, dentro de los padrones de ensayos y de la experiencia Skyfood.

**PICTURE 01**



1.1.11 Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales.  
Es utilizado por ejemplo, en restaurantes, universidades, hospitales, catering y similares.

Su uso no es recomendado cuando:

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

**IMPORTANTE**  
Para mayor seguridad del usuario, éste equipamiento cuenta con un sistema de seguridad que, impide el accionamiento involuntario del mismo después de una posible falta de energía eléctrica.

**IMPORTANTE**  
Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfecta condición de uso. Si no está, haga la sustitución inmediata del cable damnificado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad.  
Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional calificado y deberá cumplir con las normas de seguridad de su país.

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

**IMPORTANTE**  
Mantenga el equipamiento fuera del alcance de los niños.

TABLE 03

| PROBLEMS                                                                                     | CAUSES                                                                                                                                                 | SOLUTIONS                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -Equipment don't turn on                                                                     | -Power shortage.<br><br>-Lid is not placed correctly.<br><br>-Emergency button is ON.<br><br>-Problem on electric circuit inside or outside of machine | - Check if you have power.<br><br>- Check if lid is placed correctly.<br><br>-Unlock the Emergency button by pulling up.<br><br>- Call technical assistance. |
| - Smoke smell.                                                                               | - Problem on electric power,inside or out side machine.                                                                                                | - Call technical assistance.                                                                                                                                 |
| - Equipment is on but when you put the product to be processed, it stop or reduce the speed. | - Problems with Motor.                                                                                                                                 | - Call technical assistance                                                                                                                                  |
| -Cable damaged                                                                               | - Shipping problem                                                                                                                                     | - Call technical assistance                                                                                                                                  |
| -Strange noises                                                                              | - Bearing Problems                                                                                                                                     | - Call technical assistance                                                                                                                                  |

## 6. Manutenção

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 3,4 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

\*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

## 1. Introducción

### 1.1 Seguridad

Este equipamiento es potencialmente peligroso si usado incorrectamente.

Las instrucciones abajo deben ser observadas antes del uso del equipamiento y éste manual debe ser guardado en local de fácil acceso para futuras consultas.

1.1.1 Para evitar riesgo de choque eléctrico y daños al equipamiento, nunca utilice el mismo con: ropas o pies mojados y/o en superficie húmeda o mojada, no remoje en agua o cualquier otro líquido y, no utilice chorro de agua directamente sobre el equipamiento.

1.1.2 La utilización el equipos siempre debe estar supervisada, principalmente cuando estuviera siendo utilizado próximo de niños.

1.1.3 Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no estuviera en uso, antes de limpiarlo, al hacer remoción de accesorios, introducción de accesorios, mantenimiento y cualquier otro tipo de servicio.

1.1.4 No utilice el equipamiento caso esté con el cable o el enchufe dañado. Asegúrese que el cable no esté apoyado en el borde o rincón de la mesa o bancada, ni mismo debe tocar superficies calientes.

1.1.5 Cuando el equipamiento sufrir una caída, y estuviera dañado cualquier parte, no haga prender el equipo sin antes llevarlo a un Servicio Técnico especializado para revisión, reparo o ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.6 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocurrir lesiones en el usuario.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento del equipo en cuanto esté en funcionamiento para evitar lesiones en el usuario o en el equipamiento.

1.1.8 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente hasta la muñeca, durante la operación.

1.1.9 Certifique que la tensión del equipamiento y de la red eléctrica sean las mismas, y que el equipamiento esté debidamente prendido a la instalación a tierra.

1.1.10 Para su seguridad, la temperatura dos productos procesados, no debe ser superior a 40°C.

# SUMÁRIO

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| 1 Introdução .....                            | 23 |
| 1.1 Segurança .....                           | 23 |
| 1.2 Principais Componentes.....               | 25 |
| 1.3 Características Técnicas .....            | 26 |
| 2 Instalação y Pre Operación .....            | 26 |
| 2.1 Instalação .....                          | 26 |
| 2.2 Pre Operação.....                         | 27 |
| 3 Operação.....                               | 27 |
| 3.1 Accionamiento.....                        | 27 |
| 3.2 Procedimiento para la Operación .....     | 27 |
| 3.3 Sistema de seguridad.....                 | 29 |
| 3.4 Limpeza e Higienização .....              | 29 |
| 3.5 Cuidados con los aceros inoxidables ..... | 30 |
| 3.6 Nociones de Seguridad - Genérica.....     | 30 |
| 4 Análisis y Resolución de Problemas .....    | 34 |
| 4.1 Problemas, Causas y Soluciones.....       | 34 |
| 5 Mantenimiento.....                          | 36 |
| 6 Diagrama Eléctrico.....                     | 37 |

## 7. Electric Diagram

