

10. Declaração de Conformidade



Metalúrgica Skymssen Ltda
Rod. Ivo Silveira Km 12 n. 9525 Volta Grande
88335-202 – Brusque – SC - Brasil

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSEKLÄRUNG
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

N.º 69735.1

El fabricante declara, bajo su exclusiva responsabilidad, que, cuando se instala, mantiene y utiliza en las aplicaciones para las que fue diseñado, y de conformidad con las normas de instalación e instrucciones del fabricante pertinentes, cumple con las disposiciones de la siguiente legislación armonizada pertinente de la Unión Europea cuando sea aplicable:

The manufacturer declares, under sole responsibility that, when installed, maintained and used in applications for which they were designed, and in compliance with the relevant installation standards and manufacturers instructions, comply with the provisions of the following relevant European Union harmonized legislation wherever applicable:

Le fabricant déclare, sous sa seule responsabilité, que, lorsqu'ils sont installés, entretenus et utilisés dans des applications pour lesquelles ils ont été conçus, et conformément aux normes d'installation et instructions du fabricant applicables, sont conformes aux dispositions de la législation harmonisée de l'Union européenne pertinente suivante, le cas échéant:

Der Hersteller erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass er bei der Installation, Wartung und Verwendung in Anwendungen, für die er entwickelt wurde, und in Übereinstimmung mit den einschlägigen Installationsnormen und Herstelleranweisungen gegebenenfalls die Bestimmungen der folgenden einschlägigen harmonisierten Rechtsvorschriften der Europäischen Union einhält:

Il produttore dichiara, sotto la sua esclusiva responsabilità, che, quando installato, mantenuto e utilizzato in applicazioni per le quali è stato progettato, e in conformità con le norme di installazione pertinenti e le istruzioni del produttore, sono conformi alle disposizioni della seguente legislazione armonizzata dell'Unione Europea, ove applicabile:

O fabricante declara, sob sua exclusiva responsabilidade, que, quando instalado, mantido e utilizado nas aplicações para as quais foram projetados, e em conformidade com as normas de instalação e instruções do fabricante relevantes, cumpre as disposições da seguinte legislação harmonizada da União Europeia, sempre que aplicável:

Producto: Ablandadora de carnes	ABS-HD
Product: Meat Tenderizer	
Produit: Attendrisseurs	
Produkt: Streifen Schneider	
Prodotto: Inteneritrici	
Produto: Amaciador de carnes	

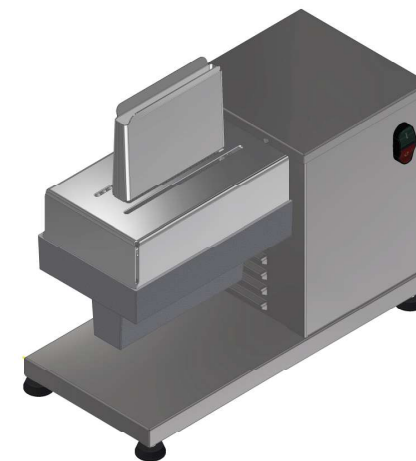
Directivas y Normas:	Directives and Norms:	Directives et Normes:	Richtlinien und Normen:	Direttive e Norme:	Diretivas e Normas:
----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------------------	--------------------	---------------------

2006/42/CE	2002/95/CE	IEC 61000-4
EN ISO 12100	2002/96/CE	IEC 60335-2-64
2011/65/EU	2004/108/EC	
CISPR 14-1	IEC 60335-1	
2006/95/EC	EN 1672-2	

Ingeniero de Producto Gerente
Product Engineer Manager
Responsable Ingénieur Produit
Produktingenieur Manager
Manager Ingegnere del Prodotto
Gerente de Engenharia de Produto
Arno Erdmann Neto
02/10/2020 Brusque, SC, Brasil

Persona facultada para elaborar la documentación técnica
Person authorised to compile the technical file
Personne autorisée à constituer le dossier technique
Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Pessoa autorizada a compilar o processo técnico
Luclana Zanardo Matos
Rua Sul, 14 C – Torres Vedras – Portugal

MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



AMACIADOR DE CARNE
MEAT TENDERIZER
ABLANDADOR DE CARNE

MODELOS/MODELS
ABS-HD

66494.4 - PORTUGUÊS/ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 30/04/2021
Metalúrgica Skymssen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88335-202 Brusque/SC/Brasil
CNPJ: 82.983.032/0001-19
www.skymssen.com – Fone: +55 47 3211 6000

Skymssen Europa
Rua Sul, nº 14, 2º – Torres Vedras – 2560-620 –
Lisboa – Portugal
www.skymsseneuropa.com – Tel: +351 261 141608

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATIONS CONTAINED HERE MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.
DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES AQUI CONTENIDAS PUEDEN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

SUMÁRIO

1. Introdução	2
1.1 Segurança	2
1.2 Principais Componentes e características técnicas	3
2. Instalação e Pré-Operação	4
2.1 Instalação	4
2.2 Pré-Operação	5
3. Operação	5
3.1 Acionamento	5
3.2 Procedimentos para Operação	5
3.3 Colocação e retirada dos rolos	5
3.4 Sistema de segurança	6
3.5 Limpeza e higienização	6
3.6 Cuidados com os aços inoxidáveis	7
4. Noções de Segurança	7
4.1 Práticas Básicas de Operação	7
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento	7
4.3 Inspeções de Rotina	8
4.4 Operação	8
4.5 Após Terminar o Trabalho	8
4.6 Manutenção	8
4.7 Avisos	8
5. Análise e Resolução de Problemas	8
5.1 Problemas, Causas e Soluções	8
6. Transporte, Manuseio e Armazenamento	9
7. Normas Observadas	9
8. Manutenção	9
9. Diagrama Elétrico	10
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	32

português

1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é indicado para amaciar bife e é uma máquina potencialmente PERIGOSA quando usada incorretamente. A manutenção, a limpeza ou qualquer outro serviço, deve ser feito por uma pessoa devidamente treinada e com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes :

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

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

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

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.5 Caso seu equipamento sofra uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma, leve-o à Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

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

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

1.1.9 Certifique-se que a tensão da máquina e da rede elétrica sejam as mesmas, e que a máquina esteja devidamente ligada a terra.

1.1.10 Manipule os Rolos Seccionadores N°04 (Fig.01) com cuidado, pois os mesmos possuem Lâminas cortantes.

1.1.11 Nunca utilize instrumentos para auxiliar na colocação da carne no interior da Tampa de Proteção N°01 (Fig.01).

1.1.12 Nunca retire a Tampa de Proteção N°01 (Fig.01) sem

ter certeza da completa parada do equipamento.

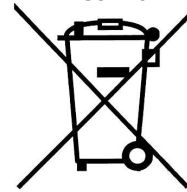
1.1.13 Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

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

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

FIGURA 01



Este símbolo significa que o equipamento não pode ser descartado em um lixo domiciliar comum. O descarte deve ser realizado conforme as regulações locais.

Este equipamento está em conformidade com os requerimentos da Diretriz 2002/96/EC (WEEE) e Diretriz 2002/95/EC (RoHS).

⚠ Para maior segurança do usuário este equipamento possui um sistema de segurança que impede seu acionamento involuntário após eventual falta de energia elétrica.

⚠ Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

⚠ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

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

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

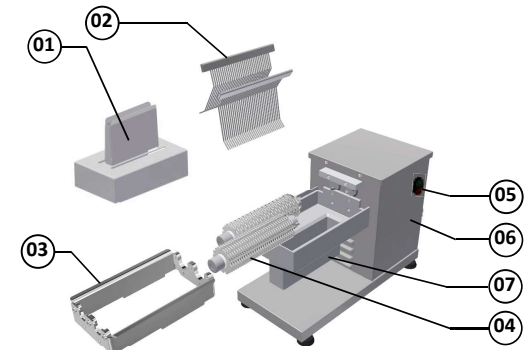
⚠ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

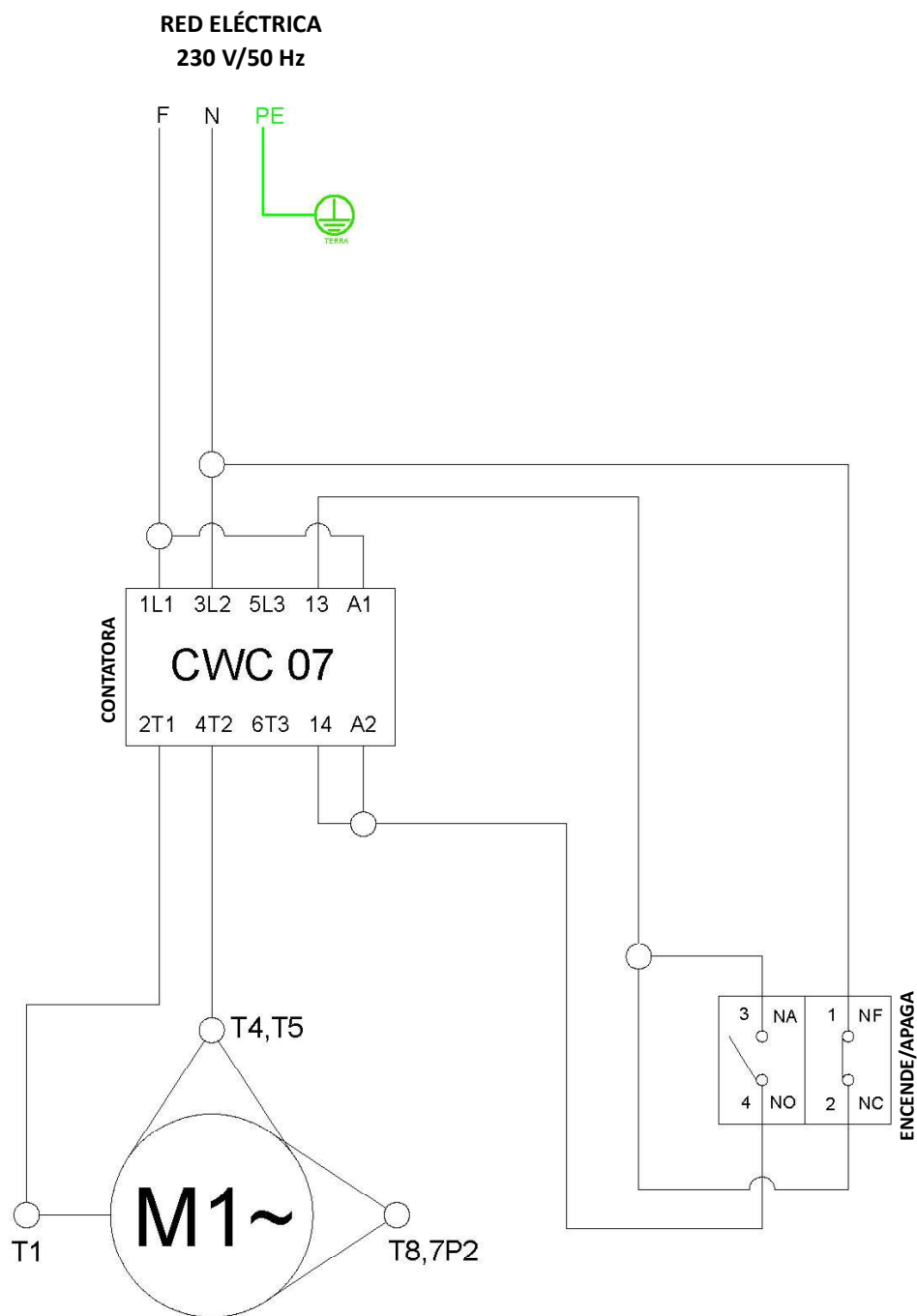
1.2 Principais Componentes e características técnicas

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

- 01 - Tampa de Proteção
- 02 - Pentes
- 03 - Suporte dos Rolos
- 04- Rolos Seccionadores
- 05 - Chave Liga/Desliga
- 06 - Gabinete
- 07 - Bocal de Saída

FIGURA 02





2.2 Pré-Operação

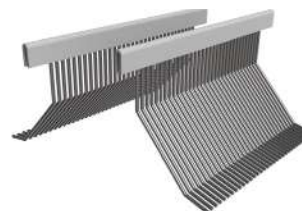
Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.5 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

Os Pentes (Fig. 07), evitam que o produto enrole nos Rolos Seccionadores N° 04 (Fig. 02) e conseqüentemente auxiliam a saída do mesmo.

⚠ **Sempre utilize os Pentes (Fig.07) quando processar qualquer tipo de carne.**

FIGURA 07



3. Operação

3.1 Acionamento

Para ligar o equipamento proceda conforme descrito:

- Conectar o plugue do equipamento a rede de energia elétrica.
- Pressione a chave Liga / Desliga N°05 (Fig. 02) pela posição "1".

3.2 Procedimentos para Operação

⚠ **Sob nenhuma circunstância utilize instrumentos para empurrar a carne para o interior Tampa de Proteção N° 01 (Fig. 02).**

Os Amaciadores de Carnes são máquinas que trabalham em BAIXA ROTAÇÃO.

Sua utilização é simples porém deve ser de total atenção do operador para evitar qualquer tipo de acidente.

Coloque a carne a ser processada na abertura da Tampa de Proteção N°01 (Fig. 02) soltando-a livremente para o interior da máquina.

3.3 Colocação e retirada dos rolos

⚠ **Desligue a máquina da rede elétrica, quando desejar retirar quaisquer das partes removíveis. Espere a completa parada do equipamento antes de retirar a Tampa de Proteção N° 01 (Fig.02).**

FIGURA 08

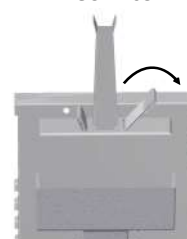
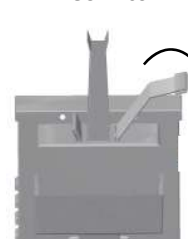


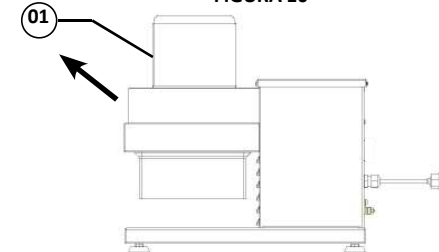
FIGURA 09



⚠ **Retire um pente por vez. Sempre faça esta operação com a Tampa de proteção montada no equipamento conforme ilustrado nas figuras 07 e 08.**

-Retire a Tampa de proteção N°01 (Fig. 02) puxando-a para trás e para cima conforme indicado pelo sentido da seta da Fig. 10.

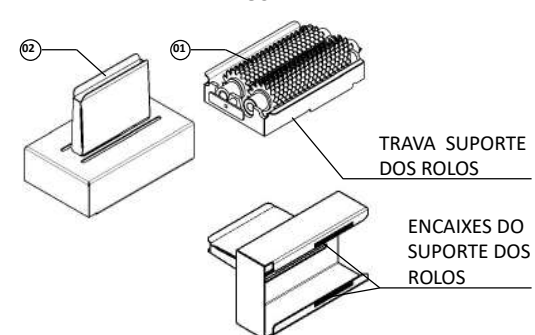
FIGURA 10



-Posicione a tampa de proteção N°02 (Fig. 11) com os rolos sobre uma mesa.

- Levante a frente do Suporte dos Rolos N°01 (Fig. 11) até que a trava do suporte dos rolos desacople do encaixe existente na Tampa de proteção N°02 (Fig. 11), e puxe-o para frente até que esteja totalmente fora da Tampa de proteção N°02 (Fig. 11) conforme ilustrado na Fig. 11.

FIGURA 11



- Remova os rolos pegando em suas extremidades conforme indicado pelas setas e puxe-os para cima, conforme Fig. 12.

- Remova os dois rolos até que o suporte dos rolos esteja totalmente vazio, conforme ilustrado na Fig. 12 e Fig. 13.

FIGURA 12

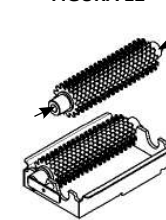
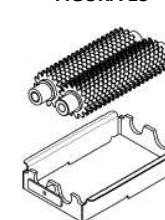


FIGURA 13



3.3.2 Colocação dos rolos

Os rolos devem ser montados no suporte dos rolos conforme descrição abaixo:

- Coloque o suporte dos rolos N°01 (Fig. 14) sobre uma mesa.

- Escolha o rolo que possui uma flange e monte conforme Fig. 14.

- Cada rolo tem sua correta posição no suporte dos rolos.

- Monte o rolo com a flange na posição conforme ilustrado na Fig. 14.

- Não é possível a montagem do rolo flangeado na posição do rolo sem a flange.

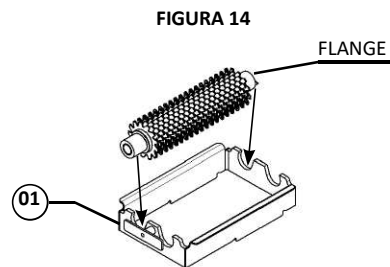


FIGURA 14

- Monte o segundo rolo em seu alojamento no suporte dos pentes conforme ilustrado na Fig. 15.

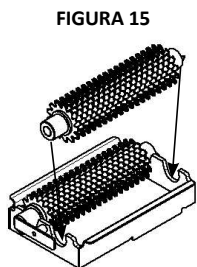


FIGURA 15

- Notar que os dentes na face de cada rolo ficam voltados para seus respectivos lados.

- Observar a correta colocação dos rolos, sendo que os dentes dos rolos N° 1 devem estar inclinados para o lado esquerdo e os dentes dos rolos N° 2 devem estar inclinados para o lado direito conforme a Fig. 16.

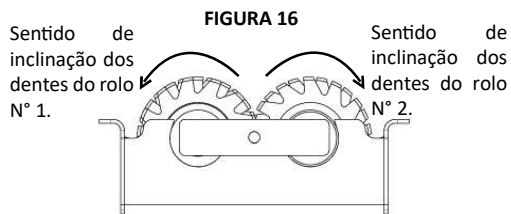


FIGURA 16

- Após a correta montagem dos rolos no suporte dos rolos, empurre o suporte dos rolos para dentro da tampa de proteção conforme a Fig. 17.

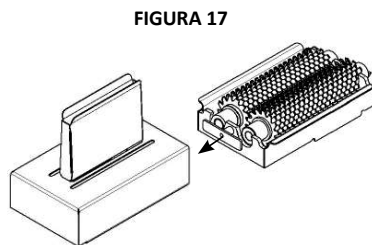


FIGURA 17

3.4 Sistema de segurança

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o acionamento do equipamento automaticamente quando a energia é restabelecida após uma desconexão temporária. Neste caso para religar a máquina será necessário repetir o procedimento explicado no item 3.1 Acionamento.

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

3.5 Limpeza e higienização

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

⚠ Antes de remover a Tampa de Proteção N° 01 (Fig.01), certifique-se da completa parada dos Rolos Seccionadores N° 04 (Fig.01).

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada:

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

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

- Tampa proteção N° 01 (Fig.01);
- Pentes N° 02 (Fig.01);
- Suporte dos rolos N° 03 (Fig.01);
- Rolos seccionadores N° 04 (Fig.01);

Todas as partes que entram em contato com o produto,

devem ser limpas com água corrente e sabão neutro, lavadas e secadas antes de recolocá-las na máquina. Para o restante da máquina passe um pano úmido.

Para remoção e colocação das partes removidas proceda conforme **item 3.3.**

Nunca use objetos duros tais como: facas, garfos e outros para limpar pedaços de carnes presos as Lâminas Seccionadoras. Utilize uma escova de nylon para fazer a referida remoção e limpeza.

⚠ Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

6. Transporte, Manipulación y Almacenamiento

*Dimensiones en milímetros.

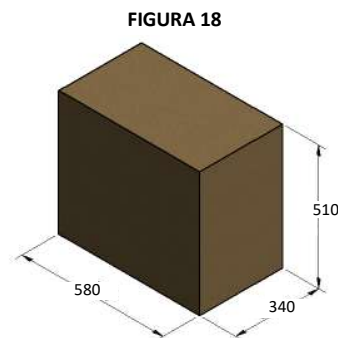


FIGURA 18

Notas:

- Guarde em local seco y ventilado;
- Temperatura de almacenamiento: 20° Celsius;
- Apilado Máximo: 4 cajas;
- Humedad de almacenamiento: 50%;
- La máquina se debe envolver en una bolsa plástica

7. Normas Observadas

Diretiva CE 2006/42/EC

8. Manutenção

La mantención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

* Limpieza – Verificar el ítem 3.5 "Limpieza" de este manual.

* Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deterioración y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.

* Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 "Instalación" de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o-rings, anillos v-rings y demás sistemas de sellamiento.

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido.

El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, interruptor, palanca, etc.) debe hacerse siempre que se tenga la seguridad de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

El cable de energía eléctrica, responsable por la alimentación de la máquina, debe tener una sección suficiente que soporte la potencia eléctrica consumida.

4.3 Inspecciones de Rutina

4.3.1 Aviso

NO coloque los dedos en el(los) engranaje(s).

4.3.2 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes y giratorias del equipo cuando haya ruidos anormales.

Si algún engranaje presenta desgaste, sustituya el conjunto.

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

- No trabaje con los cabellos largos sueltos ya que pueden tocar cualquier parte del equipo y causar serios accidentes. Átelos hacia arriba y hacia atrás o cúbralos con un pañuelo.
- Sólo usuarios entrenados y calificados pueden operar el equipo.
- JAMÁS opere el equipo sin alguno(s) de su(s) accesorio(s) de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie el equipo después de su uso. Para ello, desconéctelo de la red eléctrica.

Sólo empiece la limpieza cuando el mismo haya parado de funcionar completamente..

Vuelva a colocar todos los componentes del equipo en sus debidos lugares antes de ponerlo en marcha nuevamente.

Verifique los niveles de fluidos.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

En este equipo, cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESCONECTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

⚠ En caso de emergencia, siempre retire el enchufe del tomacorriente.

4.7 Avisos

La manutención eléctrica y/o mecánica debe ser realizada por personas calificadas para dicho trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que el equipo trabaje en condiciones de total seguridad.

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Este aparato fue proyectado para requerir manutención mínima. Sin embargo, pueden suceder algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por el uso.

Si hubiera algún problema con su equipo, verifique la tabla a seguir en la que se especifican posibles soluciones.

Además, la Metalúrgica Skymen Ltda. coloca a disposición toda su red de Técnicos Autorizados, que lo atenderá con mucho gusto.

CUADRO 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- El equipo no enciende.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina. - Falta de energía eléctrica.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado; - Verifique si hay energía eléctrica.
- Olor a quemado y/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- El equipamiento enciende, pero al colocar el producto dentro de él, para de funcionar o gira en baja rotación.	- Problemas con el Motor Eléctrico.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Ruidos anormales.	- Engranajes con desgaste.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.

3.6 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxague e a secagem são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

⚠ Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetraivalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

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.

4. Noções de Segurança

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e

aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

⚠ A alteração nos sistemas de proteções e dispositivos de segurança do equipamento implicará em sérios riscos à integridade física das pessoas nas fases de operação, limpeza, manutenção e transporte conforme norma ISO 12100.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes, quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

⚠ Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de

que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) Skymnsen.

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se de que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claros.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Aviso

NÃO coloque os dedos entre as engrenagens.

4.3.2 Cuidados

Verifique o motor e as partes deslizantes e girantes do equipamento quando houver ruídos anormais.

Caso alguma engrenagem apresente desgaste, substitua o conjunto.

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

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

- Não trabalhe com cabelos compridos que possam tocar em qualquer parte do equipamento, pois isso poderá causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.
- Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento.
- JAMAIS opere a Equipamento sem algum de seus acessórios de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluidos.

4.6 Manutenção

4.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FÍSICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

⚠ Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções.

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

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

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

QUADRO 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O Equipamento não liga.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da Equipamento; - Falta de energia elétrica.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Verifique se existe Energia Elétrica.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo da Equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O Equipamento liga, porém quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Ruídos estranhos	- Engrenagens com desgaste	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).

Quando la camada protectora se rompe, el proceso de corrosión se inicia, evitándose a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del aparato, se debe realizar la limpieza usando agua, jabón o detergente neutro, aplicándolos con un paño suave e/o esponja de nylon.

Enseguida se debe enjuagar solo con agua corriente e, inmediatamente, secar con un paño suave evitando la permanencia de la humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el surgimiento de manchas y corrosión.

⚠ Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amonio tetraivalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADOS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Por poseer generalmente CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable causando puntos (pitting) de corrosión.

Los detergentes utilizados en la limpieza doméstica tampoco deben permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable, debiendo ser removidos con agua. La superficie debe secarse completamente.

Uso de abrasivos:

Esponjas o fibras de acero y cepillos de acero al carbón, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que se oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por eso estos productos no deben usarse en la limpieza e higienización. Raspaduras hechas con instrumentos puntiagudos o similares también deberán evitarse.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, soluciones ácidas como el vinagre, jugo de frutas y demás ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros comunes, residuos de esponjas o fibras de acero, además de otros tipos de abrasivos.

4. Nociones de Seguridad

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente a los usuarios de los artefactos y a las personas que serán responsables por su mantención.

El equipo sólo debe entregarse al usuario en buenas condiciones, y éste, por su parte, debe ser orientado por el revendedor en relación al uso y a la seguridad del mismo. El usuario solamente debe utilizar el equipo después de haber entendido completamente los cuidados que deben ser tomados, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

⚠ Cambios en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad de la máquina ponen el peligro la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, mantención y transporte según la norma ISO 12100.

4.1 Prácticas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con alta tensión. Al tocarlos, pueden ocasionar descargas eléctricas o hasta la MUERTE del usuario.

Nunca manipule ningún comando manual (botones, teclas, interruptores, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o hasta la MUERTE del usuario.

4.1.2 Advertencias

El usuario debe tener conocimiento de la ubicación del Interruptor Encendido / Apagado, para que pueda ser accionado en cualquier momento, sin necesidad de buscarlo. Antes de cualquier tipo de mantención, desconecte el artefacto de la red eléctrica (retire el enchufe del tomacorriente).

Use el equipo en un local donde haya espacio suficiente para manejarlo con seguridad, evitando caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán dejar el piso en resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el mismo debe estar seco y limpio.

Si hubiera necesidad de realizar el trabajo en dos o más personas, deberán darse señales de coordinación en cada etapa de la operación. La etapa siguiente no deberá iniciarse antes que sea dada y respondida una señal.

4.1.3 Avisos

Si falta energía eléctrica, apague inmediatamente el Interruptor Encendido / Apagado.

- Evite choques mecánicos ya que podrán causar fallas o mal funcionamiento.
- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.
- Nunca altere las características originales del aparato.
- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna de ellas está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender la Máquina

⚠ Lea atentamente las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de encender el equipo. Verifique que todas las informaciones sean entendidas. Si hay dudas, consulte el Skymnsen.

4.2.1 Peligro

El cable eléctrico cuya aislación esté dañada, puede producir escape de corriente eléctrica y provocar descargas. Antes de usar el aparato, verifique si está en condiciones.

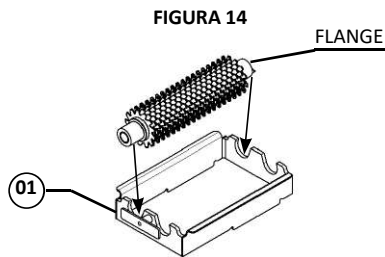
4.2.2 Avisos

Certifique que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean totalmente comprendidas.

- Elija el rodillo que posee un reborde y móntelo según la Fig. 14.

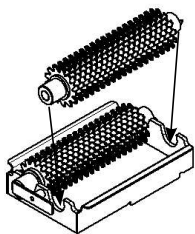
- Cada rodillo tiene su correcta posición según ilustrado en la Fig. 14.

- No es posible ensamblar el rodillo con reborde en la posición del que no tiene.



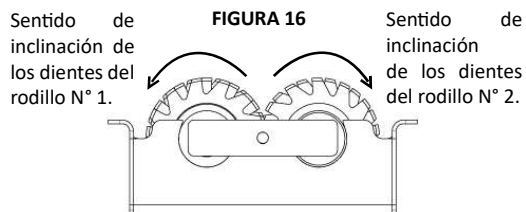
- Ensamble el segundo rodillo en su espacio dentro del soporte de los peines según ilustrado en la Fig. 15.

FIGURA 15



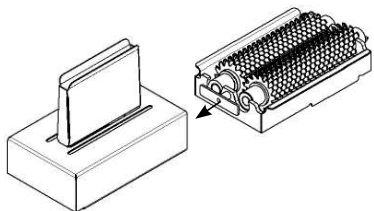
- Notar que los dientes al frente de cada rodillo quedan orientados para sus respectivos lados.

- Observar la correcta colocación de los rodillos, teniendo en cuenta que los dientes del rodillo N° 1 deben estar inclinados para el lado izquierdo y los del rodillo N° 2, para el lado derecho, según la Fig. 16.



- Después del correcto ensamblaje de los rodillos en el soporte, empuje este último hacia dentro de la Cubierta Protectora según la Fig. 17

FIGURA 17



3.4 Sistema de seguridad

Este equipo cuenta con un sistema de seguridad que impide que su accionamiento reinicie automáticamente cuando el suministro eléctrico es reestablecido luego de una falla temporaria. Para reencender la máquina será necesario repetir el procedimiento explicado en el ítem 3.1 Accionamiento.

⚠ Este aparato posee un sistema de protección que garante la seguridad del operador. La operación del aparato debe obedecer al ítem "Operación" de este manual. Otros procedimientos son inseguros y no deben ser utilizados.

3.5 Limpieza e higienización

⚠ Retire el enchufe del tomacorriente antes de iniciar la limpieza.

⚠ Antes de remover la Cubierta de Protección N° 01 (Fig.01), verifique que los Rodillos N° 04 (Fig.01) hayan parado por completo.

El aparato debe limpiarse e higienizarse totalmente:

- Antes de usarlo por primera vez;
- Después de cada jornada de operación;
- Siempre que no se utilice por un período prolongado;
- Antes de colocarlo en operación, después de un tiempo de inactividad prolongado.

Algunas partes pueden ser removidas para su limpieza:

- Cubierta Protectora N° 01 (Fig.01);
- Peines N° 02 (Fig.01);
- Soporte de las Rodillos N° 03 (Fig.01);
- Rodillos N° 04 (Fig.01);

Todas las partes que entran en contacto con el producto deben limpiarse con agua y jabón neutro. También deben secarse antes de colocarlas nuevamente en la máquina. En el resto del equipo, pase un paño húmedo.

Para la retirada y colocación de las partes sueltas, proceda según el ítem 3.3.

Nunca use objetos duros tales como: cuchillos, tenedores u otros para retirar pedazos de carne presos en las Rodillos. Use un cepillo de nylon para realizar dicha tarea y la limpieza.

⚠ No use chorros de agua directamente sobre el aparato.

3.6 Cuidados con los aceros inoxidables

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

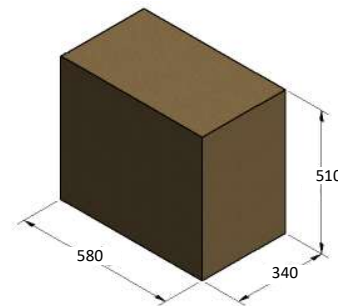
La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora.

Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

6. Transporte, Manuseio e Armazenamento

*Dimensões em milímetros.

FIGURA 18



Notas:

- Guarde em um local seco e ventilado;
- Temperatura de armazenamento: 20° Celsius;
- Empilhamento Máximo: 4 caixas;
- Umidade de armazenamento: 50%
- A máquina precisa ser embrulhada em um saco plástico.

7. Normas Observadas

Diretiva CE 2006/42/EC

8. Manutenção

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

* Limpeza – Verificar item 3.3 Limpeza deste manual.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

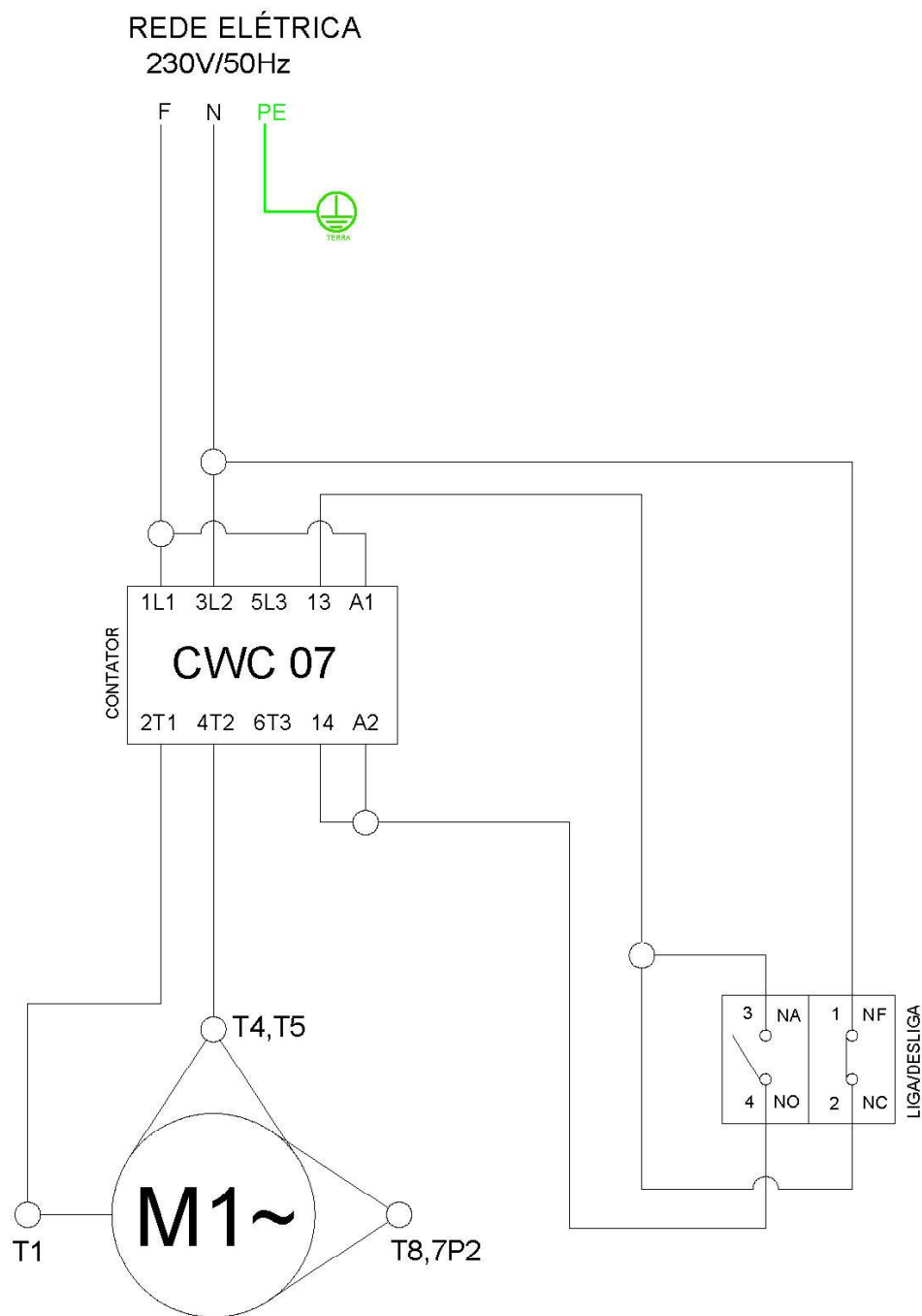
- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e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

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

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga,

botão de emergência, botão reset e circuito eletrônico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o-rings, anéis v-rings e demais sistemas de vedações.



2.2 Pre Operación

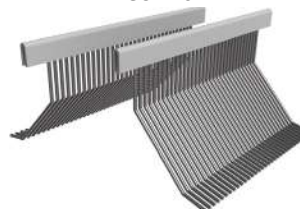
Antes de usar la máquina, se deben lavar con agua y jabón todas las partes que entran en contacto con el producto a ablandar (lea el ítem 3.5 Limpieza).

Verifique que el equipo esté firme en su local de trabajo.

Os Pentes (Fig. 07), evitan que el producto enrolle nos Rolos Seccionadores Nº 04 (Fig. 02) e conseqüentemente auxiliam a saída do mesmo.

⚠ Los Peines (Fig. 07), evitan que el producto se enrolle en las Rodillos Nº 04 (Fig. 02) y, por consecuencia, contribuyen con la salida del mismo

FIGURA 07



3. Operación

3.1 Accionamiento

Para accionar el aparato, siga los siguientes pasos:

- Conecte el enchufe de la máquina en la red de energía eléctrica.
- Presione el interruptor Encendido/Apagado Nº05 (Fig. 02) en a posición "1".

3.2 Procedimientos para la Operación

⚠ Bajo ninguna circunstancia use instrumentos para empujar la carne hacia el interior de la Cubierta de Protección Nº 01 (Fig. 02).

Los Ablandadores de Carne son máquinas que trabajan en BAJA ROTACIÓN. Su uso es sencillo, sin embargo, requiere la total atención del operador para evitar cualquier tipo de accidente.

Introduzca la carne a ablandar en la abertura de la Cubierta Protectora Nº01 (Fig. 02) soltándola libremente para el interior de la máquina.

3.3 Colocación y retirada de los rodillos

⚠ Desenchufe la máquina de la red eléctrica cuando desee retirar alguna de las partes removibles. Espere que el aparato pare completamente antes de retirar la Cubierta de Protección Nº 01 (Fig.02).

FIGURA 08

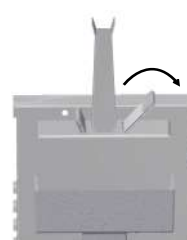
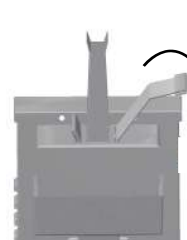


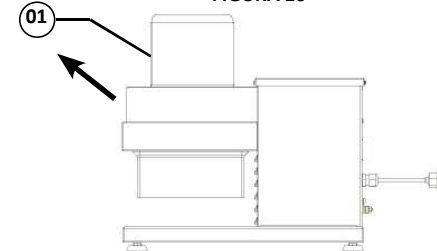
FIGURA 09



⚠ Retire un peine de cada vez. Siempre realice esta operación con la Cubierta de protección montada en la máquina según ilustrado en las figuras 07 y 08.

- Retire la Cubierta Protectora Nº01 (Fig. 02) empujándola hacia atrás y hacia arriba como indicado en la flecha de la Fig. 10

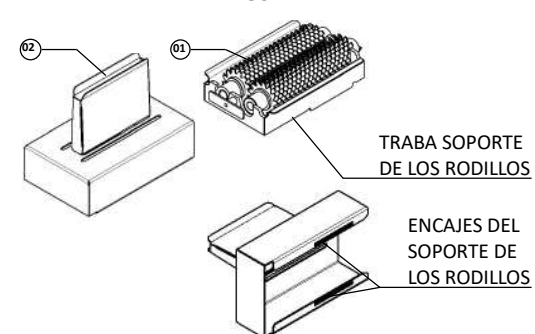
FIGURA 10



- Coloque la Cubierta Protectora Nº02 (Fig. 11) con los rodillos sobre una mesa.

- Levante el frente del Soporte de las Rodillos Nº01 (Fig. 11) hasta que su traba se desacople del encaje de la Cubierta Protectora Nº02 (Fig. 11), luego, jálelo para delante hasta que esté totalmente fuera de la Cubierta Protectora Nº02 (Fig. 11), según la ilustración de la Fig. 11

FIGURA 11



- Remueva los rodillos cogiéndolos de sus extremidades conforme indicado en las flechas y jalándolos hacia arriba, según Fig. 12.

- Remueva los dos rodillos hasta que el soporte quede totalmente vacío, según ilustrado en la Fig. 12 y Fig. 13

FIGURA 12

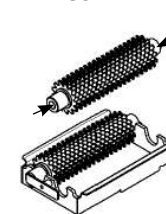
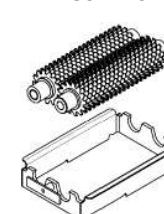


FIGURA 13



3.3.2 Colocación de los rodillos

Los rodillos deben montarse en el soporte según descripción a seguir:

CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	ABS-HD
Tensión	V	230
Frecuencia	Hz	50
Potencia	W	368
Altura	mm	465
Ancho	mm	245
Profundidad	mm	530
Peso Neto	kg	27,10
Peso Bruto	kg	29,50
Dimensión del Producto a cortar	Ancho - mm	200
	Espesor - mm	20
Potencia Sonora	dB (A)	78,3
Presión Sonora	dB (A)	70,48

Presión Sonora:

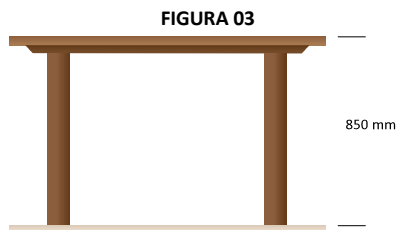
- Valor ± 3 dB
- Comparado con condiciones de campo libre de un plano reflector. De acuerdo con ISO 3744.

2. Instalación y Pre Operación

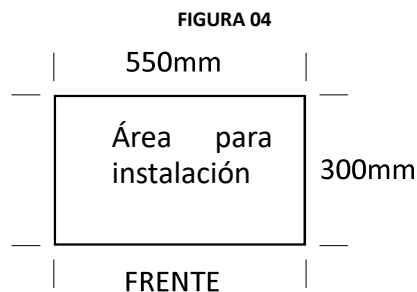
2.1 Instalación

2.1.1 Emplazamiento

La máquina debe instalarse sobre una superficie seca, estable y nivelada, respetando la altura de 850 mm, preferencialmente.



Planta baja del área recomendada para la instalación de la máquina:

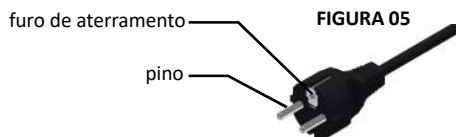


2.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 230 Volts (50Hz).

As máquinas monofásicas possuem o cabo de alimentação com plugue tipo F.

Este plugue possui dois pinos para alimentação e um furo para aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente conectados antes de ligar este equipamento.



La figura mostrada abajo indica el terminal de conexión equipotencial externo.

Éste debe utilizarse para garantizar que no haya diferencia de potencial entre los diferentes equipos conectados a la red eléctrica, disminuyendo al máximo los riesgos de descarga eléctrica.

Los distintos aparatos deben estar conectados uno al otro por sus respectivos terminales de conexión equipotencial.



⚠ Antes de conectar el enchufe al tomacorriente, compruebe el voltaje indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación.

SUMMARY

1. Introduction	12
1.1 Safety	12
1.2 Main components and technical characteristics	13
2. Installation and Pre-Operation	14
2.1 Installation	14
2.2 Pre Operation	15
3. Operation	15
3.1 Starting the machine	15
3.2 Operation Procedure	15
3.3 Assembling and removing the Rolls	15
3.4 Safety System	16
3.5 Cleaning and Sanitizing	16
3.6 Cautions with Stainless Steels	17
4. Safety Notions	17
4.1 Basic Operation Practice	17
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	17
4.3 Routine Inspections	18
4.4 Operation	18
4.5 After Finishing Work	18
4.6 Maintenance	18
4.7 Warning	18
5. Analysis and Problems Solving	18
5.1 Problems, Causes and Solutions	18
6. Shipping, Handling and Storage	19
7. Observed Standards	19
8. Maintenance	19
9. Electric Diagram	20
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	32

1. Introduction

1.1 Safety

This machine is indicated to tenderize meat and when incorrectly used this appliance is a potentially DANGEROUS machine. It's necessary to make maintenances, cleaning and /or any other service by qualified personnel and the machine should also be disconnected by the power grid.

Follow the instructions below to avoid accidents:

1.1.1 To avoid electric shock ,never use the equipment with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it , principally when children might be near.

1.1.3 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory. Before maintenance or any other service.

1.1.4 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges , nor let them lie on hot surfaces.

1.1.5 If the equipment falls , has been damaged in any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.

1.1.6 The use of any accessories that are not recommended by the manufacturer may cause bodily injury.

1.1.7 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.8 Never wear clothes with loose sleeves, when operating the appliance.

1.1.9 Check if the equipment tension is the same as the power grid and that it is accordingly connected to the grounding network.

1.1.10 Handle the Rolls No. 04 (picture 01) with caution, because of their cutting blades.

1.1.11 Never use instruments to help pour meat inside the Protection Lid No. 01 (picture 01).

1.1.12 Never remove the Protection Lid No. 01 (Picture 01) if you're not sure the equipment is completely stopped.

1.1.13 This product was developed to be used in commercial Kitchens. It is used, for example, in restaurants, hospitals,

bakeries, butchers and similar.

It is not recommended to use this equipment when:

- For continuous industrial production;
- A working place with corrosive or explosive atmosphere, or contaminated with water, steam, dust or gas.

corresponda con el de la red eléctrica y que el mismo esté correctamente conectado al cable a tierra.

1.1.10 Manipule las Rodillos N°04 (Fig.01) pues poseen cuchillas afiladas y pueden cortar.

1.1.11 Nunca utilice instrumentos para auxiliar la colocación de la carne en el interior de la Cubierta Protectora N°01 (Fig.01).

1.1.12 Nunca retire la Cubierta Protectora N°01 (Fig.01) sin verificar que la máquina esté completamente parada.

1.1.13 Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas

comerciales como, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

La utilización de esta máquina no se recomienda cuando:

- El proceso 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.

PICTURE 01



This symbol represents that the appliance must not be scrapped in a regular trash bin. It must be scrapped following the local laws.

This equipment is under the compliance of the requirements of the guidelines 2002/96/EC (WEEE) and the Guidelines 2002/95/EC (RoHS).

FIGURA 01



Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El descarte debe realizarse según los reglamentos locales.

Este aparato cumple con los requisitos de la Directiva 2002/96/EC (WEEE) y la 2002/95/EC (RoHS).

⚠ For the operator safety, this appliance is equipped with a safety system that prevents the involuntary operation of this appliance after power shortage.

⚠ Make sure the cord is in perfect working conditions, if not, change it for one in accordance to the local safety standards. Such change shall be made by qualified professional following the local safety standards.

⚠ In case of emergency, unplug the appliance from wall electrical outlet immediately.

⚠ This equipment shall not be used by children or any person with reduced physical or mental capacity, 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.

⚠ Never wash the appliance with direct intense water jets.

⚠ Keep this equipment out of the reach of children.

⚠ Para una mayor protección del usuario, esta máquina está equipada con un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario luego de una eventual falla en el suministro de la corriente eléctrica.

⚠ Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no lo está, reemplácelo por otro que atienda a las especificaciones técnicas y de seguridad.

Este reemplazo deberá ser realizado por un profesional calificado atendiendo las normas de seguridad local.

⚠ Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.

⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.

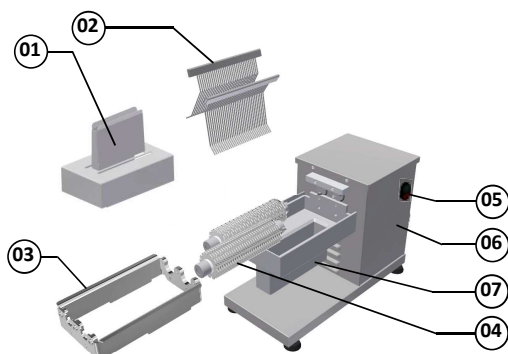
⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

1.2 Main components and technical characteristics

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

PICTURE 02



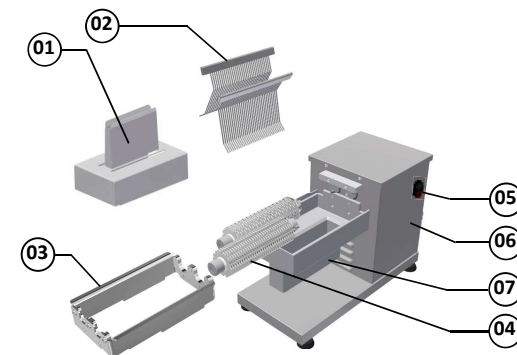
- 01 – Protection Lid
- 02 - Combs
- 03 – Roller Support
- 04- Rolls
- 05 – On/Off Switch
- 06 - Housing
- 07 – Outlet nozzle

1.2 Componentes Principales y características técnicas

Todos los componentes que integran la máquina están contruidos con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de los estándares de pruebas y la experiencia de Skymssen.

- 01 - Cubierta Protectora
- 02 - Peines
- 03 - Soporte de los rodillos
- 04- Rodillos
- 05 – Interruptor Encendido/Apagado
- 06 - Gabinete
- 07 – Boca de Salida

FIGURA 02



INDICE

1. Introducción.....	21
1.1 Seguridad	21
1.2 Componentes Principales y características técnicas.....	22
2. Instalación y Pre Operación	23
2.1 Instalación	23
2.2 Pre Operación.....	24
3. Operación.....	24
3.1 Accionamiento.....	24
3.2 Procedimientos para la Operación	24
3.3 Colocación y retirada de los rodillos.....	24
3.4 Sistema de seguridad	25
3.5 Limpieza e higienización	25
3.6 Cuidados con los aceros inoxidables	25
4. Nociones de Seguridad	26
4.1 Prácticas Básicas de Operación	26
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender la Máquina	26
4.3 Inspecciones de Rutina	27
4.4 Operación.....	27
4.5 Después de Terminar el Trabajo	27
4.6 Manutención	27
4.7 Avisos	27
5. Análisis y Resolución de Problemas.....	27
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	27
6. Transporte, Manipulación y Almacenamiento.....	28
7. Normas Observadas.....	28
8. Manutenção	28
9. Diagrama Eléctrico.....	29
10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	32

Español

1. Introducción

1.1 Seguridad

Esta máquina es indicada para ablandar bifés y potencialmente PELIGROSA cuando se usa de manera incorrecta. Es necesario que la manutención, limpieza y/o cualquier servicio, sea realizado por una persona calificada y con la máquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones a seguir deberán ser cumplidas a fin de evitar accidentes:

1.1.1 Para evitar el riesgo de descarga eléctrica y daños al aparato, nunca lo utilice con: ropas o pies mojados y/o en superficies húmeda o mojadas; no lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido y no utilice chorro de agua directamente sobre el mismo.

1.1.2 El uso de cualquier equipamiento debe ser siempre supervisado, principalmente cuando se utilice próximo de niños.

1.1.3 Desenchufe el aparato de la red eléctrica cuando: no

esté en uso, antes de limpiarlo, colocación o extracción de accesorios, manutención y cualquier otro tipo de servicio.

1.1.4 No use el equipo si el enchufe o el cable están dañados. No permita que el cable sobrante cuelgue sobre el borde de la mesada o que toque superficies calientes.

1.1.5 Cuando el aparato sufra una caída, esté dañado de alguna manera o no funcione, es necesario llevarlo hasta un Servicio Técnico Autorizado para inspección, arreglo, ajuste mecánico o eléctrico.

1.1.6 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante, puede ocasionar lesiones corporales.

1.1.7 Mantenga las manos y utensilios alejados de las partes en movimiento del aparato mientras está en funcionamiento a fin de evitar lesiones corporales o daños al equipo.

1.1.8 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños durante la operación.

1.1.9 Antes de enchufar, verifique que el voltaje del aparato

CHART 01

CHARACTERISTICS	UNIT	ABS-HD
Tension	V	230
Frequency	Hz	50
Power	W	368
Height	mm	465
Width	mm	245
Depth	mm	530
Net Weight	kg	27,10
Gross Weight	kg	29,50
Dimension of the Product to be cut	Width- mm	200
	Thickness - mm	20
Sound Power	dB (A)	78,3
Sound Pressure	dB (A)	70,48

Sound Pressure:

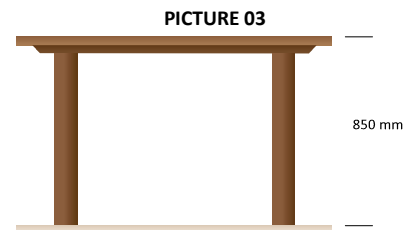
- Value ± 3 dB
- It is compared with an essentially free field over a reflecting plane. In accordance to ISO 3744.

2. Installation and Pre-Operation

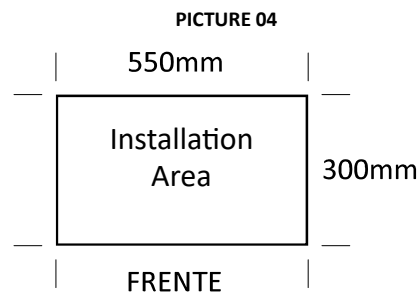
2.1 Installation

2.1.1 Positioning

This appliance must be positioned on a dry, steady and leveled position and preferably positioned in 850 mm of height.



Recommend area for the installation of the equipment:

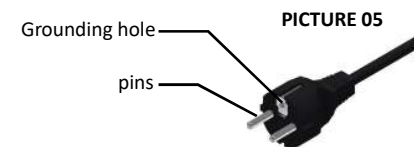


2.1.2 Electrical installation

This appliance was developed to work in a 230V (50Hz) tension. Before turning on the plug to the outlet, check the tension(voltage) provided on the Feeding Cable tag.

The monophasic machines are equipped with plug type F. This plug has two pins and a hole for grounding.

It's mandatory that the three pins are connected before turning on the equipment.



⚠ Make sure the tension of the power grid that will be installed is compatible with the tension indicated in the tag on the electric cable.

The picture below indicates the terminal of external equipotential connection.

This must be used to guarantee that there is no difference in the potential between different equipment turned on to the power grid, diminishing the risks of electrical shock.

The equipment must be connected by their on equipotential connection terminals.

PICTURE 06



2.2 Pre Operation

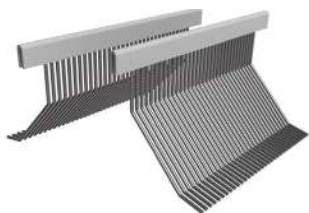
Before using this equipment, you should wash all parts that are in contact with the product to be processed, with water and mild detergent (see the Item 3.4).

Check if the equipment is firmly positioned in the work area.

The Combs (Pic.07) prevent the product to wound up on the Rolls No. 04 (Pic.02) and therefore help the product to be expelled.

⚠ Always use the Combs (Picture 07) when processing any type of meat.

PICTURE 07



3. Operation

3.1 Starting the machine

- To start the equipment:

- Plug the equipment on the power grid.

- Press the ON/OFF Switch No. 05 (Picture 02) to position "I".

3.2 Operation Procedure

⚠ Under no circumstance use objects to push the meat to the interior of the Protection Lid N° 01 (Picture 02).

The meat tenderizers are machine working at LOW ROTATION.

It is Simple to be used however the operator must pay attention to avoid any accidents that might occur.

Place the meat inside the Protection Lid No. 01 (Picture 02) opening, and let it fall freely inside the machine

3.3 Assembling and removing the Rolls

⚠ Turn of the machine from the power grid, when removing any removable parts. Wait for the equipment complete stop before removing the Protection Lid No. 01 (Picture 02).

PICTURE 08



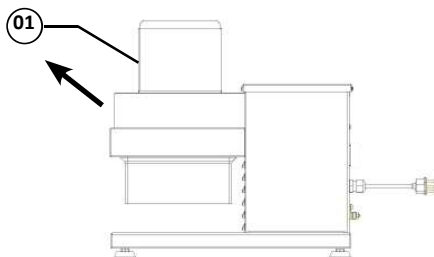
PICTURE 09



⚠ Remove one comb per time. Always do this operation with the Protection Lid assembled in the equipment as shown in the pictures 07 and 08.

- Remove the Protection Lid No. 01 (Picture 02) pulling it to the back and up as shown by the arrow in Picture 10.

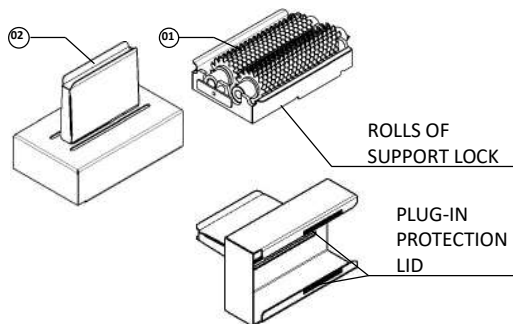
PICTURE 10



- Place the Protection Lid No. 21 (Pic. 11) with the rollers on a table.

- Lift the front Rollers of Support No. 01 (Pic. 11) until the rolls of support lock disengage from the existing plug-in Protection lid No. 02 (Pic. 11), and pull it forward until it is totally out of the Protection Lid No. 02 (Pic. 11) as shown in Pic.11.

PICTURE 11

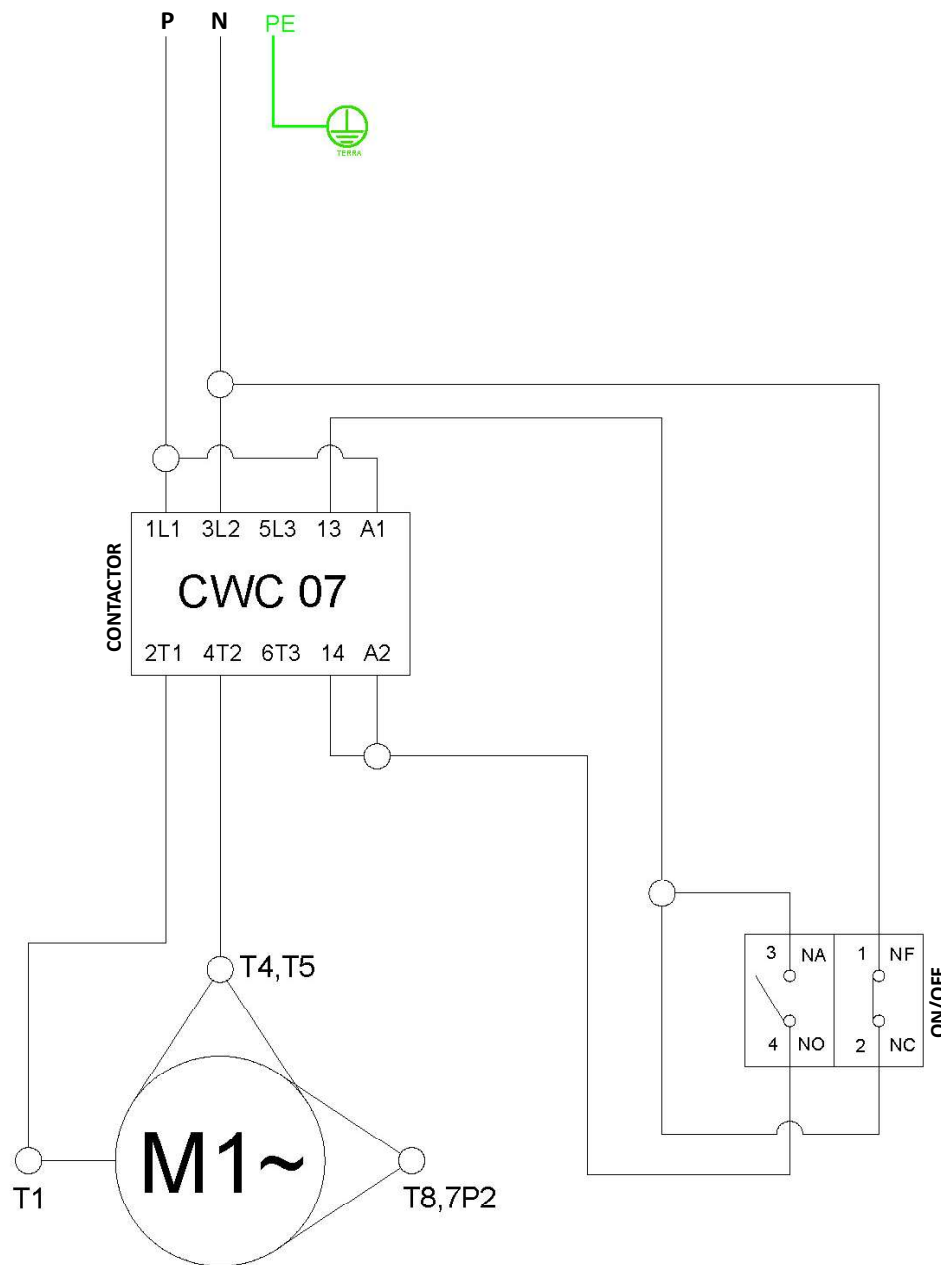


- Remove the rollers picking at their ends as indicated by the arrows and pull them up as Picture 12.

- Remove the two rollers so that the support rollers is completely empty, as shown in Picture 13.

9. Diagrama Eléctrico

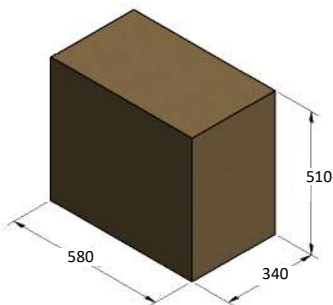
POWER GRID
230 V/50 Hz



6. Shipping, Handling and Storage

*Dimensions in millimeters.

PICTURE 18



Orientation:

- Keep it in a dry and ventilated location;
- Storage temperature: 20° Celsius;
- Maximum pilling: 4 boxes;
- Storage Humidity: 50%
- The machine must be wrapped in a plastic bag.

7. Observed Standards

Guideline CE 2006/42/EC

8. Maintenance

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation and increasing its life expectancy and safety.

* Cleaning – Check the item 3.3 Cleaning of this Manual.

* Electrical wiring – Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion.

* Contacts – Turn on and off bottom, emergency bottom, reset bottom, electric circuits, etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally.

* Installation – Check the installation of your appliance according to the item 2.1 Installation of this manual.

1 - Items to be verified and implemented monthly:

- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;
- Measure the operating current and compare it to the Nominal one;
- Check all the electrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;
- Check the possible clearance of the shift of the electric motor;
- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

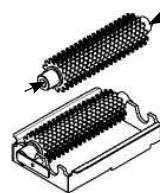
2 - Items to be verified and implemented every 3 months:

- Check the electric components as ON/OFF Switch, Emergency Button, Reset Switch, and electric circuit

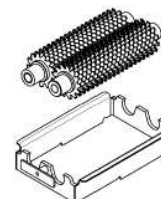
related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

- Check possible loosens in the bearings
- Check retainers, o´rings, v´rings and other sealing systems.

PICTURE 12



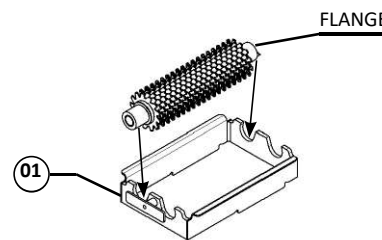
PICTURE 13



3.3.2 Placing the rollers

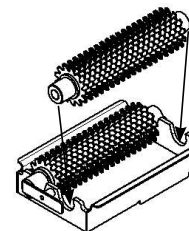
- Each roll has its correct position in the roller support.
- Assemble the roll with the flange in position as shown in Pic. 14.
- It is not possible to assemble the flange roll in the roller position without the flange.

PICTURE 14



- Assemble the second roll in a second housing in the combs holder as shown in Pic. 15.

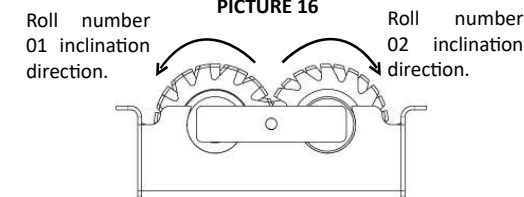
PICTURE 15



- Note that the teeth on the face of each roller are facing the respective sides

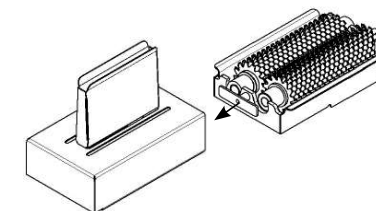
- Note the correct placement of the rollers, and the No. 1 tooth of the rollers must be inclined to the left side and the teeth of No. 2 rollers must be inclined to the right side as shown in Pic. 16.

PICTURE 16



- After the correct assemble of the rollers in the roller support, push the support of the rollers inside the protection Lid Pic. 17.

PICTURE 17



3.4 Safety System

This equipment has a safety system that prevents the equipment to start automatically when the electricity is reestablished after a temporary disconnection. In this case to reconnect the machine it will be necessary to repeat the explained procedure in item 3.1 Starting the Machine.

⚠ This equipment has a safety system to guarantee the operator integrity. The equipment operation must be done according to the item "Operation" in this manual. Other procedures to operate the unsafe equipment, in this condition the equipment shouldn't be used.

3.5 Cleaning and Sanitizing

⚠ Unplug the machine before you start the cleaning process.

⚠ Before removing the Protection Lid No. 01 (Picture 01) make sure the Rolls are completely stopped.No. 04 (Picture 01).

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:

- Before being used for 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 that was not used.

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

- The Protection Lid # 01 (Pic 01);
- The Combs # 02 (Pic 01);
- The Comb Support # 03 (Pic 01);
- The Rolls # 03 (Pic 02);

Clean all the parts that might get in to contact with the meat with water and mild detergent, wash and dry before assembling them. The other parts may be cleaned with a damp cloth.

To remove and assemble the removed parts proceed as **Item 3.3**.

Never use hard objects as knives, forks or other to clean meat pieces from the Roll blades. Use a nylon brush to make the cleaning.

⚠ Do not use water jet directly to the equipment.

3.6 Cautions with Stainless Steels

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 purpose, use water, mild 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.

⚠ 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 wools 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. Safety Notions

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**

⚠ The changing in the protection systems and the equipment safety devices will imply serious risks to the physical integrity in the operation cleaning, maintenance and shipping according to the regulations of ISO 12100.

4.1 Basic Operation Practice

4.1.1 Danger

Some areas of the electric device have terminals that are connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal. Never touch commands such as buttons, turning keys and knobs with wet 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 that the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket. Use the equipment where there's enough space to handle the equipment as well as to avoid accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry to avoid accidents.

If any work is to be made by two or more people, coordination signs should be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately switch the machine off.

- Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.

- Avoid water and dust entrance on 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 labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest technical assistance for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

⚠ 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 Skymesen.

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.

4.2.2 Advices

Be sure the INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood.

Every function and operational procedure has to be thoroughly clear to the operator.

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

4.2.3 Precautions

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

4.3 Routine Inspections

4.3.1 Advice

DO NOT introduce your fingers between the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Replace the set when the gears show signs of being worn out.

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

4.4 Operation

4.4.1 Advice

- Do not work with long hair avoiding to get caught by a part of the equipment. Because this can lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover your head with a scarf.

- Only trained and qualified operators can operate the equipment.

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

4.5 After Finishing Work

4.5.1 Precautions

Always clean the equipment after using it. TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket. Only start cleaning the machine when it has come to a complete stop. Put all components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the fluid levels.

4.6 Maintenance

4.6.1 Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

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

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

4.7 Warning

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

The person in charge of equipment maintenance must make sure the equipment is in total safety condition.

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problems, Causes and Solutions

This appliance was 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 any problem occurs with your equipment, the most common situations are listed below with recommended solutions.

Besides that, Skymesen has Authorized Technical Assistants that are happy to help. The List of Authorized Technical Assistants can be checked in the website **www.skymesen.com**.

CHART 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The machine does not switch on.	- Problems with internal or external electrical circuit; - Lack of electric Power.	- Call Technical assistance; - Check if there is Electric power.
- Smoke or burnt smell.	- Problems with the electrical circuits.	- Call Technical assistance.
- The Equipment switches on, however the product is poured in the equipment, it stops or turns in slow rotation.	- Problems with Electric Motor.	- Call Technical assistance.
- Damaged cord.	- Failure during the transportation of the product.	- Call Technical assistance.
- Unusual noises.	- Damaged bearings.	- Call Technical assistance.