

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood
Equipment LLC

Skyfood Equipment LLC

OFFICE

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

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

23543.1 - INGLÊS

Data de Correção: 06/02/2015

**Food Processor and Cutter 4 Liters, Stainless Steel,
with 203mm Plates and Knife**

**Procesador de Alimentos y Cutter 4 Litros, Inoxidable,
con 6 Discos Diametro 203mm y Cuchilla**

- 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

PC-7L

INDEX

ENGLISH	3
ESPAÑOL	26

Registro de Garantía



IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas



Información del Usuario

Preguntas sobre como llenar este formulario?

llamada 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Devuelva el formulario completo a la:

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

O fax formulario a:

305-866-2704

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- | | |
|--|---|
| ☐ Panadería Bagel y Operaciones | ☐ Mayorista con Comestibles |
| ☐ Panadería (Asociado con Restaurante) | ☐ Mayorista sin Comestibles |
| ☐ Bolera | ☐ Empacador de Carne |
| ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | ☐ Otros negocios que prepara o sirver alimentos |
| ☐ Carnicería | ☐ Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| ☐ Abastecimiento | ☐ Pizza (Cenar en /llevar) |
| ☐ Club de Tiendas | ☐ Restaurantes (independiente / cadena) |
| ☐ Tienda de Conveniencia | ☐ Escuela |
| ☐ Club de Campo | ☐ Estadios / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurante) | ☐ Supermercado |
| ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | ☐ El parque temático |
| ☐ Tienda de Alimentos | ☐ Universidad / Escuela |
| ☐ Gobierno | ☐ Viñedo |
| ☐ Hospital | ☐ Clube de Almacenes |
| ☐ Alojamiento | ☐ Operación de cocción al por mayor (no institucional) |

* Nombre de la Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

El item comercial del producto se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Número de serie: _____ * Confirme el número de serie: _____

Esta información, el número de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

* Prueba de compra: ☐ Sí
☐ No

* Comprado en: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____
Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio.

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

de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

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

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

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

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

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

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

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

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

SUMMARY

1. INTRODUCTION	4
1.1 Main Precautions.....	4
1.2 Main Components	6
1.3 Technical Characteristics	7
1.4 Available Plates	7
2 . INSTALLATION AND PRE OPERATION	8
2.1 Installation	8
2.2 Pré-Operation	8
2.3 Assembling the Cutter.....	9
2.4 Assembling the Processor	13
3. OPERATION.....	14
3.1 Starting.....	14
3.2 Processor Operation	14
3.3 Cutter Operation	16
3.4 Cleaning.....	18
3.5 How to Sharpen the Blades.....	19
4. General Safety Practices	20
4.1 Basic Operation Procedures	20
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	21
4.3 Routine Inspection.....	22
4.4 Operation	22
4.5 After Finishing The Work.....	22
4.6 Maintenance	22
4.7 Warning.....	23
5 . ANALYSIS AND PROBLEM SOLVING.....	23
5.1 Problems, Causes and Solutions.....	23
6. ELECTRIC DIAGRAM	24
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE	50
SKYFOOD’S LIMITED WARRANTY	50

1. INTRODUCTION

ADVICE FOR THE OWNERS AND OPERATORS

The Food Processor and Cutter PC -7L has been designed to process foods efficiently and with safety. Notwithstanding the operator has been given a good training, the possibility of serious accidents still exists. It is the owner responsibility to assure the equipment to be correctly used and with safety, following the instructions given by this manual and by the local laws.

1.1 Main Precautions

The Food Processor and Cutter PC -7L may be potentially dangerous when not correctly used. Cleaning, maintenance or services must be performed only by qualified operators. Therefore read the following instructions with attention to avoid accidents.

This equipment is meant for commercial use only, and by qualified operators.

BEFORE the machine cleaning and maintenance unplug it from electric network.

NEVER use tools not belonging to the machine to help operation

BEFORE to switch ON the machine make sure the Plate # 06 (Pic.01), the Processor Lid # 09 (Pic.01), the Cutter Knife # 15 (Pic 01) and the Cutter Processing Chamber # 02 (Pic 01) are properly fitted to their positions.

NEVER remove the Plate Chamber before the machine stopped completely

NEVER open the Cutter Lid before to be sure the knife stopped completely..

NEVER put your hands inside the feeding throats nor inside the processed product unload opening. Keep hands away from parts in movement.

NEVER plug the machine to electric network with wet hands or clothes.

DO NOT USE large or long clothes during operation

NEVER spray water nor any other liquid directly to the motor, the electric switch nor any other electric component.

ALWAYS install the equipment on a working place having a suitable light and space, far away from children and visitors reach.

NEVER remove the attention advices and always have the instruction manual at hand

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

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

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

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

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

Warranty Registration



IMPORTANT:

Only for products of the trademark:



Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 512

North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- | | |
|--|---|
| ☐ Bakery and Bagel Operations | ☐ Mass Merchandiser with Grocery |
| ☐ Bakery (Associated with Restaurant) | ☐ Mass Merchandiser with NO Grocery |
| ☐ Bowling Center | ☐ Meat Packer and Purveyor |
| ☐ Business and Industry In-House Feeding | ☐ Other Business that prepares or serves food |
| ☐ Butcher | ☐ Other Business that sells but doesn't serve food |
| ☐ Catering | ☐ Pizza (Dine In / Carry Out) |
| ☐ Club Stores | ☐ Restaurants (Independent / Chain) |
| ☐ Convenience Store | ☐ School |
| ☐ Country Club | ☐ Stadiums / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant) | ☐ Supermarket / Grocery |
| ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | ☐ Theme Park |
| ☐ Food Store | ☐ University / College |
| ☐ Government | ☐ Vineyard / Winery |
| ☐ Hospital | ☐ Warehouse Clubs |
| ☐ Lodging | ☐ Wholesale Baking Operation (Non-Institutional) |

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

☐ I would like to join the Mail List.

☐ I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: ☐ Yes
☐ No

* Purchased On: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____

Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

NEVER let the machine working unwatched.

ALWAYS ground the machine in accordance to local rules.

STOP immediately the machine when hearing abnormal noises or when feeling that an accident might happen.

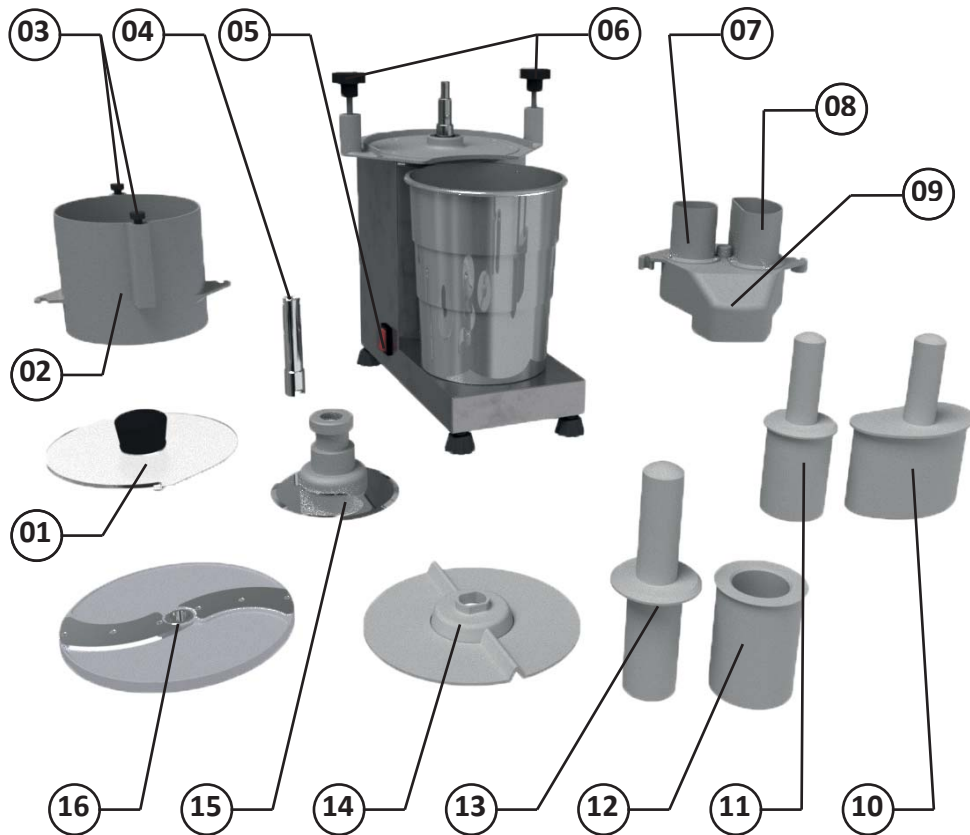
CONTACT your dealer if a problem arises when installing the machine or when operating it.



1.2 Main Components

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

PICTURE 01



- 01 - Cutter Lid
- 02 - Cutter Processing Chamber
- 03 - Lid Fastening Handle
- 04 - Shaft Extension
- 05 - Button ON/OFF
- 06 - Fastening Handle
- 07 - Round Throat
- 08 - Oblong Throat

- 09 - Processor Lid
- 10 - Oblong Stumper
- 11 - Large Round Stumper
- 12 - Removable Throat
- 13 - Small Round Stumper
- 14 - Expeller Disc
- 15 - Cutter Knife
- 16 - Plate

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

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

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-7.0-503-7534 for Customer Support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

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

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on August 22th, 2011.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYMSSEN** and **SKYMSSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us.

SKYFOOD’S LIMITED WARRANTY

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

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

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	PROCESSOR	CUTTER
Average Production	Kg/h	250	250
Electric Current	A	9,5	9,5
Voltage	V	110/220	110/220
Frequency	Hz	50/60	50/60
Power Rating	Hp	0,5	0,5
Consumption	kW/h	0,4	0,4
Height	mm	620	570
Width	mm	320	320
Depth	mm	450	450
Net Weight	kg	24,5	24,5
Gross Weight	kg	27	27

1.4 Available Plates

The Food Processor is a table top equipment able to realize several cuttings such as slices, shredder, or gratings processing a great vegetable variety maintaining their color, juice, nutritional proprieties and having high performance.

Table 02 below shows the available plates

TABLE 02

PLATES SUPPLIED WITH THE EQUIPMENT	
NAME	MODEL
SLICER 3mm	E3
SLICER SCALLOP CUT 2mm	W2
SHREDDER 3mm	Z3
SHREDDER 5mm	Z5
SHREDDER 8mm	Z8
GRATER	V

OPTIONAL PLATES (Separately sold)	
NAME	MODEL
SLICER 1mm	E1
SLICER 5mm	E5
SLICER 10mm	E10
DENTED SLICER 3mm	EH3

DENTED SLICER 7mm	EH7
SLICER SCALLOP CUT 3mm	W3
SLICER SCALLOP CUT 4mm	W4
SHREDDER SQUARE (JULIENE) 2,5mm	H2,5
SHREDDER SQUARE (JULIENE) 3mm	H3
SHREDDER SQUARE (JULIENE) 7mm	H7

2 . INSTALLATION AND PRE OPERATION

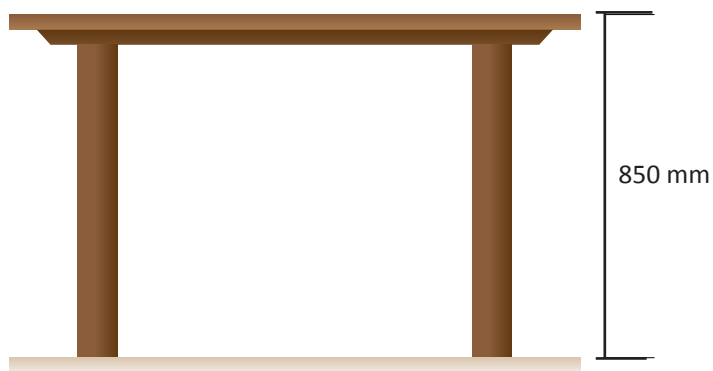
2.1 Installation

The equipment must be installed on a level and no skidding surface.

Installation shall be made only by qualified and skilled persons. The support surface height shall be 850 mm.

Make sure the equipment voltage is the same electric network voltage.

Grounding is mandatory. Contact your dealer if you have any question or problem with the equipment during installation.



2.2 Pré-Operation

Make sure the equipment is steady on its position. No movement shall be allowed on the supporting surface.

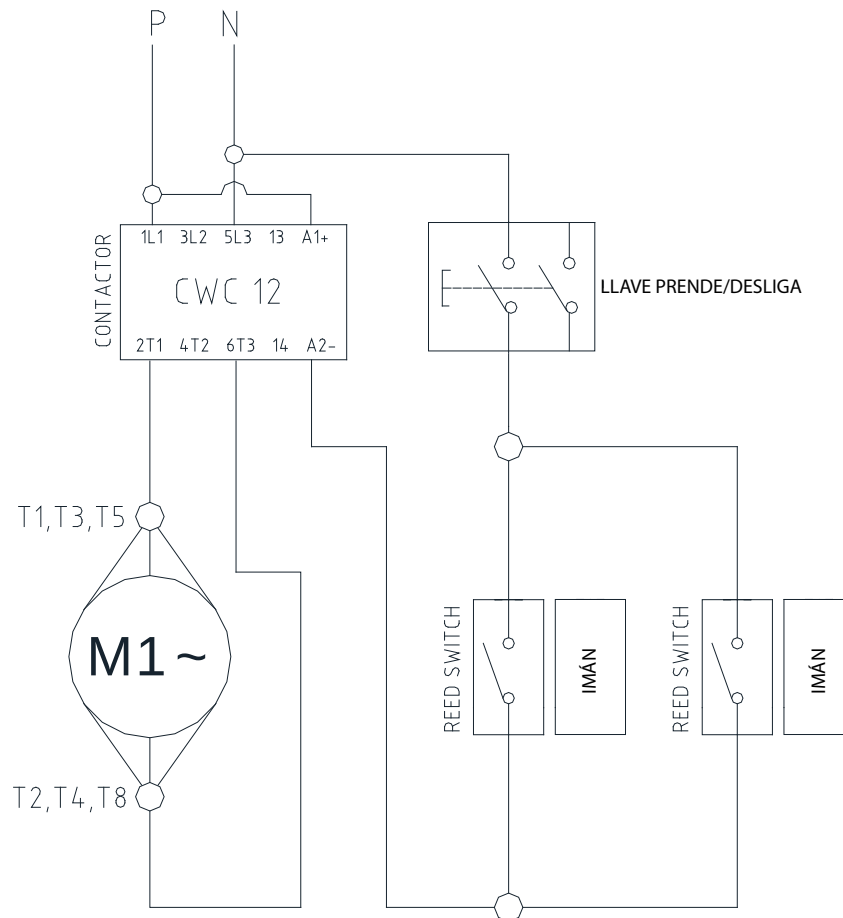
Wash all the parts that might be in contact with the food using hot water and neutral soap, then dry it

Your equipment is now ready to be used.

6. DIAGRAMA ELÉTRICO

RED ELÉCTRICA

110V/60Hz



Código do Diagrama Elétrico: 48826.7
Versão do Diagrama Elétrico: Versão 01

TABLA 04

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

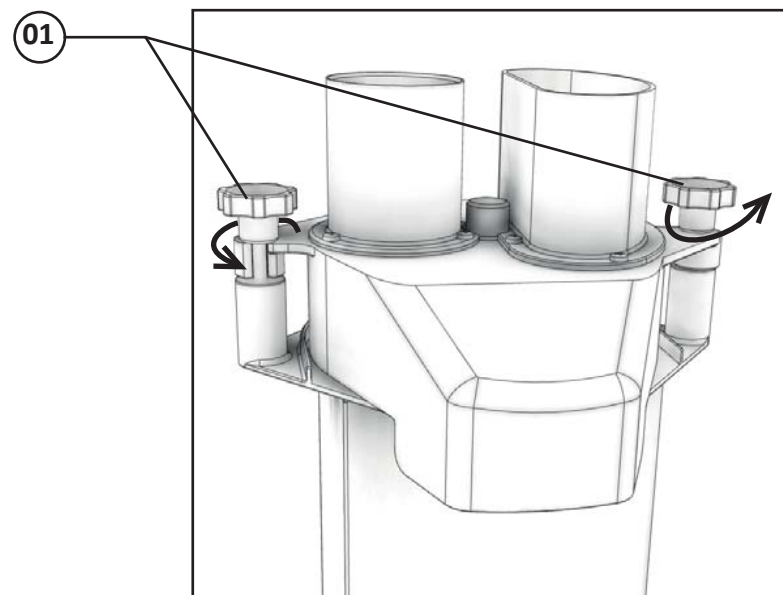
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Corte Irregular	Cuchilla sin filo	Afile la cuchilla de acuerdo con ítem 3.5
El disco para durante la operación	Falta energía eléctrica Problema con el circuito eléctrico interno ó externo	Verifique si la flecha está en su toma Llame al Servicio Técnico
Olor a quemado ó humo	Falta energía eléctrica Problema en el circuito eléctrico interno ó externo	Verifique si la flecha está en su toma Llame al Servicio Técnico
La maquina prende pero el disco se demora a girar	Capacitor de arranque dañado	Llame al Servicio Técnico
Ruidos anormales	Disco en mala posición	Retire la tapa y coloque en la posición correcta
	Rodamiento dañado	Llame al Servicio Técnico
	Tapa mal colocada	Apriete las manijas No. 06 (Fig 11)
Vaciamiento por la tapa	Las manijas No. 06 (Fig. 11) están flojas	Apriete las manijas
	Acumulo de suciedad entre la base de la cámara de procesamiento del Cutter No. 02 (Fig. 01) ó la tapa del Procesador No. 09 (Fig. 01)	Haga la limpieza de acuerdo con ítem 3.4.

2.3 Assembling the Cutter

To use the equipment as a Cutter follow the below steps:

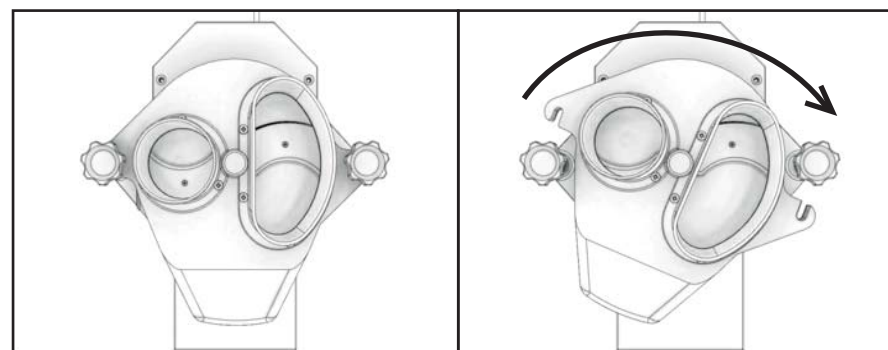
2.3.1 Remove the Processor Lid loosening the Lid Fastening Handles # 01 (Pic 02)

PICTURE 02

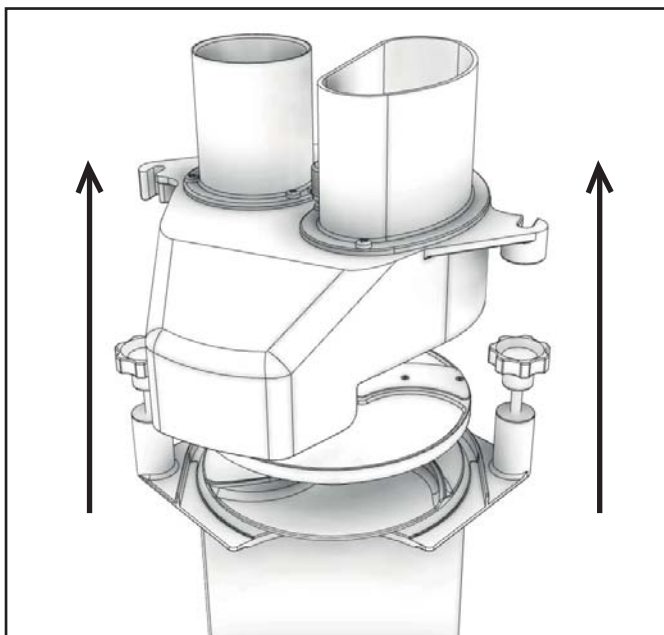


2.3.2 Turn the Lid clockwise , see picture 03, and lift it to remove it, see picture 04

PICTURE 03

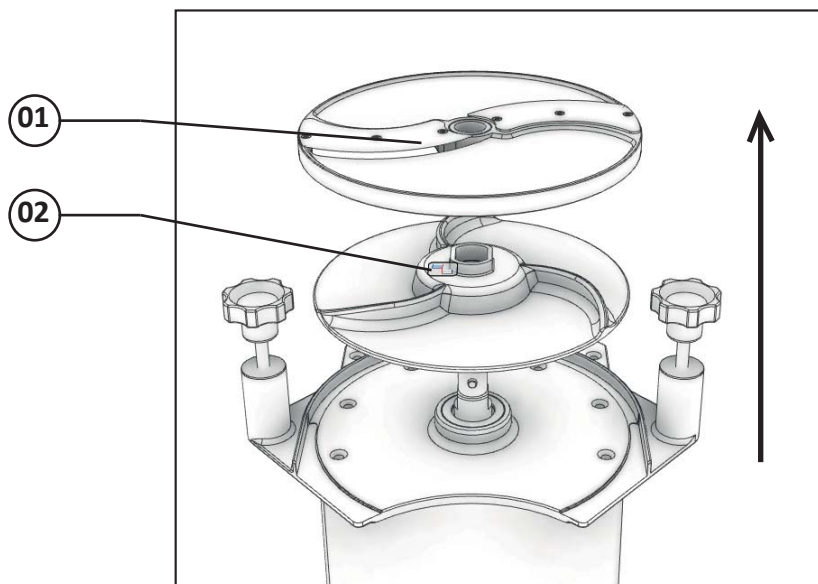


PICTURE 04



2.3.3 Remove the Plate # 01 (Pic.05) and the Expeller Disc .# 02 (Pic 05)

PICTURE 05



5. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La maquina fue diseñada para que necesite un mínimo de manutención. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 04 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

IMPORTANTE
Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia

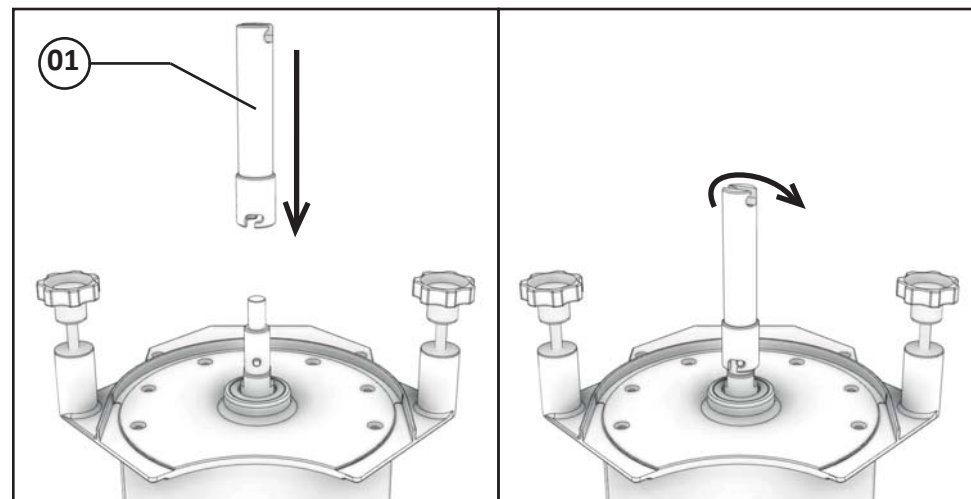
4.7Aviso

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

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

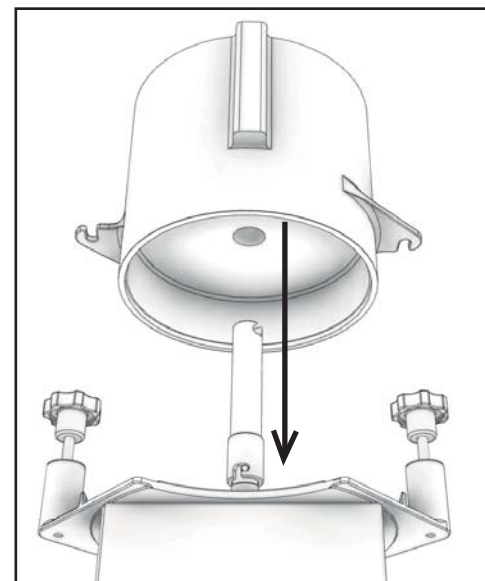
2.3.4 Place the Shaft Extension # 01 (Pic. 06) vertically on the motor shaft with its larger diameter down side. Turn it until the the Extension slit fits on the motor shaft pin.

PICTURE 06

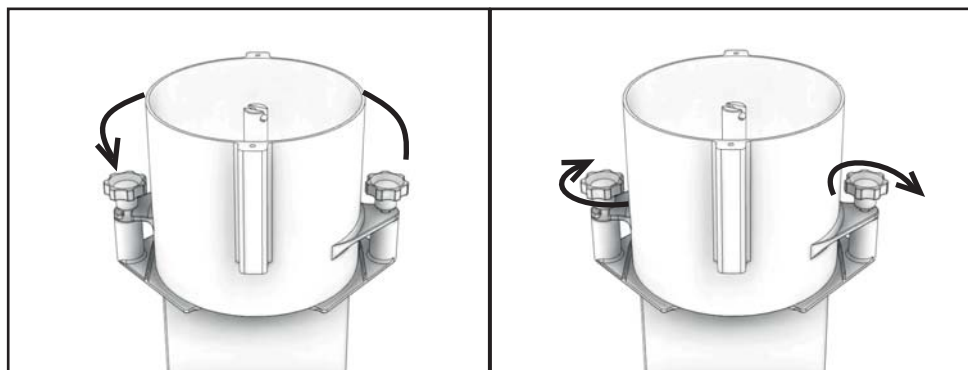


2.3.5 Place the Cutter Processing Chamber in accordance with Picture 07 and turn it counter clockwise in accordance with Picture 08, then tight the Fastening Handles.

PICTURE 07

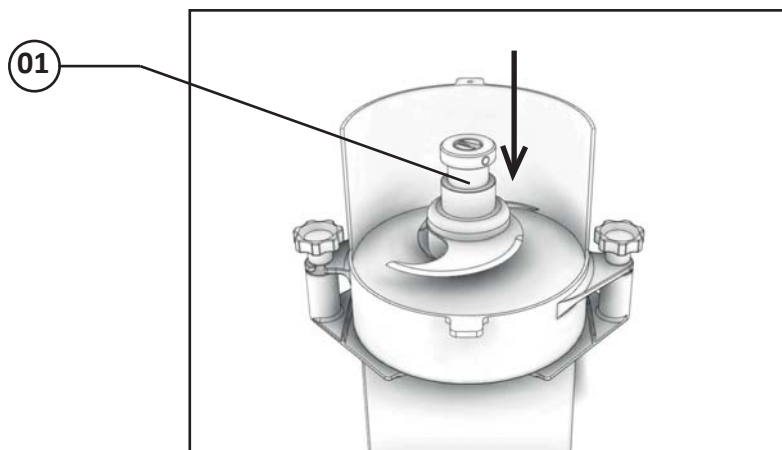


PICTURE 08



2.3.6 Fit the Cutter Knife # 01 (Pic 09) on the Shaft Extension.

PICTURE 09



IMPORTANT

Place correctly the Cutter Processing Chamber . put the knife inside the cup and make sure they solidly fit, thus avoiding damage to the equipment.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

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

4.3.2 Cuidados

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

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

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

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

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

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

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

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

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

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

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa . DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO .

4.1.3 Avisos

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

NO ALTERE las características originales de la maquina .

NO SUCIE , RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.

Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano .

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE :

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

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

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

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

4.2.3 Cuidados

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

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

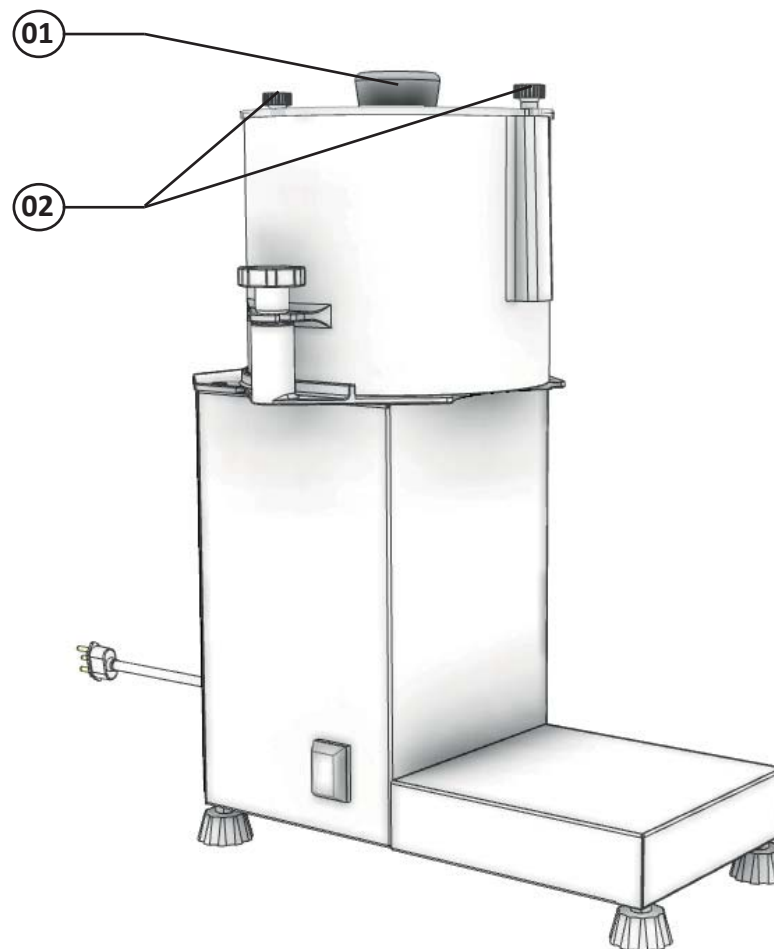
Los tanques de aceite deben estar siempre llenos . Reponga aceite cuando necesario .

IMPORTANTE

Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina .

2.3.7 The Cutter is now ready to process food. Always before to switch ON the equipment place the Lid # 01 (Pic10) and tight the Lid Fastening Handles see # 02 (Pict 10).

PICTURE 10



2.4 Assembling the Processor

IMPORTANT

Before to place the Plate Chamber make sure the plate is in its correct position , doing so you avoid damages to the equipment.

To use the equipment as food processor follow the inverse steps as instructed on item 2.3 Assembling the Cutter.

3. OPERATION

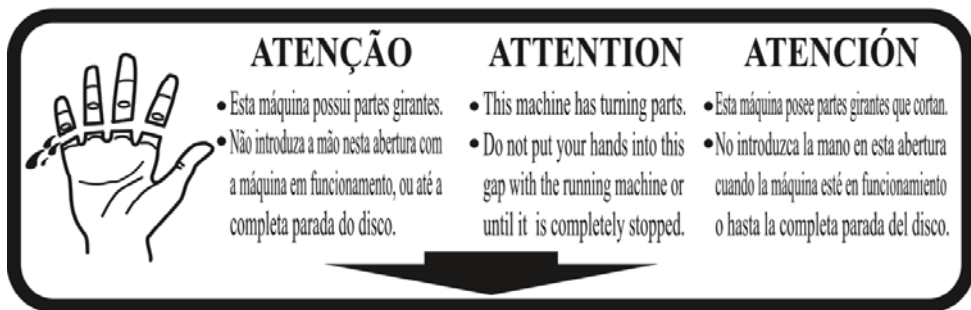
3.1 Starting

ATTENTION

Switch the machine OFF when parts have to be changed. Make sure the plate stopped completely before to change any part.

OBSERVATION

For your own safety read all the machine stickers.



Make sure the Plate Chamber or the Cutter Processing Chamber are duly fastened; To start the equipment press the Button ON/OFF.

3.2 Processor Operation

3.2.1 Placing the Plates

With the processor switched OFF and the plate stopped, remove the Stumpers # 10, 11, 13 (Pic 01) and remove the Processor Lid # 09 (Pic 01). To remove the Lid it is necessary to loose the Handles # 06 (Pic.01) and turn the Processor Lid # 09 (Pic.01) counter clockwise approximately one fourth of a turn.

Be careful with the Plate. Take the Plate and fit it on the Central Shaft and turn it counter clockwise to fasten it tight.

Fit the Processor Lid # 09 (Pic.01) to make sure the Lid to be perfectly fastened tightening the Fastening Handles # 06 (Pic 01).

4 NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable , ignorela.

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

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

IMPORTANTE

Cualquier cambio en el sistema de seguridad y en las protecciones de seguridad, creará serios riesgos a la integridad física del operador durante la operación.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

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

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

4.1.2 Advertencias

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

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas , etc.) verifique siempre si el comando es el correcto , o en caso de dudas , consulte este Manual . Nunca toque ni accione un comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas etc.) por acaso .

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

pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

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

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

IMPORTANTE

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

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:

Espumas 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, grasas, engrases, aceites, 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.

3.5 Como afilar las Cuchillas

Las Cuchillas de los discos son removibles, por lo tanto pueden ser afiladas con facilidad, sin embargo, se debe tener una atención especial en mantener el ángulo original de corte. Las cuchillas deben ser afiladas con una lija fina ó con una piedra de afilar. Use una llave philips para retirar las cuchillas.

3.2.2 Feeding Procedure

IMPORTANT

NEVER use tools not belonging to the machine to help operation, nor use your hands. Use always the stumpers to feed the food.

USE THE Stunpers in accordance with picture 11 below.

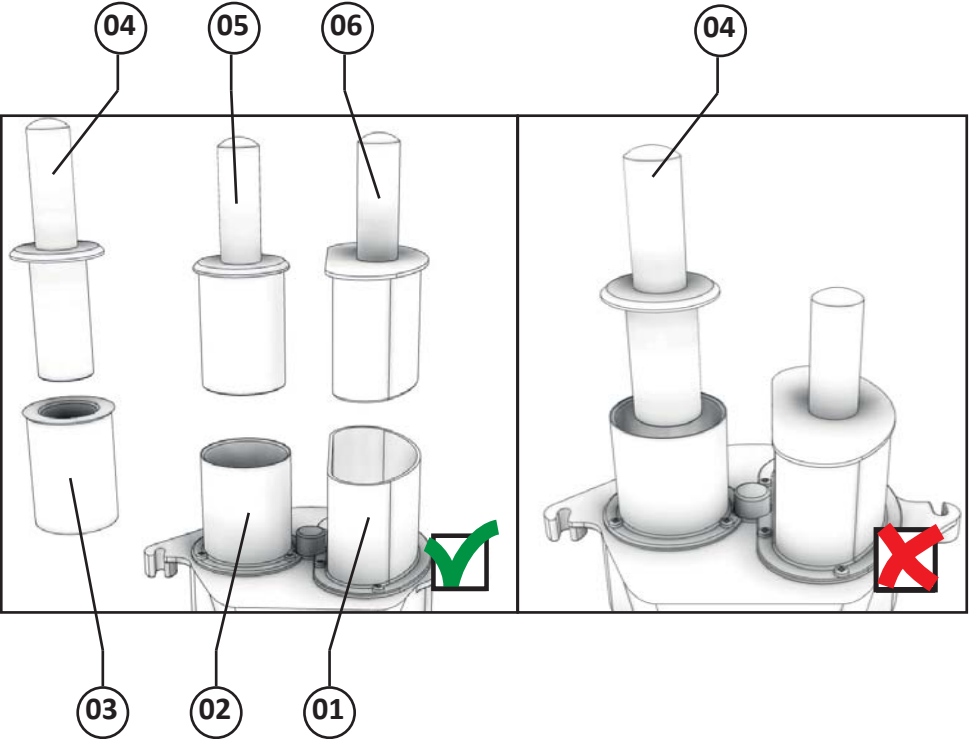
To feed the Oblong Throat # 01 (Pic 11) use Oblong Stumper # 06 (Pic;11).

For the Round Throat # 02 (Pic 11) the Large Round Stumper may be used # 05 (Pic 11) or the Small Round Stumper # 04 (Pic 11) . However the Small Round Stumper shall be used always with the Removable Throat # 03 (Pic 11)

IMPORTANT

Never use the Small Round Stumper without the Removable Throat, as may be seen on picture 11 because irreparable damage may occur.

PICTURE 11



Due to the Plate high speed , to warrant the cut uniformity always help feeding with a Stumper.

To feed the machine remove the Stumper, place the product to be processed inside the Throat and push it down always using a Stumper.

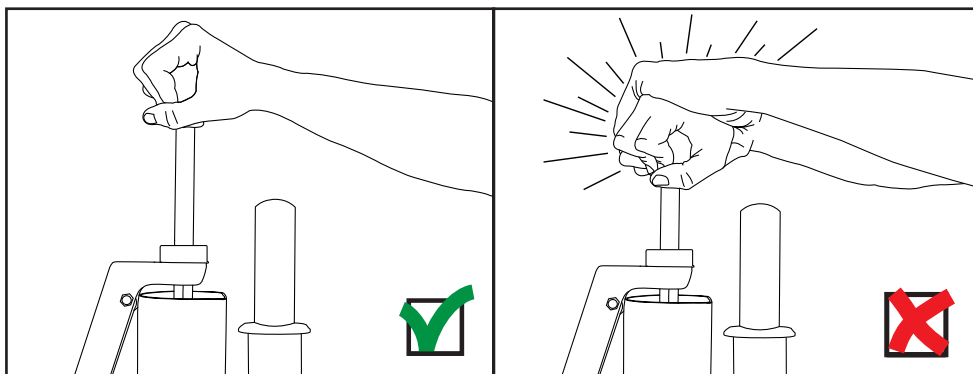
To process small products such as Carrots, Cucumbers and similar use the Removable Throat with the Small Stumper # 04 (Pic 11).

IMPORTANT

To manage a better processed products quality and avoid to damage the Plates and the equipment, keep the Stumper slightly pressed on the product on process (picture 12).

For a better result cool the products before to process them.

PICTURE 12



3.3 Cutter Operation

Place the Shaft Extension on the motor shaft.

Place the Cup on the Motor Housing

Turn the Cup counter clockwise until to be well tight and then tight the Handles # 06 (Pic 01)

Place the knife on the Shaft Extension.

Place inside the cup medium size ingredients such as potatoes, tomatoes, and similar. It is recommended to place all the ingredients inside the cup at the same time.

Place the Knife on the cup and tight the Lid Fastening Handles # 03 (Pic 01) to make sure the Lid is strongly fastened.

Look at Table 03 to have an approximate processing time for each product.

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Antes de la limpieza de la maquina desconéctela de la red eléctrica. Siempre esté seguro que el disco ó la cuchilla están completamente parados antes de retirar la Tapa.

Todas las partes removibles deben ser lavadas con agua caliente y jabón neutro. Siga los pasos abajo para retirar las partes removibles de la maquina.

Apague la maquina y en seguida desconéctela de la red eléctrica.

Retire los Empujadores No 10 y No 11 (Fig 01) , y también el Vaso.

Afloje las Manijas No 06 (Fig 01)

Para retirar la Cámara de los Discos y la Cámara del Cutter haga como indicado en el No 2.3 ó 2.4.

Cuidado con las cuchillas de los Discos , agarre el Disco y gírelo en el sentido ante horario para entonces retirarlo tirándolo para arriba.

Para retirar la cuchilla del Cutter basta tirarla para arriba.

Lave las partes removibles con agua y jabón neutro y con un paño húmedo limpie el gabinete y el Soporte de los Discos. En seguida séquelos.

IMPORTANTE

Atención al lavar las partes cortantes de los discos. No bata los discos con objetos rígidos, evitando así posibles daños.

3.4.1 Cuidados con los aceros inoxidables

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

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

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado,

Mantenga el Cutter prendido durante el periodo de tiempo indicado;

Se fuera necesario añadir ingredientes en el Vaso durante la operación, retire la tapa de goma negra y adicione los ingredientes.

Al terminar a operación retire el Vaso con la cuchilla dentro para evitar vaciamientos.

TABLA 03

TABLA DE TIEMPOS APROXIMADOS PARA PREPARAR ALIMENTOS

ALIMENTO PREPARADO		TIEMPO (segundos)
VÁRIOS	Salsa de Tomate	4 a 8
	Mayonesa	14 a 20
	Puré de Papas	6 a 10
	Bacalao	3 a 6
	Crema de Mani	4 a 6
	Crema de Castañas	4 a 6
	Crema de Nueces	4 a 6
CARNES	Carne en General	5 a 10
	Hamburguesa	3 a 6
	Paté de Carne	6 a 10
	Albóndiga	5
PATÉ	Paté de Hígado	4 a 8
	Paté de Salmón	3 a 6
	Paté de Langosta	3 a 6
	Paté de Anchovas	3 a 6
CONDIMIENTOS PARA SOPA	Cebolla	2 a 4
	Ajo	2 a 4
	Perejil	2 a 4
FRUTAS	Ensalada de Frutas	2 a 4
	Jalea de Manzanas	3 a 6
	Jalea de Pera	3 a 6
	Jalea de Melocotón	3 a 6

Keep the Cutter switched ON during all the indicated time.

If it would be necessary to add ingredients during the operation, take off the black rubber lid and add the ingredient.

When the operation ended remove the cup with the Knife still inside, to avoid leaking.

TABLE 03

APPROXIMATE FOOD PROCESSING TABLE TIME

FOOD		TIME (Seconds)
VARIOUS	Tomatoes Sauce	4 a 8
	Mayonnaise	14 a 20
	Mashed Potatoes	6 a 10
	Codfish	3 a 6
	Peanut Cream	4 a 6
	Chestnut Cream	4 a 6
	Nut Cream	4 a 6
MEAT	All Meats	5 a 10
	Hamburger	3 a 6
	Meat Paté	6 a 10
	Meatball	5
PATÉ	Leaver Paté	4 a 8
	Salmon Paté	3 a 6
	Lobster Paté	3 a 6
	Anchovy Paté	3 a 6
SOUP SEASONING	Onions	2 a 4
	Garlic	2 a 4
	Persil	2 a 4
FRUITS	Fruit Salad	2 a 4
	Apple Jelly	3 a 6
	Pear Jelly	3 a 6
	Peach Jelly	3 a 6

3.4 Cleaning

IMPORTANT

BEFORE cleaning unplug the machine. Always make sure the Plate or the Knife are totally stop before to remove the Lid.

All the removable parts must be washed with hot water and neutral soap
Follow the below instructions to remove these parts:

Switch OFF the machine and unplug it.

Remove the stumper # 10, and 11 (Pic 01) and remove the Cup.

Loose the Handles # 06 (Pic 01)

To remove the Plates Chamber and the Cutter Chamber follow item 2.3 and 2.4 instructions.

Take care with the Plates blades. Catch the Plate and turn it counter clockwise, then lift it to remove it

To remove the Cutter Knife just lift it.

Wash all the removable parts with hot water and neutral soap , then using a wet cloth clean the housing and the Plates Support. Finally dry them.

IMPORTANT

Take care when washing the Plates blades. Do not struck the Plates with hard objects to avoid damages.

3.4.1 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.

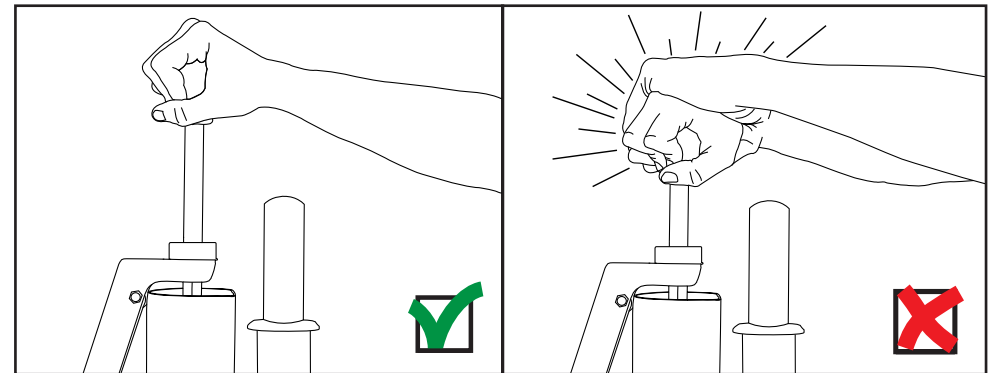
Para alimentar la maquina retire el Empujador coloque el producto a ser procesado dentro la Boca de Alimentación y siempre usando el Empujador , empuje el producto para abajo.

Para procesar alimentos pequeños como zanahorias, pepinos y similares use siempre la Boca Movable con el Empujador Pequeño No 04 (Fig 11)

IMPORTANTE

Para obtener una mejor calidad de los productos procesados y evitar daños a los discos y al equipo, mantenga el Empujador presionado livianamente sobre el producto en procesamiento (fig 12) . Para obtener un resultado mejor resfrie los alimentos antes de procesarlos.

FIGURA 12



3.3 Operación del Cutter

Coloque el Prolongador del Eje en el eje del motor

Coloque el Vaso sobre el Gabinete del motor.

Gire el Vaso en el sentido ante horario hasta que se quede bien fijado, apriete las manijas No.06 (Fig 01).

Instale la Cuchilla en el Prolongador del Eje

Coloque dentro del Vaso los ingredientes de tamaño mediano como batatas, tomates y similares . Se recomienda colocar todos los ingredientes al mismo tiempo dentro del Vaso.

Coloque la Tapa sobre el Vaso y apriete las manijas de la Tapa No. 3 (Fig 01) de manera que la Tapa se quede bien prendida.

Verifique la Tabla 03 para conocer el tiempo aproximado para preparar cada producto.

3.2.2 Procedimiento para la Alimentación

IMPORTANTE
NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en su operación, principalmente no use las manos. Use siempre los Empujadores para alimentar la maquina.

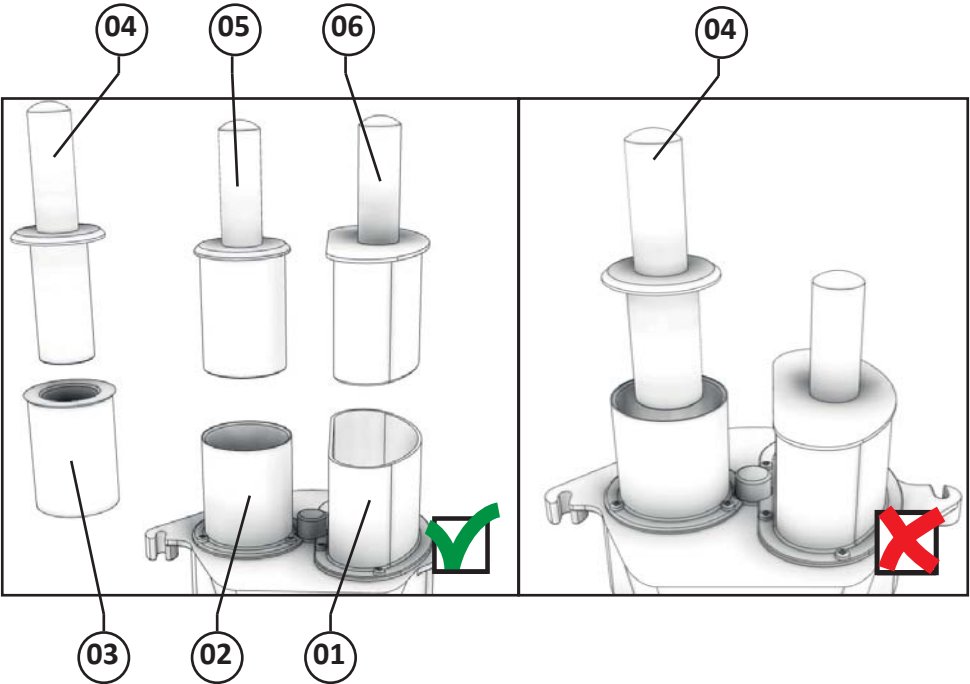
Use los empujadores de acuerdo con la figura abajo.

En la Boca oblonga No 01 (fig.11) se debe usar el empujador Oblongo No, 06 (fig 11).

EN la Boca Redonda No 02 (F9g 11) se puede usar el Empujador Grande No 05 (fig 11) ó el Empujador Pequeño No 04 (Fig 11) este ultimo usando siempre la Boca Movable No 03 (Fig 11).

IMPORTANTE
Nunca use el Empujador Pequeño sin la Boca Movable como ilustrado en la Figura 11, pues daños irreparables irán ocurrir.

FIGURA 11



Debido a la alta velocidad de corte para garantizar una uniformidad en el corte siempre auxilie la alimentación con un empujador

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For such end, use water, neutral soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately with a soft cloth, this way avoiding humidity on surfaces and especially on gaps.

The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

IMPORTANT
Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once they 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., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

3.5 How to Sharpen the Blades

The blades are removable therefore may be sharpened with ease, however special attention has to be taken to keep the original cut angle. The blades shall be sharpened using a thin sandpaper or a grinding stone. Use a philips key to remove the blades.

4. GENERAL SAFETY PRACTICES

IMPORTANT

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

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

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

4.1 Basic Operation Procedures

4.1.1 Dangers

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

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

4.1.2 Warnings

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

3 – OPERACIÓN

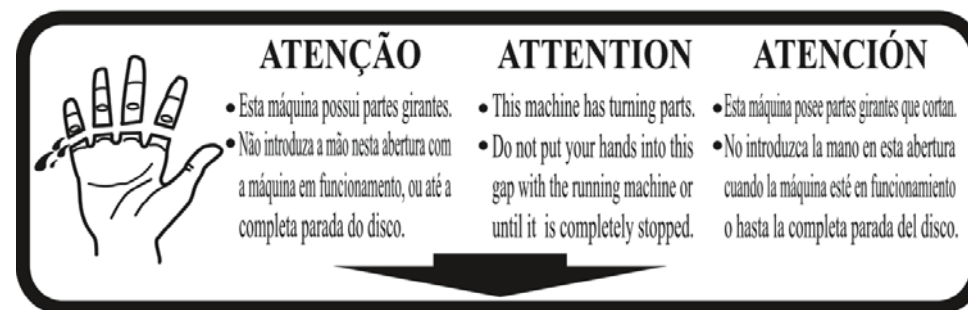
3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Apague la maquina siempre que sea deseado cambiar algún equipo. Quédese seguro de que la maquina esté completamente parada antes de retirar cualquier equipo.

OBSERVACIÓN

Para su mayor seguridad lea todas las etiquetas pegadas en la maquina .



Esté seguro que la Cámara de los Discos ó la Cámara del Cutter están correctamente trabadas. El accionamiento de la maquina se hace apretando el Botón Prende/Apaga.

3.2 Operación del Procesador

3.2.1 Colocación de los discos

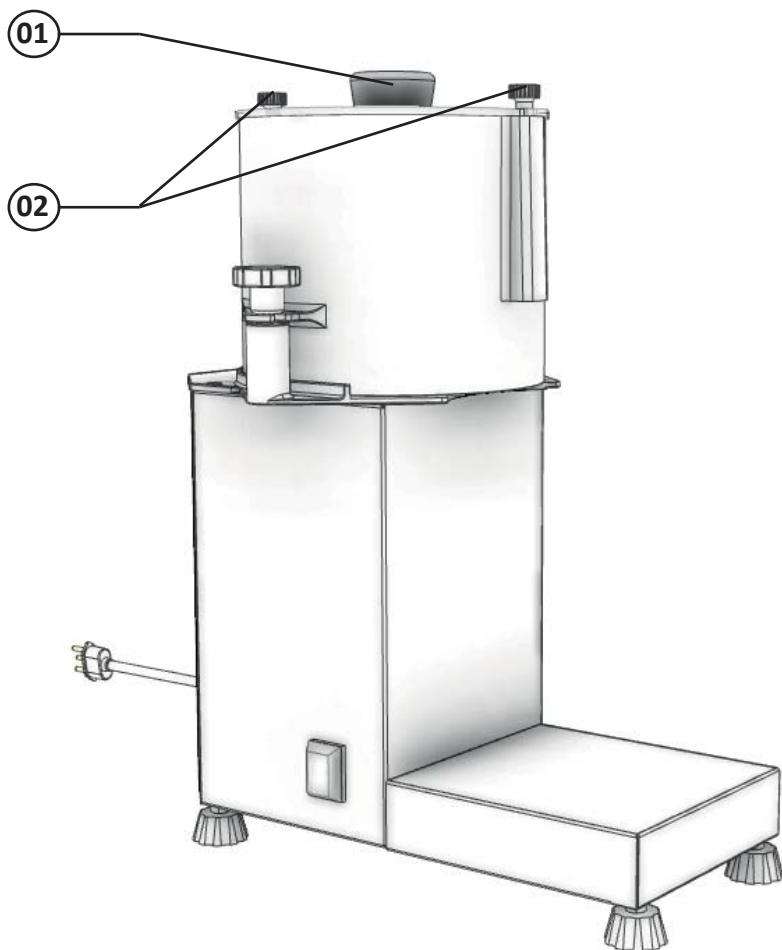
Con el procesador apagado y el disco parado, retire los Empujadores No. 10.11.y 13 (Fig 01) y retire la Tapa del Procesador No 09 (Fig 01) . Para retirar la Tapa es necesario aflojar las manijas No 06 (Fig 01) y girar la Tapa del Procesador No 09 (Fig 01) en el sentido ante horario por aproximadamente un cuarto de vuelta.

Tenga cuidado con el Disco. Tome el Disco deseado y lo encaje en el Eje Central girándolo en el sentido ante horario para trabarlo perfectamente.

Encaje la Tapa del Procesador NO 09 (Fig 01) asegurándose que quede perfectamente trabada, para eso apriete las Manijas de Traba No. 06 (Fig.01).

2.3.7 El Cutter ahora está listo para procesar alimento. Antes de prender la maquina ponga la Tapa No.01 (Fig.10) y apriete las Manijas de Traba de la Tapa No.02 (Fig 10).

FIGURA 10



2.4 Montaje del Procesador

IMPORTANTE

Antes de colocar la Cámara de los Discos sobre la maquina verifique si el disco está bien colocado en su posición, evitando así daños a la maquina .

Para usar la maquina como procesador, siga de manera inversa los pasos descritos para la Montaje del Cutter.

given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

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

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

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

4.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

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

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

4.2.3 Precautions

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

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

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

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

4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show signs of wearing.

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

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

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

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

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

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

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

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

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

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

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

Check the level of liquids.

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

4.6 Maintenance

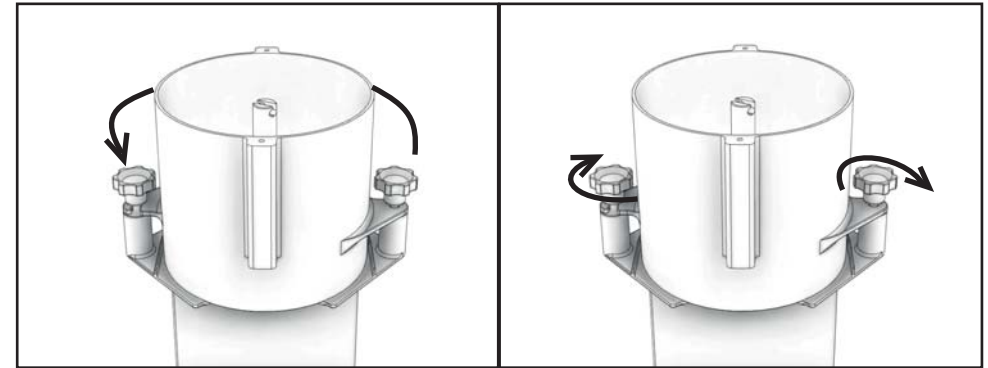
4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

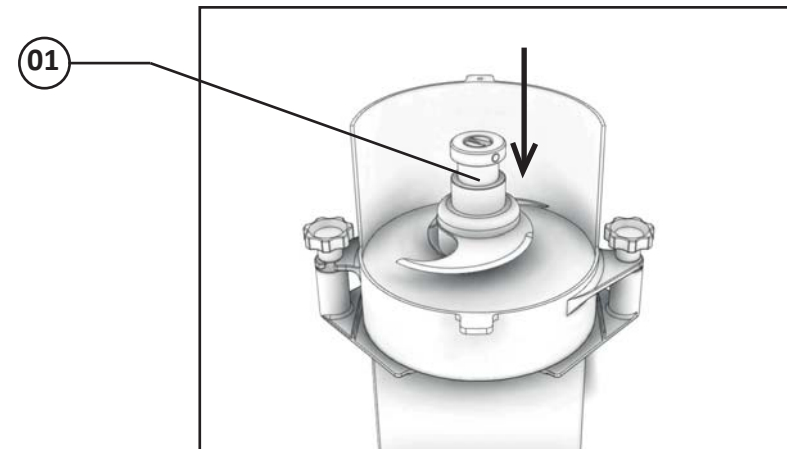
Always remove the plug from the socket in any emergency situation.

FIGURA 08



2.3.6 encaja la cuchilla del Cutter No 01 (Fig 09) en el Prolongador del Eje.

FIGURA 09

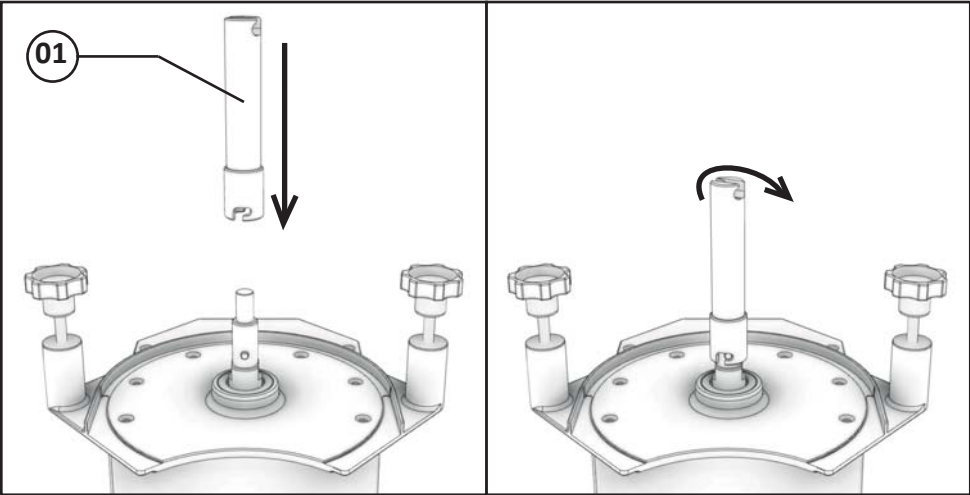


IMPORTANTE

Ponga la Cámara del Cutter en la posición correcta , coloque la Cuchilla dentro del vaso y verifique si están bien encajados , evitándose así daños al equipo.

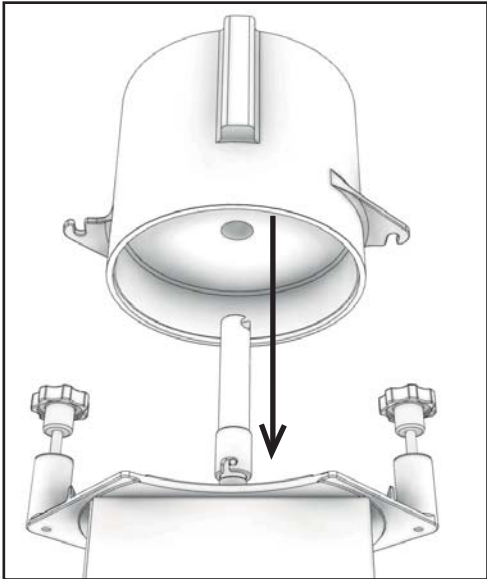
2.3.4 Ponga el Prolongador del eje No 01 (Fig 06) verticalmente sobre ele eje del motor con su diámetro mayor vuelto para abajo. Gire hasta que la hendidura del prolongador se encaje en el perno del eje del motor.

FIGURA 06



2.3.5 Ponga la Cámara de procesamiento del Cutter de acuerdo con la figura 07 y gírela en el sentido ante horario de acuerdo con la figura 08 . Después apriete las manijas de la Traba

FIGURA 07



4.7 Warning

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

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

5 . ANALYSIS AND PROBLEM SOLVING

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

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

TABLE 04

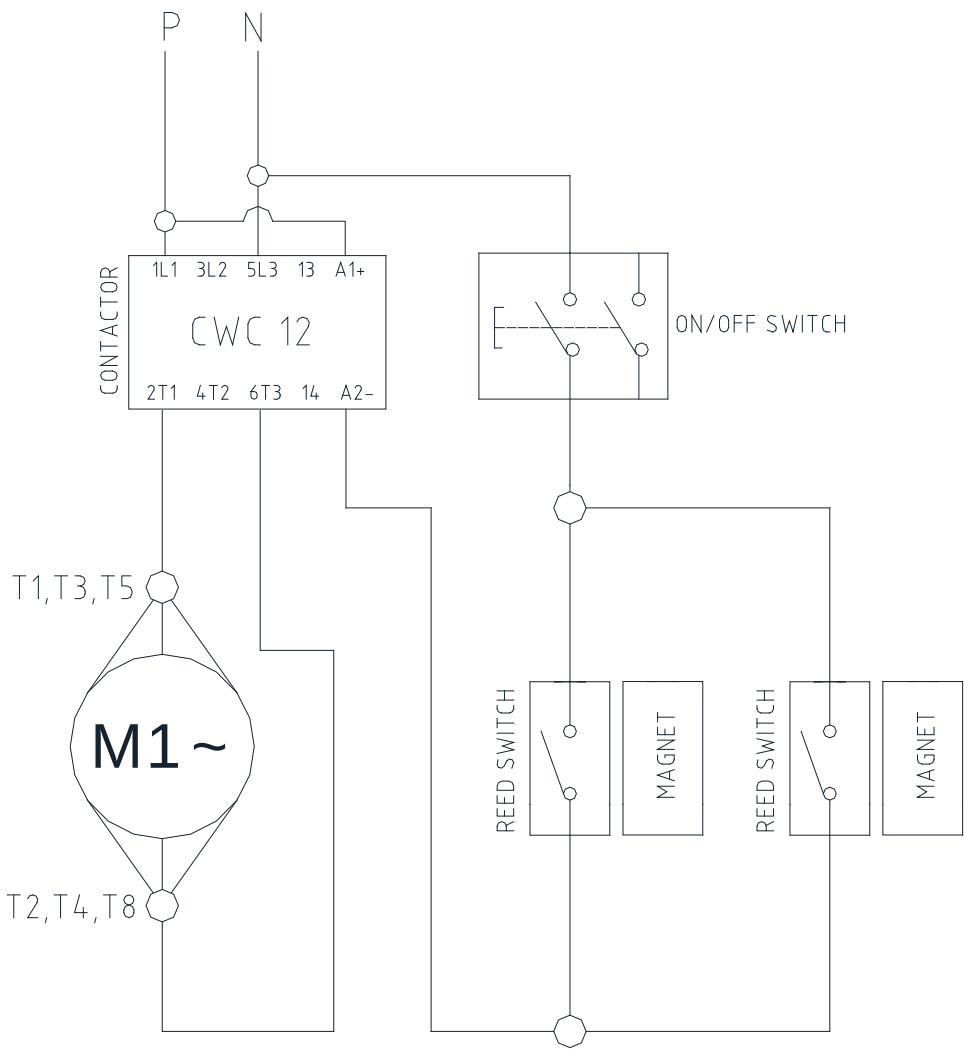
5.1 Problems, Causes and Solutions

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Irregular Cut	Blunt blade	Sharpen the blade, see item 3.5
Plate stops during operation	Electricity Shortage	Make sure the plug is on the socket
	Problem with electric circuit	Call Technical Assistance
Burnt smell or smoke	Problem with the motor or other electric part	Call Technical Assistance
The machine switches ON but the plate takes too much time to turn	Problem with the motor starting capacitor	Call Technical Assistance
Abnormal noises	Plate placed not rightly	Remove the lid and replace the plate
	Damaged bearing	Call Technical Assistance
	Lid not correctly placed	Tight the handle #06 (Pic.01)
Leakage through the lid	Handles #06 (Pic 01) are loose	Tight the handles
	Too much dirt between the chamber base and the Cutter Processing Chamber #02 (Pic.01) or the Processor Lid #09 (Pic.01)	Clean, see item 3.4

6. ELECTRIC DIAGRAM

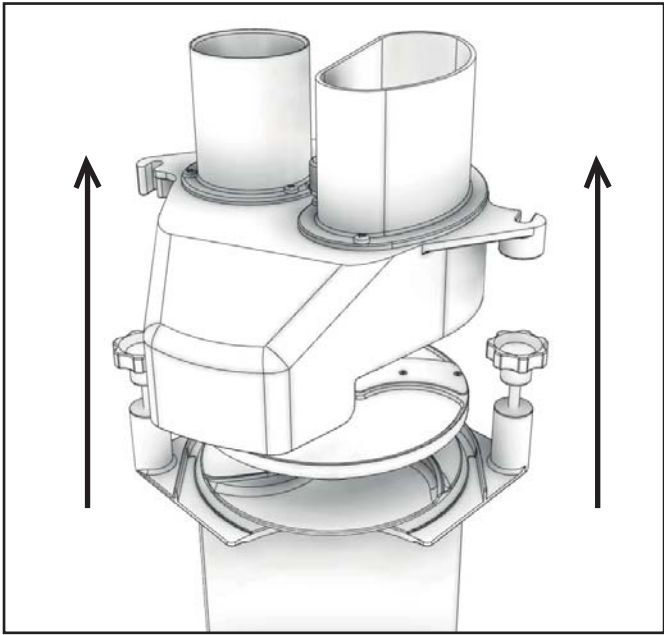
ELECTRICAL NETWORK

110V/60Hz



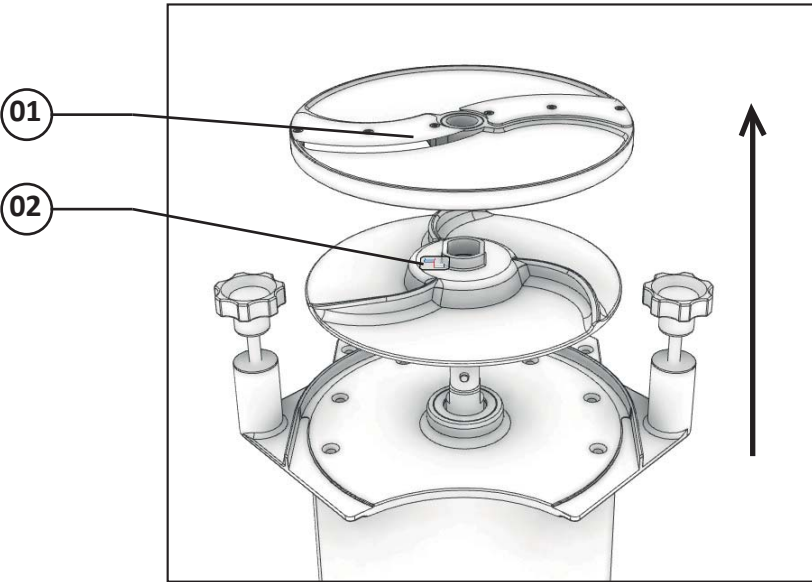
Código do Diagrama Elétrico: 23538.5
Versão do Diagrama Elétrico: Versão 01

FIGURA 04



2.3.3 Retire la Cuchilla No 01 (Fig 05) y el Disco Expulsor No 02 (Fig 05).

FIGURA 05

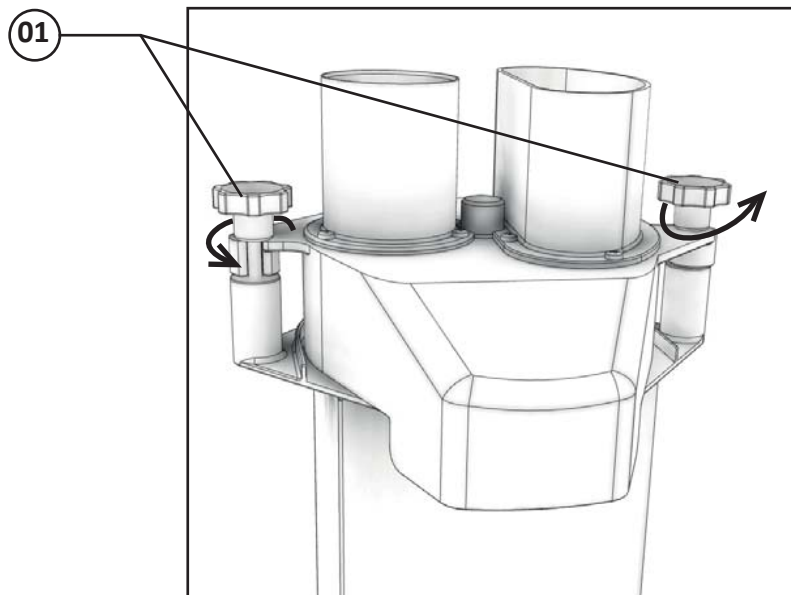


2.3 Montaje del Cutter

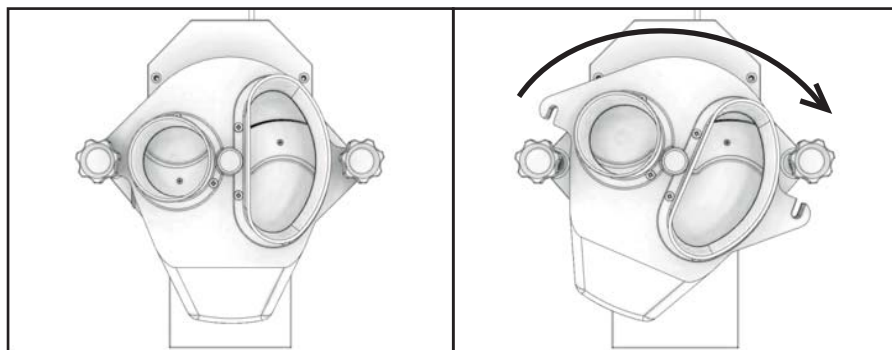
Para usar la maquina como Cutter siga los pasos siguientes:

2.3.1 Retire la Tapa del Procesador aflojando las manijas de Traba de la Tapa No.01 (Fig.02)

FIGURA 02



2.3.2 Gire la Tapa en el sentido horario de acuerdo con la Fig 03 y levántela para retirarla de acuerdo con la Fig 04.

FIGURA 03

INDICE

1 INTRODUCCIÓN	27
1.1 Principales Precauciones.....	27
1.2 Principales Componentes.....	29
1.3 Características Técnicas.....	30
1.4 Discos Disponibles	30
2 INSTALACION Y PRE OPERACIÓN	31
2.1 Instalación	31
2.2 Pre Operación	31
2.3 Montaje del Cutter.....	32
2.4 Montaje del Procesador	36
3 – OPERACIÓN	37
3.1 Accionamiento.....	37
3.2 Operación del Procesador	37
3.3 Operación del Cutter.....	39
3.4 Limpieza	41
3.5 Como afilar las Cuchillas.....	42
4 NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	43
4.1 Practicas Básicas de Operación	43
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	44
4.3 Inspección de Rutina	45
4.4 Operación	45
4.5 Después de Terminar el Trabajo	45
4.6 Mantenimiento.....	45
4.7Aviso	46
5. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	47
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	48
6. DIAGRAMA ELÉTRICO	49
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO	53
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD	53

Disco Rebanador Dentado 7 mm	EH7
Disco Rebanador Ondulado 3 mm	W3
Disco Rebanador Ondulado 4mm	W4
Disco Deshilachador Cuadrado (Juliene) 2,5 mm	H2,5
Disco Deshilachador Cuadrado (Juliene) 3 mm	H3
Disco Deshilachador Cuadrado (Juliene) 7 mm	H7

2 INSTALACION Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

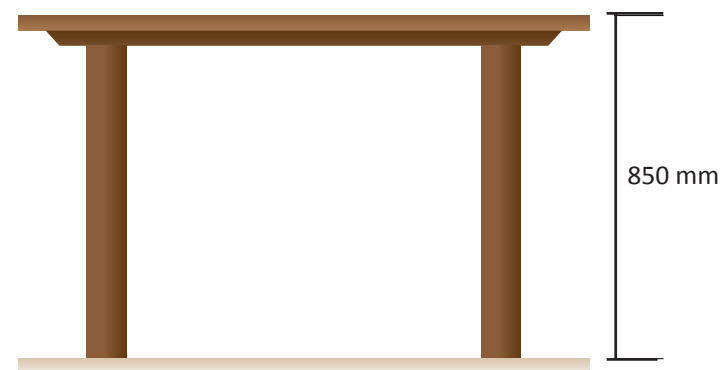
El equipo debe ser instalado sobre una superficie nivelada y ante deslizante.

Solamente personas calificadas y/ó con experiencia deben hacer la instalación. La altura de la superficie de soporte debe ser 850 mm

Verifique el voltaje de la maquina , debe ser igual al de la red eléctrica.

Es obligatorio el aterramiento de la maquina

Contacte su distribuidor se hubiera alguna pregunta o problema con la maquina.



2.2 Pre Operación

Verifique si la maquina está firme en su posición, No se debe permitir movimientos sobre la superficie de soporte,

Lave todas las partes que entren en contacto con los alimentos con agua caliente y jabón neutro, y séquelas.

Su equipo está ahora listo para el uso.

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	PROCESADOR	CUTTER
Producción Mediana	kg/h	250	250
Voltaje	V	220	220
Frecuencia	Hz	60	60
Potencia	cv	0,5	0,5
Consumo	kW/h	0,4	0,4
Altura	mm	620	570
Ancho	mm	320	320
Profundidad	mm	450	450
Peso Neto	kg	24,5	24,5
Peso Bruto	kg	27	27

1.4 Discos Disponibles

El Procesador Cutter es un equipo de bancada capaz de realizar diversos tipos de cortes como rebanadar, deshilachadar, rallar. Puede procesar una grande variedad de vegetales conservando sus propiedades nutritivas , color y jugo, y evita desperdicios

En la Tabla 02 se encuentra la lista de discos disponibles.

TABLA 02

DISCOS QUE ACOMPAÑAN EL EQUIPO	
NOMBRE	MODELO
Disco Rebanador	E3
Disco Rebanador Ondulado	W2
Disco Deshilachador 3 mm	Z3
Disco Deshilachador 5 mm	Z5
Disco Deshilachador 8 mm	Z8
Disco Rallador	V

DISCOS OPCIONALES (vendidos separadamente)	
NOMBRE	MODELO
Disco Rebanador 1 mm	E1
Disco Rebanador 5 mm	E5
Disco Rebanador 10 mm	E10
Disco Rebanador Dentado 3 mm	EH3

1 INTRODUCCIÓN

Aviso a los propietarios y operadores

El procesador y cutter modelo PC -7L fue desarrollado para procesar alimentos eficientemente y con seguridad. Aun que el operador sea bien entrenado existe la posibilidad de serios accidentes. Es la responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada correctamente con seguridad siguiendo las instrucciones de este manual y los requisitos de las leyes locales.

1.1 Principales Precauciones

El Procesador y Cutter PC -7L puede ser una maquina potencialmente peligrosa cuando usada incorrectamente. Limpieza , mantenimiento o servicios deben ser hechos solamente por personas capacitadas Por lo tanto lean todas las siguientes instrucciones con atención para evitar accidentes.

La maquina es indicada para uso comercial y solamente por operadores capacitados.

ANTES de la limpieza y mantenimiento la maquina debe ser desconectada de la red eléctrica.

NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para auxiliar en la operación.

ANTES de prender la maquina verifique si el disco No. 16 (fig 01) , la Tapa del Procesador No 09 (fig 01) , ó la Cuchilla de la Cámara de Procesamiento del Cutter No.02 (fig 01) están firmes en sus posiciones.

NUNCA abra la Tapa de Cutter sin tener la completa certitud de que la maquina esté completamente parada.

NUNCA ponga las manos dentro de las entradas de alimentación ni tampoco dentro de la salida del producto procesado. Mantenga las manos lejos de las partes en movimiento.

NUNCA conecte la maquina a la red eléctrica con las manos o con ropa mojada.

NO USE ropas largas o anchas durante la operación,

NUNCA tire directamente al motor , a la llave eléctrica ó en cualquier otro componente eléctrico agua ó otro liquido.

SIEMPRE instale el equipo en una área de trabajo con luz y espacio adecuados , lejos de niños y visitantes.

NUNCA retire los avisos de atención de la maquina y siempre tenga el manual de instrucciones al alcance del operador.

NUNCA deje la maquina funcionando sola.

SIEMPRE atierre adecuadamente la maquina de acuerdo con reglas locales.

PARE la maquina inmediatamente al escuchar ruidos anormales ó al sentir que accidentes puedan ocurrir.

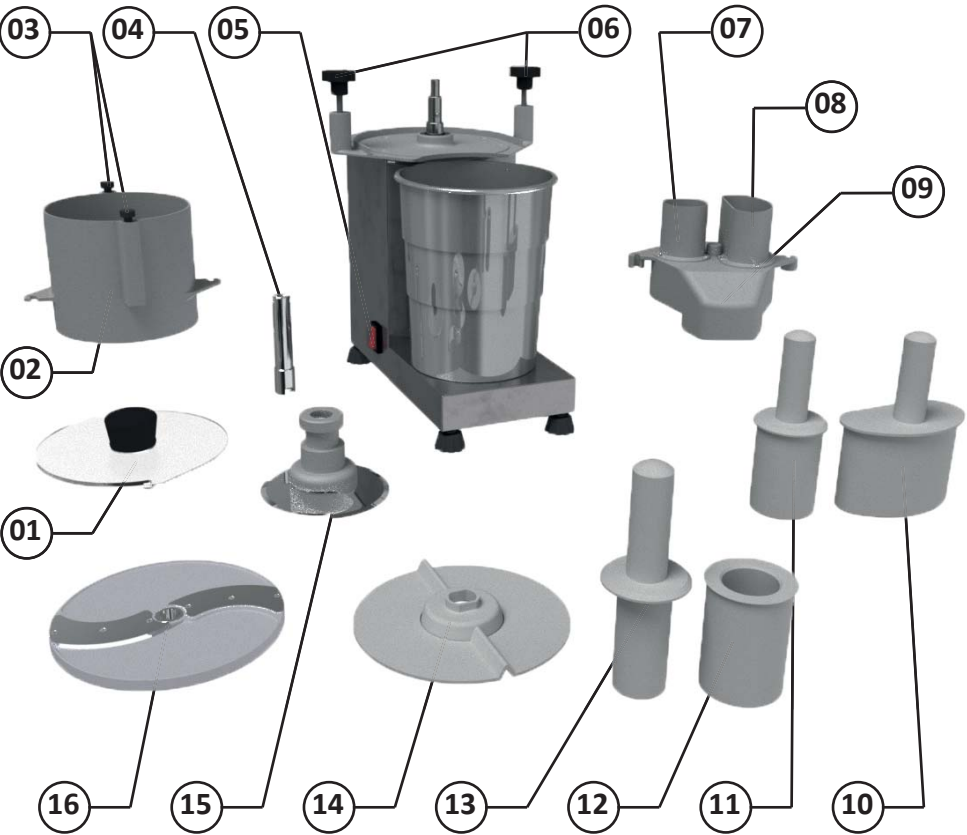
Contacte el distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación y/ó la operación de la maquina.



1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporan la maquina son contruidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de Siemens.

FIGURA 01



- | | |
|---|--------------------------------|
| 01 - Tapa del Cutter | 09 - Tapa del Procesador |
| 02 - Cámara de procesamiento del Cutter | 10 - Empujador Oblongo |
| 03 - Manijas de traba de la Tapa | 11 - Empujador Grande Redondo |
| 04 - Eje de prolongación | 12 - Boca Movable |
| 05 - Botón Prende/Apaga | 13 - Empujador Pequeño Redondo |
| 06 - Manija de traba | 14 - Disco Expulsor |
| 07 - Boca Redonda | 15 - Cuchilla del Cutter |
| 08 - Boca Oblonga | 16 - Disco |