



INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

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

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

23677.2 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 03/04/2023

- 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.

CAUTION!

HAZARDOUS MOVING PARTS
Disconnect Power Before
Cleaning or Servicing



¡ATENCIÓN!

PARTES MOVIBLES PELIGROSAS
Desconecte de la Red Eléctrica
antes de la Limpieza o Mantenimiento



FOOD PROCESSOR - SKYFOOD

PROCESADORA DE ALIMENTOS - SKYFOOD

PA-11S

www.skyfood.us

KIT: 431699

INDEX

ENGLISH 4
ESPAÑOL 21

[illegible]

SUMMARY

- 1. Introduction 4
 - 1.1 Safety 4
 - 1.2 Main Components 5
 - 1.3 Technical Characteristics 7
 - 1.4 Available Discs 7
- 2. Installation and Pre Operation 7
 - 2.1 Installation 7
 - 2.2 Pre Operation 8
- 3. Operation 8
 - 3.1 How to place the Discs 8
 - 3.2 How to feed the Processor 9
 - 3.3 How to sharpen knife blades..... 9
 - 3.4 Cleaning.....10
 - 3.5 Cautions with Stainless Steel11
- 4. General Safety Practices 12
 - 4.1 Basic Operation Procedures12
 - 4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON13
 - 4.3 Routine Inspection.....13
 - 4.4 Operation14
 - 4.5 After Finishing The Work.....14
 - 4.6 Maintenance14
 - 4.7 Warning.....14
- 5. Analysis and Problem Solving 15
 - 5.1 Problems, Causes and Solutions.....15
- 7. Electric Diagram..... 16
- SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 17
- SKYFOOD’S LIMITED WARRANTY 17

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine. Maintenance, cleaning or any other service shall be performed by a duly trained person and with the machine unplugged.

To avoid accidents respect the following instructions:

1.1.1 Read all the instructions.

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

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

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

1.1.5 - Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.

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

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

1.1.8 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal injuries or any damage to the equipment.

1.1.9 Make sure the equipment voltage and the network voltage are the same, and the equipment has been solidly grounded.

Registro de Garantía



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

Información del Usuario

Persona de Contacto:

Tipo de Empresa:

- | | |
|--|---|
| ☐ Panadería Bagel y Operaciones | ☐ Mayoreo con Comestibles |
| ☐ Panadería (Asociada con Restaurantes) | ☐ Mayoreo sin Comestibles |
| ☐ Bodega | ☐ Empanizador de Carne |
| ☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación | ☐ Otros negocios que preparen o sirvan alimentos |
| ☐ Carnicería | ☐ Otros negocios que venden, pero no sirven comida |
| ☐ Almacén/corrientes | ☐ Pizzería (Cocina en Alleva) |
| ☐ Club de Tiendas | ☐ Restaurantes (Independiente / Cadena) |
| ☐ Tienda de Conversación | ☐ Escuela |
| ☐ Club de Campo | ☐ Estadio / Coliseum |
| ☐ Delicatessen (Cadena / Restaurantes) | ☐ Supermercado |
| ☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | ☐ El parque temático |
| ☐ Tienda de Alimentos | ☐ Universidad / Escuela |
| ☐ Gobierno | ☐ Muestra |
| ☐ Hospital | ☐ Club de Animaciones |
| ☐ Alojamiento | ☐ Organización de cruceros al por mayor (no institucional) |

Nombre de la Compañía:

Dirección:

Ciudad:

Estado:

Zip Code:

Teléfono:

Fax:

E-mail:

Página Web:

- ☐ Me gustaría unirme a la lista de correo.

Detalles del Producto

Item Comercial del Producto:

El Item comercial del producto aparece en la etiqueta de identificación del producto de la siguiente manera:

Número de serie: ☐ Confirme el número de serie

Esta información, obtenida de una etiqueta, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la siguiente manera:

Prueba de compra: ☐ Si ☐ No

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

Adquirido en:

Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio.

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

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

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

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

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

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

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

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

Actualización :

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

IMPORTANT

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

IMPORTANT

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

IMPORTANT

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

IMPORTANT

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

IMPORTANT

Never spray water directly on to the equipment.

1.2 Main Components

All the components of this machine are made with materials sensibly selected to suit their functions, according to test standards and also SKYFOOD's knowhow.



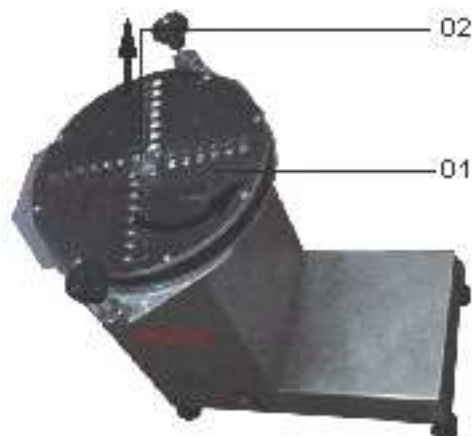
- 01 – Stump
- 02 – Lid with feeding throats
- 03 – Cabinet
- 04 – ON/OFF Switch
- 05 – Handle
- 06 – Warning Label
- 07 – Collecting Bowl
- 08 – Lid fastener

Picture - 01



- 01 – Lid with feeding throats

Picture - 02



- 01 – Disc
- 02 – Central shaft

Picture - 03

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

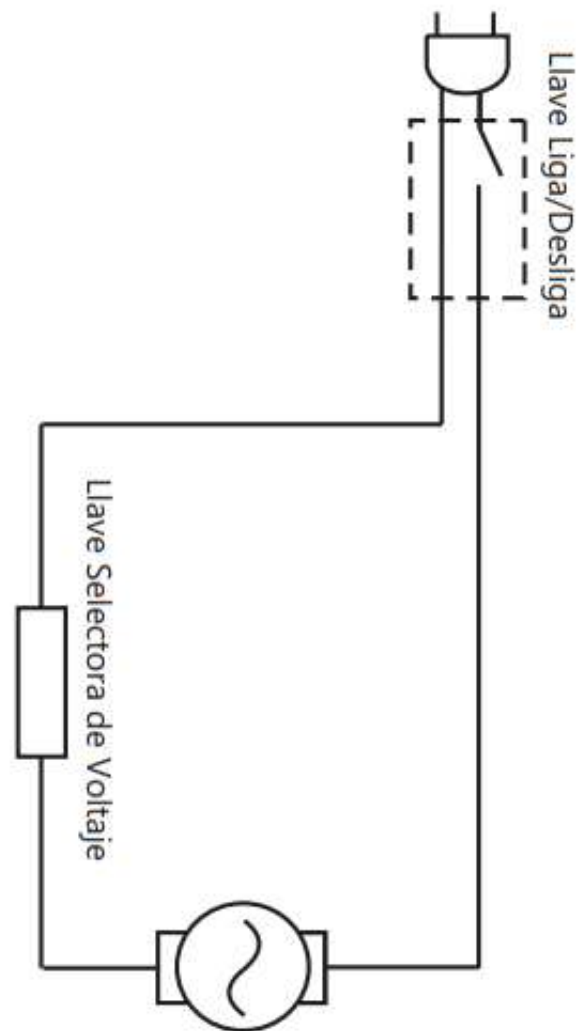
Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: 1-800-503-7534, o visite la sección de Servicio al Cliente en www.skyfood.us.

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ó singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ó una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo 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 dañificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y 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 IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA 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, despensa 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, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

6. Diagrama Eléctrico



1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	PA-11S
Average Production	lb/h	550
Voltage	V	110/220
Frequency	Hz	50 or 60 (*)
Power Rating	HP	1
Height	inches	30 1/2
Width	inches	15
Depth	inches	17
Net Weight	lb	54
Gross Weight	lb	72

(*) Observation: the frequency will be the frequency indicated on the motor.

1.4 Available Discs

The Food Processor is a machine capable to produce several different cuts , as slicing , shredding and grating. It may process practically almost all kind of product, maintaining their nutritional properties and color.

The below Table 02 shows all the available discs for this unit, as well as, give their sizes and part numbers:

NAME	APROX. CUTTING SIZE	CODE NUMBER
Shredder 3	3 mm diameter	51002.5
Shredder 5	5 mm diameter	51003.3
Shredder 8	8 mm diameter	51004.1
Slicing 1.5	1.5 thick	50999.0
Slicing 3	3 thick	51000.9
Grater	-	51005.0

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

The Food Processor shall be installed on a steady and flat surface . The installation shall be made only by qualified or experienced personnel. The surface should be 850 mm high above floor level.

Check the voltage. The motor voltage shall be the same as the voltage of the electric network. If the machine voltage is not the same as the electric network voltage , use the Voltage Selector Switch No.05 (Pic.01) placed under the machine bottom . Grounding is mandatory , do it in accordance with the local rules.Contact your dealer in case any problem or question arises during installation.

2.2 Pre Operation

Before starting make sure that the appliance is firm on its position and stable.

The machine shall be steady , no movement is supposed to be allowed on the supporting surface .Wash all the parts in contact with the food with neutral soap and hot water, then dry them .

The equipment is now ready to be used.

3. Operation

IMPORTANT

Switch OFF the machine when it is desired to change the Disc . Be sure the machine is completely still before to remove the lid .

Be sure that the Lid No.02 (pic.01) is correctly fastened . To Switch ON the machine use the red ON/OFF button Switch No.04 (Pic.01) on the side of the Cabinet .

3.1 How to place the discs

-With the machine switched OFF and the disc still , remove the stumps No.01, and remove the Lid No.02 (Pic.01) . To remove the lid it is necessary to lose the handles No.07 (Pic.01) and turn the Lid No.02 (Pic.01) counterclockwise about $\frac{1}{4}$ of a turn .

-Be careful with the Disc. Grab the desired Disc and fit it on the Central Shaft No.02 (Pic.03) turning it counterclockwise to have it perfectly fastened .

-Fit the Lid No.02 (Pic.01) and be sure it is perfectly fastened, tightening the handles No.06 (Pic.01) .

5. Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Los Procesadores de Alimentos fueran proyectados para necesitaren el minimo de manutencion. Por lo tanto, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por el uso del equipo.

Caso haya algun problema con su Procesador de Alimentos, verifique la Tabla-03, donde estan descritas algunas posibles soluciones recomendadas.

TABLA 03

Problemas	Causas	Soluciones
- Máquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina. - Resistencia o termostato quemado.	- Verifique se hay energía eléctrica en la red eléctrica. - Llame el Servicio Técnico. - Llame el Servicio Técnico.
- Aceite hierve demasiado.	- Termostato con fallo.	- Llame el Servicio Técnico.

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

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

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

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

IMPORTANTE

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

4.7 Avisos

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

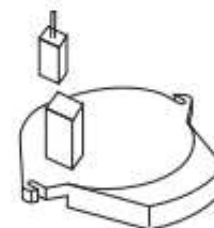
La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

3.2 How to feed the Processor

IMPORTANT.

NEVER use tools not belonging to the machine to help operation, and particularly do not use the hands. Use always the Stumps No.01 and No.06 (Pic.01) to feed the machine.

Use the Stumps as the below Picture



CORRECT way

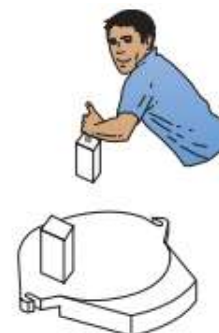
The Food Processor PA-11S is a machine operate at high speed, therefore they shall be fed fast.

To feed the machines remove the Stump No.01 (Pic.01) place the product to be processed inside the correct throat and push it down, always use the proper Stump. To process small vegetables, such as carrots, cucumbers or similar use the small throat with the small stump.

IMPORTANT.

Never use to much force to push the aliments down with the Stump. To obtain a better performance use refrigerated aliments.

CORRECT WAY



WRONG WAY



3.3 How to sharpen knife blades

The blades may be removed, therefore may be easy sharpened, however special attention must be given to keep the right original cutting angle. The blades must be sharpened using a sharpening stone or a thin sandpaper.
Use a screw driver to remove the blades.

3.4 Cleaning

IMPORTANT.

BEFORE to clean the machine unplug it from the electric network. Always be sure that the Disc is completely still.

All the removable parts shall be washed with neutral soap and hot water .

Follow the below steps to remove these parts :

- Switch the machine OFF , and then unplug it from electric network .
- Remove the Stumps No.01 (Pic.01) and the Bowl No.08 (Pic.01).
- Lose the handles No.06 (Pic.01) .
- To remove the Lid and proceed as shown on Picture 02 .
- Do be careful with the Disc knives. Grab the Disc and turn it counterclockwise , and then lift it .
- Wash the removable parts with hot water and neutral soap. Using a wet cloth clean the Cabinet and the Disc housing. Then dry them.

IMPORTANT.

Do be careful with the knives, when washing the Discs.

IMPORTANT

Do not spray water directly on the equipment

para evitar corto circuitos.

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

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

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

4.3.2 Cuidados

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

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

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

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

- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
- Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
- JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

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

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

- NO ALTERE las características originales de la maquina.
- NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercaNº
- LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE

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

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

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

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

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

3.5 Cautions with Stainless Steel

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

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

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

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

IMPORTANT

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

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

Use of abrasives:

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

Main substances that cause stainless steel corrosion:

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

4. General Safety Practices

IMPORTANT

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

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

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

4.1 Basic Operation Procedures

4.1.1 Dangers

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

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

4.1.2 Warnings

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

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

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

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

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

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

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

4.1.2 Advertencias

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

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

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y 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

3.5 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, 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:

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

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, 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.

machine.

* DO NOT change the standard characteristics of the machine.

* DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

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

4.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

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

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

4.2.3 Precautions

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

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

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

OBSERVATION

For your own safety read all the machine stickers.

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 oil.

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

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

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

IMPORTANT

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

4.7 Warning

Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel. The person in charge of maintenance has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

3.3. Como afilar las cuchillas

Las cuchillas son removibles, por lo tanto, pueden ser facilmente afiladas, sin embargo, debese tener especial atencion para mantener el angulo de corte. Las cuchillas deben ser afiladas con una lija delgada o con una piedra de afilar. Use una llave de tornillos para remover las cuchillas.

3.4. Limpieza

IMPORTANTE

ANTES de la limpieza de la maquina desconectela de la red electrica. Siempre esté seguro que el Disco está completamente parado antes de remover la Tapa.

Todas las partes removibles de la maquina deben ser lavadas con agua caliente y jabón neutro.

Siga los siguientes pasos para remover las partes removibles de la maquina:

-Desligue la maquina y en seguida desconecte el enchufe de la red electrica.

-Remova los Empujadores no.01 y no.06 (Foto 01) y el Recipiente no.09 (Foto 01).

-Afloje los Manipulos no.07 (Foto 01) .

-Para remover la Tapa haga como indicado en la Foto 02.

-Cuidado con las cuchillas de los Discos, agarre el Disco y lo gire en el sentido anti horario y en seguida lo tire para arriba.

-Lave todas las partes removibles con agua caliente y jabón neutro, y con un paño húmedo limpie el Gabinete y el Soporte de los Discos. En seguida los seque.

IMPORTANTE

Atención al lavar los Discos por sus partes cortantes.

3.2 Procedimiento para la Alimentación

IMPORTANTE

NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en la operación, mucho menos las manos. Use siempre los Empujadores no.1 y no.06 (Foto 01) para la referida operación.

Use los Empujadores conforme Figura abajo.



Modo CORRECTO

Nunca use el Empujador Pequeño en la entrada Grande, pues daños irreparables hibán ocurrir.



Modo INCORRECTO

Los Procesadores de Alimentos PA-11S son maquinas que trabajan en alta velocidad, por lo tanto necesitan ser igualmente alimentadas.

Para alimentar la maquina remova el Empujador no.01 o el no.06 (Foto 01), coloque el producto a ser procesado dentro de la debida Entrada de Alimentación y lo empuje para abajo usando siempre el Empujador.

Para procesar alimentos pequeños como: zanahoria y similares, use la entrada más pequeña.

IMPORTANTE

No haga mucha fuerza para empujar el alimento para abajo con el Empujador. Para obtener un mejor desempeño use alimentos refrigerados.

Modo CORRECTO



Modo INCORRECTO



5. Analysis and Problem Solving

5.1 Problems, Causes and Solutions

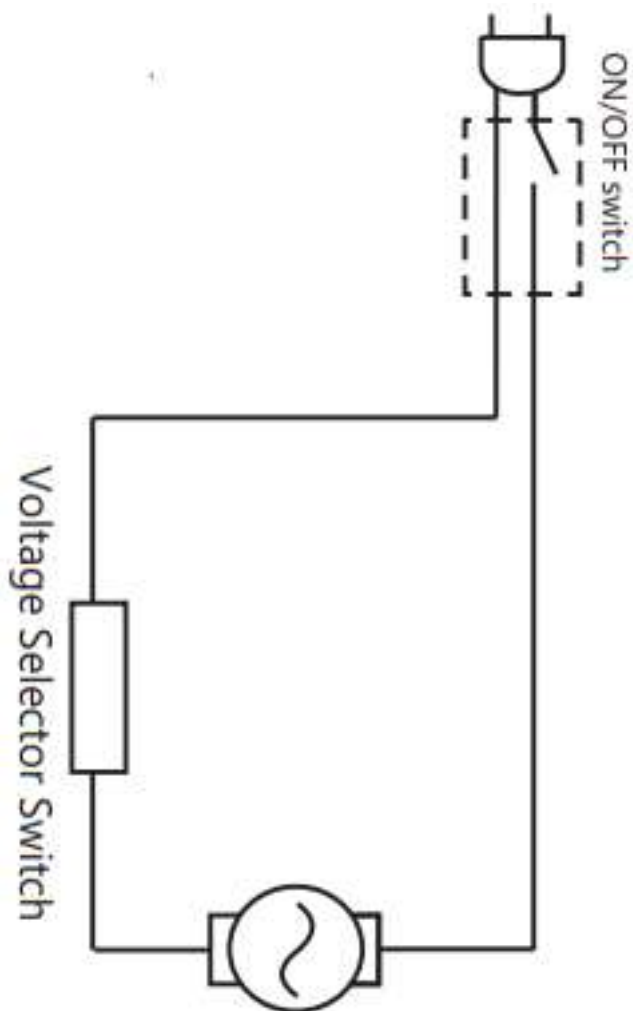
The electric fryers have been designed to require minimum maintenance. However, some performance failures may happen due to natural wearing caused by the use of the equipment.

If any problem arises check the table - 03 below, where there are some detailed and recommended possible solutions.

TABLE 03

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
- Irregular Cutting	- Bunt Blades	- Sharpen blades as per item #3.4 How to Sharpen Knife Blades
- The disc stops during operation.	- Electric power shortage. - Internal or external electric wiring problem.	- Check if the plug is into its socket. - Call the dealer.
- Smoke or burnt smell.	-Electric motor or other electric parts problem.	- Call the dealer.
- The machine switches ON but the descí delays to start moving.	- Motor capacitor failed.	- Call the dealer.
- Unusual noises.	- Disc not correctly fitted. - Bearing Failure. - Lid not fastened	- Remove the lid and replace the disc. - Call the dealer. - Tight the handles.
- Lid leakage	- Handles #07 (Pic. 01) are loose. - Too much dirt between the Disc Housing and the Lid #02 (Pic. 01).	- Tight the handles #07 (Pic. 01) - Clean the machine.

6. Electric Diagram



voltaje de la maquina no corresponde al voltaje de la red electrica cambie el voltaje de la maquina a traves de la Llave Selectora de Voltaje no. 05 (Foto 01) que se encuentra debajo de la maquina. Atierre la maquina correctamente de acuerdo a las reglas locales. Contacte a su Distribuidor si Usted tiene alguna pregunta o problema en instalar la maquina.

2.2 Pre Operación

IMPORTANTE

Antes de colocar la Tapa sobre la maquina averigue si el Disco está bien posicionado, evitando así daños a la maquina.

Averigue si la maquina esta firme en su posición, no es permitido movimiento en la superficie del soporte. Lave todos las partes que entran en contacto con alimentos con agua caliente y jabón neutro, y las seque.

Su equipo está ahora listo para ser usado.

3. Operación

IMPORTANTE

Desligue la maquina siempre que desear cambiar los discos. Espere hasta la parada completa del Disco antes de remover la Tapa.

3.1 Como colocar el Disco

-Con la maquina desligada y el Disco parado, remova los empujadores no.01 y no.06 (Foto 01) y remova la Tapa no.02 (Foto 01). Para remover la Tapa es necesario aflojar los Manipulos no.07 (Foto 01) y girar la Tapa no.02 (Foto 01) en el sentido anti horario por aproximadamente $\frac{1}{4}$ de vuelta.

-Tenga cuidado con el Disco. Agarre el Disco deseado y lo encaje en el Eje Central no.02 (Foto 03) girandolo en el sentido anti horario para obtener su perfecto trabamiento.

-Encaje la Tapa no.02 (Foto 01) asegurandose que la misma quede perfectamente trabada, para eso apriete los Manipulos no.07 (Foto 01).

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	PA-11S
Produccion Media	lb/h	550
Voltaje	V	110/220
Frecuencia	Hz	50 or 60 (*)
Potencia	HP	1
Altura	inches	30 1/2
Anchura	inches	15
Profundidad	inches	17
Peso Neto	lb	54
Peso Bruto	lb	72

(*) La frecuencia será única, vea la Etiqueta de Datos Tecnicos que está en la maquina, para correcta frecuencia.

1.4 Discos Disponibles

Los Procesadores de Alimentos son maquinas capaces de hacer diversos tipos de cortes, tales como: rodajas, deshilados y rallados. Ellos pueden procesar praticamente casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, colores y jugos, evitando el perjuicio.

En la Tabla 02 están descritos los Discos Disponibles, bién como las dimensiones de corte y el código de los mismos.

TABLA 02

DENOMINACION	DIMENSION DEL CORTE	CODIGO
Disco Deshilador 3	Diametro de 3 mm	51002.5
Disco Deshilador 5	Diametro de 5 mm	51003.3
Disco Deshilador 8	Diametro de 8 mm	51004.1
Disco Cortador 1.5	Espesor de 1.5 mm	50999.0
Disco Cortador 3	Espesor de 3 mm	51000.9
Disco Rallador	-	51005.0

2. Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

Las Procesadoras de Alimentos deben ser instaladas en una superficie nivelada, non derrapante. Solamente personas calificadas y/o experientes deben hacer la instalación. La altura de la superficie del soporte debe ser de 850mm.

Verifique el voltaje. El voltaje del motor debe ser el mismo que lo de la red electrica. Si el

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

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

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Updates

These Terms and Conditions were last updated on May 2nd, 2016.



- 01 – Empujador Grande
- 02 – Tapa com Entradas de Alimentación
- 03 – Gabinete
- 04 – Llave Prender/Desliga
- 05 – Manipulo
- 06 – Empujador Pequeno
- 07 – Recipiente
- 08 – Traba de la Tapa

FIGURA - 01



- 01 – Tapa com Entradas de Alimentación

FIGURA - 02



- 01 – Disco
- 02 – Eje Central

FIGURA - 03

IMPORTANTE

Certifíquese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no estuviera, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad.

Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado y deberá respetar las normas locales de seguridad.

IMPORTANTE

Este equipo no es para ser utilizado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que tengan recibido supervisión o instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad del mismo.

IMPORTANTE

Mantenga este equipo alejado de los niños.

IMPORTANTE

En casos de emergencia, retire el enchufe de la toma corriente.

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

1.2 Main Components

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

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?

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

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

User Details

Contact Person:

Business type:

- | | |
|--|---|
| ☐ Bakery and Bagel Operations | ☐ Non-Merchandiser with Grocery |
| ☐ Bakery (Associated with Restaurant) | ☐ Non-Merchandiser with NO Grocery |
| ☐ Baking 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 | ☐ Pizzeria (Drive In / Carry Out) |
| ☐ Club Stores | ☐ Restaurants (Independent / Chain) |
| ☐ Convenience Store | ☐ School |
| ☐ Country Club | ☐ Stadium / Cafeteria |
| ☐ Delicatessen (Chain / Restaurant) | ☐ Supermarket / Grocery |
| ☐ Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | ☐ Theme Park |
| ☐ Food Store | ☐ University / College |
| ☐ Government | ☐ Winery / Winery |
| ☐ Hospital | ☐ Warehouse Clubs |
| ☐ Lodging | ☐ Wholesale Baking Operations (Non-Institutional) |

Company Name:

Address:

City:

State:

Zip Code:

Phone:

Fax:

E-mail:

Web page:

☐ I would like to join the Mail List.

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

Product Details

Product Commercial Item:

This Product Commercial Item can be found on the machine's Product Identification Label.

Serial Number:

Confirm Serial Number:

This information, the Product Identification, is recorded on the machine's Product Identification Label.

Proof of Purchase: ☐ Yes
☐ No

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

Purchased From:

Company Name

* Indicates required field.

** Indicates optional field, not mandatory by law.

ÍNDICE

1. Introducción	21
1.1 Seguridad	21
1.2 Principales Componentes.....	22
1.3 Características Técnicas.....	24
1.4 Discos Disponibles	24
2. Instalación y Pre Operación	24
2.1 Instalación	24
2.2 Pre Operación	25
3. Operación.....	25
3.1 Como colocar el Disco.....	25
3.2. Procedimiento para la Alimentación	26
3.3 Como afilar las cuchillas.....	27
3.4 Limpieza	27
3.5 Cuidados con los aceros Inoxidables	28
4. Nociones Generales de Seguridad	29
4.1 Practicas Básicas de Operación	29
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	30
4.3 Inspección de Rutina.....	31
4.4 Operación.....	31
4.5 Después de Terminar el Trabajo	31
4.6 Mantenimiento.....	32
4.7 Avisos	32
5. Análisis y Resolución de Problemas	33
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	33
6. Diagrama Eléctrico.....	34
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO.....	35
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD.....	35

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usado incorrectamente este equipo es una maquina potencialmente PELIGROSA. El mantenimiento, la limpieza u otro cualquier servicio, debe ser hecho por una persona debidamente entrenada y la maquina deberá estar desenchufada de la red eléctrica.

Para evitar cualquier accidente siga las siguientes instrucciones:

1.1.1 Lea todas las instrucciones.

1.1.2 Para evitar riesgos de choque eléctrico y daños a la maquina, nunca la use con ropas ó pies mojados y/ó en superficies húmedas ó mojadas, no la sumerja en agua ó cualquier otro liquido y no use chorro de agua directamente contra el equipo.

1.1.3 Siempre debe haber supervisión del equipo cuando en uso, principalmente cuando hubiera niños cerca.

1.1.4 Desenchufe el equipo de la toma corriente cuando el equipo no estuviera en uso, antes de la limpieza, ó antes de instalar o remover accesorios, o aún cuando en mantenimiento u otro tipo de servicio.

1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de la mesa, o esté en contacto superficies calientes.

1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera dañado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta un Servicio Técnico para revisión y reparo.

1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.

1.1.8 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red eléctrica sean iguales, y que el equipo esté conectado a tierra.

1.1.9 Este producto fue desarrollado para uso en cocinas comerciales. Se utiliza, por ejemplo, en restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

No se recomienda el uso de este equipo cuando:

- El proceso de producción es continuo en escala industrial;
- El lugar de trabajo es de atmósfera corrosiva, explosiva, contaminado con vapor, polvo o gas.