



Instructions Manual / Manual de Instrucciones



Potato Peeler / Peladora de Papas

Models / Modelos

EL-60 -WITH FEET

EL-60 -WITH PEEL STRAINER

Office

Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH _____ 01

2. ESPAÑOL _____ 13



EL-60

Summary

1. Introduction	02
1.1 Safety	02
1.2 Main Components	02
1.3 Technical Characteristics	04
2. Installation and Pre-Operation	04
2.1 Installation	04
2.2 Pre-Operation	05
3. Operation	05
3.1 Proceeding for Operation	05
3.2 Cleaning	06
4. General Safety Practices	08
4.1 Basic Operation Practices	08
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching the Machine On	09
4.3 Routine Inspection	09
4.4 Operation	09
4.5 After Finishing the Work	10
4.6 Maintenance	10
4.7 Advices	10
5. Problemas Analysis and Solutions	10
5.1 Problems, Causes e Solutions	10
5.2 Adjustment and Components Replacement	11
5.3 Electrical Diagram	12

1. Introduction

1.1 Safety

When misused, the Potato Peelers EL - 60 can be potentially DANGEROUS. Maintenance, cleaning or any other service on this machine must be made only by properly trained technicians and the power plug must be disconnected. For your safety, the following instructions must be followed in order to avoid accidents:

1.1.1 - Unplug the machine when you need to remove any removable part during cleaning, maintenance or any other operation.

1.1.2 - Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation.

1.1.3 - Do never touch the Abrasive Disc # 07 (Pic.01) when the machine is working, because it has abrasive surface.

1.1.4 - Keep hands away from mobile parts.

1.1.5 – When replacing the Abrasive Disc # 07 (Pic.01), check its perfect fit to the Central Shaft Pin # 02 (Pic.02). That is a way to avoid damages to the machine.

1.1.6 - Before operating the machine be sure it is grounded properly.



IMPORTANT

This equipment is not to be used by persons (including children) with any physical or mental inabilities, or without operation experience and knowledge, only acquired by means of instruction and supervision of a security staff.

IMPORTANT

If the Cord is not in good conditions of use, to avoid accidents it must be replaced by the supplier, an authorized technician or someone qualified for the service.

1.2 Main Components

All components of this machine were made of raw materials carefully selected for each function, according to the test patterns and Siemens experience.

Picture - 01

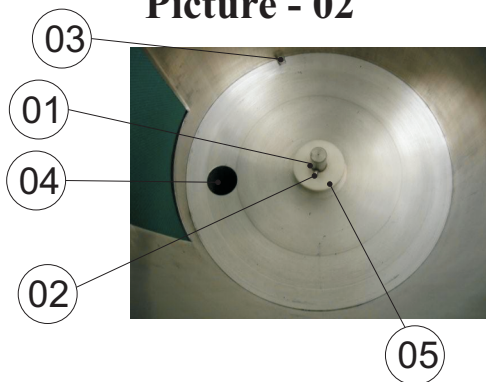


- 01 – Water Entrance**
- 02 – Door Base**
- 03 – ON/OFF Switch**
- 04 – Foot**
- 05 – Lid**
- 06 – Timer**
- 07 – Abrasive Disc**
- 08 – Door**
- 09 – Exit Tube**
- 10 – Housing**



Disc Abrasive

Picture - 02



- 01 – Central Shaft**
- 02 – Central Shaft Pin**
- 03 – Lock**
- 04 – Residue exit**
- 05 – Rubber ring**

Warranty Registration



IMPORTANT:
Only for products of the trademark:



User Details

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

* 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.

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").

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 1-800-503-7534 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 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.

1.3 Technical Characteristics

Table - 01

Technical Characteristics		EL-60- WITH FEET	EL-60- WITH PEEL STRAINER
Voltage	[V]	110	110
Power Rating	[CV]	1	1
Frequency	[Hz]	60	60
Cousumption	[kW/h]	0,73	0,73
Heigth/Width/Depth	[inches]	45 3/4"x21 3/4"x26 3/8"	54"x21 5/8"x26 3/8"
Net/Gross weight	[lb]	99/117	139/180
Capacity	[lb]	55	55
Average Production	[lb/h]	660	660

2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

The Potato Peeler must be installed onto a stable working surface. Verify the voltage of the power SOURCE it must be connected to 110V

The cord plug has two flat pins and one round, this last one is ground.

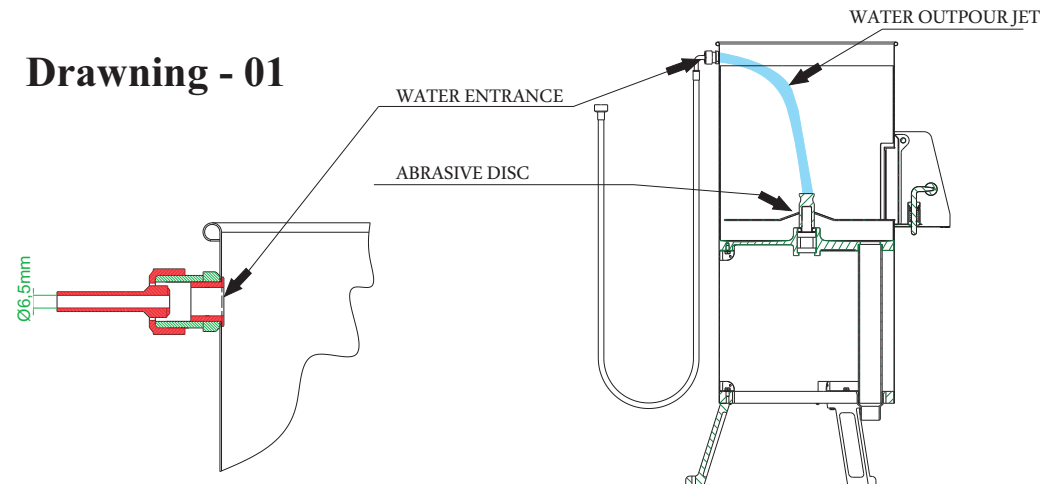
It is mandatory the three pins to be duly connected before to start the machine .

It is recommendable to install the machine close to a sewer or to canalize the residues , by extending the Exit Tube #09 (Pic.01), located on the lower part of the machine. . The EL -60 with peel strainer brings a along a strainer. The water entrance #.01 (Pic. 01) must be connected to a tap, to allow water to run directly over the potatoes to be peeled.

The water outpour jet shall not drop beyond the disc centre as shown on drawing #01

The water outflow shall not exceed 3 quarts per minute

Drawing - 01



2.2 Pre-Operation

IMPORTANT

Make sure the Abrasive Disc #07 (Pic.01) is well placed on Central Shaft Pin #02 (Pic.02) before switching the machine on.

Check if the Potato Peeler is firm in its position. Install the water entrance and exit tube .

Check if the inner lining is properly fitted. Observe the link(Pic.06) attachment with the lock, #. 03 (Pic. 02).

3. Operation

3.1 Proceeding for operation

IMPORTANT

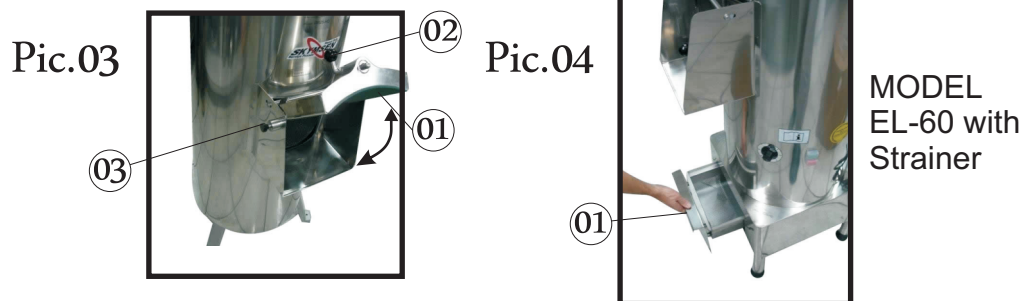
Under no circumstances touch the Abrasive Disc when it is in movement.

Remove the lid #. 05 (Pic. 01) open the water tap, set the timer #. 06 (Pic. 01) and activate the ON / OFF Switch #. 03 (Pic. 01). With the machine turned on, pour the product to be processed inside it, and replace the lid.

For both models EL – 60 put 25 kg of potatoes at most. The working time varies from 1 to 5 minutes. In case the product to be peeled is too irregular, it is possible to watch when it's done through the Lid opening. To remove the peeled product, keep the machine running and open the Door #01 (Pic.03), by pulling the lock #. 02 (Pic. 03) upwards. Lift it until the side lock #. 03 (Pic. 03) keeps the door #. 01 (Pic. 03) open. This way the product will be expelled. To close the door release the side lock #. 03 (Pic. 03), by pulling it sideward.

SKYMSSEN TIP

The Potato Peelers can also be used to peel carrots, chayote, oranges and others similar.



For the model EL -60 with Peel Strainer, check the volume of residue and remove the drawer #. 01 (Pic. 04) after each process (25Kg).

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.

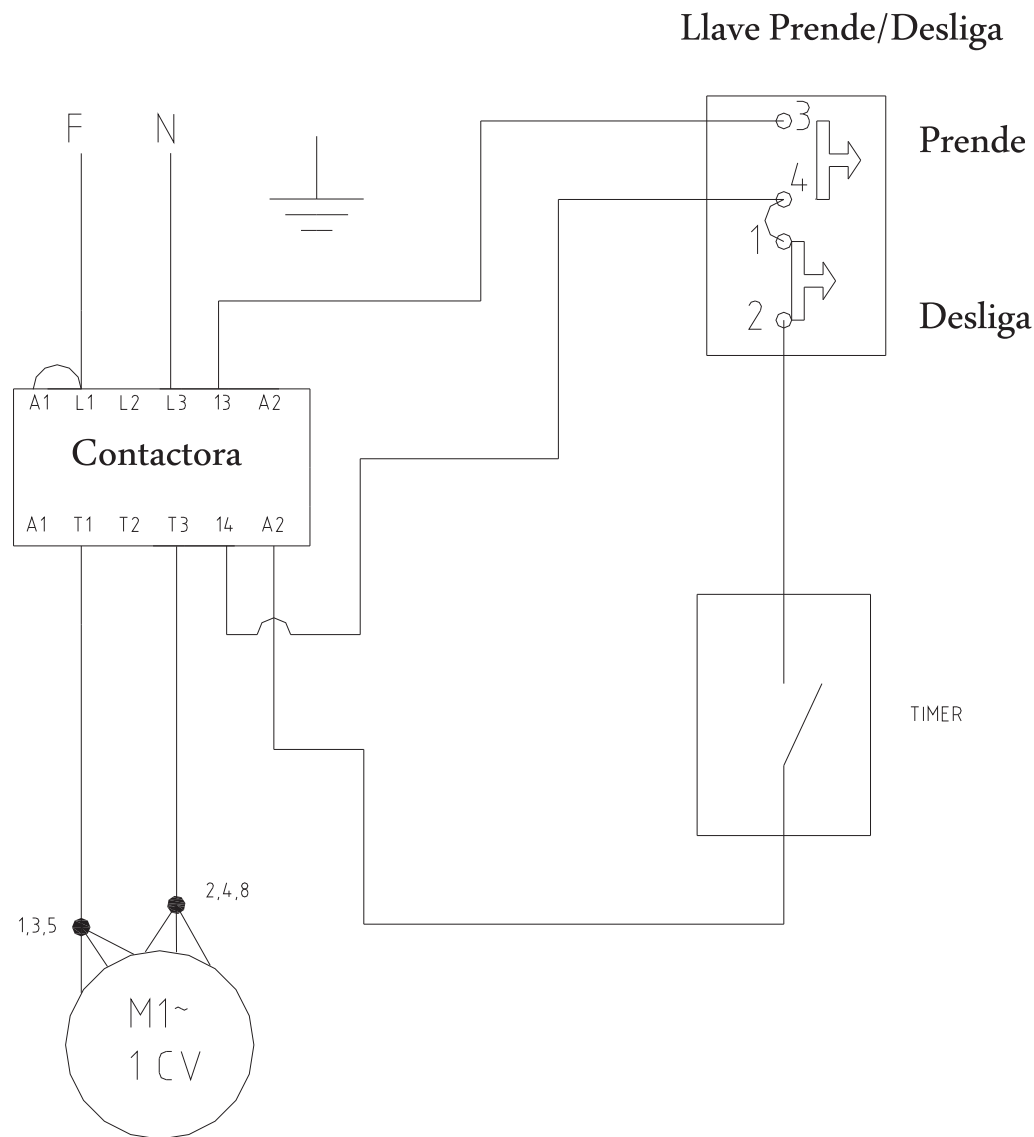
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

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.

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

5.3 Diagrama Eléctrico



3.2 Cleaning

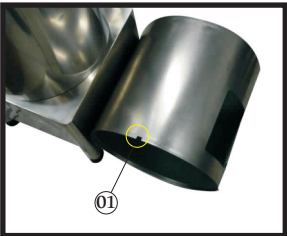
To make the proper cleaning of the machine, follow the instructions below:

- 1 – Remove the inner lining #.01 (Pic.05) lifting it upwards. Clean this part with plenty of water;
- 2 – Turn the empty machine on, and let it work for a few minutes, adding plenty of water;
- 3 – Switch OFF the machine and unplug it, then wait until the Abrasive Disc # 07 (Pic.01) is motionless;
- 4 – Rub the external part of the machine with a wet cloth;
- 5 – Remove the abrasive disc #07 (Pic.01) lifting it vertically ;
- 6 – Use a brush with nylon bristles and plenty of water to clean the disc.
- 7 - Replace the inner lining, minding the lock attachment N°.01 (Pic.06)
- 8 – Replace the disc on the machine proceeding inversely. Make sure the disc fits properly to the pin of the central shaft.

Pic.05



Pic.06



Pic.07



IMPORTANT
Never throw water jet to wash the machine.

IMPORTANT
Take care of your machine and use it properly and with responsibility.
It will bring you benefits.

3.2.1 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.

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.

Tabla - 02

<i>Problemas</i>	<i>Causas</i>	<i>Soluciones</i>
* La maquina no conecta, no prende.	*Falta de corriente eléctrica en la toma o en el local. * Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina	* Verifique si hay energía eléctrica en la toma o en el local. * Llame al Servicio Técnico Autorizado.
* Olor a quemado y/o humo.	* Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina.	* Llame al Servicio Técnico Autorizado.
* La maquina prende, pero cuando el producto es colocado sobre el disco, el mismo para o gira en baja rotación.	* Correa patinando. *Problema con el motor eléctrico.	* Llame al Servicio Técnico Autorizado. * Llame al Servicio Técnico Autorizado.
* Ruidos raros.	* Disco abrasivo mal posicionado. * Rodamientos damnificados.	* Posicionar correctamente el disco abrasivo en el Perno del Eje Central. * Llame al Servicio Técnico Autorizado.
* Huida de agua por el fondo o base de la maquina	* Retenedor damnificado.	* Llame al Servicio Técnico Autorizado.

5.2 Adjustments and Replacement of Components

El disco abrasivo es revestido con una camada de **óxido de aluminio**, responsable por el desgaste de las cascaras y pieles de los alimentos. Después de algún tiempo de uso, el Óxido de Aluminio se gasta y, consecuentemente la calidad del producto final procesado disminuye, así como la capacidad de producción.

Se debe levar el Disco Abrasivo para un Servicio Técnico Autorizado más cercano, para recibir nuevo revestimiento del abrasivo.

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. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un 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

Siempre limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de manutención es peligrosa. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

IMPORTANTE

Siempre retire la enchufe del soquete en cualquier caso de emergencia.

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

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

5. Análisis y Soluciones de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Peladoras de Papas fueron proyectadas para necesitar del mínimo de mantenimiento. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por el uso del equipamiento.

Caso haya algún problema con su Peladora de Papas, verifique la Tabla 02 a seguir, donde describimos algunas posibles soluciones recomendadas.

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard 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, and after reading carefully the entire manual.

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts and terminals that are 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, keys and knobs with wet hands, wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions, operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be used when necessary.

Before any kind of maintenance, physically remove the plug from its 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.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

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

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT MODIFY original characteristics of the machine.

DO NOT REMOVE, TEAR OFF OR MACULATE any safety or identification labels of the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching Machine ON

IMPORTANT

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

4.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure has to be very clear to the operator.

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

4.2.3 Precautions

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

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 introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

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

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt, chain or gears show signs of being worn out.

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

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

4.4 Operation

4.4.1 Warning

Do not operate the machine with long hair, which might touch any part of the machine, because it may lead to serious accidents. Tie your hair up well and/or cover your hair with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine. NEVER operate machine without all original safety devices in perfect condition.

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 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 Ligar la Maquina.

IMPORTANTE

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

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 manutención debe estar perfectamente entendido.

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 estuvieren en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

4.3.2 Cuidados

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

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

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

4 NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

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 manutención.

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 Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después 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, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga/desliga 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.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave liga/desliga.

Use solamente aceites 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.

4.5 After Finishing the Work

4.5.1 Precautions

Keep the machine clean. Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning it.

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

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

Check level of oil.

DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Every maintenance operation is dangerous when the machine is ON. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

Always remove the plug from the power point in any case of emergency.

4.7 Advices

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

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

5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problems, causes and solutions

The Potato Peelers were designed to operate with minimum maintenance. However, some irregularities may occur during its operation, due to the natural wear out caused by the equipment use.

If there is any problem with your machine, check the Table-02 bellow, where you will find some possible solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

Table - 02

<i>Problem</i>	<i>Cause</i>	<i>Solution</i>
* The machine does not turn ON.	* Power shortage * Problem on the internal or external electric circuit of the machine.	* Check if there is Electric Power * Call Technical Assistance.
* Burnt smell or smoke	* Problem on the internal or external electric circuit of the machine.	* Call Technical Assistance.
* The machine turns on, but when product is placed upon the Disc, it stops or spins in low rotation.	* Skidding belts * Problems with the Electric Motor	* Call Technical Assistance. * Call Technical Assistance.
* Strange noises.	* Abrasive Disc misplaced * Damaged Ball Bearings	* Place the Abrasive Disc appropriately on the Central Shaft Pin. * Call Technical Assistance.
* Water leak in the bottom of the machine.	* Damaged retainer.	* Call Technical Assistance.

5.2 Adjustments and Replacement of Components

The Abrasive Disc is covered with an Aluminum Oxide layer, responsible for the food peeling. After some time, the Aluminum Oxide wears out and the efficiency of the machine decreases consequently.

Then, the Abrasive Disc must be taken to the nearest Technical Assistance to be recoated.

3.2.1 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, 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 yodo, 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, sucros de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

4. Pase un paño húmedo en la parte exterior de la maquina.

5. Remueva el disco abrasivo N°07 (Fig.01) tirándolo verticalmente hacia arriba.

6. Utilice un cepillo con cerdas de nylon y agua en abundancia para limpiar el disco.

7. Recoloque el revestimiento interno, observando el encaje de la traba N°03(Fig.02) con el encaje N°01(fig.06).

8. Recoloque el disco en la maquina, procediendo de manera inversa. Tome el cuidado para que el disco encaje en el perno, existente en el eje central.

Fig.05



Fig.06

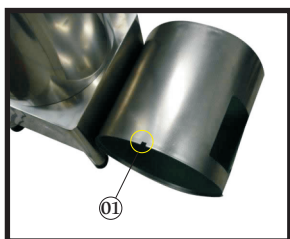


Fig.07



IMPORTANTE

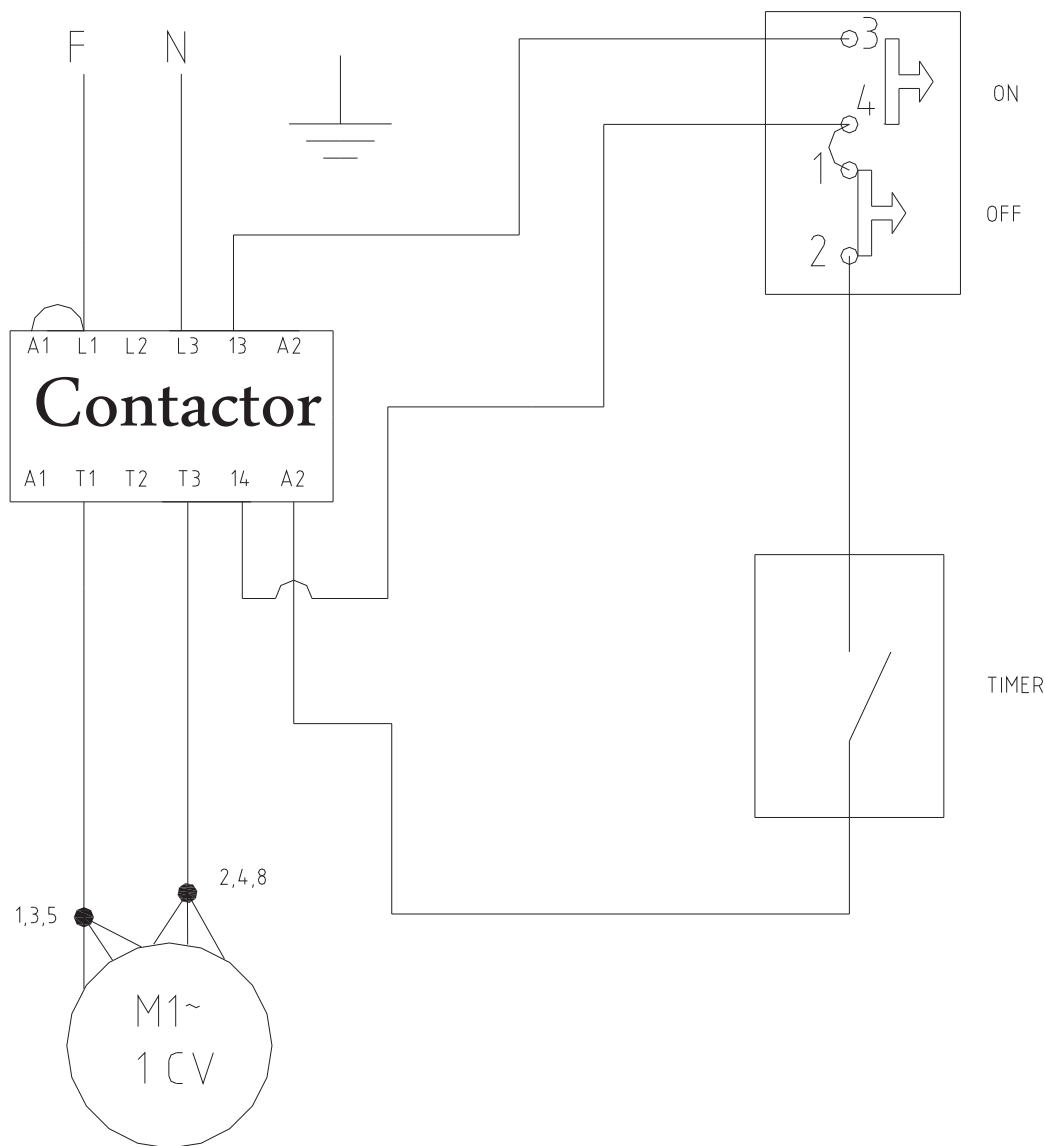
Nunca utilice chorros de agua con presión para lavar la maquina, sea en su parte interior o exterior.

IMPORTANTE

Procure cuidar y usar su máquina correctamente y con seguridad, eso solo le va a traer beneficios.

5.3 ELECTRICAL DIAGRAM

On/Off switch



INDICE

1.	INTRODUCCIÓN	14
1.1	Seguridad	14
1.2	Principales Componentes	14
1.3	Características técnicas	16
2.	INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN	16
2.1	Instalación	16
2.2	Pre operación	17
3.	OPERACIÓN	17
3.1	Procedimiento para operación	17
3.2	Limpieza	18
4.	NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	21
4.1	Prácticas básicas de operación	21
4.2	Cuidados y observaciones antes de ligar la máquina	22
4.3	Inspección de rutina	22
4.4	Operación	23
4.5	Después de terminar el trabajo	23
4.6	Mantenimiento	23
4.7	Avisos	23
5.	ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	23
5.1	Problemas, causas y soluciones	23
5.2	Ajuste y sustituciones de componentes	24
5.3	Diagrama Eléctrico	25

Fig.03

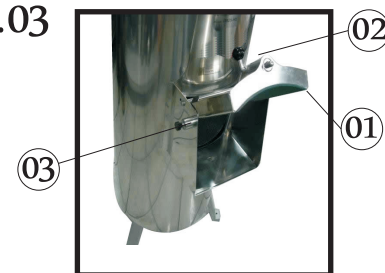


Fig.04



Para el modelo EL-60 con caja colectora de residuos, es necesario limpiar la caja de residuos N°01 (Fig.04) luego del término de cada proceso.

3.2 Limpieza

Para hacer una buena limpieza de la máquina, proceda como detallamos a seguir:

1. Remueva el revestimiento interno N°01 (Fig.05) tirando hacia arriba, haga la limpieza de este ítem con agua en abundancia. Utilice una manguera.

2. Prenda la máquina en vacío y déjala trabajando por algunos minutos, adicionando agua en abundancia. Utilice una manguera.

3. Desligue la máquina de la red eléctrica y espere la completa parada del disco abrasivo N°07 (Fig.01).

2.2 Pre operación

IMPORTANTE

Esté seguro de que el Disco Abrasivo N°07 (Fig.01) esté bien encajado en el Perno Eje Central N°02 (Fig.02) antes de prender la maquina.

Verifique si la maquina está firme, estática para entonces instalar la entrada y salida de agua.

Verifique si el revestimiento interno (canasto más goma) está debidamente encajado (conforme Fig.06) con la traba conforme N°3 (Fig.02).

3. Operación

3.1 Procedimiento para la Operación

IMPORTANTE

Bajo ninguna posibilidad colocar la mano en el Disco Abrasivo cuando esté en movimiento.

Remueva la tapa N°05(Fig.01), abra el grifo de agua, regule el Timer N°06 (Fig.01) y accione la llave Prende/Desliga N°03(Fig.01). Con la maquina prendida, derrame las papas que van a ser peladas y recolque la tapa.

Para los modelos EL – 60 la carga máxima por proceso es de 25Kg de papas. El tiempo por proceso está entre 1 y 5 minutos. Procure utilizar papas de tamaños similares, pues eso le permite menor tiempo de procesamiento y menor pérdida del producto.

Cuando las papas son de tamaño irregular, elija un tiempo aproximado y, a través de la apertura de la tapa, vaya observando el avance del proceso de pelar las papas, interrumpiendo el proceso cuando las papas estén peladas.

Para retirar las papas ya listas (peladas) del interior de la maquina, manténgala prendida y abra la Puerta N°01(Fig.03) tirando la Traba de la Puerta N°02(Fig.03) hacia arriba, hasta que la Traba Lateral N°03(Fig.03) mantenga la puerta N°01(Fig.03) abierta, permitiendo la salida de las papas procesadas.

Para cerrar la puerta suelte la traba lateral N.03 (Fig.03) .

TIPS SKYMSSEN

Las peladoras de Papas, pueden también ser usadas para pelar zanahorias, cayote, naranjas, limones y similares.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente, las Peladoras de Papas Modelo EL - 60, son máquinas potencialmente **PELIGROSAS**. Mantenimiento y limpieza o cualquier otro servicio, solamente deberá ser hecho por personas debidamente entrenadas y capacitadas y la máquina debe estar desconectada de la toma de corriente eléctrica. Las instrucciones a seguir, deberán ser siempre seguidas a fin de evitar accidentes:

1.1.1 Desconecte la máquina de la toma de corriente eléctrica, cuando necesite retirar cualquier parte amovible de la máquina, o al hacer la limpieza ó mantenimiento.

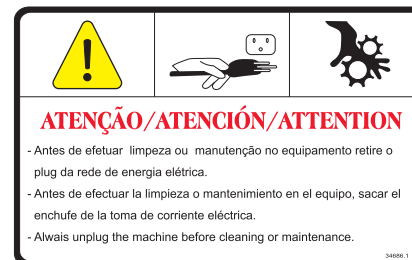
1.1.2 Nunca utilice instrumentos que no hacen parte de la máquina para auxiliarlo en la operación de la misma.

1.1.3 Nunca tocar el Disco Abrasivo N°07(Fig.01) con la maquina en movimiento, pues el mismo posee superficie abrasiva.

1.1.4 Mantenga las manos alejadas de las partes móviles.

1.1.5 Cuando recolocar el Disco Abrasivo N07(Fig.01), verifique el perfecto encaje del mismo con el Perno Eje Central N°02(Fig.02). Evitando así daños a la maquina.

1.1.6 Que sea siempre hecha una correcta conexión a la tierra



IMPORTANTE

Esta máquina no debe ser utilizada por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o por falta de experiencia o conocimiento, excepto que tengan recibido una capacitación supervisada referente al uso de esta máquina.

IMPORTANTE

Si el cable de alimentación no esté en buenas condiciones de uso, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio autorizado o persona calificada para que sea evitado accidentes.

1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporen la máquina, son construidos con materiales seleccionados con criterio para cada aplicación, dentro de los padrones de ensayos y de la experiencia SIEMSEN.

Figura - 01



- 01 – Entrada de agua
- 02 – Base de la puerta
- 03 – Llave Prende/Desliga
- 04 – Pié
- 05 – Tapa
- 06 – Timer
- 07 – Disco Abrasivo
- 08 – Puerta
- 09 – Tubo de salida
- 10 – Gabinete

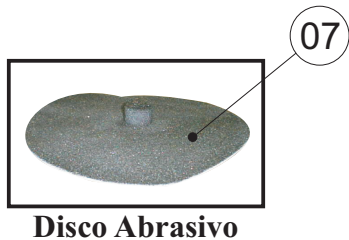
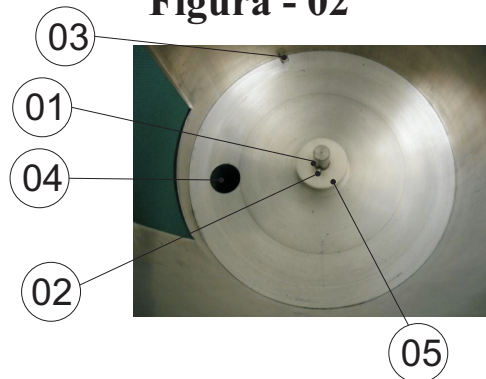


Figura - 02

- 01 – Eje central
- 02 – Perno Eje Central
- 03 – Traba
- 04 – Salida de residuos
- 05 – Anillo de goma



1.3 Características Técnicas

Tabla - 01

Características Técnicas		EL-60 con piés	EL-60 con caja colectora
Tensión	[V]	110 ou 220V	110 ou 220V
Potência	[CV]	1	1
Frecuencia	[Hz]	60	60
Consumo	[kW/h]	0,73	0,73
Altura/Largo/Profundidad	[mm]	1160x550x670	1370x550x670
Peso Neto/Bruto	[kg]	45/53	58/66
Capacidad	[kg]	25	25
Producción Mediana	[kg/h]	500	500

2. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

Las Peladoras de Papas deben ser instaladas sobre una superficie de trabajo estable.

Verifique si la tensión de la red eléctrica a la cual será conectado el cable de la Peladora de Papas, es 110 V

El cable de alimentación posee un enchufe con dos pernos planos y uno redondo, este ultimo es tierra . Es obligatorio que los tres estén debidamente conectados antes de usar el equipo .

Es aconsejable instalarla junto a un desagadero o canalizar la salida de los residuos, alargando el tubo de salida N°09 (Fig.01) existente en la parte inferior de la maquina. El modelo EL-60 con caja colectora viene con una caja colectora de residuos. Es necesario también conectar la entrada de agua N01 (Fig.01) a un grifo con el agua cayendo directamente sobre las papas a ser peladas.

El chorro de agua que entra en el equipo no debe pasar al centro del disco , como indicado en el Dibujo No.01

El flujo de agua deberá ser de un máximo de 3 litros por minuto .

Dibujo - 01

