



Instructions Manual / Manual de Instrucciones

CAUTION!

HAZARDOUS MOVING PARTS
Disconnect Power Before
Cleaning or Servicing



¡ATENCIÓN!

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



Food Processor / Procesadora de Alimentos

Models

MASTER-SS

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 _____ 24



MASTER-SS

SUMMARY

1.	Introduction	02
1.1	Safety	02
1.2	Main Components	02
1.3	Technical Characteristics	04
1.4	Available Disc	04
2.	Installation and Pre Operation	05
2.1	Installation	05
2.2	Pre Operation	05
2.3	Choosing the Disc	05
2.4	Choosing the Feeding Throat	07
3.	Operation	08
3.1	Starting	08
3.2	Using a Single Disc	08
3.3	Using a Disc and a Grid Disc	10
3.4	Cleaning	12
4.	General Safety Practices	14
4.1	Basic Operation Practices	14
4.2	Safety Produceres and notes before Turning the Machine	16
4.3	Routine Inspection	16
4.4	Operation	17
4.5	After Finishinh the Work	17
4.6	Maintenance	18
5.	Analysis and Problems Solving	18
5.1	Problems, Causes e Solutions	18
5.2	Adjust and Components Removal	21
5.3	Electrical Diagram	23
6.	General Advices	23

Registro de Garantía



IMPORTANTE:

Solamente para productos de las marcas



Información del Usuario

Preguntas sobre como llenar este formulario?

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

Devuelva el formulario completo a la:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

O fax formulario a:

305-866-2704

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

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

* Nombre de lá Compañía: _____

* Dirección: _____

* Ciudad: _____

* Estado: _____ * Zip Code: _____

* Teléfono: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Página Web: _____

☐ Me gustaría unirse a la lista de correo.

Detalles del Producto

* Item Comercial del Producto: _____

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

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

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

* Prueba de compra: ☐ Sí
☐ No

* Comprado em: ____ / ____ / ____ (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 provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

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

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

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

Actualización :

Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 1 de Marzo 2015.

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used, the Food Processor model MASTER-SS can be potentially DANGEROUS. Never place your hand on the outlet of processed products, nor on the feeding throats. The exchange of discs, cleaning, maintenance or any other service on the machine must only be made by qualified personnel. The instructions below must be carefully followed in order to avoid accidents:

1.1.1 – Handle the discs with care, because they have sharp blades;

1.1.2 – Always unplug the machine for changing discs, cleaning, maintenance or any other service;

1.1.3 – Never make use of any tool or instrument to help feeding the machine, except for the pusher lever or the round pusher N°.02 Pic.01;

1.1.4 - Never open the machine lid before the complete stop of the disc;

1.1.5 – Never spray water directly upon the machine.

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

If the Power Cord is not in good usage conditions, it must be replaced by qualified personnel.

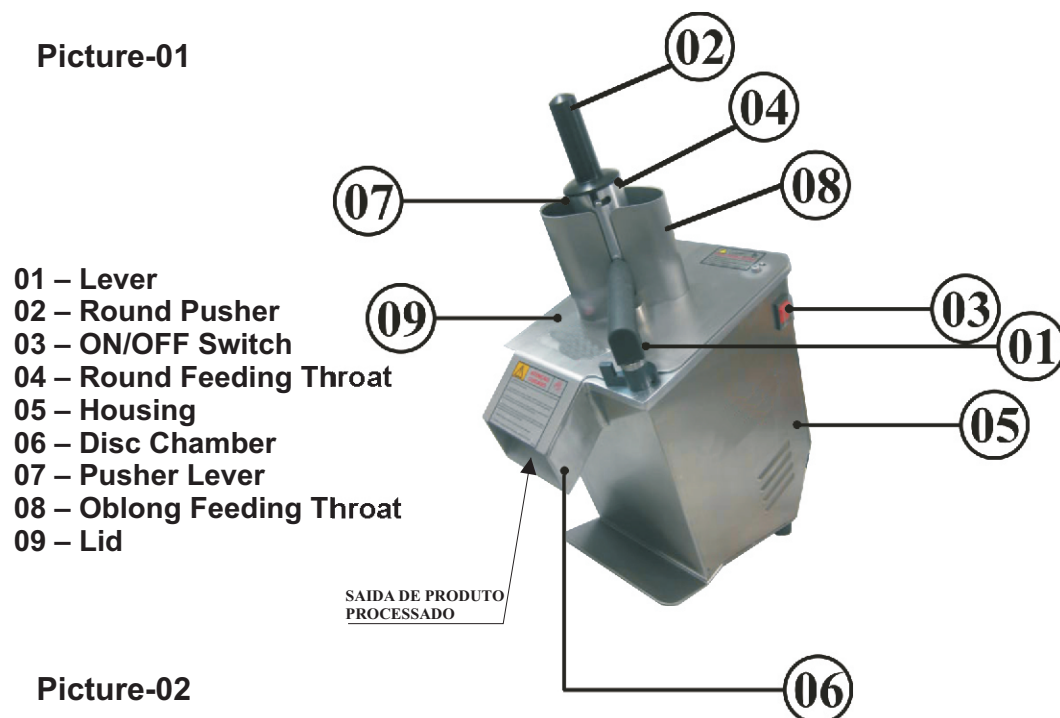
1.2 Main Components

The Food Processor model MASTER-SS, is equipped with 2 (two) safety sensors. When the pusher lever is lifted, the machine stops automatically, and turns back on only when this lever is lowered.

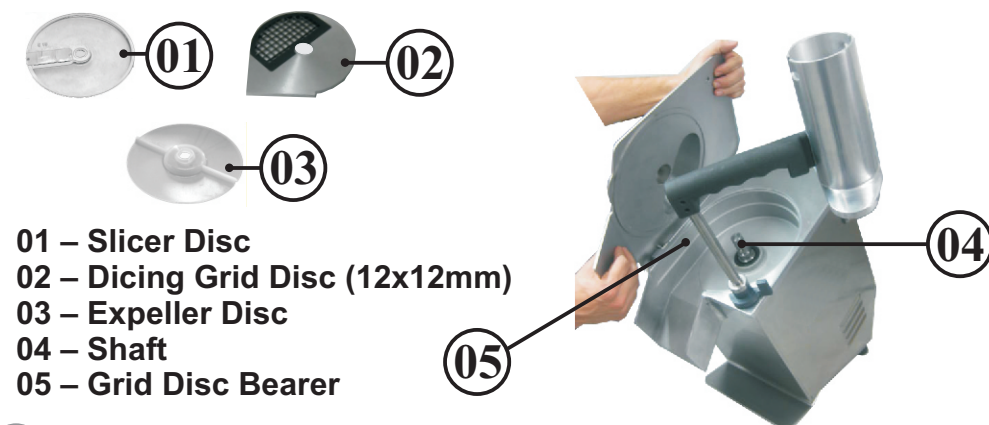
The same way, when the machine lid is opened, the processor also stops, and only turns back on when the lid is closed. The Food Processor model PAIE-S is a table top equipment, capable of performing several types of cuts, such as: roundels, shreds, chips, waves, dice, sticks and others, being able to process almost all kinds of vegetables, conserving their nutritious properties, color and avoiding waste.

All the components of this machine were designed and manufactured using carefully selected materials to their proper functions, according to test standards and experience of SKYFOOD.

Picture-01



Picture-02



SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

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

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSSEN**, **SKYMSSEN** y **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 damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o ly 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 GARANTIA IMPLICITE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, 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.

1.3 Technical Characteristics

Table - 01

Characteristics	Unit	MASTER-SS
Average Production	lb/h	600 to 800
Voltage	V	110
Electric Current	A	9,6
Frequency	Hz	50/60 (*)
Power Rating	CV	0,33
Consumption	kW.h	0,24
Height	inches	20 7/8"
Width	inches	10 7/16"
Depth	inches	18 1/2"
Net Weight	lb	44
Gross Weight	lb	68

(*) The machine motor frequency shall be only one, 50 or 60 Hz.

1.4 Available Discs

TABLE 02 gives the food processor available discs

Table - 02

DISCS SUPPLIED WITH THE EQUIPMENT	
DESIGNATION	MODEL
-	-
OPTIONAL DISCS (sold separately)	
DESIGNATION	MODEL
SLICER DISC - 1 mm	E1
SLICER DISC - 3 mm	E3
SLICER DISC - 5 mm	E5
SLICER DISC - 10 mm	E10-S
SERRATE SLICER DISC - 3 mm	EH3
SERRATE SLICER DISC - 7 mm	EH7-S
SCALLOP CUT DISC - 2 mm	W2
SCALLOP CUT DISC - 3 mm	W3
SCALLOP CUT DISC - 4 mm	W4
SHREDDER DISC - 3 mm	Z3
SHREDDER DISC - 5 mm	Z5
SHREDDER DISC - 8 mm	Z8
CRIMPING DISC (JULIENE) - 2,5 mm	H2,5
CRIMPING DISC (JULIENE) - 3 mm	H3
CRIMPING DISC (JULIENE) - 7 mm	H7
DICING DISC - 8x8 mm	GC8-S
DICING DISC - 12x12 mm	GC12-S
DICING DISC - 16x16 mm	GC16-S
FRENCH FRY DISC - 10 mm	GP-S
GRATER DISC	V

2. Installation and Pre Operation

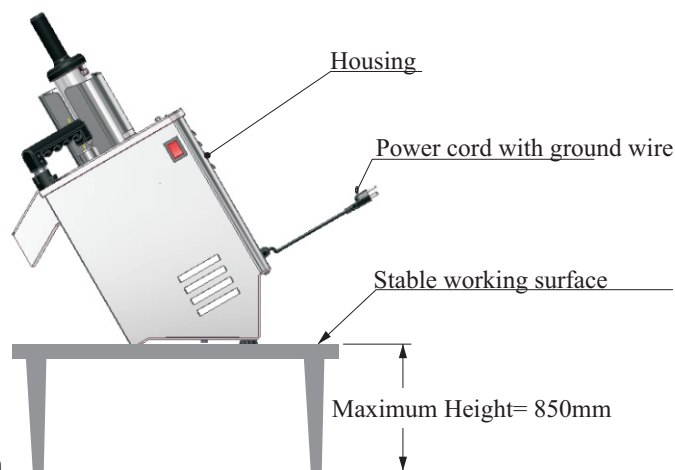
2.1 Installation

The Food Processor must be placed onto a leveled stable surface approximately 850mm high, and with the outlet of processed products turned to a collector recipient, in order to ease the removal of processed food.

Make sure you are connecting the equipment to the right voltage (110V or 220V). Check the machine voltage on the attention label, attached to the machine power cord.

The power cord plug has 2 (two) flat pins and a round pin (ground wire). All the 3 (three) pins must be properly connected before switching the equipment on.

Picture - 03



2.2 Pre Operation

First check if the Food Processor is firm on its position. Before using it, it is mandatory to wash all the discs and grid discs with hot water and neutral soap, rinse and dry them before placing them on the machine.

2.3 Choosing the discs

As optional parts, there is a complete range of discs and grid discs, which are used to process a wide variety of vegetables and fruit.

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 616
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.

On table – 03, Cut Selection Table, we have listed the discs and grid discs, as well as their possible combinations, bringing also application examples.

IMPORTANT

The Cut Selection Table aims to suggest types of cuts for some products. The final result of these cuts will depend on the kind, condition and quality of the products to be processed.

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 FLEETWOOD by SKYMSSEN, SKYMSSEN and 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 March 1st, 2015.

Table - 03

Selecting Products Cuts Table		
Product	Kind of Cut	Discs
Beetroot	Slices	E1, E3, E5 e E10-S
	Scallop Cut	W2, W4
	Dices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
	Shreds	Z3, Z5 e Z8
	Juliene Shreds	H2,5, H3, H7
Carrot	Slices	E1, E3, E5 , E10-S,EH7-S
	Scallop Slices	W2, W4
	Dice	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
	Shreds	Z3, Z5 e Z8
	Juliene Shreds	H3, H7, EH3, EH7
	Grater	V
Cabbage	Strips	E1, E3, E5 e E10-S
	Shreds	Z3, Z5 e Z8
Mushroom	Slices	E1, E3, E5
	Dices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
Onion	Slices	E1, E3, E5, E10-S, EH7-S
	Dices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
Red/ green Pepper	Slices	E1, E3, E5, E10-S, EH7-S
Radish	Slices	E1, E3, e E5
	Scallop Slices	W2, W4
	Shreds	Z3, Z5 e Z8
	Juliene Shreds	H3, H7, EH3, EH7-S
Leaves (*)	Strips	EH3 , EH7-S
Potato	Slices - <i>Chip's</i>	E1, E3 e E5
	Sticks	E10-S/EH7-S + STICK GRID DISC
	Dices	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
	Shreds	Z3, Z5 e Z8
	Juliene Shreds	H3, H7
	Scallop Slices	W2, W4
Bananas	Slices	E3 e E5
Oranges	Slices	E5 , E10-S e EH7-S
Apples	Slices	E1, E3 e E5
Papaya	Dice	E10-S/EH7-S + DICING GRID DISC
Coconut	Sherds	Z3, Z5 e Z8
	Grater	V

The leaves , after properly sanitized, must be overlapped and tightly rolled up with a diameter suitable to enter inside the round feeding throat, and then using the round pusher press the leaves roll until to have contact with the slicing disc. The leaves roll extremities should be cut to obtain a nicer resulting product .

IMPORTANT

The Expeller Disc must always be used, it does not matter the disc or grid disc in use.

The expeller disc helps unloading the processed products, pushing them out through the disc chamber outlet.

PICTURE - 04



Expeller Disc

2.4 Choosing the feeding throat

IMPORTANT

Never use your hands or any other object to push the product to be processed into the feeding throats. Always do it by using Pusher Lever or the Round Pusher N°. 02 (Pic.01).

- To insert the product to be processed, use the appropriate feeding throat and respective pusher.
- The lever must be firmly pressed, otherwise the product being processed may move inside the feeding throat, providing irregular cuts.
- The Processor model MASTER-SS is a machine that works in high speed, therefore its feeding must be equally fast.
- When processing smaller products such as carrots, you can have more uniform cuts by using the Round Feeding Throat N°. 01 (Picture – 05).
- When you use only 1 (one) disc, or when combining it with a grid disc to prepare a combination of fruit or vegetables, always start with the most tender one and finish with the hardest one.
- When using the grater disc V, it is possible change the final thickness of the processed product. If you press pusher slightly, you will have thinner grated products. When you push it harder, you will have thicker grated products.

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.

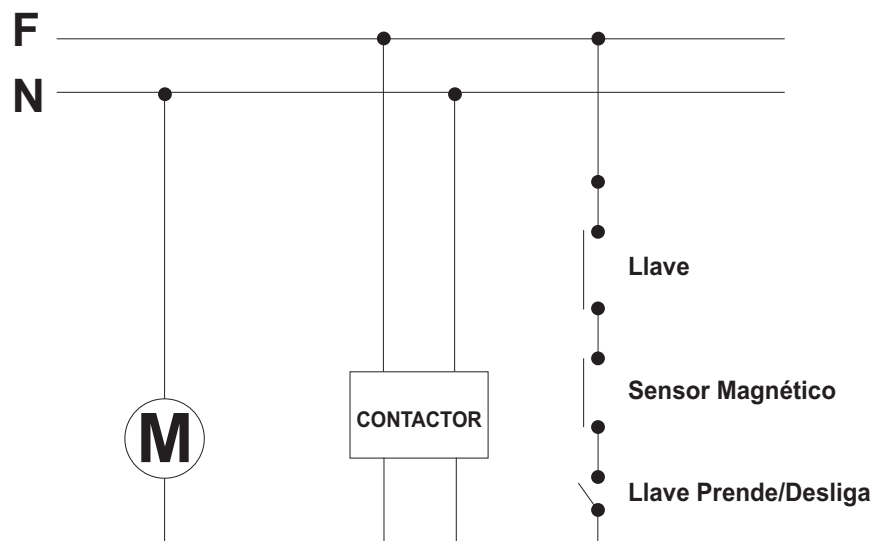
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD** by **SKYMSSEN**, **SKYMSSEN** and **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

5.3 Diagrama Eléctrico Mod. PAIE-S 110 y 220 Volts



6. CONSEJOS GENERALES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

Picture - 05

01- Round Feeding Throat
02- Oblong Feeding Throat



3. Operation

3.1 Starting

IMPORTANT

Always turn the machine off when you want to change the discs. Wait until the disc has come to a complete stop before opening the disc chamber lid.

Make sure that the disc chamber lid is closed and properly locked.

To turn the machine on, use the ON/OFF switch located on the right side of the equipment.

The Food Processor model MASTER-SS brings two safety devices:

One of them prevents the machine from working while the disc chamber lid is opened, this way providing more safety to the user. However, do not use it to switch the machine OFF and ON. When the lid is closed, the machine switches on automatically.

The other safety device is activated when the feeding bar is lifted, switching the machine off and on again when the bar is lowered down.

3.2 Using a single disc

IMPORTANT

Always use the plastic expeller disc, it doesn't matter which cut disc is in use. Before opening the disc chamber lid, make sure the disc has come to a complete stop.

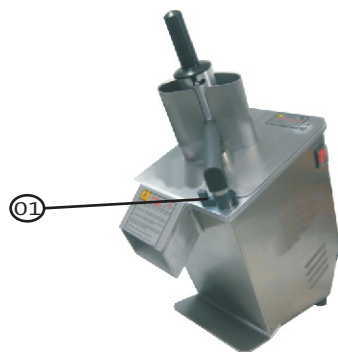
All the discs must easily fit to the traction shaft. For such, simply rotate the disc upon the shaft.

Any contact between the disc and the disc chamber lid indicates inappropriate positioning of disc.

Find below the instructions for placement and removal of discs:

3.2.1. With the machine switched off and the disc totally still, turn the Lid Lock N°.1 (Pic.06) and open the disc chamber lid. Be careful with the pusher staff, because it must be loosen slowly.

Picture - 06



3.2.2. Attach the expeller disc making sure it fits to the shaft facets properly.

3.2.3. Carefully place the chosen cut disc by slightly rotating it anti-clockwise upon the shaft until it is perfectly locked.

3.2.4. Close the disc chamber lid and make sure it is locked.

3.2.5. To remove the disc, proceed with the above instructions inversely.

The placement and removal of discs must be made according to Picture – 07.

5.2.3 Remoción del Cuerpo de la Maquina

- a) Saque la tapa del Compartimiento de los Discos , bien como los discos que estuviesen montados en la máquina, para eso, siga las instrucciones descriptas en el ítem 3.4.1 de este manual.
- b) Coloque la maquina con los pies volteados hacia arriba . A seguir, saque los cuatro pies de la maquina, soltándolos manualmente. Sáquelos juntamente con la chapa de protección del Cuerpo de la Maquina
- c) Con el auxilio de un destornillador “L” No. 10 , retire totalmente los 3 tornillos que fijan el cuerpo de la maquina .
- d) Retire el Cuerpo de la Maquina

5.2.4 Correas de transmisión

Para el buen funcionamiento de la maquina y durabilidad de la correa, ella debe siempre estar ajustada. Si estuviera suelta, la correa irá patinar (trabajar en falso) durante la operación . Se debe cuidar para no exagerar la tensión, pues si eso ocurrir habrá desgaste de los rodamientos.

Para ajustar las correas ,después de remover el cuerpo de la maquina con el auxilio de llaves fijas de 13 y 10 mm, suelte los dos tornillos que fijan el motor (A) enseguida con el auxilio de un destornillador grande, haga presión sobre el motor en el sentido de estirar las correas, y después vuelva a apretar los tornillos .

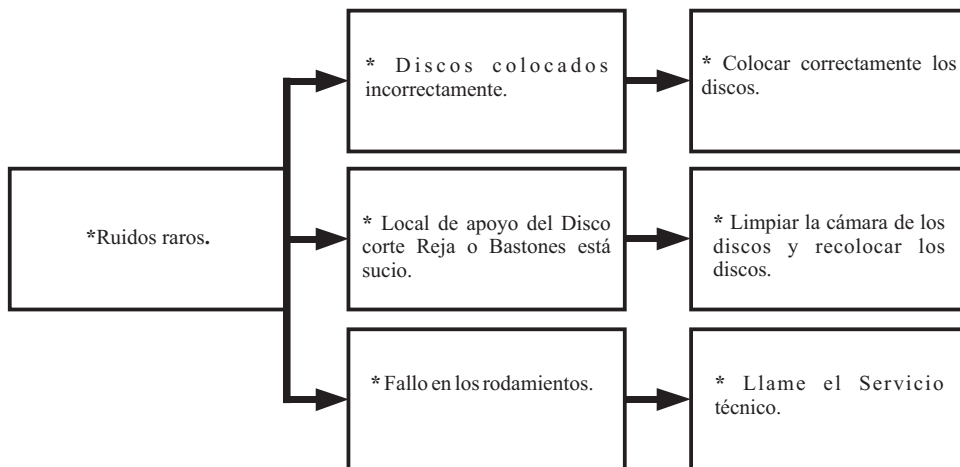
5.2.5 Sensores de Seguridad

Para ajustar el dispositivo de seguridad da la asta con el empujador, use una llave fija de 13mm, suelte la tuerca M 8 , luego ajuste el rollo accionador de la llave de protección hasta que ella sea accionada

Problemas

Causas

Soluciones



Picture - 07



Slicer Disc E5



Expeller Disc

IMPORTANT

The Serrated Slicer Discs EH3 and EH7 are indicated to cut products with skin and leaves, ex: tomatoes, lettuce, etc.

5.2 Ajustes y Sustituciones de Componentes

5.2.1 Filo de las cuchillas de los discos

Las cuchillas son amovibles, así que puede darles filo fácilmente, sin embargo, es necesario especial atención para que sea mantenido o respetado el ángulo de corte. Las cuchillas de las rejillas de los Discos Corte Cubo y Corte Palillo, deben ser afilados usando una lija fina o piedra de afilar.

5.2.2 Ajuste de la tensión de las Rejas del Disco Corte Bastones

Cuando la maquina empieza a producir bastones irregulares, las laminas de las rejillas del disco Corte Bastones, deben ser tensionadas. Para eso, use un destornillador para soltar parcialmente los dos tornillos ubicados en la parte de abajo de la reja de las cuchillas. En seguida apriete los dos tornillos que se encuentran en la parte frontal del disco hasta que la reja Bastines esté en tensión. Finalmente, apriete otra vez los dos tornillos que habian sido sueltos inicialmente.

3.3 Using a disc and a grid disc

IMPORTANT

Always use the plastic expeller disc, it doesn't matter which cut disc is in use. Before opening the disc chamber lid, make sure the disc has come to a complete stop.

The grid disc must be placed between the expeller disc and the disc, which must be totally clean for a perfect attachment.

The grid discs must be used only with slicer discs "E10-S and EH7-S".

Find below the instructions for placement and removal of discs and grid discs:

3.3.1. With the machine switched off and the disc totally still, turn the Lid Lock N°1 (Pic.06) and open the disc chamber lid. Be careful with the pusher staff, because it must be loosen slowly.

3.3.2. Attach the expeller disc making sure it fits to the shaft facets properly.

3.3.3. After selecting the grid disc to be used, place it in a way that the grid itself remains on the left side of the machine. Then push it through the cavity on the disc chamber.

3.3.4. Carefully place the chosen cut disc by slightly rotating it anti-clockwise upon the shaft until it is perfectly locked.

3.3.5. Close the disc chamber lid and make sure it is locked.

3.3.6. To remove the disc, proceed with the above instructions inversely.

The placement and removal of discs must be made according to Picture – 08 and 09.

Picture - 08



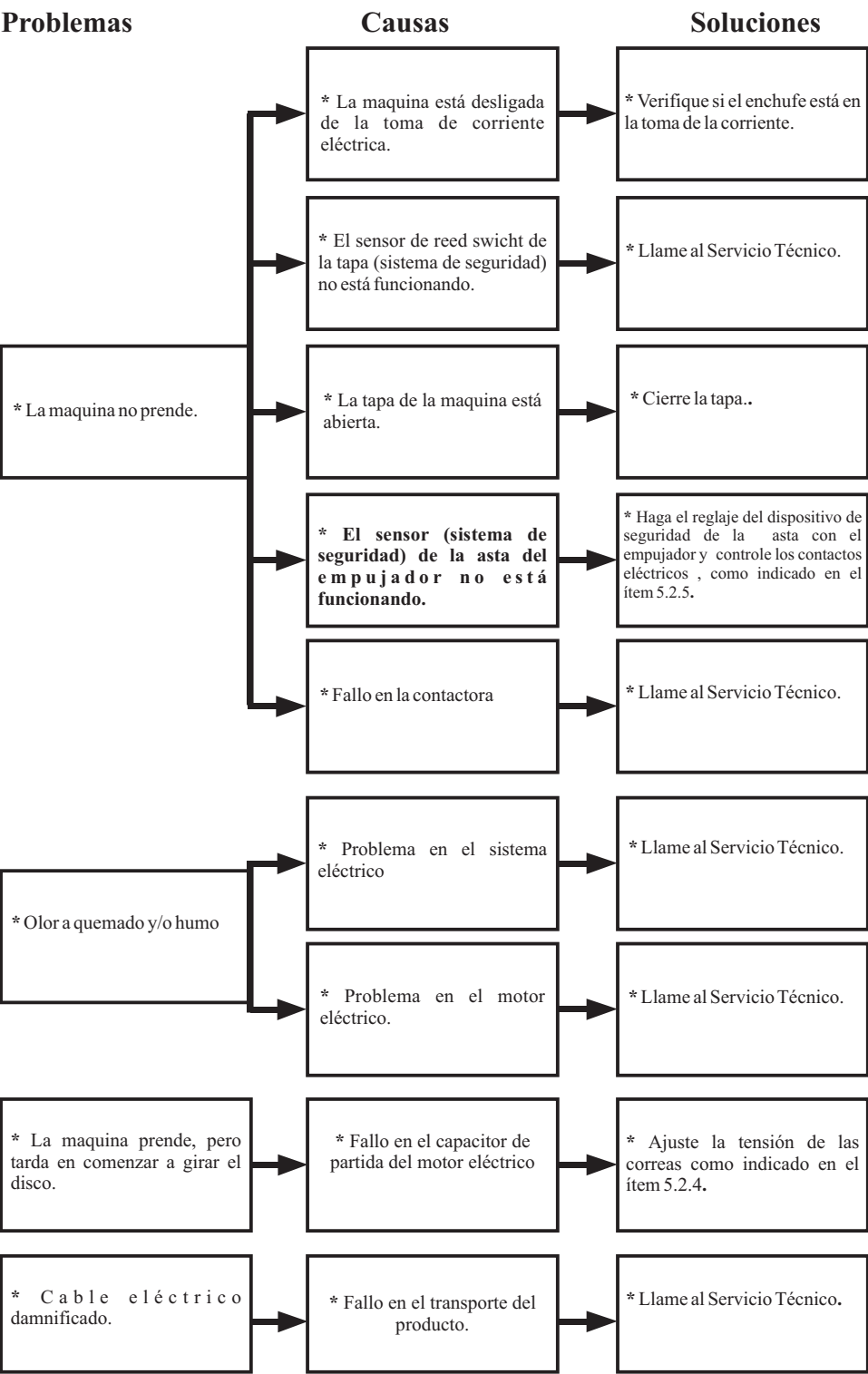
Slicer Disc E10

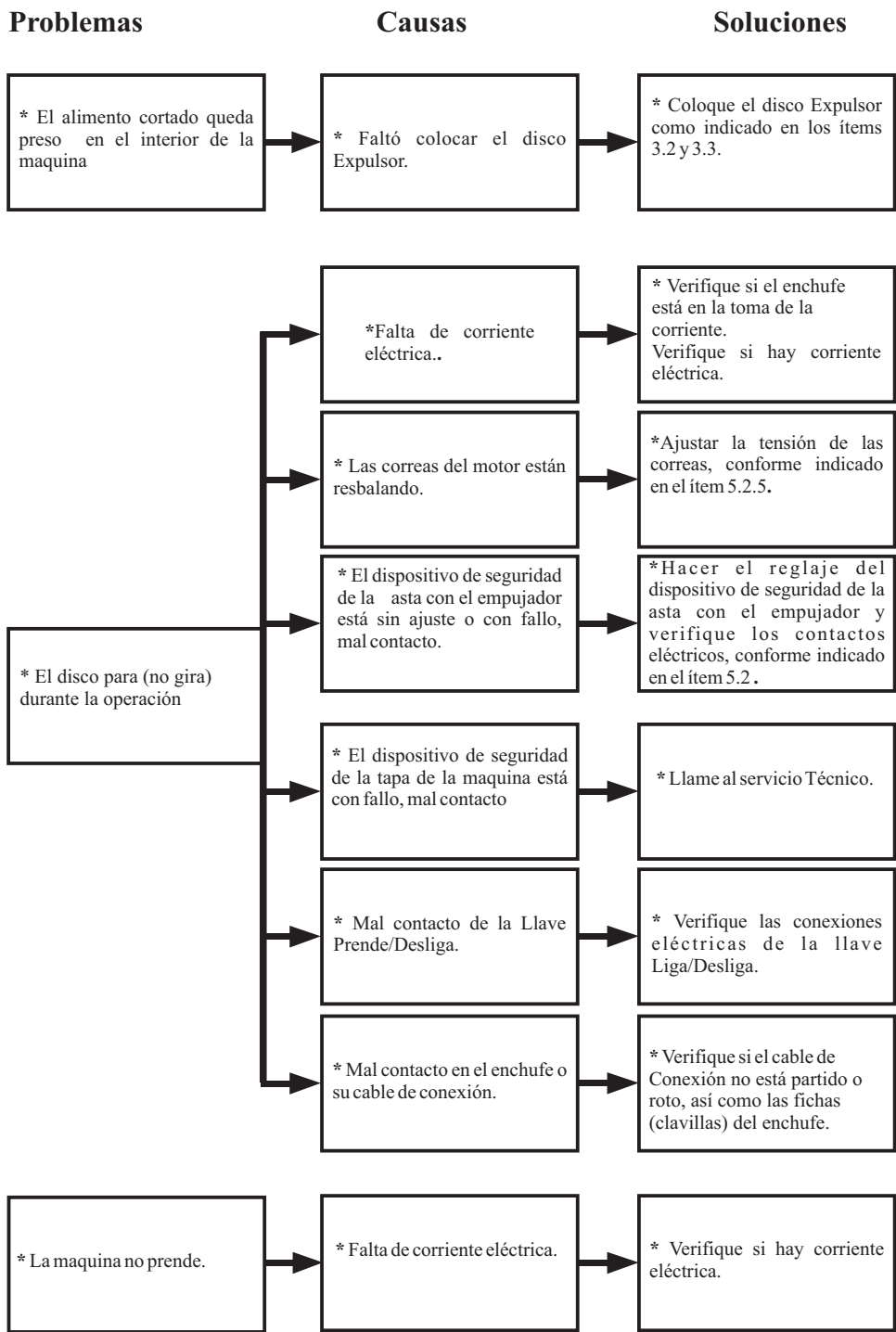


Dicing Grid Disc



Expeller Disc

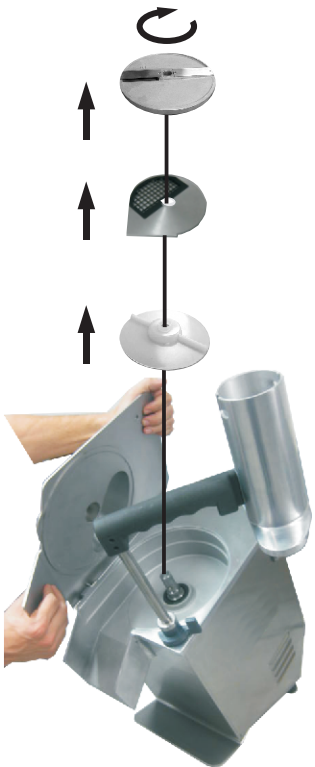




Picture - 09



Dicing Grid Disc



3.4 Cleaning

IMPORTANT
Always turn the machine off and disconnect it from the power socket when you want to clean it. Wait until the disc has come to a complete stop before opening the disc chamber lid.

Before cleaning the machine, always unplug it from the power point.
 All removable parts must be removed and cleaned.
 Follow the below instructions for removing removable parts:

3.4.1. With the machine OFF and the disc totally still, turn the Lid Lock N°.01 (Pic.06) and open the disc chamber lid. Be careful with the pusher staff, because it must be loosen slowly.

ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION

- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

3.4.2. Being careful with the blades, hold the disc turning it anti-clockwise and pulling it up. This way disc will be removed.

Picture – 10



3.4.3. Hold the lower left side of the grid disc and pull it upwards, always being careful with the sharp blades.

Picture – 11



Dicing Grid Disc

3.4.4. Remove the disc chamber lid by sliding it backwards until it gets loose from its place.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la máquina prendida o hasta mismo apagada pero todavía conectada en la toma de corriente, cualquier operación de mantenimiento es peligroso. DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

IMPORTANTE

Siempre retire el enchufe de la toma de corriente eléctrica en cualquier situación de emergencia.

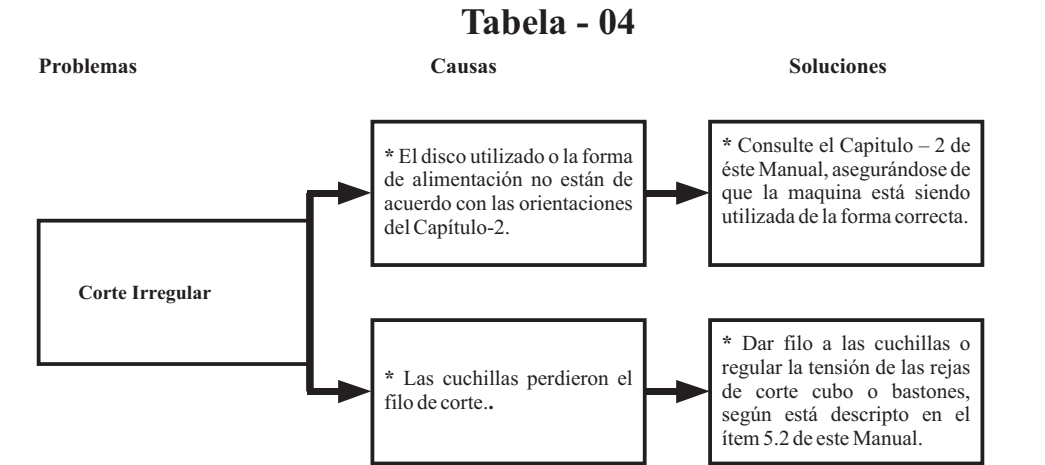
4.6.2 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico, debe ser hecho por personas calificadas para realizar el trabajo.
La persona encargada por el mantenimiento, debe estar seguro de que la maquina trabaja bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

El procesador de Alimentos, Modelo PAIE-S, fue proyectado para necesitar de mínimo mantenimiento, no obstante, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural, causado por el uso del equipamiento.

Si tuviera algún problema, pedimos antes de cualquier cosa, verificar la Tabla – 04 a seguir, donde están descritas algunas posibles soluciones recomendadas.



4.3.2 Cuidados

Cuando hay ruidos no usuales, verifique el motor, la(s) correa(s), cadenas, engranaje(s) y partes deslizables de la maquina y girantes de la máquina.

Verifique la tensión de las correas, cadenas y el estado de los engranajes, sustituyendo la pieza o conjunto que estas partes presenten desgaste.

Al verificar la tensión de las correas y cadenas, NO coloque los dedos entre estas partes y tampoco en el(los) engranaje(s).

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con cabellos largos que puedan tocar cualquier parte de la maquina, pues podría causar accidente graves. Recójalos hacia arriba y hacia atrás, o cúbralos con un pañuelo.

Solamente los operadores entrenados y calificados pueden operar la máquina. JAMÁS opere la máquina sin los componentes de seguridad.

4.5 Al término del trabajo

4.5.1 Cuidados

Mantenga limpia la maquina, pero antes, esté seguro que la misma ESTÉ DESCONECTADA DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA.

NUNCA inicie la limpieza de la maquina ANTES de su parada total.

Recoloque todos los componentes de la maquina en su debido local, antes de prender la maquina.

Verifique los niveles de fluidos: aceite, grasas.

Al verificar la tensión de las correas y cadenas, NO coloque los dedos entre estas partes y tampoco en el(los) engranaje(s).

Picture - 12



3.4.5. Wash all removable parts with hot water and neutral soap, rinse and dry them afterwards.

3.4.6. Never make use of any objects, such as knives, forks or others, to remove pieces of food stuck to the grid discs. Use a potato or a carrot for such end.

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 described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

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 fatal.

Never touch manual commands such as switches, buttons, 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 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.

Before to give any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one . Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch , buttons , lever) unadvisedly.
If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step . Every step of the operation shall be taken only if 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 . If any labels has been removed or is no longer legible contact your nearest dealer for replacement.

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. Esté seguro de que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.

4.1.1 Peligro

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

4.1.2 Avisos

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

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 .

4.1.3 Cuidados

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

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

4.3 Inspección de Rutina

4.2.1 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 .

4.1.2 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 máquina 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 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 máquina.

NO ALTERE las características originales de la máquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.

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

4.2 Safety Procedures and Notes Before Turning Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the set 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 insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use 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 have to be very clear to the operator.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after to be 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.

Oil reservoirs if any have to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.

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 , the chains, nor the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors, belts, chains or gears and the turning or sliding parts of the machine produce 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 tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys , nor between the chains and gears.

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

4.4 Operation

4.4.1 Advices

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

Never touch turning parts with your hands or in any other way.

NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

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

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

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

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

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

4 Nociones 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 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 pontos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

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

Figura - 12



3.4.5 Lave todas las partes con agua y jabón, enjuague y séquelas.
 3.4.6 Nunca use objetos duros como: cuchillos, tenedores y otros para limpiar pedazos de alimentos presos a las rejás o cuchillas de todos los modelos de discos. Utilice una papa o zanahoria para hacer esta remoción o limpieza.

3.4.7 Cuidados con los aceros inoxidables

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

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

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada.

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

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

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (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:

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

Pull the plug off its socket when any emergency arises .

4.6.2 Advice

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

5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

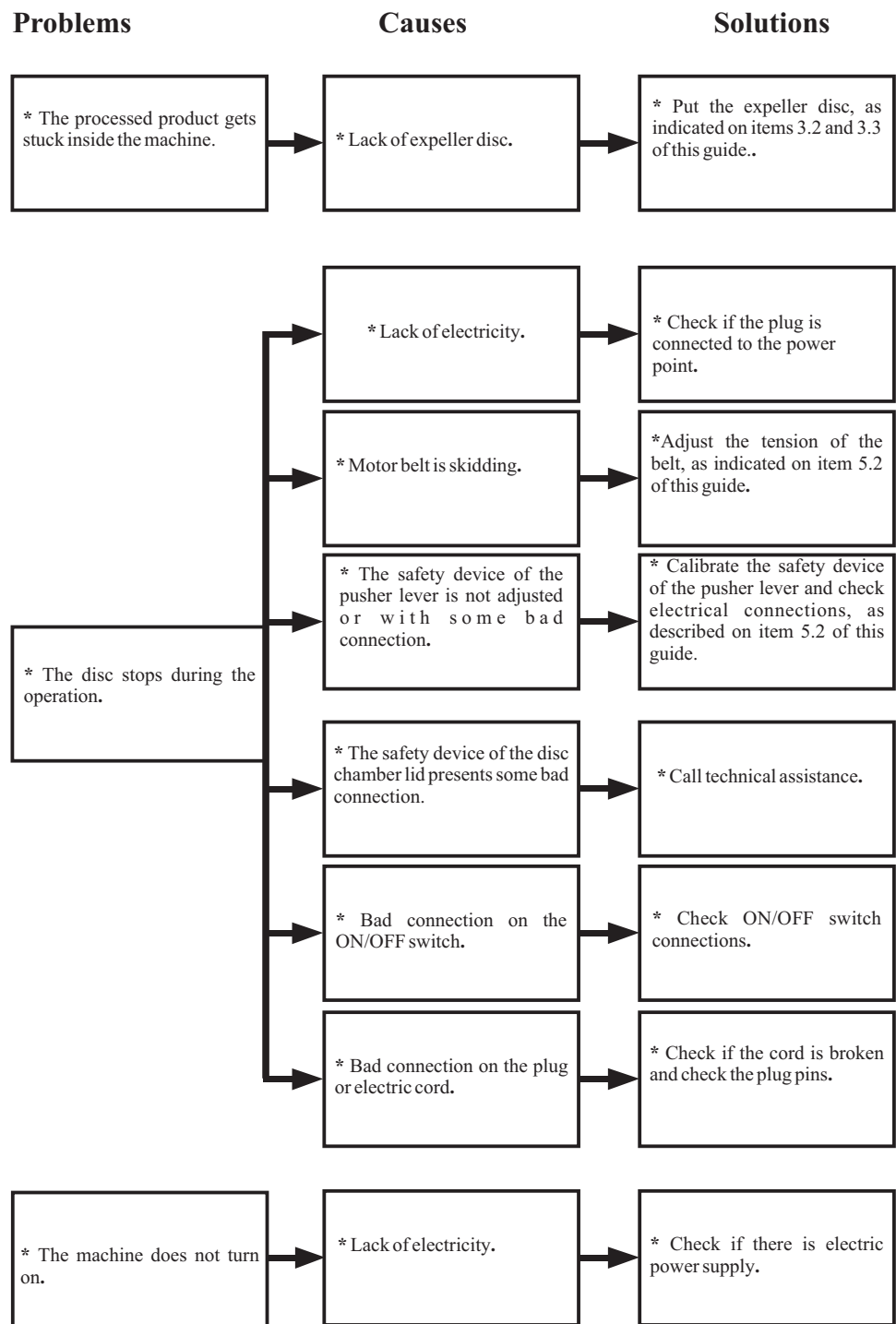
The Food Processor model PAIE-S was designed to operate with the need of minimum maintenance, but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Food Processor, refer to Table 04 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

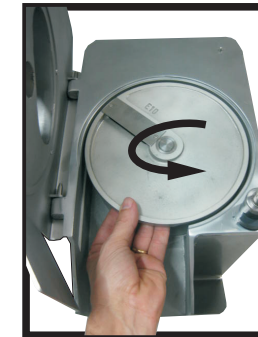
Table - 04

Problems	Causes	Solutions
Irregular Cut	* The disc in user or the way to feed the machine is not in accordance to the instructions chapter-2	* Refer to chapter-2 of this guide and make sure the equipment is being used appropriately.
	* The blades have lost sharpness.	* Sharpen blades or set the tension of stick grid disc, as described on item 5.2 of this guide..



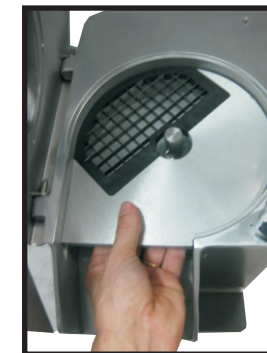
3.4.2 Con mucho cuidado con las cuchillas, agarre el disco girándolo en el sentido ante horario y, tirándolo hacia arriba, sáquelo de la cámara de los discos.

Figura - 10



3.4.3 Agarre en la parte izquierda inferior de la reja y tirela hacia arriba, siempre cuidando las cuchillas cortantes.

Figura - 11



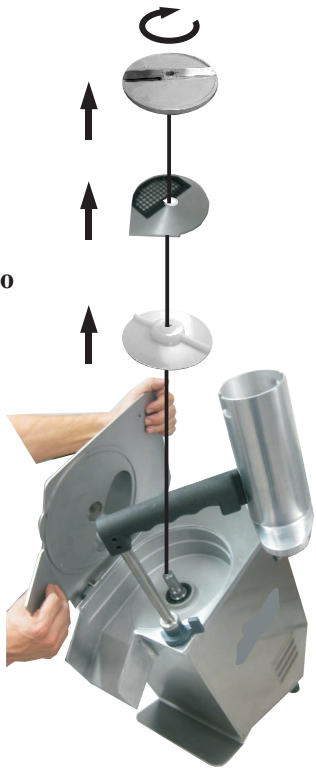
Disco Corte Cubo

3.4.4 Remueva la tapa del compartimiento de los discos , para eso, agarre la tapa empujándola hacia atrás desalojándola totalmente de los encajes del compartimiento de los discos .

Figura - 09



Disco Corte Cubo



3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga limpieza de la maquina si ella está conectada a la red eléctrica, así que debe desligarla de la toma de corriente eléctrica.
Antes de abrir la tapa de la maquina, esté seguro de la parada completa del disco.

Para hacer la limpieza de la maquina, primero deslíguela de la red eléctrica. Todas las partes amovibles deben ser removidas e limpias, como detallamos a seguir:

3.4.1 Con la maquina desligada y el disco totalmente parado, gire la traba de la tapa N°01 (fig.06), abriéndola enseguida. Con la tapa abierta, tome cuidado con la asta, en la cual está incorporado el empujador, pues ésta deberá ser suelta lentamente.

ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION

- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.

- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.

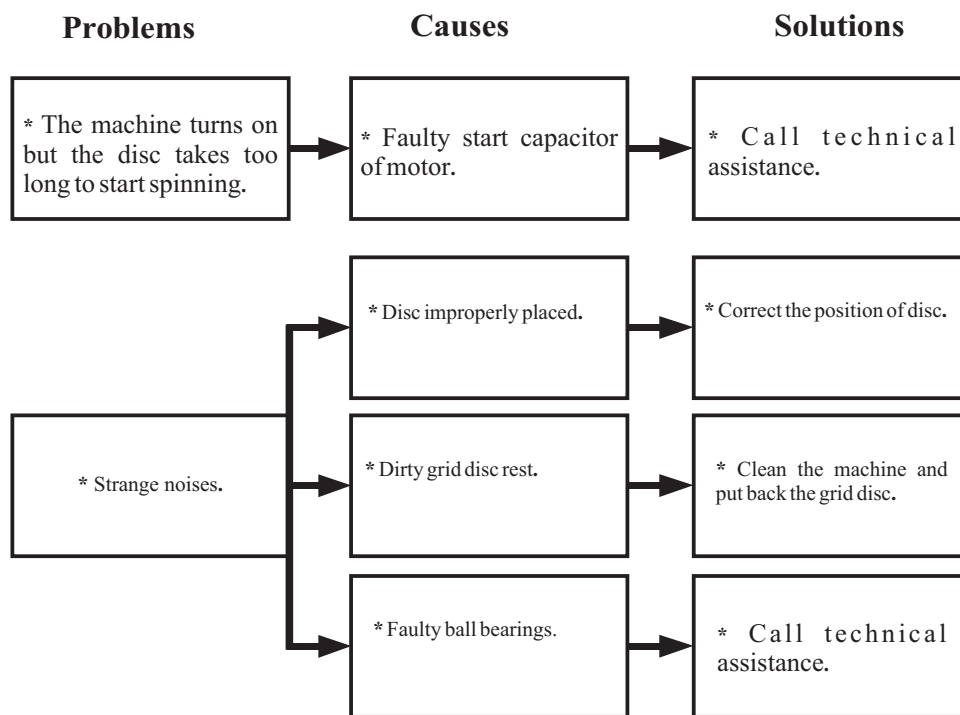
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

Problemas

Causas

Soluções

* The machine does not turn on.	* Lack of electricity.	* Check if there is electric power supply.
	* The plug is not connected to the power point.	* Call technical assistance.
	* The disc chamber lid is opened.	* Close the disc chamber lid
	* The sensor of the pusher lever is not working.	* Calibrate the safety device of the pusher lever and check electric connections, as described on item 5.2.5 of this guide.
	* Problem on the contactor.	* Call technical assistance.
* Burn smell and/or smoke.	* Electrical system malfunction.	* Call technical assistance.
	* Motor malfunction.	* Call technical assistance.
* The machine turns on but the disc takes too long to spin.	* Skidding belt.	* Adjust tension of belt, as described on item 5.2 of this guide.
* Damaged electric cord.	* Mishandling during transportation.	* Call technical assistance.



3.3.1 Coloque el plato expulsor, tomando el cuidado para su encaje perfecto en las facetas existentes en el eje.

3.3.2 Después de seleccionar el Disco Corte Cubo a ser utilizado, posícionelo con el marco de las rejillas ubicado en el lado izquierdo de la maquina. Enseguida, encaje el disco corte cubo en la cavidad existente en el compartimiento de los discos de la maquina ..

3.3.3 Con mucho cuidado con las cuchillas del disco elegido, haga el encaje del disco en el eje, girándolo rápidamente en el sentido ante horario, obteniendo así su trabamiento perfecto.

3.3.4 Cierre la tapa del compartimiento de los discos, asegurándose de que el mismo haya quedado perfectamente trabado.

3.3.5 Para remover el disco, haga el proceso inverso al descrito anteriormente.

La colocación y remoción del disco, debe ser hecha conforme las Figuras-08 y 09.

5.2 Adjustments and components replacement

5.2.1 Blades sharpening

The blades are removable. Therefore they can be easily sharpened. However pay special attention in order to keep the cut angle. The grid discs (dicing and stick) must be sharpened with thin sandpaper or a grindstone.

5.2.2 Tension adjustment of the stick grid disc

When the machine starts producing irregular sticks, the blades of the stick grid must be tensioned. Using a screw driver, partially loosen the two screws located under the stick grid. Then tighten the two screws located on the frontal part of the grid disc, until blades are tensioned. Finally, tighten the two screws under the grid again.

Figura - 08



Disco Rebanador E10



Disco Corte Cubo



Plato Expulsor

Figura - 07



Disco Rebanador E5



Plato Expulsor

IMPORTANTE

Los discos Rebanadores Dentados modelo EH3 y EH7 son indicados para el corte de productos con piel y hojas como tomates, berenjenas y lechuga romana o americana.

3.3 Usando Dos Discos a la vez

IMPORTANTE

El plato expulsor deberá siempre ser utilizado, independientemente del disco que estuviera siendo usado.
Antes de abrir la tapa de la maquina, esté seguro de la completa parada del disco.

El Disco Corte Cubo o Corte Bastones, deberá ser encajado entre el plato expulsor y el disco de corte, y deberá estar absolutamente limpio para un encaje perfecto.

Los discos Corte Cubo o Corte Bastones, deben ser utilizados solamente con los discos modelos E10-S, EH7-S.

Describimos a seguir el procedimiento para la colocación y remoción de los discos.

3.3.1 Con la maquina desligada y el disco totalmente parado, gire la traba de la tapa (Fig.06) N°01, abriéndola enseguida. Con la tapa del Compartimiento de los Discos abierta tome cuidado con la asta con el empujador incorporado, pues la asta deberá ser suelta lentamente.

5.2.3. Housing Removal

- Remove the disc chamber lid (10308.0) and also the discs inside it. For such, follow the instructions on item 3.4.1 of this guide.
- Place the machine upside down and remove the 4 (four) feet (03086.4), unscrewing them manually. Remove them along with the protection plate (08826.9).
- Using a No. 10 wrench remove the three screws fixing the housing .
- Remove the housing lifting it .

5.2.4. Transmission Belt

To obtain good performance and durability of the belt, it must be perfectly adjusted. If the belt is loose, it will skid during the operation. However, be careful and do not over tension them, because it may cause premature wearing of ball bearings.

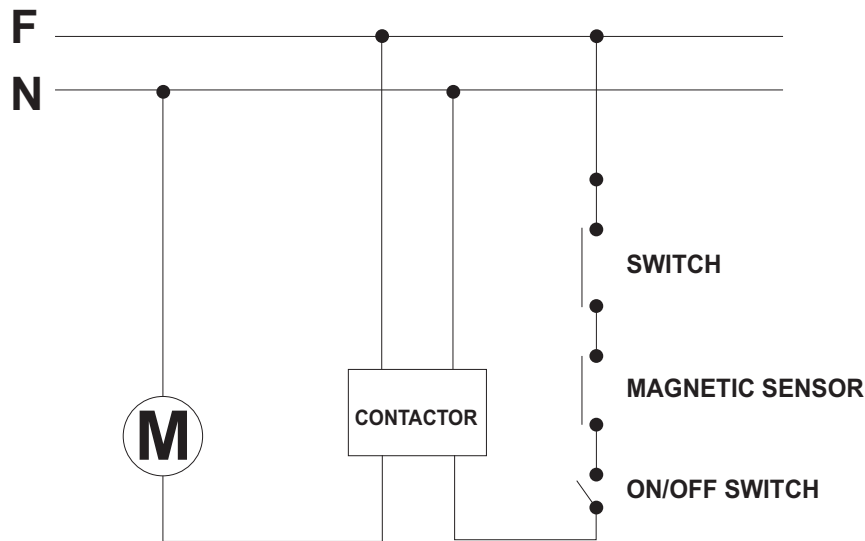
To adjust the belt, after removing the housing , use a 13mm and a 10 mm wrench to loosen the two screws (03793.1) that fix the electric motor (A). Then use a large screw driver push the motor to tighten the belt. Then tighten the two screws previously loosen.

5.2.5. Safety Sensor

To adjust the safety device on the pusher lever, proceed as follows. With the disc chamber lid open, use a 13 mm wrench to loosen the six-sided nut M8

Then adjust the safety switch until it is activated .

5.3 Electrical Diagram



6. GENERAL ADVICES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

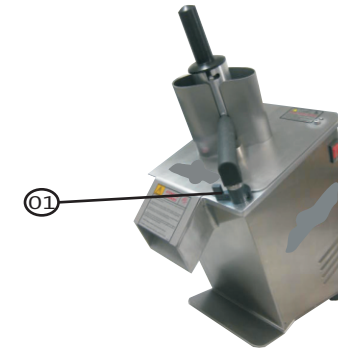
Todos los discos deben encajar fácilmente en el eje de tracción, bastando para eso hacer un pequeño movimiento de giro del mismo.

Cualquier contacto entre el disco y la tapa de la maquina, significa posicionamiento incorrecto del disco

A seguir, será descrito el procedimiento para colocación y remoción de los discos:

3.2.1 Con la maquina desligada y el disco parado, gire la traba de la tapa N°01 (Fig.06), abriéndola enseguida. Con la tapa de la maquina abierta, tome el cuidado con la asta, a la cual está fijo el empujador, pues la misma deberá ser suelta lentamente.

Figura - 06



3.2.1 Coloque el plato expulsor, tomando el cuidado de su perfecto encaje en las facetas existentes en el eje.

3.2.2 Con mucho cuidado con las cuchillas del disco elegido, haga el encaje del disco en el eje, girándolo rápidamente en el sentido ante horario, obteniendo así su trabamiento perfecto.

3.2.3 Cierre la tapa de la maquina, usando la traba que puede ver arriba en la Figura – 06, N°01, certificándose de que la misma quedó perfectamente trabada.

3.2.4 Para remover el disco, haga el proceso inverso al descrito anteriormente.

La colocación y remoción del disco, debe ser hecha conforme la Figura-07.

Figura - 05

- 01- Boca Redondo
- 02- Bocl Onblonga



3 Operación

3.1Accionamiento

IMPORTANTE

Desligue la maquina siempre que desear canjear los discos.
Espere la completa parada del disco, antes de abrir la tapa de la maquina.

Antes de prender la máquina a través de la llave Prende/Apaga que está ubicada en la lateral derecha del equipamiento, esté seguro que la tapa está cerrada y debidamente trabada.

El procesador de Alimentos, Modelo PAIE-S, posee dos dispositivos de seguridad:

Uno, sirve para evitar que la maquina se prenda con la tapa abierta, y tiene la finalidad de garantizar la seguridad del operador, así que no debe ser usado para desligar el equipamiento, levantando la tapa de la maquina. Cuando la tapa es otra vez cerrada, la maquina prende automáticamente.

El otro dispositivo de seguridad, es accionado cuando la asta es levantada, desligando así la maquina y, volviendo a prenderse cuando esta asta es bajada, colocada en su lugar.

3.2 Usando solamente un disco

IMPORTANTE

El plato expulsor deberá siempre ser utilizado, independiente del disco o discos que estuvieran siendo usados. Antes de abrir la tapa de la maquina, esté seguro de la completa parada del disco.

SUMARIO

1. Introducción	25
1.1 Seguridad	25
1.2 Componentes Principales	25
1.3 Características Técnicas	27
1.4 Discos Disponibles	27
2. Instalación y Pre-Operación	28
2.1 Instalación	28
2.2 Pré Operación	28
2.3 Selección de los Discos	28
2.4 Selección de la Boca de Alimentación	30
3. Operación	31
3.1 Accionamiento	31
3.2 Usando Solamente un Disco	31
3.3 Usando dos Discos a la Vez	33
3.4 Limpieza	35
4. Nociones Generales de Seguridad	38
4.1 Practicas Basicas de Operación	38
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	40
4.3 Inspección de Rutina	40
4.4 Operación	41
4.5 Al Termino del Trabajo	41
4.6 Mantenimiento	41
5. Analisis y Resolución de Problemas	42
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	42
5.2 Ajustes y Sustituciones de Componentes	45
5.3 Diagrama Electrico	46
6. Consejos Generales	47

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usada incorrectamente, la Procesadora de Alimentos Modelo PAIE-S, es una máquina potencialmente PELIGROSA. Nunca coloque su mano en la apertura de salida de los productos procesados, tampoco en las aberturas existentes en la tapa (bocas de alimentación) por donde son introducidos los alimentos.

El canjeo de los discos, limpieza y mantenimiento o cualquier otro servicio, solamente deberá ser hecho por personas debidamente entrenadas y capacitadas. Las instrucciones a seguir, deberán ser siempre seguidas a fin de evitar accidentes:

- 1.1.1 Manipule los discos con cuidado, pues los mismos poseen cuchillas cortantes.
- 1.1.2 Desconecte la máquina de la corriente eléctrica, cuando necesite canjear los discos o al hacer la limpieza ó mantenimiento.
- 1.1.3 Nunca utilice cualquier instrumento para auxiliar-lo en la colocación de los alimentos en las dos bocas de alimentación que hacen parte de la tapa, que no sea el empujador montado en la asta que están incorporados a la máquina, o el empujador redondo N°02 Fig.01.
- 1.1.4 Nunca abra la tapa de la maquina sin que esté seguro de la completa parada de los discos.
- 1.1.5 Nunca utilice chorros de agua directamente sobre la máquina.

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 y que sean responsables por la seguridad de ellos.

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 sean evitados accidentes.

1.2 Principales Componentes

La Procesadora de Alimentos, Modelo PAIE-S, es equipada con dos sensores de seguridad. Cuando la asta con el empujador es levantada, la maquina se desliga automáticamente y, vuelve a conectarse otra vez cuando la misma asta es bajada.

Las hojas después de higienizadas deben ser sobrepuestas y arrolladas bien apretado, hasta obtener un diámetro suficiente para entrar en la boca redonda, en seguida se presione con cuidado usando el empujador redondo, para que el rollo sea empujado hasta el disco rebanador. Después de sobreponer y arrollar las hojas córtense las dos puntas para obtener un producto con una visual mejor.

IMPORTANTE

El Plato expulsor, siempre deberá ser utilizado, independiente del disco o discos que usará.

El Plato Expulsor tiene la función de auxiliar la salida de los alimentos procesados, expulsándolos para fuera de la maquina.

Figura - 04



Plato Expulsor

2.4 Selección de la Boca de Alimentación

IMPORTANTE

Bajo ninguna circunstancia, utilice las manos u otro objeto, que no sea el empujador incorporado a la maquina o el empujador redondo N°02 (Fig.01), para empujar el alimento para dentro de las bocas de alimentación redonda y/o oblonga.

Utilice la boca correcta, bien como el empujador correcto para introducir el alimento hacia las cuchillas de los discos.

La asta que está incorporada a la maquina, debe ser comprimida con una presión firme, pues del contrario el alimento será desalojado en el interior de la boca, ocasionando cortes irregulares.

La Procesadora PAIE-S es una maquina que trabaja en alta velocidad, por lo tanto es necesario que la alimentación sea igualmente rápida.

Para productos largos y angostos, como zanahorias, pepinos, se logrará un corte más preciso, utilizando la boca de alimentación redonda N°01 (Fig.05).

Independiente si va a trabajar con un o dos discos a la vez, para preparar una determinada combinación de frutas o vegetales, siempre empiece con los productos más tiernos y termine con los productos más duros.

Cuando fuera usado el disco rallador modelo V, es posible variar la granulación del producto procesado, presionándolo levemente, se logrará un producto final de granulometría más fina y, presionándolo más firmemente, se logrará un producto final d granulometría más gruesa.

En la Tabla – 03, **Tabla de Selección de los Cortes**, están listados los discos, bien como sus combinaciones y ejemplos de aplicaciones.

IMPORTANTE

La Tabla de Selección de Cortes, tiene como objetivo, sugerir tipos de cortes para algunos productos. El resultado de los cortes, depende del tipo, estado y calidad de los productos que sean procesados .

Tabla - 03

Tabla de Selección de Cortes		
Producto	Tipos de Cortes	Discos
Remolacha	Rebanadas	E1, E3, E5 e E10-S
	Rebanadas Onduladas	W2, W4
	Cubos	E10-S / EH7-S + GRADE CUBO
	Deshilachado	Z3, Z5 e Z8
	Deshilachado Quadradas	H2,5, H3, H7
Zanahoria	Rebanadas	E1, E3, E5 , E10-S ,EH7-S e EH3-S
	Rebanadas Onduladas	W2, W4
	Cubos	E10-S / EH7-S + GRADE CUBO
	Deshilachado	Z3, Z5 e Z8
	Deshilachado Quadradas	H3, H7
	Rallado	V
Col	Fajitas	E1, E3, E5 e E10-S
	Deshilachado	Z3, Z5 e Z8
Champiñones	Rebanadas	E1, E3, E5
	Cubos	E10-S / EH7-S + GRADE CUBO
Cebolla	Rebanadas (aros)	E1, E3, E5 , E10-S ,EH7-S e EH3-S
	Cubos	E10-S / EH7-S / H7 + GRADE CUBO
Pimientos	Rebanadas (aros)	E1, E3, E5, E10-S e EH7-S
	Cubos	E10-S / EH7-S / H7 + GRADE CUBO
Rábano	Rebanadas	E1, E3, e E5
	Rebanadas Onduladas	W2, W4
	Deshilachado	Z3, Z5 e Z8
	Deshilachado Quadrados	H3, H7, EH3, EH7
Hojas	Fatijas	EH3 , EH7
Batata	Rebanadas -	E1, E3 e E5
	Bastones	E10-S/ EH7-S + GRADE PALITO
	Cubos	E10-S/ EH7-S + GRADE CUBO
	Deshilachado	Z3, Z5 e Z8
	Deshilachado Quadrada -	H3, H7
	Rebanadas Onduladas	W2, W4
Banana	Rebanadas	E3 , E3 , E5 e E10
Naranja	Rebanadas	E5 , E10-S e EH7-S
Manzana	Rebanadas	E1, E3 e E5
Papaya	Cubos	E10-S/ EH7-S + GRADE CUBO
Coco Fresco	Deshilachado	Z3, Z5 e Z8
	Rallado	V

De la misma manera sucede cuando la tapa del compartimiento de los discos es abierta, la maquina también se desligará automáticamente, y vuelve a conectarse otra vez cuando la tapa es cerrada. Esta procesadora de alimentos, es una maquina de bancada, capaz de realizar diversos tipos de cortes de diversos espesores como: rebanadas, deshilachados, cortes ondulados, cubos, palitos, corte Juliana y otros más. Puede procesar casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, colores y jugos y, evitando los desperdicios.

Todos los componentes que hacen parte de la maquina, están contruidos con materiales nobles, como el acero inoxidable y el aluminio de grado alimenticio.

Figura - 01

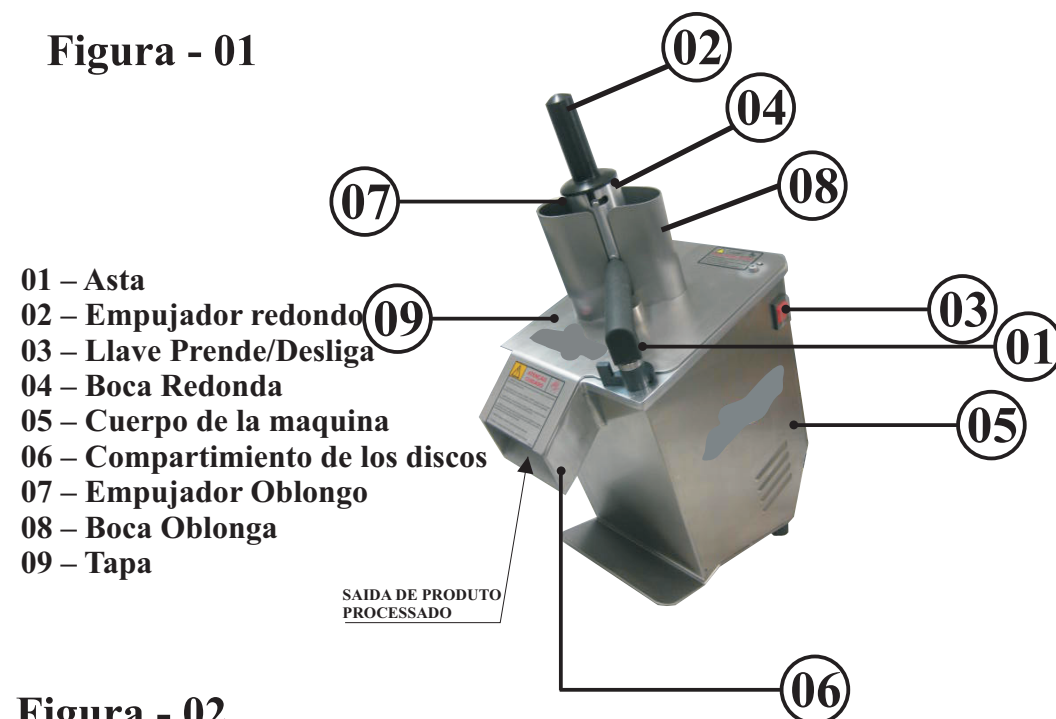
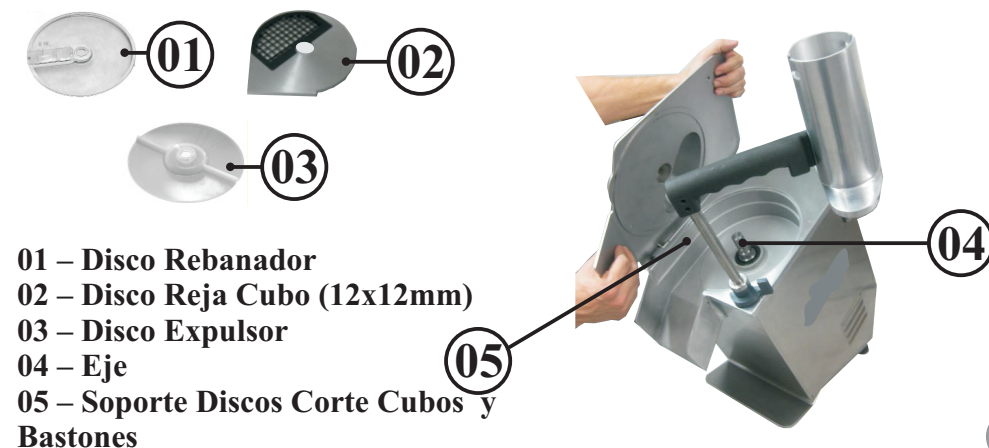


Figura - 02



1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Característica	Unidad	MASTER-SS
Capacidad de Carga	kg/h	hasta 350
Voltaje	V	110
Corriente Eléctrica	A	10,8
Frecuencia	Hz	50/60 (*)
Potencia	CV	0,33
Consumo	kW.h	0,24
Altura	mm	530
Ancho	mm	265
Profundidad	mm	470
Peso Neto	kg	20
Peso Bruto	kg	21,5

(*) la frecuencia será única, de acuerdo con el motor que la maquina estuviera equipada.

1.4 Discos Disponibles

En la TABLA 02 están listados los discos disponibles para su procesadora

Tabla - 02

DISCOS SUMINISTRADOS CON EL EQUIPO	
DESIGNACIÓN	MODELO
-	-
DISCOS OPCIONALES (vendidos por separado)	
DESIGNACIÓN	MODELO
DISCO CORTADOR - 1 mm	E1
DISCO CORTADOR - 3 mm	E3
DISCO CORTADOR - 5 mm	E5
DISCO CORTADOR - 10 mm	E10-S
DISCO CORTADOR DENTADO - 3 mm	EH3
DISCO CORTADOR DENTADO - 7 mm	EH7-S
DISCO CORTE ONDULADO - 2 mm	W2
DISCO CORTE ONDULADO - 3 mm	W3
DISCO CORTE ONDULADO - 4 mm	W4
DISCO DESHILADOR - 3 mm	Z3
DISCO DESHILADOR - 5 mm	Z5
DISCO DESHILADOR - 8 mm	Z8
DISCO DESH. CUADRADRO (JULIENE) - 2,5 mm	H2,5
DISCO DESH. CUADRADRO (JULIENE) - 3 mm	H3
DISCO DESH. CUADRADRO (JULIENE) - 7 mm	H7
DISCO PARA CORTE CUBO - 8x8 mm	GC8-S
DISCO PARA CORTE CUBO - 12x12 mm	GC12-S
DISCO PARA CORTE CUBO - 16x16 mm	GC16-S
DISCO PARA CORTE BASTON - 10 mm	GP-S
DISCO RALLADOR	V

2. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

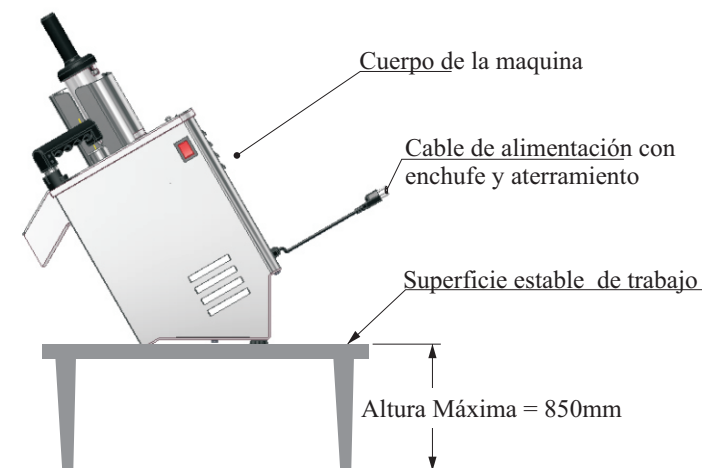
2.1 INSTALACIÓN

La Procesadora de Alimentos PAIE-S debe ser instalada en una superficie nivelada y estable preferentemente a 850mm de altura máxima y con el Bocal de Salida de los alimentos ubicado sobre una vasija colectora, con el objetivo de facilitar la coleta de los alimentos procesados.

Verifique la tensión de la red eléctrica a la cual será conectada la Procesadora de Alimentos, es decir, si es 110V ó 220V. Observe la etiqueta de **Atención** que se encuentra pegada al cable eléctrico de la maquina, para verificar en cual tensión la máquina deberá ser conectada.

El cable de alimentación posee un enchufe con tres pernos , uno de ellos para puesta a la tierra . Es obligatorio que los tres estén conectados antes de prender la maquina .

Figura - 03



2.2 PRE OPERACIÓN

Verifique si la maquina esta firme y estable en su posición. Antes de usarla, haga la limpieza de las partes de la maquina que estarán en contacto con los alimentos: tapa y cámara de los discos, usando agua y jabón. Secar muy bien. Luego lavar todos los discos con agua caliente y jabón, enjuagar y secarlos antes de usarlos en la máquina.

2.3 SELECCIÓN DE LOS DISCOS

Los discos para uso en la Procesadora de Alimentos modelo PAIE-S, son vendidos por separado y ofrecemos una línea completa de discos para cortes muy variados de verduras, legumbres, hortalizas o frutas.