

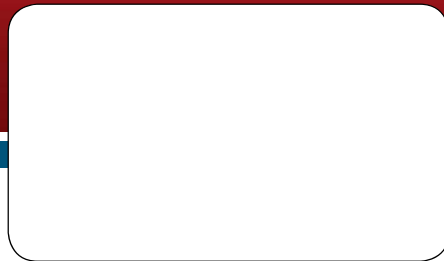


YOU CAN TRUST



YOU CAN TRUST

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

175 SW 7th Street - Suite # 2416 Miami, FL 33130

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

688601 / UG0259 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 05/05/2026

Citrus Juicer / Exprimidor de Cítricos
ES

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

www.skyfood.us

KIT: 688600

1. INTRODUCTION

This appliance is intended for use in domestic and similar applications, such as:

- Personal kitchen areas in stores, offices and other work environments;
- Farmhouses;
- For clients in hotels, motels and other types of residential environments.

1.1 Security

The instructions below must be followed to avoid accidents; failure to do so could result in serious injury:

1.1.1 Never use this equipment with: wet clothes or feet and/or on a damp or wet surface, do not immerse it in water or any other liquid and do not use a jet of water directly on the equipment.

1.1.2 If the equipment has been dropped, damaged in any way or does not work, it must be taken to an Authorized Service Centre.

1.1.3 The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in personal injury.

1.1.4 Keep your hands and any utensils away from moving parts of the appliance while it is in operation to avoid personal injury or damage to the equipment.

1.1.5 Never wear clothes with wide sleeves, especially at the cuffs, during operation.

1.1.6 Make sure that the voltage of the equipment and the mains voltage are the same, and that the equipment is properly connected to the grounding network.

1.1.7 Before starting the machine, make sure that the Large Chestnut No. 09 (Big chestnut N°09) or Small Chestnut No. 10 (Small chestnut N°10) and the Juice Chamber No. 02 a (Juice chamber N°02) re securely in place..

⚠ This equipment is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or by persons lacking experience and knowledge, unless they have received instructions concerning use of the equipment or are under the supervision of a person responsible for their safety.

⚠ It is recommended that children are supervised to ensure that they are not playing with the device.

⚠ This equipment has a safety system to guarantee the integrity of the operator. The equipment must be operated in accordance with the "Operating procedures" section of this manual. Other procedures for operating the equipment are unsafe, in which case the equipment must not be used.

⚠ Disconnect the equipment from the mains when: not in use, before cleaning, removing accessories, inserting accessories, maintenance and any other type of service.

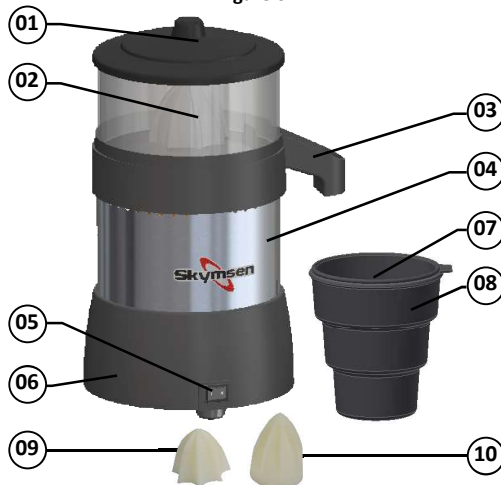
⚠ Do not use the equipment if it has a damaged cable or plug. If it is, replace the damaged cable with one that meets the technical and safety specifications. This replacement must be carried out by a qualified professional and must comply with local safety regulations. Make sure that the power cable does not rest on the edge of the table/counter or touch hot surfaces.

⚠ In an emergency, disconnect the plug from the socket.

⚠ This equipment can be used continuously as long as the machine's limits are respected, i.e. the orange juice must be extracted gently, pressing the orange against the chestnut without forcing the motor to stop.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

Figure 01



- | | |
|---------------------------|---------------------|
| 01 - Lid | 06 - Base |
| 02 - Juice chamber | 07 - Sieve |
| 03 - Motor Support Flange | 08 - Cup |
| 04 - Office | 09 - Big chestnut |
| 05 - On/Off switch | 10 - Small chestnut |

CHARACTERISTICS	UNIT.	ES	ES
Average Production	Oranges/min	8	8
Tension	V	110	220
Frequency	Hz	60	50-60
Nominal power	W	220	220
Motor Power	CV	0,25	0,25
Height	mm	315	315
Width	mm	305	305
Depth	mm	175	175
Net weight	kg	3,63	3,63
Gross weight	kg	4,15	4,15

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Positioning

Your equipment should be positioned and leveled on a dry, firm surface, preferably 850mm high.

Registro de Garantía



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:

786 522 6765

Información del Usuario

* Persona de Contacto: _____

* Tipo de Empresa:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Panadería Bagel y Operaciones | <input type="checkbox"/> Mayorista con Comestibles |
| <input type="checkbox"/> Panadería (Asociado con Restaurante) | <input type="checkbox"/> Mayorista sin Comestibles |
| <input type="checkbox"/> Bolera | <input type="checkbox"/> Empacador de Carne |
| <input type="checkbox"/> Neocios e Industria en la Casa de Alimentación | <input type="checkbox"/> Otros negocios que prepara o sirver alimentos |
| <input type="checkbox"/> Carnicería | <input type="checkbox"/> Otros negocios que vende, pero no sirven comida |
| <input type="checkbox"/> Abastecimiento | <input type="checkbox"/> Pizza (Cenar en/llevar) |
| <input type="checkbox"/> Club de Tiendas | <input type="checkbox"/> Restaurantes (Independiente / Cadena) |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Conveniencia | <input type="checkbox"/> Escuela |
| <input type="checkbox"/> Club de Campo | <input type="checkbox"/> Estadios / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Cadena / Restaurante) | <input type="checkbox"/> Supermercado |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independiente y No-Restaurant) | <input type="checkbox"/> El parque temático |
| <input type="checkbox"/> Tienda de Alimentos | <input type="checkbox"/> Universidad / Escuela |
| <input type="checkbox"/> Gobierno | <input type="checkbox"/> Viñedo |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Clube de Almacenes |
| <input type="checkbox"/> Alojamiento | <input type="checkbox"/> 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 maquina.

* Número de serie: _____

* Confirme el número de serie: _____

Esta información, el numero de serie del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la maquina

* Prueba de compra: Sí
 No

* Comprado en: _____ / _____ / _____

(mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____

Nombre de la compañía

* Indica que el campo es obligatorio.

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

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 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 :

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 02 de Mayo 2016.

3.2 Electrical Installation

This equipment is supplied with a voltage selector switch, and the product leaves the factory with the voltage selected at 220V.

Check whether the mains voltage to which the plug will be connected is 110 or 220 volts.

To adjust the voltage to that found in the mains, select the voltage using the voltage selector switch located on the bottom of the machine, and move the selector switch to the desired voltage.

This equipment is designed for 110 or 220 Volts (60Hz). When you receive the equipment, check the voltage registered on the label on the power cable.

The power cable has 3 round pins, one of which is the ground pin. It is mandatory that all 3 pins are properly connected before operating the equipment.

3.3 Security system

For the operator’s safety, this equipment has a thermal protector that automatically shuts down the engine in the event of overheating. Wait a few minutes for the motor to cool down, at which point you should press the ON button again.

4. OPERATING PROCEDURES

⚠ Wait for the engine to come to a complete stop whenever you want to change the nuts.

- Check that the equipment is firmly in place.
- Before using your equipment, wash all parts that come into contact with the product to be processed with neutral soap and water.
- Connect the device to the mains.
- It is activated via the on/off switch N°05 located on the front of Base N°06.
- Juice extractors are machines that work at high speed.
- First, cut the orange or lemon in half
- With the equipment switched on, hold one of the halves and press it onto the Large Nut No. 09 or Small Nut No. 10 which is fitted to the Motor Shaft. The juice contained in the fruit will automatically pass through Sieve No. 07 and into Cup No. 08.

5. CLEANING

The equipment must be thoroughly cleaned and sanitized:

- Before being used for the first time;
- After each day’s operation;
- Whenever it is not used for a prolonged period;
- Before putting it into operation after a prolonged period of inactivity.

Some parts of the equipment can be removed for cleaning:

- Lid
- Juice Chamber
- Chestnuts

Remove the Lid N°01, the Large Chestnut N°09 and the Small Chestnut N°10 and then the Juice Chamber N°02. Wash all parts with mild soap and water.

After each use of the equipment, clean the shaft of the electric motor, ensuring that all dirt is removed. Then dry the shaft completely to prevent moisture build-up and apply a thin layer of food-grade mineral oil to prevent oxidation.

To assemble the previously removed parts, proceed in the reverse sequence to the items mentioned above.

Scan the **QR Code** opposite for information on caring for stainless steels.



6. MAINTENANCE

Maintenance should be seen as a set of procedures aimed at keeping equipment in the best possible working condition, increasing its useful life and safety.

- * Cleaning - Check item 5 Cleaning in this manual.
- * Wiring - Check all cables for deterioration and all electrical contacts (terminals) for tightness and corrosion.
- * Contacts - On/off switch, emergency button, reset button, electronic circuits, etc. Check the equipment to ensure that all components are working correctly and that the device is operating normally.
- * Installation - Check the installation of your equipment according to item 2 Installation and Pre-Operation of this manual.

1 - Items to be checked and executed monthly:

- Check the electrical installation;
- Measure the voltage of the socket;
- Measure the operating current and compare with the nominal current;
- Check that all the electrical terminals on the appliance are tight, to avoid possible bad contacts;
- Check the shaft of the electric motor for possible play;
- Check the wiring and electrical cable for signs of overheating, poor insulation or mechanical failure.

2 - Items to be checked or carried out every 3 months:

- Check electrical components such as the on/off switch, emergency button, reset button and electronic circuits for signs of overheating, poor insulation or mechanical failure.
- Check for possible play in the bearings.
- Check seals, o-rings, v-rings and other sealing systems.
- Check that all bolts and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

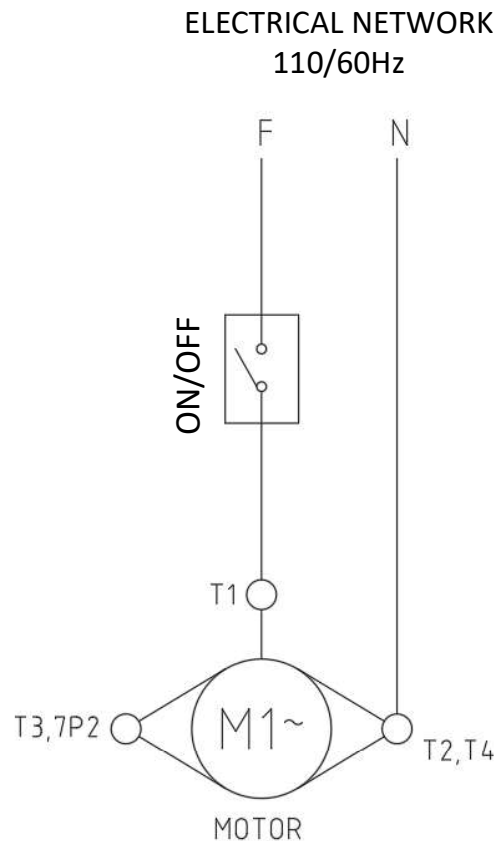
Scan the **QR Code** opposite for information on caring for stainless steels.



7. PROBLEM SOLVING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The machine won't start	- Lack of electricity - Problem with the machine's internal or external electrical circuit	- Check if there is electrical power. - Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Smell of burning and/or smoke	- Problem with the machine's internal or external electrical circuit	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- The machine turns on but when the product is placed in the equipment, it stops or rotates at a low speed.	- Problems with the electric motor. - Worn or broken nut insert.	- Call Authorized Technical Assistance (ATA). - Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Damaged electrical cable.	- Failure to transport the product.	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).
- Strange noises	- Defective bearings	- Call Authorized Technical Assistance (ATA).

8. ELECTRIC DIAGRAM



NOTE: STANDARD DIRECTION OF ROTATION FOR THIS MACHINE: COUNTERCLOCKWISE.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

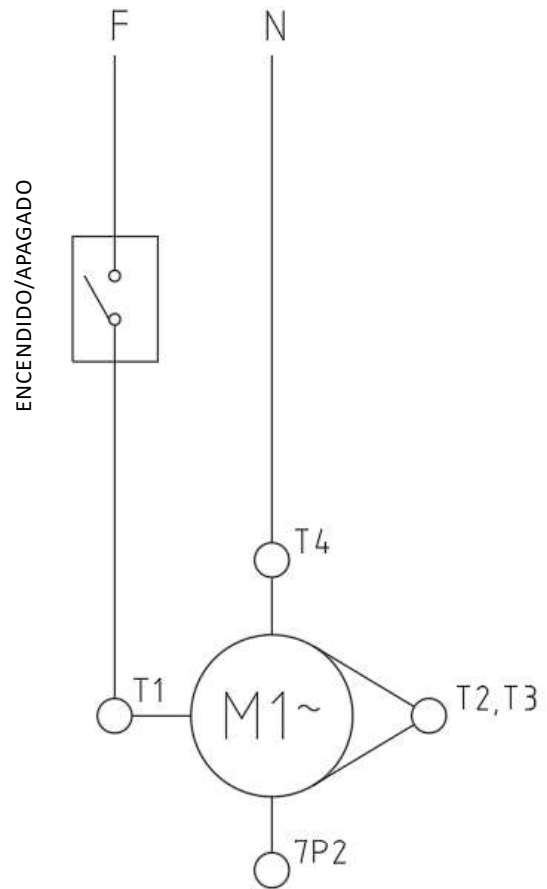
Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en www.skyfood.us

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

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

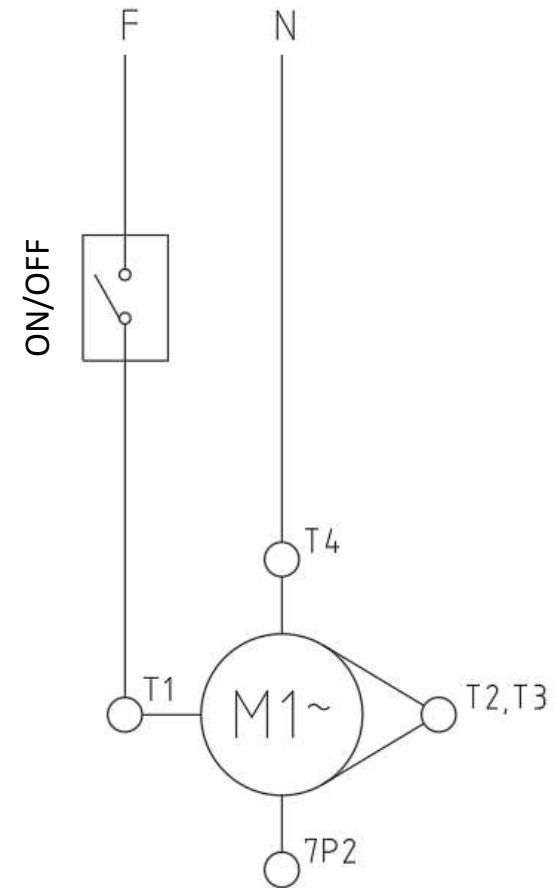
Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó 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 /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE 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.

RED ELÉCTRICA
220V/50-60Hz



NOTA: DIRECCIÓN DE ROTACIÓN ESTÁNDAR PARA ESTA MÁQUINA: SENTIDO ANTIHORARIO.

ELECTRICAL NETWORK
220V/50-60Hz



NOTE: STANDARD DIRECTION OF ROTATION FOR THIS MACHINE: COUNTERCLOCKWISE.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

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

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

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

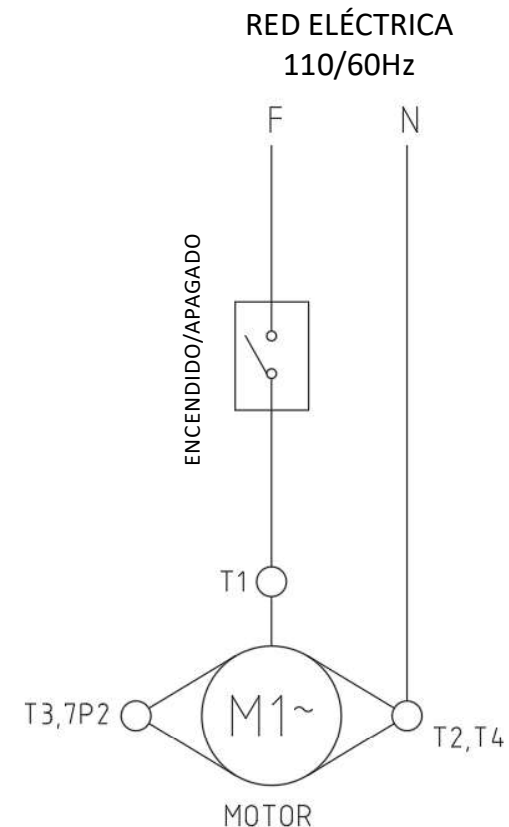
This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected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

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

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La máquina no enciende.	- Falta de energía eléctrica - Problema con el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Verifique si hay energía eléctrica - Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Olor a quemado y/o a humo.	- Problema con el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- La máquina enciende, pero cuando se coloca el producto en el equipo, se detiene o gira a baja velocidad.	- Problemas con el Motor Eléctrico. - Encaje de la castaña desgastada o rota.	- Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA). - Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Cable eléctrico dañado.	- Fallo en el transporte del producto.	- Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).
- Ruidos extraños.	- Cojinetes defectuosos.	- Llame a Asistencia Técnica Autorizada (ATA).

8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



NOTA: DIRECCIÓN DE ROTACIÓN ESTÁNDAR PARA ESTA MÁQUINA: SENTIDO ANTIHORARIO.

3.2 Instalación Eléctrica

Se suministra este equipo con un interruptor selector de voltaje, y el producto sale de la fábrica con el voltaje seleccionado a 220V.

Verifique el voltaje de la red eléctrica a la que será conectado el enchufe del equipo, si es 110 o 220 Voltios. Para ajustar el voltaje de acuerdo con el que se encuentra en la red eléctrica, seleccione el voltaje por medio del interruptor selector de voltaje ubicado en la parte inferior de la máquina y mueva el interruptor selector al voltaje deseado.

Este equipo fue desarrollado para 110 o 220 Voltios (60Hz). Al recibir el equipo, verifique el voltaje registrado en la etiqueta existente en el cable eléctrico.

El cable de alimentación cuenta con 3 clavijas redondas, una de las cuales es la clavija de conexión a tierra - Clavija a tierra. Es obligatorio que las 3 clavijas estén correctamente conectadas antes de activar el equipo.

3.3 Sistema de Seguridad

Para la seguridad del operador, este equipo cuenta con un protector térmico que apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Espere unos minutos a que el motor se enfríe, momento en el cual deberá presionar nuevamente el botón ON del equipo.

4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

⚠ Espere a que el motor se detenga por completo siempre que desee cambiar las castañas.

- Compruebe que el equipo esté firmemente fijado en la estación de trabajo.
- Antes de utilizar su equipo, se deben lavar con agua y jabón neutro todas las partes que entren en contacto con el producto a ser procesado.
- Conecte el equipo a la red de energía eléctrica.
- Su activación se da por medio del interruptor de encendido/apagado n.º 05, que se ubica en la parte frontal de la Base n.º 06.
- Los Extractores de Zumos son máquinas que trabajan a alta velocidad.
- Primero, corta la naranja o el limón por la mitad.
- Con el equipo encendido, sujete una de las mitades y presiónela sobre la Castaña Grande n.º 09 o la Castaña Pequeña n.º 10 que está ajustada en el Eje del Motor. Automáticamente el zumo de la fruta pasará por el Tamiz n.º 07 y caerá dentro del Vaso n.º 08.

5. LIMPIEZA

El equipo deberá estar completamente limpio y desinfectado:

- Antes de ser utilizado por primera vez;
- Después de cada jornada de trabajo;
- Siempre que no se utilice durante un período prolongado;
- Antes de ponerlo en funcionamiento después de un largo período de inactividad.

Algunas piezas del equipo deben ser desmontadas para su limpieza.

- Tapa
- Cámara de Zumo
- Castañas

Retire la Tapa n.º 01, la Castaña Grande n.º 09 y la Castaña Pequeña n.º 10 y, en seguida, la Cámara de Zumos n.º 02.

Lave todas las piezas con agua y jabón neutro.

Después de cada uso del equipo, realice la limpieza del eje del motor eléctrico, asegurándose de eliminar toda la suciedad. En seguida, séquelo completamente para evitar la acumulación de humedad y aplique una fina capa de aceite mineral de grado alimenticio para prevenir la oxidación.

Para ensamblar las piezas anteriormente retiradas, proceder en orden inverso a la secuencia de los puntos mencionados antes.

Escanee el **Código QR** que figura al lado para obtener información sobre el cuidado del acero inoxidable.



6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser considerado un conjunto de procedimientos que tienen como objetivo mantener el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento, proporcionando un aumento de su vida útil y de seguridad.

*Limpieza – Consulte el punto 5 Limpieza en este manual.

*Cableado – Compruebe que todos los cables no presenten deterioro y que todos los contactos eléctricos (terminales) estén bien apretados y que no presenten corrosión.

*Contactos – Interruptor de encendido/apagado, botón de emergencia, botón de reset, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para asegurarse de que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea regular sin inconvenientes.

*Instalación – Verifique la instalación de su equipo según el punto 2 Instalación y Operación previa de este manual.

1 - Puntos a revisar y realizar mensualmente:

- Verifique la instalación eléctrica;
- Mida el voltaje de la toma de corriente;
- Mida la corriente de operación y compárela con la corriente nominal;
- Verifique el apriete de todos los terminales eléctricos del aparato para evitar posibles malos contactos;
- Compruebe las posibles holguras en el eje del motor eléctrico.
- Revise el cableado y los cables eléctricos para detectar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o daños mecánicos.

2 - Puntos que deben revisarse o realizarse cada 3 meses:

- Revise los componentes eléctricos como el interruptor de encendido/apagado, el botón de emergencia, el botón reset y los circuitos electrónicos para detectar signos de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o daño mecánico.
- Verifique posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Revise los anillos de retención, anillos o rings, anillos v'rings y demás sistemas de sellados
- Compruebe que todos los tornillos y tuercas estén bien apretados para evitar posibles daños al equipo.

Escaneie o **QR Code** ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



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) month from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.

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

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

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

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

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

Updates

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

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?

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

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

786 522 6765

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

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

1. INTRODUCCIÓN

Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similares, tales como:

- Áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- Casas rurales;
- Por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencias.

1.1 Seguridad

Las instrucciones que se indican a continuación deben ser seguidas estrictamente con el fin de evitar accidentes, de lo contrario, podrán producirse lesiones graves.

1.1.1 Nunca utilice este equipo con las ropas o pies mojados y/o sobre una superficie húmeda o mojada. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido y no utilice un chorro de agua directamente sobre el equipo.

1.1.2 Si el equipo se cae y de alguna forma sufre algún daño o no funciona, deberá llevarse a un Centro de Asistencia Técnica Autorizado.

1.1.3 El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante puede provocar lesiones corporales.

1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejado de las partes en movimiento del aparato mientras esté en funcionamiento para evitar lesiones corporales o daños al equipo.

1.1.5 Nunca use ropas con mangas sueltas, especialmente en las muñecas, durante la operación.

1.1.6 Asegúrese de que el voltaje del equipo y de la red eléctrica sean los mismos, y que el equipo esté correctamente conectado a la red de puesta a tierra.

1.1.7 Antes de encender la máquina, asegúrese de que la Castaña Grande n.º 09 o la Castaña Pequeña n.º 10 y la Cámara de Zumos n.º 02 estén firmes en sus posiciones.

⚠ Este equipo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del equipo o que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

⚠ Se recomienda que los niños sean supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.

⚠ Este equipo cuenta con un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La puesta en marcha del equipo debe estar de conformidad con el punto "Procedimientos de operación" de este manual. Otros procedimientos para operar el equipo no son seguros, en estas condiciones el equipo no se debe utilizarlo.

⚠ Desconecte el equipo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, antes de quitar accesorios, antes de introducir los accesorios, antes de realizar su mantenimiento y cualquier otro tipo de servicio.

⚠ No utilice el equipo si el cable o el enchufe están dañados. En dicho caso, sustituya el cable dañado por uno que cumpla con el pliego técnico y con las especificaciones de seguridad. Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá cumplir con las normas de seguridad locales. Asegúrese de que el cable de alimentación no apoye sobre el borde de la mesa/

mostrador ni toque superficies calientes.

⚠ En caso de emergencia, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

⚠ Este equipo se puede utilizar de forma continua siempre que se respeten los límites de la máquina, es decir, la extracción del zumo de naranja debe ser llevado a cabo de forma suave, presionando la naranja contra la castaña sin forzar la parada del motor.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01



- | | |
|---------------------------------------|----------------------|
| 01 - Tapa | 06 - Base |
| 02 - Cámara de Zumos | 07 - Tamiz |
| 03 - Brida Soporte del Motor | 08 - Vaso |
| 04 - Gabinete | 09 - Castaña Grande |
| 05 - Interruptor de encendido/apagado | 10 - Castaña Pequeña |

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ES	ES
Producción Media	Naranjas/min.	8	8
Voltaje	V	110	220
Frecuencia	Hz	60	50-60
Potencia Nominal	W	220	220
Potencia Motora	CV	0,25	0,25
Altura	mm	315	315
Ancho	mm	305	305
Profundidad	mm	175	175
Peso Neto	kg	3,63	3,63
Peso Bruto	kg	4,15	4,15

3. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN PREVIA

3.1 Posicionamiento

Su equipo deberá estar posicionado y nivelado sobre una superficie seca y firme, preferiblemente a 850 mm de altura.