



YOU CAN TRUST

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



FOOD PROCESSOR INOX
PROCESADORA DE ALIMENTOS, INOXIDABLE

PA-7 PRO

UG0239 - ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 12/04/2024
Skyfood Equipment LLC

OFFICE
175 SW 7th Street - Suite # 2416
Miami, FL 33130
1-800-503-7534 | 305-868-1603

www.skyfood.us

DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

SUMMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	2
2.1 Available Discs	3
2.2 DISCS SELECTION	3
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	5
3.1 Positioning.....	5
3.2 Electrical Installation.....	5
3.3 Equipotential Terminal.....	5
3.4 Safety System	5
3.5 Discs Disassembly	5
3.6 Discs assembling.....	5
4. OPERATION.....	5
4.1 Starting.....	5
4.2 Operational Procedures	5
4.2.3 Feeding the Processor	7
5. CLEANING	7
6. MAINTENANCE	7
7. GENERAL SAFETY PRACTICES.....	7
7. PROBLEM SOLVING	9
8. ELECTRICAL DIAGRAM	10
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE ...	20
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY	20

1. INTRODUCTION

This product was developed to be used in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, butlers and others.

For the use of this equipment, it is not recommended that:

- The production process be done continuously, in industrial scale;
- The workplace be with corrosive or explosive atmosphere, or contaminated with water, steam, dust or gas.

1.1 Safety

To avoid accidents, seizures and damages to the equipment, follow the instructions below:

1.1.1 Never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.3 Do not use spare parts that are not Recommended by the manufacturer.

1.1.4 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.5 Never wear clothes with loose sleeves, when operating the appliance.

1.1.6 Check if the equipment tension is the same as the power grid and that it is accordingly connected to the grounding network.

⚠ This equipment shall not be used by children or any person with reduced physical or mental capacity, 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.

⚠ Keep this equipment out of the reach of children..

⚠ Never introduce fingers or any objects that are not the Pushed in the Feeding Nozzle.

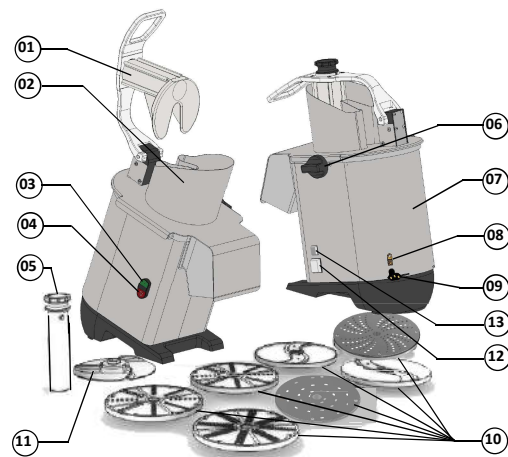
⚠ Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory during maintenance or any other service that is in operation.

⚠ Make sure the cord is in perfect working conditions, if not, change it for one in accordance to the local safety standards. Such change shall be made by qualified professional following the local safety standards. Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges, nor let them lie on hot surfaces.

⚠ In case of emergency, unplug the appliance from wall electrical outlet immediately.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

PICTURE 01



01 – Large Food Pusher

02 – Chamber Lid

03 – ON Switch

04 – OFF Switch

05 – Small Food Pusher

06 – Lock Lid

07 – Housing

08 – Terminal equipotential

09 – Cable

10 – Optional Discs

11 - Expeller Plate

12 - General Switch

Registro de Garantía


Preguntas sobre como llenar este formulario?
 Llámalo 1-800-503-7534 / 305-868-1603
 Devuélvase el formulario completo a las:
 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:

- ☐ Pastería Baked y Operaciones
☐ Pastería (Asociado con Restaurantes)
☐ Dulces
☐ Negocios e Industria en la Casa de Alimentación
☐ Guisinería
☐ Almacenes
☐ Club de Tiendas
☐ Tienda de Confección
☐ Club de Campo
☐ Delicatessen (Cadena / Restaurantes)
☐ Delicatessen (Independiente y No-Restaurant)
☐ Tienda de Alimentos
☐ Gobierno
☐ Hospital
☐ Alojamiento
- ☐ Mayoreo con Comestibles
☐ Mayoreo sin Comestibles
☐ Grosquero de Carne
☐ Otros negocios que preparen o sirvan alimentos
☐ Otros negocios que vendan, pero no sirven comida
☐ Pizzería (Cadena o Alleva)
☐ Restaurantes (Independiente / Cadena)
☐ Escuela
☐ Estadio / Coliseum
☐ Supermercado
☐ El parque temático
☐ Universidad / Escuela
☐ Muestra
☐ Club de Almacenamiento
☐ Operación de cocina al por mayor (sin institución)

Nombre de la Compañía:

Dirección:

Ciudad:

Estado:
Zip Code:

Teléfono:
Fax:

E-mail:

Página Web:

☐ Me gustaría unirme a la lista de correo.

Detalles del Producto

Item Comercial del Producto:

El item comercial del producto aparece únicamente en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

Número de serie:
Confirme el número de serie:

Esta información, obtenida de uno del producto, también se puede encontrar en la etiqueta de identificación del producto de la máquina.

Prueba de compra:
☐ Si
☐ No

Comprado en:
/
 /
 {mm / dd / yyyy}

Adquirido en:

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

CHART 01

CHARACTERISTICS	UNIT	PA7 PRO
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Nominal Power	W	600
Motor Power	HP	0.5
Height	mm	580
Width	mm	280
Depth	mm	520
Net Weight	Kg	24
Gross Weight	Kg	26.4

The chart below shows the dimensions of equipment to the instalation.

CHART 02

Height (open lid)	850 mm
height (closed lid)	580 mm
Width (open lid)	540 mm
Width (closed lid)	280 mm
Length	538 mm
Height up to exit	185 mm

2.1 Available Discs

CHART 03

OPTIONAL DISCS	
(Sold Separately)	
DENOMINATION	MODEL
SLICER DISC - 1 mm	E1
SLICER DISC - 2 mm	E2
SLICER DISC - 3 mm	E3
SLICER DISC - 5 mm	E5
SLICER DISC - 8 mm	E8
SLICER DISC - 10 mm	E10
SLICER DISC - 14 mm	E14
SLICER DISC - 3 mm	Z3
SHREDING DISC - 5 mm	Z5
SHREDING DISC - 8 mm	Z8
GRATING DISC	V

OPTIONAL DISCS (CONTINUATION)	
(Sold Separately)	
DENOMINATION	MODEL
JULIENNE DISC - 1,5x1,5 mm	H1,5
JULIENNE DISC - 3x3 mm	H3
JULIENNE DISC - 7x7 mm	H7
JULIENNE DISC - 10x10 mm	H10
WAVY SHREDING DISC - 3 mm	W3
DICING BLADE - 8x8 mm	GC8 PRO
DICING BLADE - 10x10 mm	GC10 PRO
DICING BLADE - 14x14 mm	GC14 PRO
DICING BLADE - 20x20 mm	GC20 PRO

2.2 DISCS SELECTION

EXPELLING PLATE

The expelling plate is responsible for expelling de product processed in the in the housing. It will Always have to be used no matter what disc is chosen.

SHREDING DISCS - E.

Used to shered products (*) (except leaves and a lot fibered products)

(*) Tomato, cabagge, carrot, beet, radish, potato, chayote, turnip and similars

SHREDING DISCS - Z.

Used to shred products(*) that after being processed, will have sections like half-moon.

(*) Carrot, beet, turnip, potato, chayote and similar.

SQUARE SHREDING DISCS - H.

Used to shrede products(*) that after being processed , will have square cuts.

(*) Carrot, beet, turnip, potato, chayote and similar.

GRATER DISC - V

Used to grate products (*) (except leaves) (*) Bread, cheese, coconut, cashew nut and similar.

⚠ The CHART 04 (The Chart of selected cuts) suggests some types of cuts to the products that are commonly processed in kitchens and restaurants. The cutting results depend on the type and quality of the product to be processed.

CHART 04

CHART OF SELECTED CUTS						
Food / Cut	Slices E	Wavy Slices W	Squared Sh. H	Shredded Z	Grated V	Cubes
Zucchini	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Banana*	E3/E5					
Potato	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Beet	E1/E2/E3/E5/E8		H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Nuts					V	
Onion	E1/E3/E5		H1,5/H3	Z3/Z5		E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Carrot*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Chocolate					V	
Coconut				Z3/Z5/Z8	V	
Cabbage	E1/E2/E3					
Mushroom	E1/E2/E3/E5					
Lemon	E1/E2/E3/E5	W3				
Apple	E1/E2/E3		H3			
Toast					V	
Cucumber*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5		
Bell Pepper	E1/E2/E3/E5/E8	W3				E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Cheese				Z3/Z5/Z8	V	
Parmesan					V	
Radish	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5/Z8		
Lettuce	E1/E2/E3/E5/E8		H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Orange	E3/E5					
Tomato	E1/E2/E3/E5					E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Papaya						E14+GC20 PRO
Melon						E14+GC20 PRO
Watermelon						E14+GC20 PRO

*For these products it is only recommended to use the small nozzle. The use of large nozzle will result in less quality in the product process.

⚠ The Dicing Grids ARE NOT RECOMMENDED to process the following products:

- Beef, Chicken, Bacon, Sausages and bologna like products;
- Cheeses in General
- Products which are rich in fiber, such as ginger and palm tree center;
- Products which consistence is too rigid, such as Yuca, Sweet Potato and similar;

IMPORTANT: Processing the products mentioned above, and similar, will lead to irreparable damage to the discs, grids and the machine itself, voiding any existent warranty.

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

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

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

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

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

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el 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 2 de Mayo 2016.

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 ó 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 ó la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

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

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Positioning

This appliance must be positioned on a dry, steady and leveled position with a preferable height of 850mm.

3.2 Electrical Installation

The electrical cable has 3 pins, the central one being the grounding. It's mandatory that all three pins are properly connected before starting the equipment.

This equipment was developed to work in 110 V. Before connecting the to the outlet, check the tension in the Feeding Cable tag.

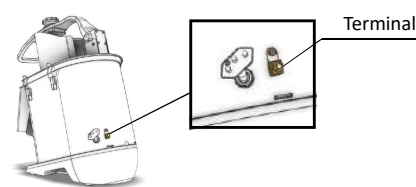
3.3 Equipotential Terminal

The picture below indicates the terminal of external equipotential connection.

This must be used to guarantee that there is no difference in the potential between different equipment turned on to the power grid, diminishing the risks of electrical shock.

The equipment must be connected by their on equipotential connection terminals.

PICTURE 02



3.4 Safety System

For the safety of the operator, this equipment has three devices to turn off the machine and doing so prevent accidents.

- a - The first one automatically turns off when removing the Lid. When returning to its position, the machine automatically works again.
- b - The second device stops the machine when the large pusher is raised, opening the large nozzle. When returning the pusher to its position, the machine will work again automatically.
- c - The third device turns off the machine motor in case of overheating. After some minutes the machine will cool and you can press Switch ON Button again.

3.5 Discs Disassembly

Step 1: Open the Lid locks No. 1 (Pic. 03) and tilt the lid of the storage;

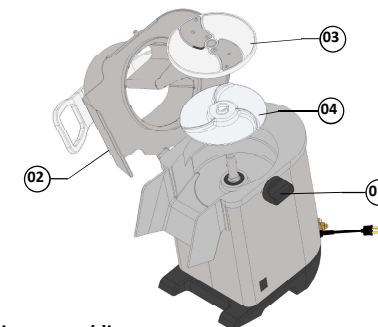
⚠ Before placing the Lid of the Storage check if the disc is well fitted, avoiding damages to the equipment.

⚠ It is advised the use of the steel gloves to handle the shredding discs. The discs are sharp and can hurt the user.

Step 2: Carefully remove the Disc No. 3 (Pic. 03), turning it in counter clockwise and pulling it up;

Step 3: Remove the Expelling plate No. 04 (Pic. 03), pulling it up.

FIGURA 03



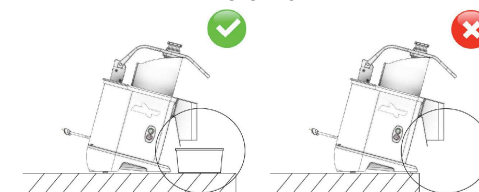
3.6 Discs assembling

- Step 1: Fit the expelling disc N° 04 (Pic. 03);
- Step 2: Carefully fit the disc N° 03 (Pic. 03), that was chosen to the processing;
- Step 3: Close the Chamber Lid N° 02 (Pic. 03);
- Step 4: Lock the zips No. 01 (Pic. 03) of the lid to fix the Lid in its position.

4. OPERATION

⚠ Never operate the equipment when close to the work surface.

PICTURE 04



- Check if the equipment is firmly positioned in the work area.
- Before using this equipment, you should wash all parts that are in contact with the product to be processed, with water and mild detergent.

4.1 Starting

Before starting the Food Processor:

- Check if the Lid is closed and locked;
- Check if the Small Pucher is correctly positioned inside the Nozzle;
- Check if the General Switch is in the position "I" on.

To start the equipment, follow the steps below:

- Step 1: Press Switch Off to restart the equipment;
- Step 2: Press Switch On to start the equipment;

After this procedure the appliance should turn on. In case this does not happen, check the possible causes and solutions in item 5 of the manual. (Analysis and Problem Solution).

4.2 Operational Procedures

4.2.1 Using only one disc

⚠ The expelling plate must always be used, no matter the

The disc removal and placing must be done according to the Picture 05.



Expeller Disc

4.2.2 Using a disc with a grid

The grids must only be used with the shredding discs, according to the Chart 05:

CHART 05

Dicing Cutting Option					
		CUBE GRID			
		GC8 PRO	GC10 PRO	GC14 PRO	GC20 PRO
DISCS	E5	5x8x8mm	5x10x10mm	5x14x14mm	5x20x20mm
	E8	8x8x8mm	8x10x10mm	8x14x14mm	8x20x20mm
	E10	*	10x10x10mm	10x14x14mm	10x20x20mm
	E14	*	*	14x14x14mm	14x20x20mm

* It's not indicated the cut in cubes when the shredding disc is bigger than the cube grid.

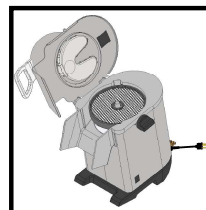
The disc removal and placing must be done according to the Picture 06 and 07. **PICTURE 06**



Disc

- Expeller Plate

PICTURE 07



Cube Grid

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:

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

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

Serial Number:

Confirm Serial Number:

This Information, the Product Identification, can also be found on the machine's Product Identification Label.

Proof of Purchase: ☐ Yes
☐ No

Purchased On: _____ (mm / dd / yyyy)

Purchased From: _____

Company Name

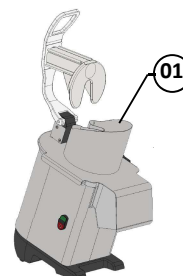
* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by law.

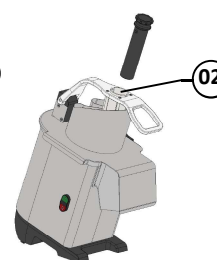
4.3 Feeding the Processor

The Food Processor has two feeding nozzles, each one with its particularities.

PICTURE 08



PICTURE 09



- The Large Nozzle No. 01 (Pic. 08) should be used to process bigger food quantities (ex.: onions and potatoes), for products with bigger dimension (cabbage, beet) and also to cut in a specific direction (ex.: limes and tomatoes).

- The Small Nozzle No. 02 (Pic. 09) should be used to cut long products (carrots and coconuts).

⚠ Always use the Pushers in their respective nozzles and never use other objects or hands to push food. In case of damage, loss of the pushers, ask for replacement with the Authorized Technical Assistance.

⚠ The products get out of the machine after being processed by gravity. It is important to clean the housing and Outlet Nozzle to avoid obstruction.

5. CLEANING

Step 1: Turn off the plug from the outlet.

Step 2: Disassemble the equipment (Item 3.5).

Step 3: Wash all the disassembling parts with warm water and mild soap.

⚠ Never use water jets directly on the equipment, only wash the disassembling parts when they're disassembled.

Step 4: When washing the discs, handle with care. Do not throw the discs one against the others or in other objects, to preserve the blades.

Step 5: Clean the Housing and the Discs Housing with wet fabric with warm water and mild soap.

5.1 Cautions with Stainless Steel

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

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

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

Cleaning must always be done immediately after using

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

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

6. MAINTENANCE

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation and increasing its life expectancy and safety.

* Cleaning – Check the item 5 Cleaning of this Manual.

* Electrical wiring – Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion.

* Turn on and off button, emergency button, reset button, electric circuits, etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally.

* Installation – Check the installation of your appliance according to the item 2.1 Installation of this manual.

1 - Items to be verified and implemented monthly:

- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;
- Measure the operating current and compare it to the nominal one;
- Check all the electrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;
- Check the possible clearance of the shift of the electric motor;
- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

2 - Items to be verified and implemented every 3 months:

- Check the electric components as ON/OFF Switch, Emergency Button, Reset Switch, and electric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.
- Check possible loosens in the bearings
- Check retainers, o-rings, v-rings and other sealing systems.

7. GENERAL SAFETY PRACTICES

The following safety instructions have been elaborated to guide and instruct the users of this equipment.

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.

7.1 Basic Operation Practices

a) Dangers

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

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes

and/or wet shoes. By not following these instructions, the operator could be exposed to the risk of severe electrical shock or even to a lethal situation.

b) Warnings

* The operator has to be well familiar with the location of the ON/OFF Switch. This will assure that this Switch is easy to be reached when necessary.

* Before any kind of maintenance or service on the equipment, remove the plug from the socket.

* Provide enough space for a comfortable and safe operation, thus avoiding accidents.

* Water or oil on the floor will make it slippery and dangerous. Make sure the floor is well clean and dry.

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

* Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.

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

c) Advices

* In case of power shortage, immediately switch the machine off.

* Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

* Avoid mechanical shocks/impacts, once they may cause damages or malfunctioning.

* Avoid contact of water, dirt or dust to the mechanical and electrical components

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

* DO NOT change the standard characteristics of the machine.

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

7.2 Basic Operation Practices

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

a) Danger

An electric cord or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause an electrical shock as well as electrical leaks. Before use, check the condition of wires and cord.

b) Advices

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

Before using any commands (switches, buttons, levers),

be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

c) Precautions

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

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

7.3 Routine Inspection

a) Advice

When checking the tension of belts, DO NOT insert your fingers between the belts and the pulleys.

b) Precautions

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

Check the tension of belts and replace the set when belts show signs of wearing.

When checking the tension of belts DO NOT insert your fingers between belts and pulleys.

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

Check protections and safety devices to make sure they always work properly.

7.4 Operation

a) Warnings

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

Only trained and skilled personnel shall operate this machine.

NEVER operate the machine without any original safety devices, which must always be in perfect conditions.

7.5 After Finishing the Work

a) Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning, and remove the plug from the socket.

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

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

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys or chains and gears.

7.6 Maintenance

a) Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF AND UNPLUG IT FROM THE SOCKET DURING ANY KIND OF MAINTENANCE SERVICE.

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

7.7 Warning

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

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

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

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

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

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

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

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

Updates

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

7. PROBLEM SOLVING

CHART 06

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

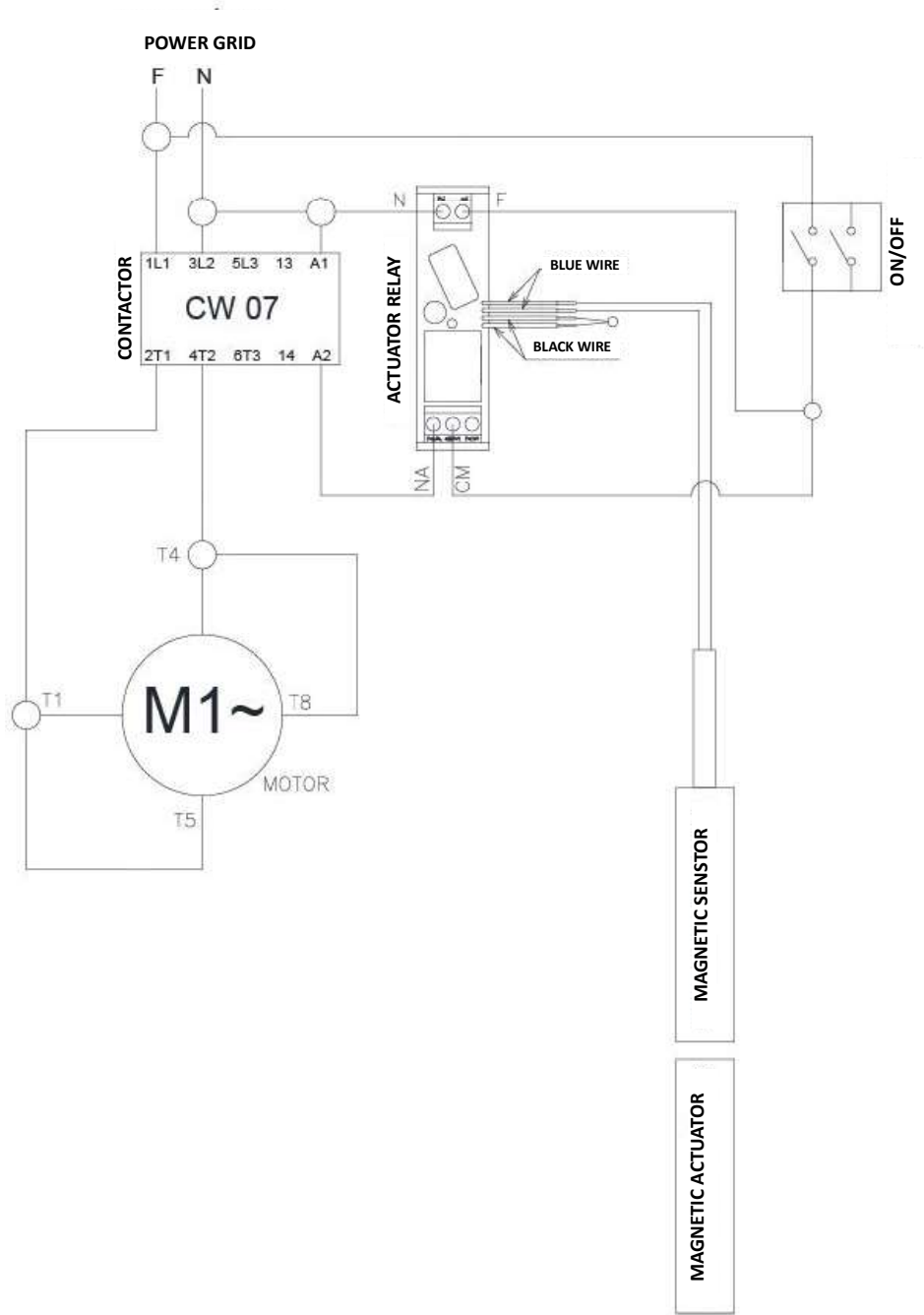
Unless otherwise specified, new SKYFOOD products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (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.

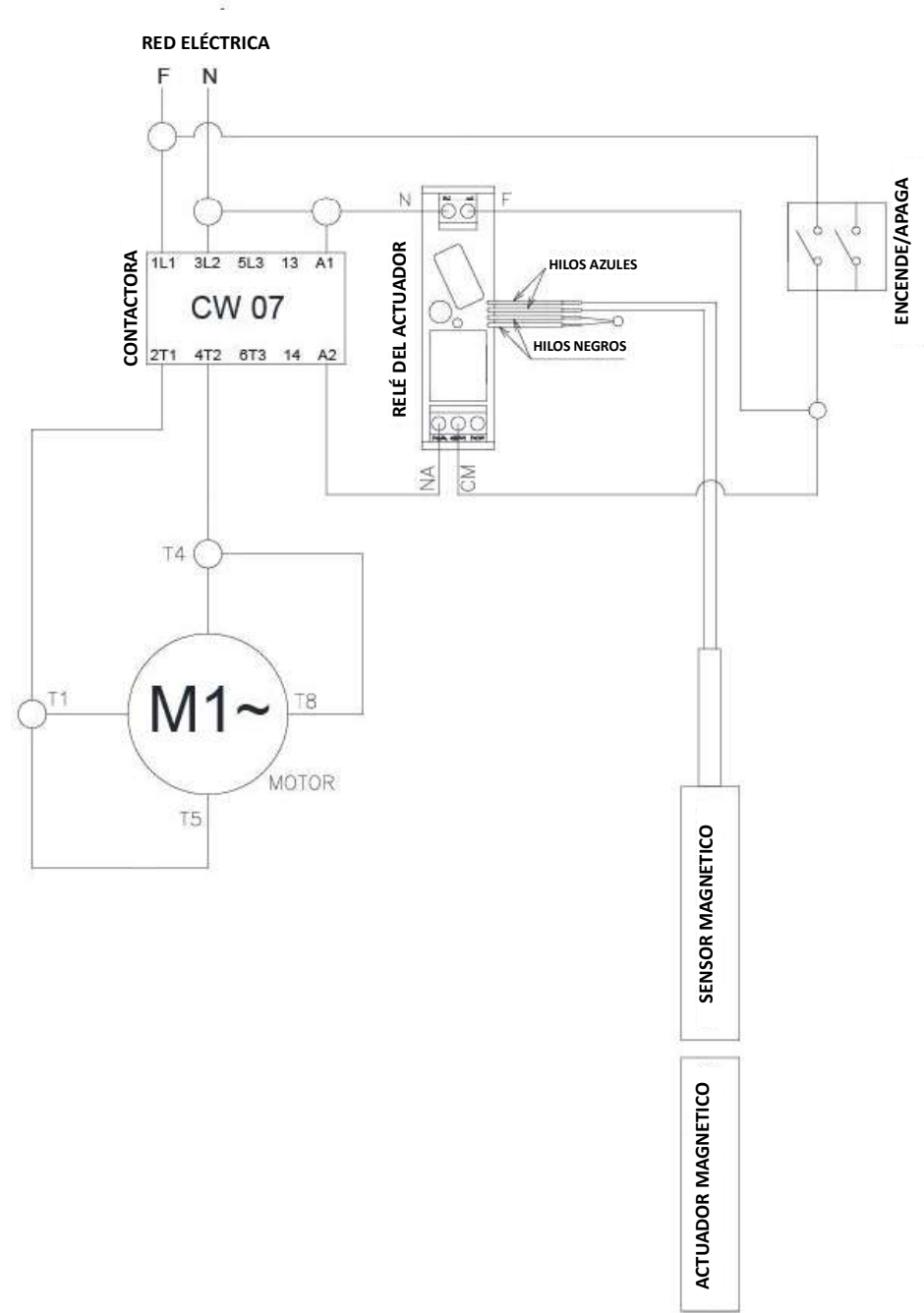
All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or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

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment doesn't turn on.	- Incorrect starting procedure; - Thermal protector working; - The Disc Housing Lid is open; - Problem with Internal or External Electrical circuit; - Lack of electrical energy.	- Read the item 3.1 - Starting the machine; - Wait for some minutes and start again; - Close the Lid; - Call the Authorized Assistance; - Check if there's electric power.
- The machine starts, but when the product is placed on the equipment, it stops or turns slowly.	- The belt is sliding. - The safety device of the Lid is not working; - Problems with the Electrical Motor.	- Adjust the belts tension; - Call the Authorized Assistance; - Call the Authorized Assistance.
- The cut product is stuck inside the equipment.	- Lack of expelling plate. - Outlet Nozzle is blocked.	- Place the Expelling Plate. - Unblock the Nozzle.
- Burning or smoke smell.	- Problem with Internal or External Electrical circuit.	- Call the Authorized Assistance.
- Irregular cut.	- The Blades are not cutting anymore.	- Sharpen the Blades.
- Damaged Cable.	- Problems in the shipping.	- Call the Authorized Assistance.
- Abnormal noises.	- Problems with the bearings.	- Call the Authorized Assistance.

8. ELECTRICAL DIAGRAM



9. DIAGRAMA ELECTRICO



b) Cuidados
Verifique los motores, correas, y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales .
Al verificar la tensión de las correas, sustituya el conjunto, caso alguna correa tenga desgaste .
Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente .

4. Operación

a) Avisos
No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina , pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo. Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina .
Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad

7.5 Después de Terminar el Trabajo

a) Cuidados
Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala

físicamente de la toma.
Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.
Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla otra vez.
Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

7. 6 Mantenimiento

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

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

7.7 Aviso

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.
La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CUADRO 06

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipo no enciende.	- Procedimiento de accionamiento incorrecto. - Protector térmico del motor está actuando. - La Tapa del Recipiente de los discos está abierta. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina. - Falta de energía eléctrica.	- Lea el ítem 3.1 - Accionamiento - Aguarde algunos minutos e intente nuevamente. - Cierre la Tapa del Recipiente. - Llame al Servicio Técnico Autorizado. - Verifique si hay energía eléctrica.
- El equipamiento enciende, pero al colocar el producto dentro de él, para de funcionar o gira en baja rotación.	- La correa está patinando. - El dispositivo de seguridad de la Tapa del Recipiente está con mal contacto. - Problemas con el Motor Eléctrico.	- Ajuste la tensión de las correas; - Llame al Servicio Técnico Autorizado; - Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- El producto cortado queda preso en el interior de la máquina.	- Falta del disco expulsor. - Boca de Salida obstruida.	- Coloque el disco expulsor. - Desobstruya la Boca de Salida.
- Olor a quemado e/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Corte Irregular.	- Cuchillas desafiladas.	- Afilar las cuchillas.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Ruidos anormales.	- Problemas con rulemanes.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN 11

1.1 Seguridad 11

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 11

2.1 Discos Disponibles 12

2.2 Selección de Discos 12

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN.. 14

3.1 Posicionamiento 14

3.2 Instalación Eléctrica 14

3.4 Sistema de seguridad 14

3.5 Desmontaje de los Discos 14

3.6 Montage de los Discos 14

4. OPERACIÓN 14

4.1 Accionamiento..... 14

4.2 Procedimiento para Operación 14

4.3 Alimentando los Vertedores..... 16

5. LIMPIEZA 16

6. MANUTENCIÓN 16

7. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD1 8

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 18

9. DIAGRAMA ELECTRICO 19

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO 24

GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD 24

1. INTRODUCCIÓN

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

La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:

- El proceso de producción sea de forma continua en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

1.1 Seguridad

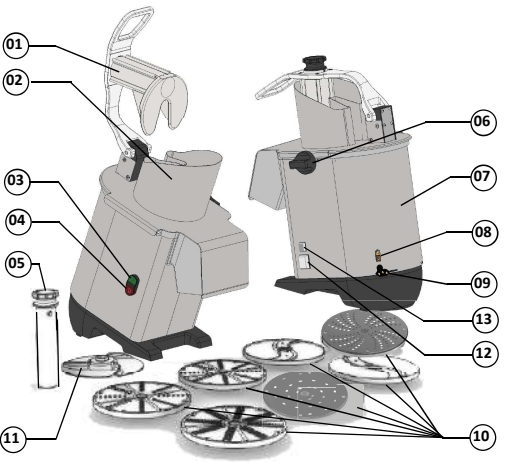
Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

- 1.1.1 Nunca utilice la máquina con ropas o pies mojados, así como tampoco sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direccione chorro de agua u otro líquido hacia la misma.
- 1.1.2 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dañada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio

- Técnico Autorizado para revisión, reparación o ajuste.
- 1.1.3 No use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- 1.1.4 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.
- 1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.
- 1.1.6 Verifique que el voltaje de la máquina sea igual al de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.
- ⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.
- ⚠ Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- ⚠ Nunca introduza os dedos nos locais de alimentação e descarga de alimentos. Utilize apenas os soquetes na alimentação.
- ⚠ Desconecte la máquina de la red eléctrica en las siguientes situaciones: cuando no esté en uso; antes de limpiarla; para la colocación o retirada de accesorios; durante la manutención o cualquier otro servicio que no sea la operación.
- ⚠ No utilice ninguna máquina que esté con el cable o enchufe dañado. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



- 01 – Empujador ancho
02 – Tapa del recipiente
03 – Interruptor encendido
04 – Interruptor apagado
05 – Empujador estrecho
06 – Traba de la Tapa
07 – Gabinete
- 08 – Terminal equipotencial
09 – Cable de energía
10 – Discos
11 - Disco Expulsor
12 - Llave geral

CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	PA-7 PRO
Tensión	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia Nominal	W	600
Potencia del Motor	CV	0,5
Altura	mm	580
Ancho	mm	280
Profundidad	mm	520
Peso Neto	Kg	24
Peso Bruto	Kg	26,4

El cuadro a seguir, contiene las dimensiones de la máquina para su respectiva instalación.

CUADRO 02

Altura (tapa abierta)	850 mm
Altura (tapa cerrada)	580 mm
Largura (tapa abierta)	540 mm
Largura (tapa cerrada)	280 mm
Largo	538 mm
Altura hasta la boquilla de salida	185 mm

2.1 Discos Disponibles

DISCOS OPCIONALES	
(Vendidos Separadamente)	
DENOMINACIÓN	MODELO
DISCO CORTADOR - 1 mm	E1
DISCO CORTADOR - 2 mm	E2
DISCO CORTADOR - 3 mm	E3
DISCO CORTADOR - 5 mm	E5
DISCO CORTADOR - 8 mm	E8
DISCO CORTADOR - 10 mm	E10
DISCO CORTADOR - 14 mm	E14
DISCO DESHILADOR - 3 mm	Z3
DISCO DESHILADOR - 5 mm	Z5
DISCO DESHILADOR - 8 mm	Z8
DISCO RALLADOR	V

CUADRO 03

DISCOS OPCIONALES (CONTINUACIÓN)	
(Vendidos Separadamente)	
DENOMINACIÓN	MODELO
DISCO JULIENNE - 1,5x1,5 mm	H1,5
DISCO JULIENNE - 3x3 mm	H3
DISCO JULIENNE - 7x7 mm	H7
DISCO JULIENNE - 10x10 mm	H10
DISCO CORTE ONDULADO - 3 mm	W3
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 8x8 mm	GC8 PRO
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 10x10 mm	GC10 PRO
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 14x14 mm	GC14 PRO
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 20x20 mm	GC20 PRO

2.2 Selección de Discos

DISCO EXPULSOR

El disco expulsor es responsable por la expulsión del producto procesado en el Recipiente. Deberá ser usado independientemente del disco elegido.

DISCOS CORTADORES - E.

Utilizados para rebanar productos (*) (excepto hojas y productos muy fibrosos).

(*) Tomate, repollo, pepino, col, zanahoria, remolacha, rabanito, patata, cayote, nabo y similares.

DISCOS CORTADORES ONDULADOS - W.

Utilizados para rebanar productos (*) (excepto hojas), cuyas rebanadas, una vez procesadas, tendrán forma ondulada.

(*) Patata, pepino, zanahoria, remolacha, rabanito, nabo y

similares.

DISCOS DESHILADORES - Z.

Utilizados para deshilar productos (*) que luego de procesados presentarán secciones media luna.

(*) Zanahoria, remolacha, rabanito, patata, cayote, nabo y similares.

DISCOS DESHILADORES CUADRADOS (JULIENE) - H.

Utilizados para deshilar productos (*) que luego de procesados presentarán secciones cuadradas.

(*) Zanahoria, remolacha, rabanito, patata, cayote, nabo y similares.

DISCO RALLADOR - V.

Utilizado para rallar productos (*) (excepto hojas). (*) Pan, queso, coco, castaña y similares.

funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido/Apagado, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o'rings, anillos v'rings y demás sistemas de sellamiento.

7. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

La máquina 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 máquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la máquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

7.1 Practicas Básicas de Operación

a) Peligros

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

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

b) 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, 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.

c) 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 mas 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 .

7.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Máquina

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

a) Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos.

Antes de usarlos verifique sus condiciones.

b) Avisos

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

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

c) Cuidados

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

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

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

⚠ Para su seguridad lea todos los adhesivos en la máquina.

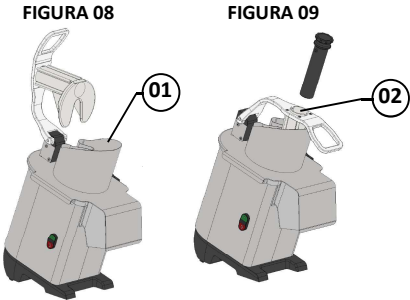
3. Inspección de Rutina

a) Aviso

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

4.2.3 Alimentando los Vertedores

La Procesadora de Alimentos posee dos vertedores de alimentación, cada uno con sus particularidades.



- El Vertedor de Boca Ancha N° 01 (Fig. 08) destinado al procesamiento de grandes cantidades de alimentos (ej.: cebollas y patatas), para productos más grandes (ej.: repollos y remolachas) y también para cortes en determinada dirección (ej.: limones y tomates).

- El Vertedor de Boca Estrecha N° 02 (Fig. 09) destinado para el corte de productos alargados (ej.: zanahorias y cocos).

⚠ Siempre use los Empujadores en sus respectivos vertedores y nunca use otros instrumentos para empujar los alimentos, mucho menos las manos. En caso de pérdida o extravío de Empujadores, solicite su repuesto al Servicio Técnico Autorizado.

⚠ La salida de productos ocurre por gravedad. Se debe efectuar regularmente la limpieza en el interior del Recipiente y en la boca de Salida a fin de evitar su obstrucción.

5. LIMPIEZA

Paso 1: Desconecte el enchufe del tomacorriente.
Paso 2: Efectúe el desarme del aparato (ítem 3.5).
Paso 3: Lave las partes desmontables con agua caliente y jabón neutro.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre el aparato, sólo en las partes desmontables y una vez desarmadas.

Paso 4: Al lavar los discos, manipúelos con cuidado. Para preservar las cuchillas, no arroje los discos unos contra otros o en otros objetos.

Paso 5: Pase un paño humedecido con agua tibia y jabón neutro en el Gabinete y en el Recipiente de los Discos.

5.1 Cuidados con los aceros inoxidables

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

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

superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

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

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

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

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

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

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

Uso de abrasivos:

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

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

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

6. MANUTENCIÓN

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

* Limpieza – Verificar el ítem 3.3 “Limpieza” de este manual.

* Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deteriorización y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.

* Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes

⚠ El CUADRO 04 (Cuadro de selección de cortes) sugiere algunos tipos de cortes para los productos comúnmente procesados en cocinas y restaurantes. El resultado de los cortes va a depender del estado, del tipo y de la calidad del producto a procesar.

CUADRO 04

CUADRO DE SELECCIÓN DE CORTE						
Alimento/ Corte	Rebanada E	Rebanada ondulada W	Deshilado cuadrado H	Deshilado Z	Rallado V	Cubos
Zapallito	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Banana*	E3/E5					
Patata	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Remolacha	E1/E2/E3/E5/E8		H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Frutos secos					V	
Cebolla	E1/E3/E5		H1,5/H3	Z3/Z5		E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Zanahoria*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Chocolate					V	
Coco				Z3/Z5/Z8	V	
Col	E1/E2/E3					
Seta	E1/E2/E3/E5					
Limón	E1/E2/E3/E5	W3				
Manzana	E1/E2/E3		H3			
Pan Tostado					V	
Pepino*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5		
Pimiento	E1/E2/E3/E5/E8	W3				E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Queso				Z3/Z5/Z8	V	
Parmesano					V	
Rabanito	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5/Z8		
Repollo	E1/E2/E3/E5/E8		H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Naranja	E3/E5					
Tomate	E1/E2/E3/E5					E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Papaya						E14+GC20 PRO
Melón						E14+GC20 PRO
Sandía						E14+GC20 PRO

*Para estos productos se recomienda solamente la utilización del vertedor de alimentos de boca estrecha. El uso del vertedor de boca ancha provocará una disminución en la calidad del procesamiento del producto.

⚠ Los cortes con las REJAS CUBO no son indicados para:

- Carne vacuna, pollo o fiambres;
- Quesos: mozzarella, queso mantecoso y queso duro tipo parmesano;
- Alimentos fibrosos: jengibre y palmito;
- Legumbres rígidos y secos: calabaza tipo kabocha, japonesa o bellota, así como yuca/mandioca y papa dulce;

Observación: El procesamiento de los alimentos arriba mencionados puede dañar las rejillas, los discos rebanadores y la procesadora.

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su aparato debe ser posicionado sobre una superficie seca, firme y nivelada, con 850 mm de altura, preferencialmente.

3.2 Instalación Eléctrica

Antes de conectar el enchufe al tomacorriente, compruebe el voltaje indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación.

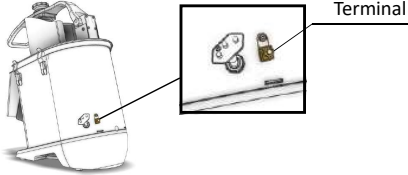
Es obligatorio que los tres puntos de el enchufe estén debidamente conectados antes de poner en marcha el aparato.

3.3 Terminal Equipotencial

La figura mostrada abajo indica el terminal de conexión equipotencial externo. Este debe ser utilizado para garantizar que no haya diferencia de potencial entre diferentes aparatos conectados a la red eléctrica, disminuyendo al máximo los riesgos de choque eléctrico.

Los distintos aparatos deben estar conectados uno al otro por sus respectivos terminales de conexión equipotencial.

FIGURA 02



3.4 Sistema de seguridad

Para seguridad del operador, este aparato posee tres dispositivos capaces de apagar la máquina evitando así, posibles accidentes.

- a - El primero apaga la máquina automáticamente al retirar la Tapa del Recipiente. Al regresarla a su posición, la máquina vuelve a funcionar de manera automática.
- b - El segundo dispositivo interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando el empujador ancho se levanta, abriendo el vertedor del mismo tamaño. Al retornar a su posición, la máquina vuelve a funcionar automáticamente.
- c - El tercer dispositivo apaga el motor de la máquina en caso de sobrecalentamiento. Espere algunos minutos hasta que la máquina se enfríe y vuelva a encenderla presionando el interruptor Encendido.

3.5 Desmontaje de los Discos

Paso 1: Gire la traba de la tapa Nº 01 y bascule la tapa del recipiente Nº 02;

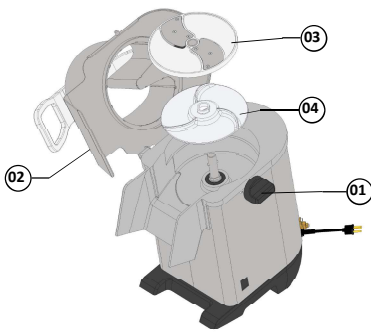
⚠ Antes de colocar la Tapa del Recipiente, verifique si el disco está bien encajado, evitando así daños al aparato.

⚠ Se recomienda el uso de guantes de malla de acero para manipular los discos de corte. Sus bordes cortantes pueden herir al usuario.

Paso 2: Retire cuidadosamente el Disco Nº 03, girándolo en sentido antihorario y jalándolo hacia arriba;

Paso 3: Retire el disco expulsor Nº 04, jalándolo hacia arriba.

FIGURA 03



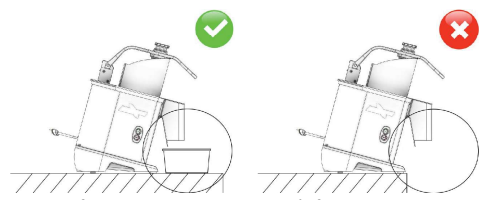
3.6 Montage de los Discos

- Paso 1: Encaje el disco expulsor Nº 04;
- Paso 2: Encaje cuidadosamente el Disco Nº 03 escogido para procesar;
- Paso 3: Cierre la Tapa del Recipiente Nº 02;
- Paso 4: Trabe los enganches de la tapa Nº 01 a fin de fijarla en su posición.

4. OPERACIÓN

⚠ Nunca opere el equipo cuando el mismo se encuentre en el borde de la mesa de trabajo.

FIGURA 04



- Verifique que el equipo esté firme en su local de trabajo.
- Antes de usar la máquina, se deben lavar con agua y jabón neutro, todas las partes que entran en contacto con el producto a procesar.

4.1 Accionamiento

Antes de encender el aparato, tenga en cuenta los siguientes ítems:

- Verifique si la Tapa del Recipiente está cerrada y debidamente trabada;
- Verifique si el Empujador estrecho está correctamente colocado dentro del Vertedor;
- Verifique si el Interruptor General está en la posición "I", encendido.

Para poner en marcha el equipo, presione el Interruptor Encendido.

4.2 Procedimiento para Operación

4.2.1 Usando solamente un disco

⚠ El disco expulsor deberá utilizarse siempre, independiente del disco o rejilla que se esté usando. Antes de abrir la tapa del recipiente, asegúrese que el disco se haya detenido por completo.

Todos los discos deben encajar fácilmente en el eje de tracción. Para ello, basta realizar un pequeño movimiento giratorio del disco.

Cualquier tipo de contacto entre el disco y la tapa del recipiente, indica una incorrecta colocación del disco.

A continuación, se describe el procedimiento para la colocación y extracción de los discos:

1 - Con la tapa abierta, coloque el disco expulsor, teniendo en cuenta que debe ser encajado perfectamente en las ranuras existentes en el eje.

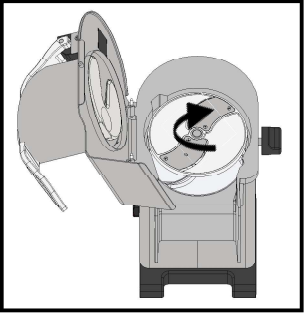
2 - Encaje el disco seleccionado en el eje, tomando mucho cuidado con las cuchillas del mismo. Luego gírelo levemente en sentido antihorario para obtener un enganche perfecto.

3 - Cierre la tapa del recipiente, asegurándose que quedó perfectamente trabada.

4 - Para extraer el disco, realice el procedimiento inverso al descrito anteriormente.

La colocación y extracción del disco se debe hacer según la Figura 05.

FIGURA 05



4.2.2 Usando un disco con rejilla

La rejilla debe encajarse entre el disco expulsor y el disco, los cuales deberán estar absolutamente limpios para un encaje perfecto.

Las rejillas deben utilizarse sólo con discos de corte, según el Cuadro 05:

CUADRO 05

Opciones de cortes en cubo					
REJILLA DE CORTE EN CUBO					
		GC8 PRO	GC10 PRO	GC14 PRO	GC20 PRO
DISCOS	E5	5x8x8mm	5x10x10mm	5x14x14mm	5x20x20mm
	E8	8x8x8mm	8x10x10mm	8x14x14mm	8x20x20mm
	E10	*	10x10x10mm	10x14x14mm	10x20x20mm
	E14	*	*	14x14x14mm	14x20x20mm

* No se recomienda el corte en cubos cuando el disco de corte sea mayor que la rejilla.

A continuación, se describe el procedimiento de colocación y extracción de discos y rejillas:

1 - Con la máquina apagada y el disco parado, abra la tapa.

2 - Coloque el disco expulsor, teniendo en cuenta su encaje perfecto en las ranuras existentes en el eje.

3 - Coloque la rejilla de tal manera que la misma quede encajada en la cavidad existente en el recipiente de la máquina.

4 - Tomando cuidado con las cuchillas del disco seleccionado, encaje el mismo girándolo levemente en sentido antihorario a fin de obtener una traba perfecta.

5 - Cierre la tapa asegurándose que la misma quede perfectamente trabada.

Para extraer el disco, realice el procedimiento inverso al descrito anteriormente.

La colocación y extracción del disco se debe hacer según Figuras 06 y 07.

FIGURA 06

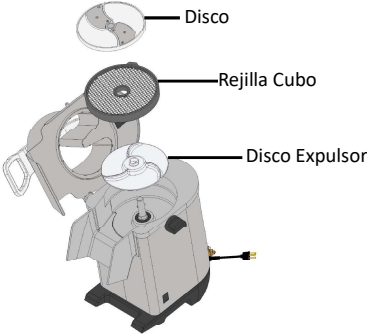


FIGURA 07

