

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



GARLIC PEELER 4 kg / PELADORA DE AJOS 4 kg

MODEL / MODELO

DA-06

691168 - ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 24/04/2025
Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

CONTENTS

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	2
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION.....	3
3.1 Positioning.....	3
3.2 Electrical Installation.....	3
3.3 Hydraulic Installation	3
4. OPERATION.....	3
4.1 Starting.....	3
4.2 Operation Procedure	3
5. CLEANING	3
6. MAINTENANCE	4
7. PROBLEM SOLVING	5
8. ELECTRICAL DIAGRAM	6

1. INTRODUCTION

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

This appliance usage is not recommended when:

- The production process should be done in a continuous way in industrial scale;
- The workplace is in an atmosphere of corrosive, explosive, with dust or gas.

1.1 Safety

To avoid accidents, injuries and harm to the equipment, follow the instructions below:

- 1.1.1 Read all the instructions.
- 1.1.2 To avoid the risk of electric shock and damages to the appliance, never use it with: wet clothes and feet on a wet surface, don't patch it in water or any other liquid or não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água direta waterjet direct to the appliance.
- 1.1.3 Any appliance utilization must always be supervised, mainly when it is being used near children.
- 1.1.4 Disconnect the appliance from the power grid when, it's not being used, before cleaning it, removing the accessories, accessories introduction, maintenance or any other service.
- 1.1.5 Don't use the equipment if the cable or plug is damaged. Make sure that the power cable isn't on the edge of the table/counter or that it touches hot surfaces.
- 1.1.6 If the Equipment physically falls down, suffers any kind of damage or has stopped working for any reason, it is necessary to call specialized technical assistance.
- 1.1.7 The use of accessories not recommended by the manufacturer can lead to injuries.
- 1.1.8 Keep your hands and any utensil far from the parts in movement of the appliance while in operation to avoid body injuries or damage to the appliance.
- 1.1.9 During operation never wear loose clothes with wide sleeves, especially on the wrists.
- 1.1.10 Make sure that the electrical tension of the appliance

and the power grid are the same and that the appliance is connected to the grounding grid.

1.1.11 When placing the Disc Nº.07 (Pic.01) make sure its perfect fitting on Central Shaft Pin # 02 (Pic. 02), avoiding to damage the equipment.

⚠ 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.

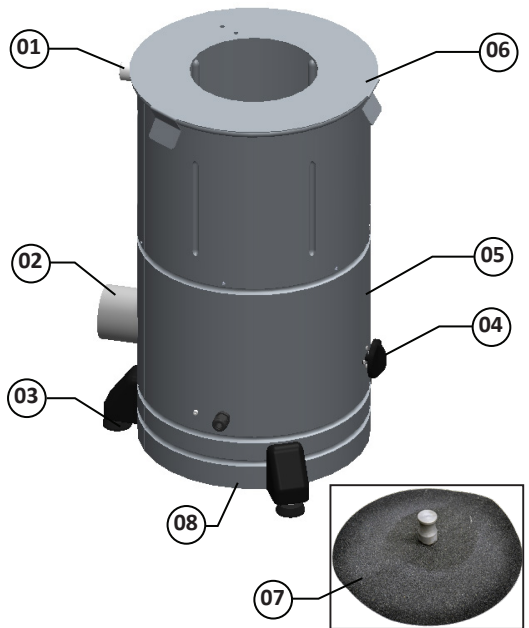
⚠ Make sure the cord is in perfect working conditions, if not, change it for one in accordance to the local safety standards. Such change shall be made by qualified professional following the local safety standards.

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

⚠ Never wash the appliance with direct intense water jets.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

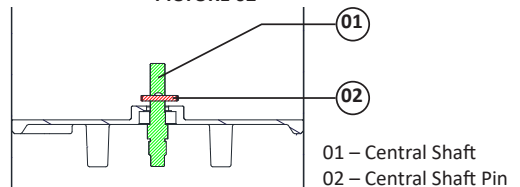
Picture 01



- 01 – Niple – Water Inlet
- 02 – Outlet Waste
- 03 – Foot
- 04 – Timer
- 05 – Housing

- 06 – Lid
- 07 – Abrasive Disc
- 08 – Voltage Selector Switch

PICTURE 02



- 01 – Central Shaft
- 02 – Central Shaft Pin

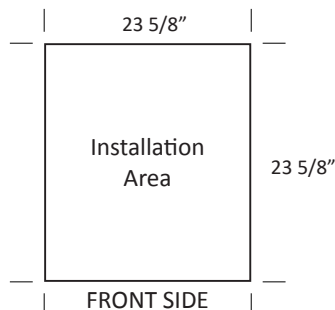
Chart 01

CHARACTERISTICS	UNIT	DA-06
Average Production	kg/h	120
Voltage	V	110 or 220
Frequency	Hz	60
Power Rating	CV	1/3
Height	mm	585
Width	mm	490
Depth	mm	390
Net Weight	kg	20,7
Shipping Weight	kg	22,5
Load Capacity	kg	4

3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

3.1 Positioning

Your appliance must be installed in an aligned, non-slip, stable surface with 850 mm of height.



3.2 Electrical Installation

This equipment has been designed to operate 110 or 220 Volts (60Hz). When you receive the equipment check the voltage indicated on the cord label.

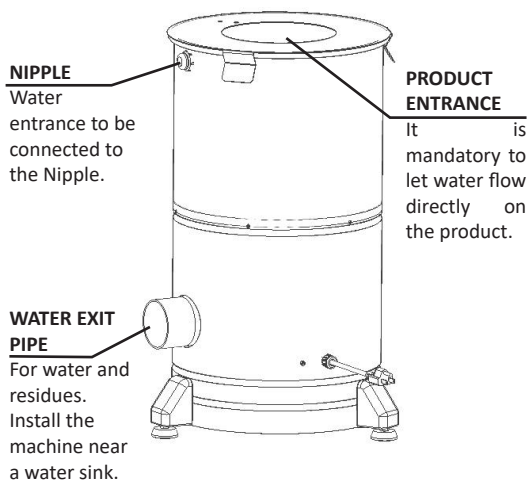
The power plug has 3 (three) pins, the middle one is designed to grounding – Ground Pin. All the 3 (three) pins must be properly connected before operating the equipment.

⚠ Make sure the power grid where the appliance is installed is compatible to the tension is compatible with the tension indicated in tag in the feeding cable.

3.3 Hydraulic Installation

It is recommended to install the machine near a drain or channel the water outlet. It is also necessary to install a faucet (diameter ¾) with tap water directly on the product to be stripped. Alternatively, it is possible to pick up water from another faucet through the water inlet pipe.

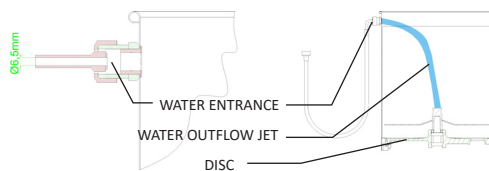
Picture 03



The water outflow jet shall not drop beyond the disc centre as shown on Picture 05.

The water outflow shall not exceed 2.5 litres per minute.

Picture 03



Pre Operation

Before to use the equipment all parts to be in contact with the product shall be washed with water and neutral soap (see item 5 Cleaning).

Make sure the equipment is firm on its working place.

4. Operation

4.1 Starting

To turn on your appliance you should follow the directions below:

- Plug the equipment to the electric network.
- 1 - Verify if the Lid No. 06 (Pic.01) is properly positioned.
- 2 - Press the Timer Switch No. 04 (Pic.01) to position "I".

⚠ Never place the hand on the Disc while it is on movement.

4.2 Operating Procedures

- Place the product to be peeled into the equipment.
- Firm the Protection Lid #01 (Pic.01) in its correct place.
- Let the water in.
- Turn the equipment ON by pressing the ON/OFF Switch #05 (Pic.01) that is on the side of the Housing #02 (Pic.01).
- The Potato Peeler has 4kg maximum capacity and the estimated operation time is 1:30 to 2 minutes.
- It is possible to see when the product is peeled by the opening in the Protection Lid #01 (Pic.01). After the product is peeled, turn the equipment OFF and wait until the Disc is completely stopped to remove the product manually.

⚠ For better processing performance, it is recommended to leave the garlic in water for a period of 24 hours before starting the work.

5. CLEANING

⚠ Unplug the machine from the electric network, before to start cleaning.

The equipment shall be totally cleaned and sanitized:

- Before using it for the first time;
- Every day before closing the work shift;
- Always when it has not been in use for a long time;
- Before using after it has not been in use for a long time.

Some parts of the equipment may be removed:

- Disc # 07 (Pic.01)

To achieve a good machine cleaning, follow the instructions below:

1. Start the machine empty, and let it work during some minutes, adding abundant water.
2. Switch Timer the machine and unplug it. Wait for the Disc No.07 (Pic.01) to stop completely.
3. Clean the outside of the housing with a wet cloth.
4. Remove the Disc nNo. 07 (Pic.01).
5. Clean the Disc using a nylon brush and abundant water.
6. Replace the Disc inside the machine. Make sure to have the Disc fitting on the central shaft pin No. 02 (Pic.02).

All parts shall be washed with water and neutral soap.

⚠ Never spray water directly on to the equipment.

Scan the QR Code below to learn more about stainless steel care.



6. MAINTENANCE

Maintenance should be considered a set of procedures that aim to keep the equipment in the best operating conditions, providing an increase in its useful life and safety.

* Cleaning – Check item 5 CLEANING.

* 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 3 Installation and Pre-Operation of this manual.

* Useful life: 50,000 cycles according to the test standard.

1 – Items to check and perform monthly:

- Check components;
- Measure the outlet voltage;
- Measure the operating current and compare it with the nominal current;
- Check the tightness of all electrical terminals of the device, to avoid possible bad contacts.
- Check possible clearances in the electric motor shaft;
- Check the wiring and electrical cable for signs of overheating, poor insulation or mechanical damage.

2 – Items to check or perform 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 damage.
- Check possible clearances in the bearings and rollers.
- Check seals, O-rings, V-rings and other sealing systems.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

Scan the QR Code on the side to get basic safety and maintenance information.

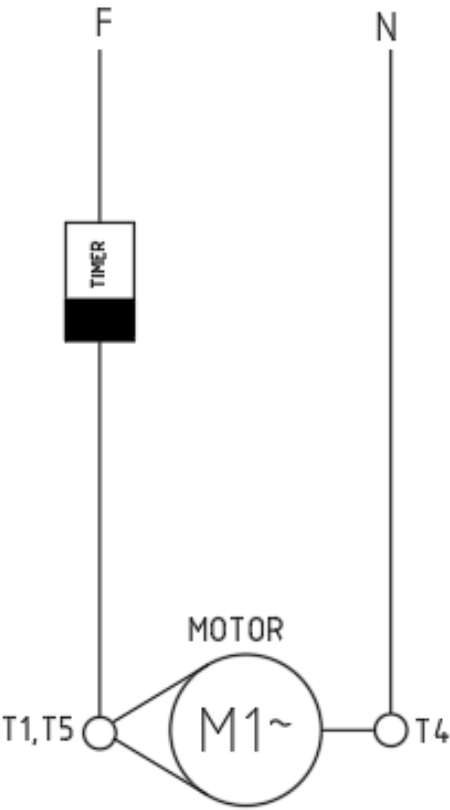


7. PROBLEM SOLVING

TABLE 02

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
- The machine does not start.	- Electric energy shortage. - Problem with the internal or external wiring.	- Check electric Energy source. - Call Technical Assistance.
- Burnt smell or smoke.	- Problem with the internal or external wiring.	- Call Technical Assistance.
The machine starts, but when the product is placed on the Disc, the Disc stops or turns slowly.	- Belts sliding. - Problem with the Electric motor".	- Call Technical Assistance. - Call Technical Assistance.
- Damaged Cord.	- Problem during transportation.	- Call Technical Assistance.
- Abnormal Noises.	- Problems with the bearings.	- Call Technical Assistance.

VOLTAGE



This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
1.1 Seguridad	8
2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
3. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN	9
3.1 Posicionamiento	9
3.2 Instalação Elétrica.....	9
3.3 Instalación Hidráulica.....	9
4. Operación	9
4.1 Accionamiento.....	9
4.2 Procedimiento para la Operación.....	9
5. LIMPIEZA	10
6. MANTENIMIENTO	10
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	11
8. DIAGRAMA ELÉTRICO	12

1. INTRODUCCIÓN

Este artefacto es potencialmente PELIGROSO cuando se utiliza incorrectamente. Es necesario que la manutención, limpieza y/o cualquier servicio, sea realizado por una persona calificada y con el equipamiento desconectado de la red eléctrica.

1.1 Seguridad

Las instrucciones a continuación deberán ser seguidas para evitar accidentes:

- 1.1.1 Lea todas las instrucciones.
- 1.1.2 Para evitar el riesgo de descarga eléctrica y daños al artefacto, nunca lo utilice con: ropas o pies mojados e/o en superficies húmeda o mojadas; no sumerja en agua o en cualquier otro líquido y no utilice chorro de agua directamente en el equipamiento.
- 1.1.3 El uso de cualquier equipamiento debe ser siempre supervisado, principalmente cuando se utilice próximo de niños.
- 1.1.4 Desenchufe el artefacto de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, inserción o extracción de accesorios, manutención y cualquier otro tipo de servicio.
- 1.1.5 No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes.
- 1.1.6 Cuando el equipo se haya caído, estuviera dañado de alguna manera ó no funcione llévelo hasta una Asistencia Técnica para revisión y reparo.
- 1.1.7 Usar accesorios no recomendados por el fabricante puede proporcionar lesiones corporales.
- 1.1.8 Mantenga las manos ó cualquier otro objeto lejos de todas las partes en movimiento mientras el equipo estuviera funcionando para evitar lesiones corporales y/o daños al equipo.
- 1.1.9 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente cerca de los puños, durante la operación.
- 1.1.10 Certifíquese que la tensión del equipo y de la red

eléctrica sean iguales , y que el equipo esté aterrado.

1.1.11 Cuando colocar el Disco No. 07 (Fig.01) verifique su perfecto encaje en el Perno del Eje Central No 02 (Fig.02).

⚠ Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no lo está, reemplácelo por otro que atienda a las especificaciones técnicas y de seguridad.

Este reemplazo deberá ser realizado por un profesional calificado atendiendo las normas de seguridad local.

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

⚠ Recomendamos que se vigile a los niños para no permitirles jugar con la máquina.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre el equipo.

2. COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Figura 01

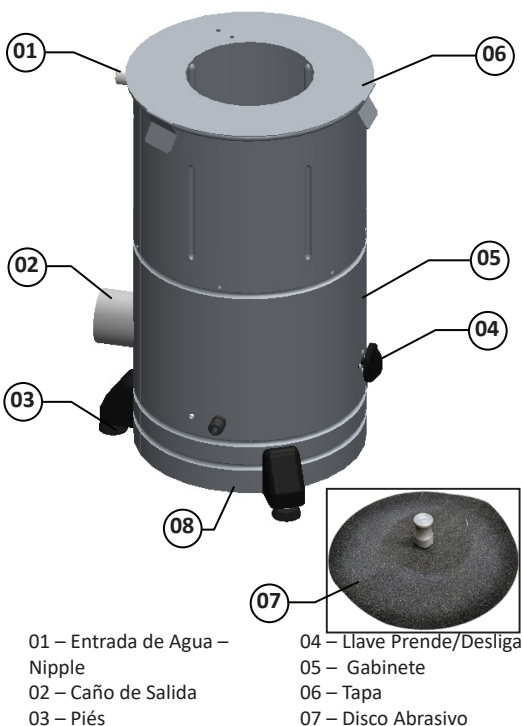
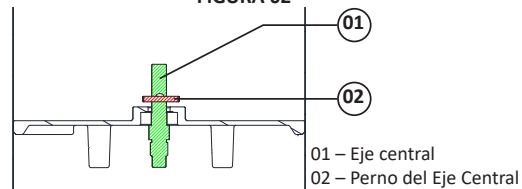


FIGURA 02



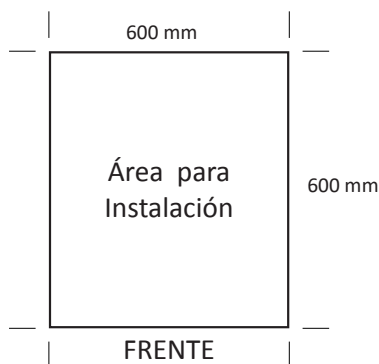
Quadro 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	DA-06
Produção Mediana	kg/h	120
Tensão	V	110 ou 220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	300
Altura	mm	585
Ancho	mm	490
Profundidad	mm	390
Peso Neto	kg	20,70
Peso Bruto	kg	22,50
Capacidad de Carga	kg	4

3. Instalación y Pre Operación

3.1 Posicionamiento

El equipo debe ser colocado y nivelado sobre una superficie seca y firme.



3.2 Instalação Elétrica

Ese equipamiento fue desarrollado para 110 o 220 Volts. Al recibir el equipamiento verifique la tensión registrada en la etiqueta existente en el cabo eléctrico.

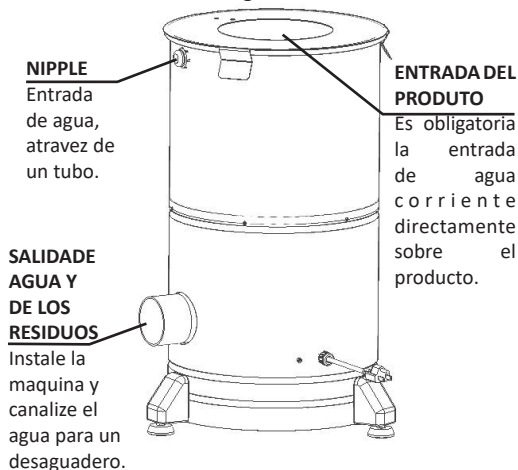
El cabo de alimentación posee 3 pines, siendo el pino central o pino tierra (pino de aterramiento – Pino Tierra). Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente ligados antes de accionar el equipamiento.

⚠ Certifíquese de que la tensión de la red eléctrica es la misma de la tensión indicada en la etiqueta del cable de alimentación.

3.3 Instalación Hidráulica

Recomiendase instalar la maquina cerca de un desagadero o canalizar la salida del agua. Es también necesario instalar un grifo (diámetro ¾) con agua corriente directamente sobre el producto que se desee descascarar. Como alternativa , es posible captar el agua por otro grifo a través del tubo de entrada de agua.

Figura 02



El chorro de agua que entra no debe pasar el centro del disco, como representado en la figura 04.

El flujo de agua debe ser en el máximo de 2,5 l por minuto.

Figura 03



Pre Operación

Antes de usar el equipo se debe lavar todas las partes que entren en contacto con el producto con agua y jabón neutro (vea ítem 5 Limpieza).

Certifíquese que la Peladora de Papas esté firme en su lugar de trabajo.

⚠ Antes de iniciar el procesamiento, los productos deben estar limpios, sin tierra y sin arena.

4. Operación

4.1 Accionamiento

Para prender el equipo proceda como abajo:

- Coloque el enchufe en la toma de la red eléctrica.

1 - Verifique si la Tapa No. 06 (Fig.01) esté colocada correctamente.

2 - Presione la Llave Prende/Desliga No. 04 (Fig.01) en la posición "I".

4.2 Procedimiento para la Operación

- Ponga el producto a ser pelado en el interior del equipamiento.
- Coloque la tapa en su debido lugar.
- Abra la llave de agua.
- Encienda el equipamiento utilizando la llave enciende N°06 (Fig.01), que está anexado en la lateral del Gabinete N° 02 (Fig.01) del equipamiento.
- El descascarador tiene capacidad máxima para 4 kg de ajos y el tiempo estimado para la operación es de 1:30 a 2 minutos.
- Se observar cuando el producto esté pelado a través de la apertura existente en la Tapa de Protección N° 01 (Fig.01), después de tener el producto pelado, desligue el equipamiento y espere hasta que el disco esté completamente parado y retire el producto manualmente.

⚠ Para un mejor rendimiento de procesamiento, se recomienda dejar el ajo en agua durante un período de 24 horas antes de empezar el trabajo.

5. LIMPIEZA

⚠ Retire el enchufe de su toma antes de iniciar la limpieza.

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado, cuando:

- Antes de la utilizarlo por la primera vez;
- Todos los días después del turno de trabajo;
- Siempre que no utilizarlo por un largo período de tiempo;
- Antes de ponerlo en operación después de un largo período de tiempo de inactividad.
- Algunas partes pueden ser removidas para la limpieza:
- Disco No. 07 (Fig.01)

Para hacer una buena limpieza de la maquina siga las siguientes instrucciones:

1. Prenda la maquina en vacío y hágala trabajar por algunos minutos, dejándole escurrir agua en abundancia;
2. Desligue la maquina de la red eléctrica y espere que el disco No.07 (Fig.01) esté completamente parado.
3. Pase un paño húmedo en la parte externa de la maquina.
4. Retire la Tapa No.06 (Fig.01) y levante el disco No.07 (Fig.01).
5. Use un cepillo con dientes de nylon y agua abundante para limpiar el disco.
6. Recolecte el disco y la tapa al terminar la limpieza. Tenga cuidado para que el disco se encaje en el perno del eje

central No.02 (Fig 02).

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

Escanee el código QR a continuación para obtener más información sobre el cuidado del acero inoxidable.



6. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza – Verificar el ítem No.5 de este manual.

* Cableado – Verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos – Llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente, y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 3.1 de este manual.

1 - Verificaciones a ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Controlar la tensión de la toma eléctrica;
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal;
- Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2 - Verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- Verificar los componentes eléctricos como la llave prende/desliga, botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- Verificar retenedores, anillos O'ring , anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.
- Verifique el aprieto de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

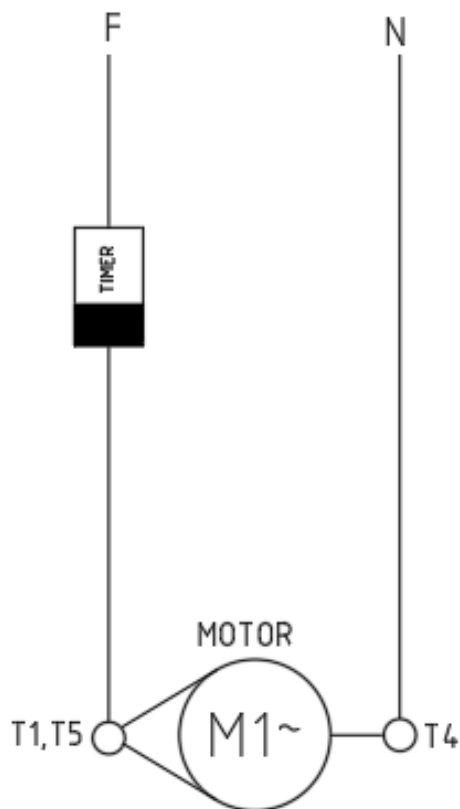
Escanee el código QR en el lateral para obtener información básica de seguridad y mantenimiento.



7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

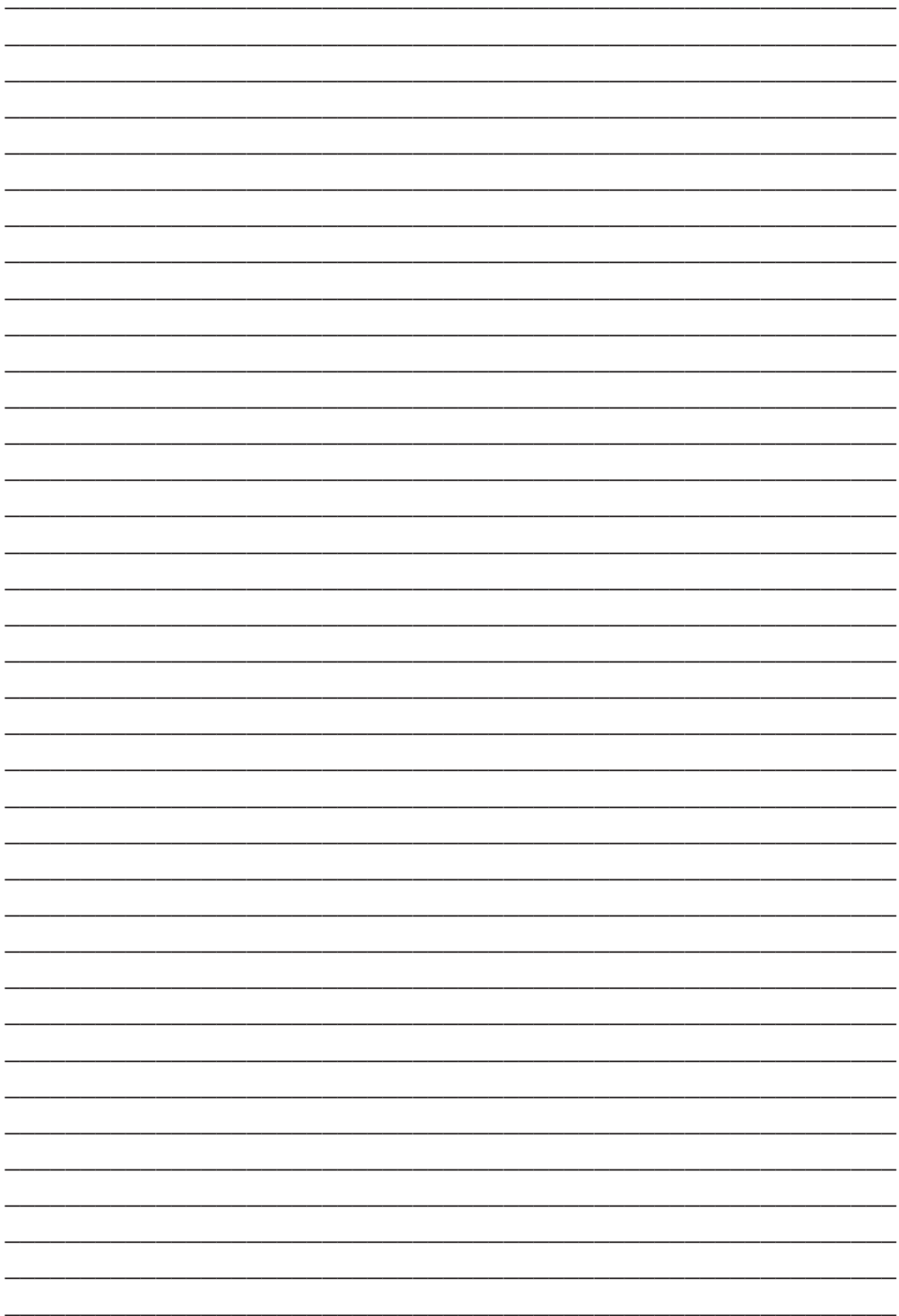
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica en la red. - Problemas en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina.	- Verifique si hay energía eléctrica en la red - Llame la Asistencia Técnica.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo de la maquina.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La maquina prende, sin embargo cuando el producto es colocado sobre el disco, este para o gira en baja rotación.	- Correa desliza. - Problema en el motor eléctrico.	- Llame la Asistencia Técnica.
- Cable eléctrico damnificado.	- Problema durante el transporte.	- Llame la Asistencia Técnica.
- Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame la Asistencia Técnica.

VOLTAJE



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.