

Skyfood

Skyfood

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipment LLC

OFFICE

11900 Biscayne Blvd. Suite 616 - North Miami, FL 33181 - USA

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

UG0018 / 285501 - INGLÉS

Data de Correção: 13/06/2016



CAUTION!
HAZARDOUS MOVING PARTS
Disconnect Power Before
Cleaning or Servicing



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

**MEAT TENDERIZER
ABLANADOR DE CARNE**

INT90S

www.skyfood.us

- 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.



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"/> Negocios 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 máquina.

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

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

* Prueba de compra: Sí
 No

* Comprado em: ____ / ____ / ____ (mm / dd / yyyy)

* Adquirido en: _____

Nombre de la compañía

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

SUMMARY

1. INTRODUCTION	4
1.1 Safety	4
1.2 Main Components	5
1.3 Technical Characteristics	6
2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION.....	6
2.1 Instalation	6
2.2 Pre Operation	7
2.3 How to Introduce the Meat.....	7
3. OPERATION.....	8
3.1 Starting.....	8
3.2 Removing and replacing the Rollersmbs.....	8
3.3 Cleaning.....	10
4. GENERAL SAFETY PRACTICES.....	11
4.1 Basic Operation Practices.....	11
4.3 Routine Inspection.....	12
4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	12
4.4 Operation	13
4.5 After Finishing The Work.....	13
4.6 Maintenance	13
4.7 Warning.....	14
5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS.....	15
5.1 Problems, Causes and Solutions.....	15
6. GENERAL ADVICES	17
7. ELECTRIC DIAGRAM	18
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE	36
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY	38
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO	39
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD	42

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

If not properly used Tenderizer Mod INT90S is a machine potentially DANGEROUS . Never introduce the hand inside the Protection Lid , No.01 (Pic.04) through its upper opening , mainly when the machine is running , because serious damage may arise for the operator . Any movable part , to clean it or for other maintenance purpose , shall only be withdrawn by skilled and duly trained people , following the below instructions , to avoid accidents:

1.1.1 Keep the machine unplugged when needing to remove any movable part , when cleaning or for maintenance purposes .

1.1.2 Handle the Rollers No.02 (Pic.02) with care , for they have very sharp Blades . To withdraw them use the Rollers Extractor No.01(Pic.02) .

1.1.3 Never use any kind of instruments to introduce the meat into the Protection Lid No.01(Pic.04) upper opening .

1.1.4 Never lift the Lid No.01(Pic.04) before the Rollers be surely still .

1.1.5 Never throw water directly on the machine . To clean it use a wet cloth .

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 1 de Marzo 2015.



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, 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.

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 valida.**

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.

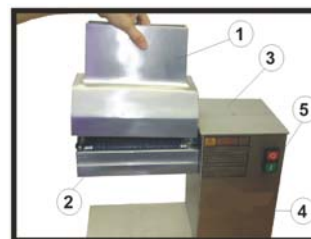
1.2 Main Components

The Meat Tenderizer has a Safety Switch No.01(Pic.03) to switch OFF the machine as soon as its Protection Lid No. 01(Pic.04) is lifted .

The Meat Tenderizer is a table top machine designed to tenderize beef. The meat shall not be frozen and shall be without bones .

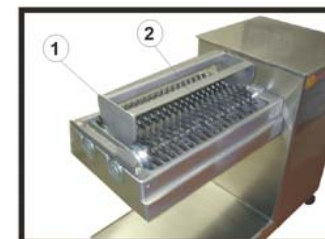
The machine different parts are mainly manufactured using high grade materials , as polished aluminum , stainless steel and long life non toxic plastic material .

PICTURE 01

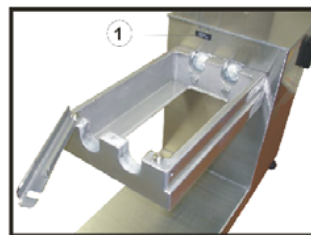


- 1- Protection Lid
- 2- Rollers support
- 3- Motor Cabinet Cover
- 4- Motor Cabinet
- 4- ON/OFF Switch

PICTURE 02



PICTURE 03



PICTURE 04



1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

Characteristics	Unit	INT90S
Average Production	lb.h	up to 1100
Voltage	V	110 or 220
Electric Current	A	11,7
Frequency	Hz	50 or 60 (*)
Power Rating	HP	0,5
Consumption	Kw.h	0,37
Height	Inches	21 1/4"
Width	Inches	18 3/4"
Depth	Inches	9 1/2"
Net Weight	lb	55
Gross Weight	lb	70
Oil Capacity	ml	250

(*) Observation : Frequency will be the one indicated on motor label

2. INSTALLATION AND PRE-OPERATION

2.1 Instalation

The Tenderizer should be placed on a leveled working surface , preferably 850 mm high above floor (Pic. 05) . Control the electricity source voltage , it shall be the same as the Tenderizer motor voltage . To adjust the machine voltage to the network voltage use the voltage change switch , placed on the opposite ON/OFF switch side .

The cord has a plug with two round pins and a grounding wire . The three shall be well connected before to switch ON the machine .

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 IMPLICITEDE 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

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)

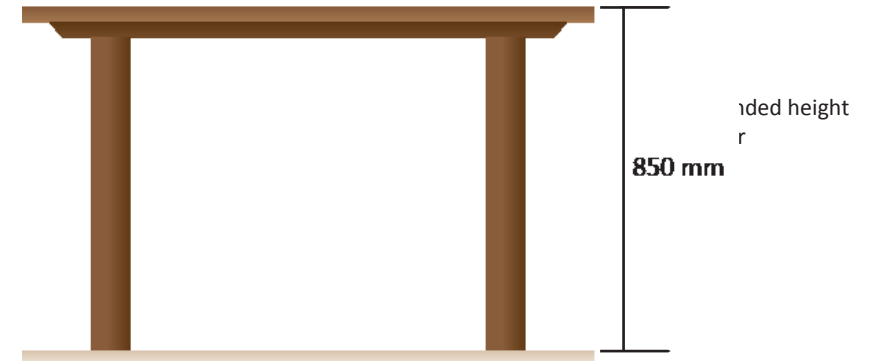
* Purchased From: _____

Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

PICTURE 05



2.2 Pre Operation

Be sure the Tenderizer is stable . Before to start operation wash the removable parts with hot water and neutral soap , rinse and dry before to replace them into the machine .

2.3 How to Introduce the Meat

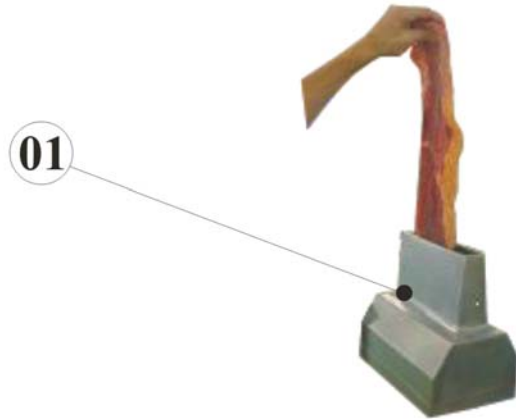
IMPORTANT
 Under no circumstances use any kind of instrument to push the meat inside the Protection Lid No. 01 (Pic. 06)

The Model INT90S Tenderizer is a LOW ROTATION machine . Its operation is simple, however it does need the complete operator attention to avoid any accident .

Place the meat to be processed inside the Protection Lid opening No. 01 (Pic. 07), and freely , let it get inside the machine .

Tenderizes with 20cm length (about 8" and 2cm thickness (about 4/5").

PICTURE 06



3. OPERATION

3.1 Starting

IMPORTANT

When any removable part of the machine has to be removed , switch OFF the machine and unplug it . Wait the Rollers No.03(Pic.02) to be completely still before to lift the Protection Lid No. 01(Pic.07) .

The Protection Lid No.01(Pic.07) SHALL be duly fitted . To start the machine press the ON/OFF Switch No.04(Pic.04) placed on the cabinet .

3.2 Removing and replacing the Rollers

To remove the Rollers is a simple task , however it does require full attention from the operator to avoid possible accidents .

-Lift the Protection Lid No 01.(Pic.01) .

-Draw the Rollers key No.01/(Pic.07)

-Lift the Rollers Extractor No.01(Pic.08) , first the backside , bending it to come out from the Rollers Support No.02(Pic.08) , then place the Rollers Extractor No.01(Pic.09) on a leveled surface .

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 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 March 1st, 2015.

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.

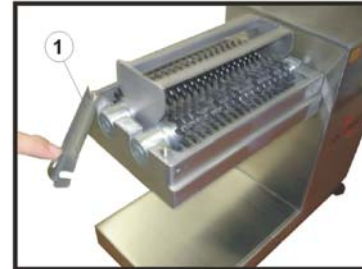
This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected 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

-Observe that each Roller has on its backside a figure indicating its right position into the Rollers Support (Pic. 09).

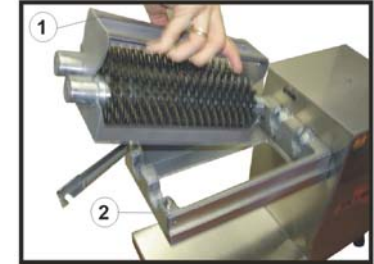
-Withdraw one Roller at a time (Pic.10/11) .

Obs. : To replace the Rollers follow the inverse procedure .

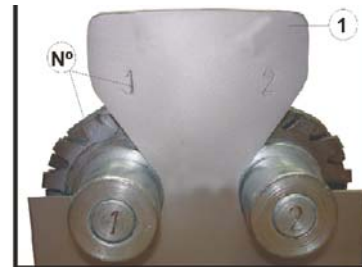
PICTURE 07



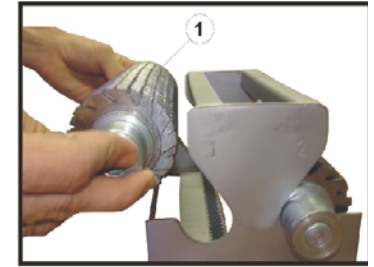
PICTURE 08



PICTURE 09



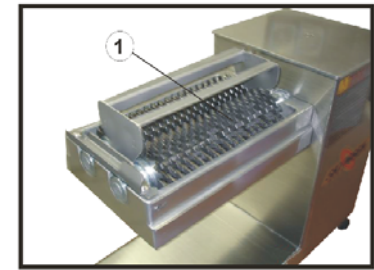
PICTURE 10



PICTURE 11



PICTURE 12



3.3 Cleaning

IMPORTANT

Never proceed to clean the machine when connected to the electric power source, always unplug it . Before to lift the Protection Lid No.01(Pic.04) , wait the Rollers N.02(Pic.02) to be completely still .

All the machine parts presumably going to contact the meat must be cleaned with warm water and neutral soap , rinse and dried before to be replaced in the machine .

The remaining machine parts would be cleaned with a wet cloth .

3.3.1 Wit the machine switched OFF and unplugged withdraw the Protection Lid No.01 (Pic.07) and the Combs No. 01 (Pic.08) . Turn the Handle No.02 (Pic.02) until the keys are in the vertical position . Using the Rollers Extractor No.01 (Pic. 02) lift the Rollers No.03 (Pic. 02) having particular care with the sharp rollers knives .

IMPORTANT

Observe the position of the Rollers before to remove them , and do care to replace them into their original position .

3.3.2 Wash all the parts with hot water and neutral soap , rinse and dry before to replace them into the machine .

3.3.3 Never use hard objects as , for instance : knives, forks or metal sticks to clean meat pieces that could be found stuck to the Rollers. Use a nylon brush to remove them and to clean the Rollers blades .

7. DIAGRAMA ELÉCTRICO

RED ELÉCTRICA 110V / 60Hz

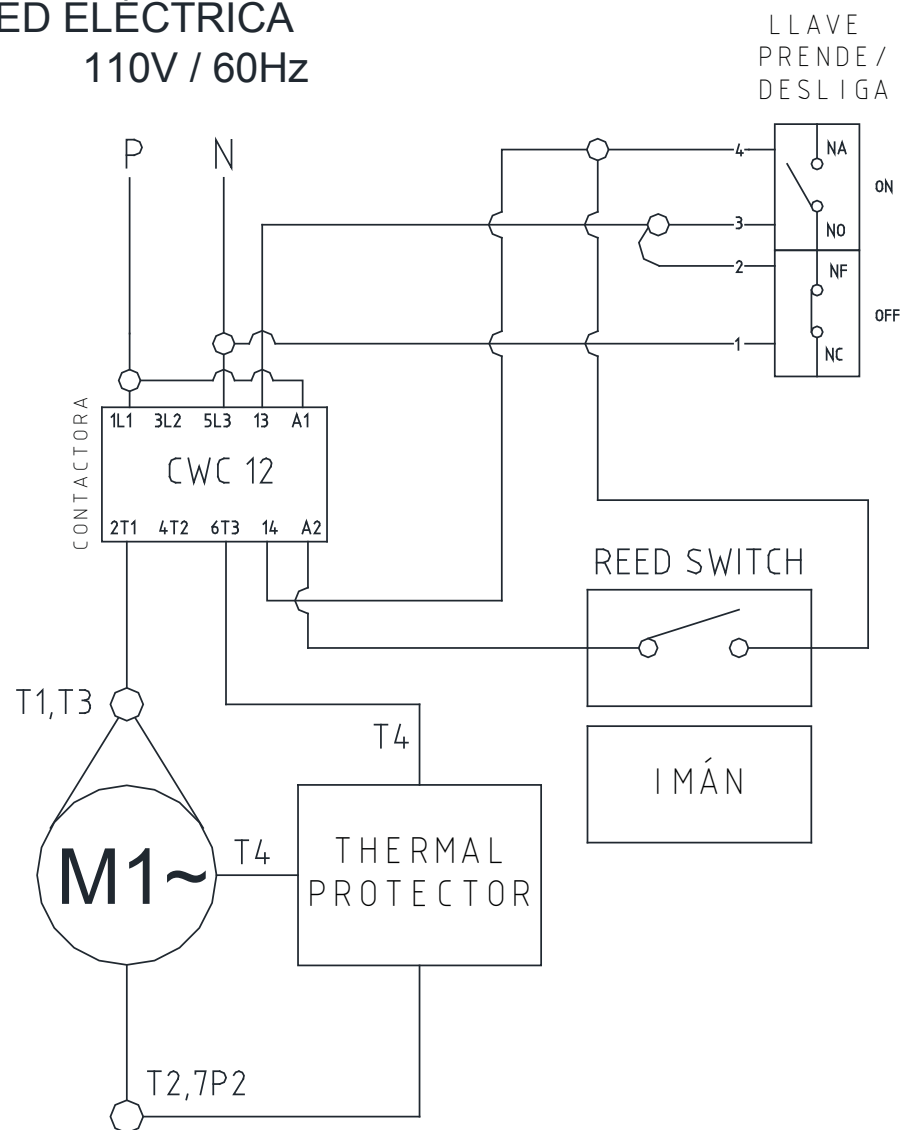


TABLE 02

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Los rodetes paran durante la operación	Falta de energía eléctrica	Verifique si el enchufe está en su soquete
	Desgaste excesivo del conjunto sin fin y corona	Llame la Asistencia Técnica
	El dispositivo de seguridad está dañado.	Llame la Asistencia Técnica
	Malo contacto en le enchufe o en el cable de alimentación	Verifique si el cable de alimentación no se ha roto, o verifique los clavillos del enchufe
	La maquina esta desligada del soquete	Ligue el cable de alimentación al soquete
	La tapa de protección no esta bien colocada	Ajuste la tapa de protección
Olor a quemado ahumo	Problema en el contactor	Llame la Asistencia Técnica
	Problema en el motor eléctrico	Llame la Asistencia Técnica
La maquina liga pero hay demora para que los rodetes giren	Capacitor de arranque con defecto	Llame la Asistencia Técnica
Ruidos anormales	Rodamientos con defecto	Llame la Asistencia Técnica

6 CONSEJOS GENERALES

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

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

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

4. GENERAL SAFETY PRACTICES

IMPORTANT
If any recommendation is not applicable to your equipment, please ignore it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

Some areas of the electric device have parts that are connected or have parts connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be 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 operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

4.1.2 Warnings

- * The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), 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.

4.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- * DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- * DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL 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 question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

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

4.2.2 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 (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

4.2.3 Precautions

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

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

The oil reservoirs have to be filled until the indicated level. Check and refill if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

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

4.3.2 Precautions

Check the motor and sliding or turning parts of the machine in case of abnormal noises. Check the tension of the belts and chains and replace the set when belts or chains show

FIGURA 13



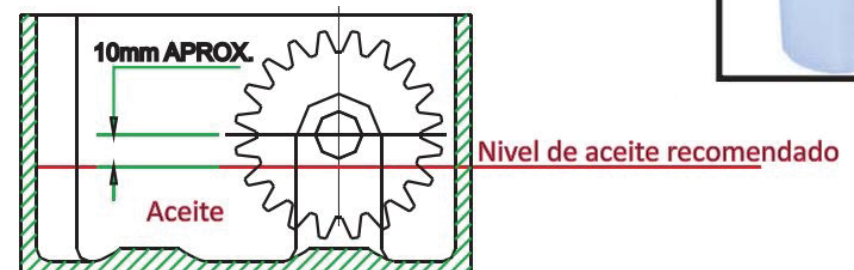
FIGURA 14



FIGURA 15



FIGURA 16



5 ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Sierra fue diseñada para que necesite un mínimo de manutención. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso haya algún problema con su maquina, verifique la Tabla – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

5.2 Lubricación

Verifique periódicamente el nivel de aceite dentro del reservatorio de aceite en el cabezote (Figura-16).

Si necesario, complete el nivel de aceite, hasta la altura indicada en la Figura-16. Use aceite UNITRON 140 o similar.

Una vez al año, se recomienda hacer la sustitución del aceite.

Cuando sea necesario completar el nivel de aceite o sustituir el aceite, pedimos seguir las instrucciones abajo:

- 1 – Esté seguro de que la maquina esté desconectada de la toma de corriente eléctrica.
- 2 – Utilice un destornillador para sacar el tornillo y así poder remover la Tapa de Cierre del gabinete N°1 (figura 13).
- 3 – Aún con la llave de fenda, retire los tornillos N°2 (figura 14) que fijan la Tapa de Cierre del Cabezote N°1 (figura 14) retirándola.
- 4 – Para remover el aceite viejo, tomar un tubo de hoja de plomo vacío (figura 15), luego colocar el pico del mismo en contacto con el aceite viejo que está dentro de la caja y haga presión intermitente para que el tubo vaya succionando todo el aceite viejo.
- 5 – Abastecer con el aceite nuevo hasta el nivel indicado (figura 16).
- 6 – Remonte las tapas indicadas en los items 2 y 3 de forma inversa para permitirle así iniciar el procesamiento de carnes.

signs of wearing.

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

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

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any 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 or skilled personnel shall operate this machine.

Never touch turning parts with your hands or any other way ,

NEVER operate the machine without any original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF before cleaning by removing 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.

Check the level of oil.

Do NOT insert your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

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

4.7 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 when working.

5. PROBLEMS ANALYSIS and SOLUTIONS

5.1 Problems, Causes and Solutions

The Tenderizers Mod INT90S were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by long use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your tenderizer refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

* Service life – 2 years for regular work shift

5.2 Lubrication

Periodically check the oil level inside the head oil tank (Pic. 16) if necessary, complete the oil level up to the height shown at picture 16

Use UNITRON 140 oil or similar.
Oil replacement once a year , is recommended.

When it would be necessary to complete oil level or to replace the oil , follow the below instruction :

- 1- Unplug the machine from electric power source .
- 2- Using a screw driver remove the screw fixing the motor cabinet cover No. 01 (Pic. 13) and remove the motor cabinet cover.
- 3- Using a screw driver remove the four screws No. 02 (Pic. 14) fixing the head cover No.01 (Pic. 14) and remove the head cover .
- 4- To take away the old oil, use an empty tube (Pic 15) , place the pin inside the oil and press it intermittently to suck out the oil .
- 5- Replace the oil up to the level indicated at picture 16 .
- 6- To return to production , assemble the covers mentioned at position 2 and 3 following invert steps

ruidos anormales.

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

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

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

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

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

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

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

IMPORTANTE

Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.

4.7 Aviso

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

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

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.
Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.

Caso alguna esté ilegible o perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.

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

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE

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

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

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

4.2.3 Cuidados

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

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

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

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

4.3.2 Cuidados

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

PICTURE 13



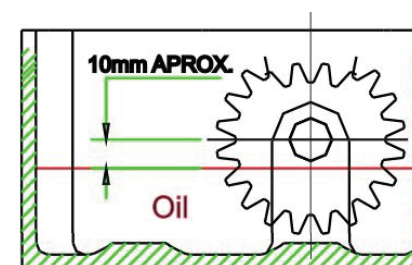
PICTURE 14



PICTURE 15



PICTURE 16



Recommended Oil Level.

TABLE 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Rollers stop during operation	Electricity shortage	Check if the plug is on its socket
	Worm and crown excessively worn out	Call Technical Assistance
	Plug or Cord with bad contact	Check the cord and the plug for contact failure
	Machine is unplugged	Plug in the machine cord
	The protection Lid is not well fitted	Correct the Protect lid position
Smoke or burnt smell	Problem with the contactor	Call Technical Assistance
	Problem with the electric motor	Call Technical Assistance
Rollers delay to turn	Starting capacitor has failed	Call Technical Assistance
Abnormal noises	Faulty bearings	Call Technical Assistance

4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela

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

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Revendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, después de LER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

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

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

4.1.2 Advertencias

El local de la llave liga / desliga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrá hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

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

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

3.3 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica , para hacerla saque el enchufe de su soquete . Antes de remover la Tapa de Protección No.01(Fig.07) , certifique de la completa parada de los Rodetes Seccionadores No.02 (Fig.08) .

Todas las partes que entran en contacto con la carne , deben ser limpias con agua caliente y jabón neutro, lavadas y secadas antes de reponerlas en la maquina .

Para las otras partes basta limpiarlas con un paño húmedo .

Abajo están las instrucciones para el procedimiento para remover las partes movibles :

3.3.1 Con la maquina desligada de la red eléctrica , retire la Tapa de Protección No.01(Fig07) y los Peines No. 01(Fig.08) .Gire el Manipulo No.02(Fig.02) hasta que las Clavillas esten en la posición vertical. Con el auxilio del Extractor de los Rodetes No.01(Fig.02) levante los Rodetes Seccionadores No.03(Fig.02) , tenga mucho cuidado con las cuchillas pues son muy afiladas .

IMPORTANTE

Observe la posición de los Rodetes Seccionadores antes de removerlos , y tome el cuidado de recolocarlos en su posición original .

3.3.2 Lave todas las partes con agua caliente y jabón neutro, enjuague y las seque antes de remontarlas en la maquina .

3.3.3 Nunca use objetos duros como cuchillas , tenedores , o otros para limpiar pedazos de carne presos entre las cuchillas succionadoras . Use un cepillo de nylon para hacer su remoción y la limpieza .

6. GENERAL ADVICES

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

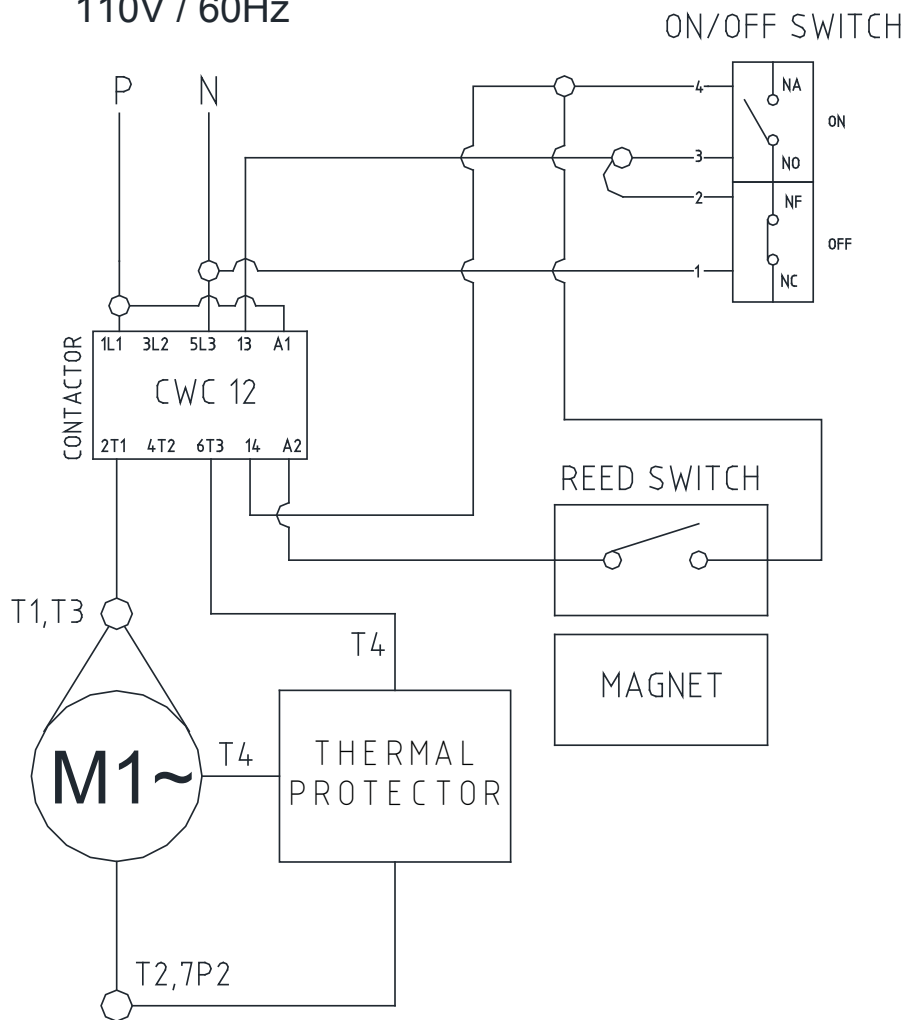
- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs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

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

7. ELECTRIC DIAGRAM

ELECTRICAL NETWORK

110V / 60Hz



Retire un Rodete de cada vez (Fig 10/11) .

Obs. : Para la colocación de los Rodetes , siga el procedimiento inverso .

FIGURA 07

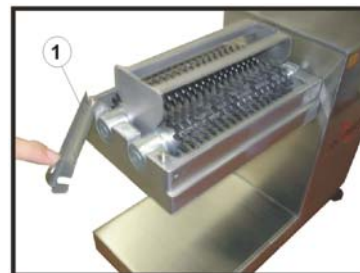


FIGURA 08

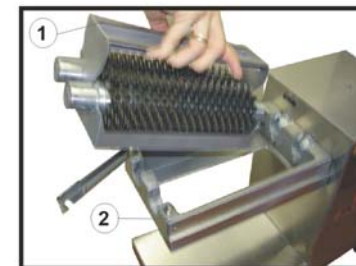


FIGURA 09

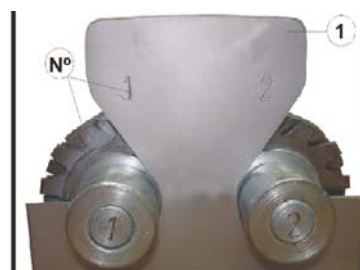


FIGURA 10

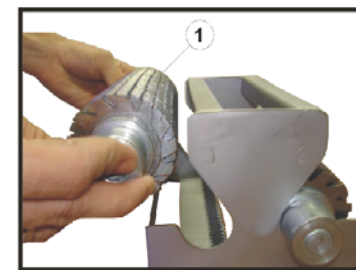


FIGURA 11



FIGURA 12

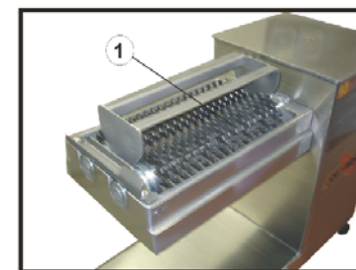
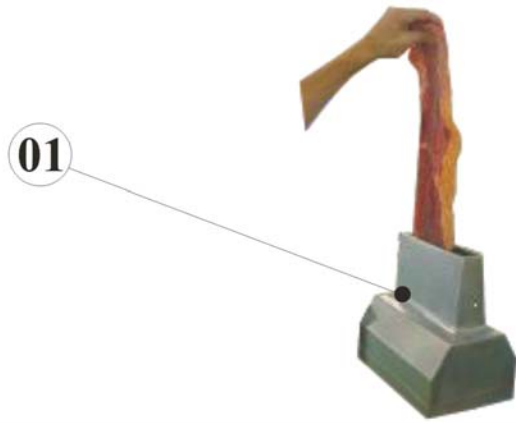


FIGURA 06



3. OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

Asegurese que la Tapa de Protección No. 01 (fig 04) este debidamente encajada . Para ligar la maquina debese apretar la Llave Liga/Desliga No.02 (Fig. 04) que se encuentra en el Gabinete de la maquina No.04 (Fig.04) , que se encuentra en el Gabinete No.02(Fig.04)

3.2 Retirada y Colocación de Rodetes y Peines

IMPORTANTE
Desligue la maquina de la red eléctrica , cuando desee retirar cualquier de sus parte removibles . Espere la parada completa de los Rodetes Seccionadores No.03 (Fig. 02) antes de retirar la Tapa de Protección No.01(Fig.07).

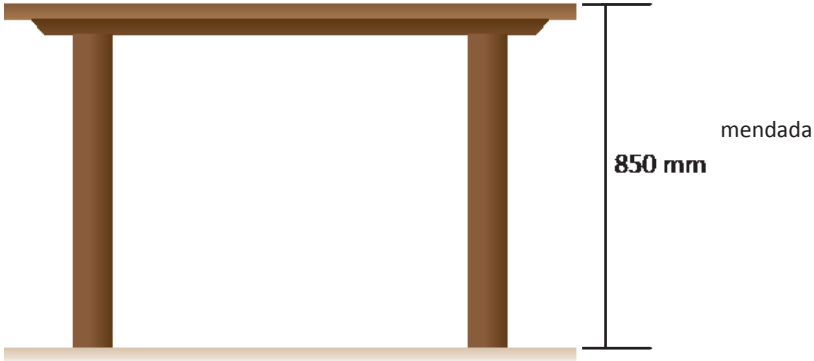
Esta es una operación simples , pero requiere un cuidado especial por parte del operador, para que no ocurra ningún accidente .

Levante la Tapa de Protección No.01(Fig.01)

Provea enlazar la Traba de los Rodetes No.01(Fig.07)

Retire el Extractor de Rodetes No.01(Fig.08) levantando antes su parte de atrás , de manera que salga inclinado desde el Soporte de los Rodetes No.02(Fig.08) , coloque el extractor No.01 (Fig.09) sobre una base plana . Note que cada Rodete posee en la parte de atrás un No. que corresponde a su correcta posición en el Extractor de rodetes (Fig.09) .

FIGURA 05



2.2 Pre Operación

Verifique si la Ablandadora está firme en su posición . Antes del uso debese lavar con agua y jabón neutro a las partes removibles , enjuague , y las seque antes de reponerlas en la maquina .

IMPORTANTE
Siempre use los Peines durante el procesamiento de la carne.

2.3 Procedimiento para la Alimentación

ATENCIÓN
Bajo ninguna circunstancia use instrumentos para empujar la carne para adentro de la Tapa de Protección No.01 (Fig.07) .

La Ablandadora de Carne INT90S es una maquina que trabaja a BAJA ROTACIÓN . Su uso es simples pero es necesaria la total atención del operador para evitar accidentes de cualquier tipo.

Coloque la carne que debe ser procesada en la abertura de la Tapa de Protección No.01 (Fig.07) y sueltela libremente para el interior de la maquina .

Ablanda carnes con hasta 20cm de ancho por 2 cm de espesor.

TABLA 01

Característica	Unidad	INT90S
Producción Mediana	kg.h	hasta 400
Voltaje	V	110/220
Corriente Eléctrica	A	11,7
Frecuencia	Hz	50 o 60 (*)
Potencia	CV	0,5
Consumo	Kw.h	0,37
Altura	mm	530
Ancho	mm	470
Profundidad	mm	220
Peso Neto	kg	27
Peso Bruto	kg	29
Lubrificación	ml	250

(*) La frecuencia será única , de acuerdo con la frecuencia del motor .

2. INSTALACIÓN Y PRÉ – OPERACIÓN

2.1 Instalación

Para un buen desempeño de la maquina , la Procesadora de Alimentos debe ser instalada sobre una superficie estable con aproximadamente 850 mm de altura Fig.05. Verifique el voltaje de la red eléctrica donde se conectará el enchufe , si es 110 o 220 V . Si necesario ajuste el voltaje al voltaje de la red eléctrica .

El cable de alimentación posee un enchufe con dos clavijas redondas y un hilo de aterramiento - hilo tierra . Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en operación el equipo .

Para retirar la Tapa de Protección No.1 (fig. 1) haga un movimiento vertical hacia arriba. Movimientos laterales pueden perjudicar la maquina.

Antes de retirar la Tapa de Protección certifíquese que la maquina esté completamente parada , y con el plug desconectado del socket de la red eléctrica.

INDICE

1. INTRODUCCION	22
1.1 Seguridad	22
1.2 Componentes Principales.....	23
1.3 Características Técnicas	24
2. INSTALACIÓN Y PRÉ – OPERACIÓN.....	24
2.1 Instalación	24
2.2 Pre Operación	25
2.3 Procedimiento para la Alimentación	25
3. Operación.....	26
3.1 Accionamiento.....	26
3.2 Retirada y Colocación de Rodetes y Peines.....	26
3.3 Limpieza	28
4. NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	29
4.1 Practicas Básicas de Operación	29
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.	30
4.3 Inspección de Rutina	30
4.4 Operación	31
4.5 Después de Terminar el Trabajo	31
4.6 Manutención	31
4.7 Aviso	31
5 ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	32
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	32
6 CONSEJOS GENERALES	34
7. DIAGRAMA ELÉCTRICO	35
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE	36
SKYFOOD’S LIMITED WARRANTY	38
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO	39
GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD	42

1. INTRODUCCION

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente , las Ablandadoras de Carne Modelo ABI son maquinas potencialmente PELIGROSAS . La manutención , la limpieza o otra cualquier actividad de servicio , solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas , y con la maquina desconectada de la red eléctrica . Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes :


.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte movable , para hacer la limpieza , la manutención o otro cualquier servicio .

1.1.2 Al manipular los Rodetes No.03(fig.02) tenga mucho cuidado pues tienen cuchillas afiladas . Para retirarlos use el Extractor de Rodetes No.01 (Fig. 02)

1.1.3 Nunca usar instrumentos para colocar la carne al interior de la Tapa de Protección No. 05 (Fig.04) .

1.1.4 Nunca retire la Tapa de Protección No.05 (Fig.04) sin estar seguro que los Rodetes Seccionadores No.03(Fig.02) estén completamente parados .

1.1.5 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina . Para limpiar las partes no removibles , use un paño húmedo .



ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION

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

34696.1

1.2 Componentes Principales

La Ablandadora de Carne Modelo INT90S es una maquina de mesa , ideal para procesar carne de res, sin huesos y que no sean congeladas .

La mayoría de los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función , como aluminio pulido ,acero inoxidable y plástico atoxico, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SKYFOOD .

FIGURA 01



- 01 - Tapa de Protección
- 02 - Soporte de los Rodetes
- 03 - Tapa del Gabinete
- 04 - Gabinete
- 05 - Llave Prende/desliga

FIGURA 02

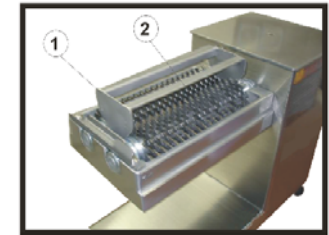


FIGURA 03

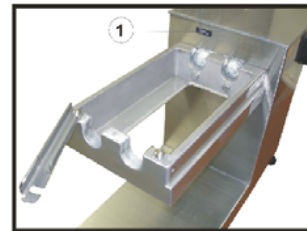


FIGURA 04

