



***Instructions Manual / Manual de Instrucciones***

**CAUTION!**  
HAZARDOUS MOVING PARTS  
Disconnect Power Before  
Cleaning or Servicing



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



***Food Processor / Procesadora de Alimentos***

***Model / Modelos***

***PA-11S***

**Office**  
Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603

sales@skyfood.us - www.skyfood.us  
**TOLL FREE 1-800-503-7534**



# SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH	_____	01
2. ESPAÑOL	_____	10



***PA-11S***

# SUMMARY

1 Main Precautions	2
2 Main Components	3
3 Technical Characteristics	4
4 Available Discs	4
5 Installation	4
6 Pre-Operation	5
7 Operation	5
7.1 How to place the discs	6
7.2 How to feed the Processor	6
8 Cleaning	7
9 Problems Analysis and Solution	8
10 How to sharpen the knife blades	8
11 General Advices	9
12 Electrical Diagram	9
13 General Advice	9

## Registro de Garantía



## Preguntas sobre como llenar este formulario?

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

**Devuelva el formulario completo a la:**

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

**O fax formulario a:**

305-866-2704

## 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 sirven alimentos        |
| <input type="checkbox"/> Carnicería                                      | <input type="checkbox"/> Otros negocios que vende, pero no sirven comida      |
| <input type="checkbox"/> Abastecimiento                                  | <input type="checkbox"/> Pizzerías (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 la 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 número 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 en: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ ( mm / dd / yyyy )

\* Adquirido en: \_\_\_\_\_  
Nombre de la compañía

\* Indica que el campo es obligatorio.

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

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

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

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

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: [www.skyfood.us](http://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](http://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.

**WARNING TO PROPRIETORS AND OPERATORS**

The Food Processor has been designed to process foods with efficiency and safety . However , as much well trained should be an operator, the possibility of a serious accident exists . It is the proprietor responsibility to assure a safe and correct operation, following the instructions of the present Manual and the local laws .

**01- MAIN PRECAUTIONS**

The Food Processor may be a dangerous machine when incorrectly used. Cleaning and maintenance shall be made only by skilled operators. Therefore to avoid accidents read carefully all the following instructions :

TO BE USED only by skilled operators .

BEFORE cleaning or maintenance unplug the machine from electric power source .

NEVER use tools not belonging to the machine to help operation .

BEFORE to switch ON the machine check if the Disc No. 01 (Pic.03)and the Lid No. 02 (Pic.01)are duly held on their position .

NEVER remove the Lid before the machine is completely still .

NEVER put the hand inside the feeding throat , nor inside the processed food exit opening. Keep hands away from any moving parts .

NEVER switch ON the machine with wet hands or clothes .

NEVER throw water or other liquids directly on the motor , electric switch , or any other electrical component .

ALWAYS install the machine in a wide and clear working area , far from the reach of children and visitors .




NEVER operate the machine without its warning labels and the Instruction Manual out of reach .

NEVER let the machine alone during operation .

ALWAYS ground the machine in accordance with local rules .

STOP the machine immediately if unusual noises are heard, or when having the feeling that some kind of accident might occur .

CONTACT your dealer, if any problem arises when installing or operating the machine .

		
<b>ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.</li> <li>- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.</li> <li>- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.</li> </ul>		



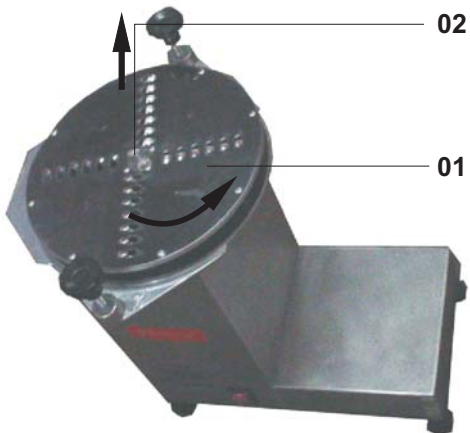
Picture - 01

- 1 Stump
- 2 Lid with feeding throats
- 3 Cabinet
- 4 ON/OFF switch
- 5 Handle
- 6 Warning Label
- 7 Collecting Bowl
- 8 Lid fastener



Picture - 02

- 01 -Lid with feeding throats



Picture - 03

- 1 - Disc
- 2 - Central shaft

#### 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](http://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 ly accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITADE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por perdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier perdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.

### 3. Technical Characteristics

**Table - 01**

<b>Characteristics</b>	<b>Unit</b>	<b>PA-11S</b>
<i>Average Production</i>	[Lb/h]	550
<i>Voltage</i>	[V]	110/220
<i>Frequency</i>	[Hz]	50 or 60 (*)
<i>Power Rating</i>	[Hp]	1
<i>Consumption</i>	[kW/h]	0,4
<i>Height</i>	[Inches]	30 ½"
<i>width</i>	[Inches]	15"
<i>length</i>	[Inches]	17"
<i>Net weight</i>	[lb]	54
<i>Gross weight</i>	[lb]	72

**(\*) Observation : the frequency will be the frequency indicated on the motor**

### 04 AVAILABLE DISCS

The Food Processor is a machine capable to produce several different cuts , as slicing , shredding and grating . It may process practically almost all kind of product , maintaining their nutritional properties and color .

The below Table 02 shows all the available discs for this unit, as well as, give their sizes and part numbers:

**Table - 02**

<b>Name</b>	<b>Aprox. Cutting Size</b>	<b>Code Number</b>
<i>Shredder 3</i>	3mm diameter	51002.5
<i>Shredder 5</i>	5mm diameter	51003.3
<i>Shredder 8</i>	8mm diameter	51004.1
<i>Slicing 1,5</i>	1,5mm thick	50999.0
<i>Slicing 3</i>	3mm thick	51000.9
<i>Grater</i>	-	51005.0

### 05 INSTALLATION

The Food Processor shall be installed on a steady and flat surface . The installation shall be made only by qualified or experienced personnel . The surface should be 850 mm high above floor level.

Check the voltage . The motor voltage shall be the same as the voltage of the electric network . If the machine voltage is not the same as the electric network voltage , use the Voltage Selector Switch No.05 (Pic.01) placed under the machine bottom . Grounding is mandatory , do it in accordance with the local rules .Contact your dealer in case any problem or question arises during installation .

## 06 PRE-OPERATION

### IMPORTANT

Before to place the lid on top of the cabinet check and be sure that the disc is correctly fitted , in order to avoid damages to the machine .

The machine shall be steady , no movement is supposed to be allowed on the supporting surface .Wash all the parts in contact with the food with neutral soap and hot water, then dry them .

The equipment is now ready to be used.

## 07 OPERATION

### IMPORTANT

**Switch OFF the machine when it is desired to change the Disc . Be sure the machine is completely still before to remove the lid .**

### OBSERVATION

**FOR YOUR OWN SAFETY READ ALL THE SAFETY LABELS FIXED ON THE MACHINE .**



### ATENÇÃO

- Esta máquina possui partes girantes.
- Não introduza a mão nesta abertura com a máquina em funcionamento, ou até a completa parada do disco.

### ATTENTION

- This machine has turning parts.
- Do not put your hands into this gap with the running machine or until it is completely stopped.

### ATENCIÓN

- Esta máquina posee partes girantes que cortan.
- No introduzca la mano en esta abertura cuando la máquina esté en funcionamiento o hasta la completa parada del disco.

Be sure that the Lid No.02 (pic.01) is correctly fastened . To Switch ON the machine use the red ON/OFF button Switch No.04 (Pic.01) on the side of the Cabinet .

### 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:

305-866-2704

### 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.



## 7.1 How to place the discs

-With the machine switched OFF and the disc still , remove the stumps No.01, and remove the Lid No.02 (Pic.01) . To remove the lid it is necessary to lose the handles No.07 (Pic.01) and turn the Lid No.02 (Pic.01) counterclockwise about  $\frac{1}{4}$  of a turn .

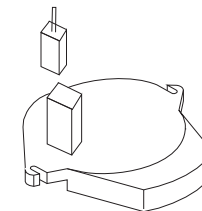
-Be careful with the Disc. Grab the desired Disc and fit it on the Central Shaft No.02 (Pic.03) turning it counterclockwise to have it perfectly fastened .

-Fit the Lid No.02 (Pic.01) and be sure it is perfectly fastened, tightening the handles No.06 (Pic.01) .

## 7.2 How to feed the Processor

**IMPORTANT**  
**NEVER** use tools not belonging to the machine to help operation, and particularly do not use the hands . Use always the Stumps No.01 and No.06 (Pic.01) to feed the machine.

**Use the Stumps as the below Picture**



**CORRECT way**

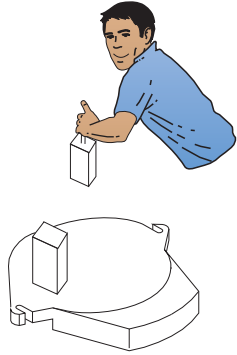
The Food Processor PA-11S is a machine operate at high speed, therefore they shall be fed fast .

To feed the machines remove the Stump No.01(Pic.01) place the product to be processed inside the correct throat and push it down , always use the proper Stump . To process small vegetables , such as , carrots , cucumbers or similar use the small throat with the small stump .

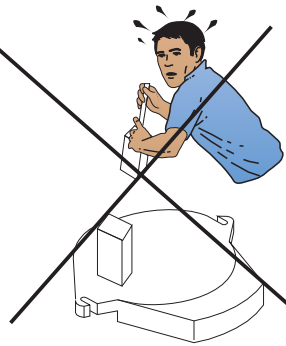
**IMPORTANT**

**Never use too much force to push the aliments down with the Stump. To obtain a better performance use refrigerated aliments**

**CORRECT WAY**



**WRONG WAY**



**08 CLEANING**

**IMPORTANT**

**BEFORE to clean the machine unplug it from the electric network . Always be sure that the Disc is completely still.**

All the removable parts shall be washed with neutral soap and hot water .

Follow the below steps to remove these parts :

- Switch the machine OFF , and then unplug it from electric network .
- Remove the Stumps No.01 (Pic.01) and the Bowl No.08 (Pic.01).
- Lose the handles No.06 (Pic.01) .
- To remove the Lid and proceed as shown on Picture 02 .
- Do be careful with the Disc knives . Grab the Disc and turn it counterclockwise , and then lift it .
- Wash the removable parts with hot water and neutral soap . Using a wet cloth clean the Cabinet and the Disc housing . Then dry them .

**IMPORTANT**

**Do be careful with the knives , when washing the Discs .**

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](http://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](http://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 2<sup>nd</sup>, 2016.

**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](http://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

The Processors has been designed to need a minimum maintenance . However some problems may arise due to normal wear during the machine life . If some problem arises with your Food Processor , check Table 03 , where some possible solutions are recommended.

\* Service life – 2 years for regular work shift

TABLE 03

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Irregular cutting	Bunt blades	Sharpen blades as per item No.10 ( How to sharpen blades )
The disc stops during operation	Electric power shortage	Check if the plug is into its socket
	Internal or external electric wiring problem	Call the dealer
Smoke or burnt smell	Electric motor or other electric parts problem	Call the dealer
The machine switches ON but the disc delays to start moving	Motor capacitor failed	Call the dealer
Unusual noises	Disc not correctly fitted. Bearing Failure. Lid not fastened .	Remove the lid and replace the Disc. Call the dealer. Tight the handles
Lid leakage	Handles No. 7 (Pic.01) are loose . To much dirt between	Tight the handles No.07(Pic.01) Clean the machine

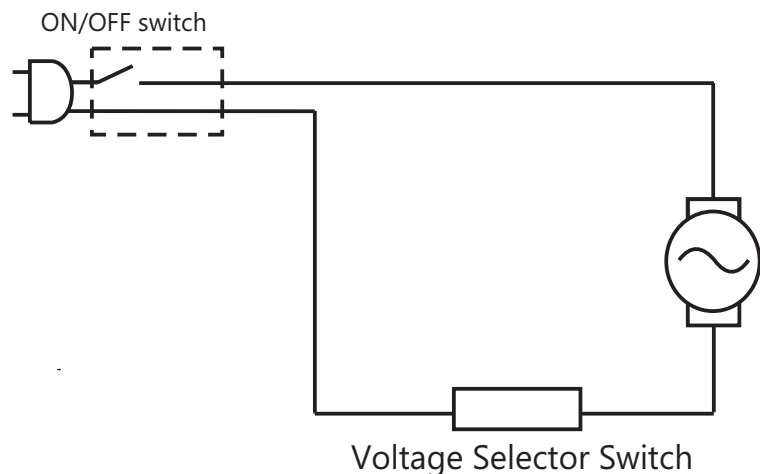
**10 HOW TO SHARPEN THE KNIFE BLADES**

**The blades may be removed , therefore may be easy sharpened , however special attention must be given to keep the right original cutting angle .The blades must be sharpened using a sharpening stone or a thin sandpaper . Use a screw driver to remove the blades .**

## 11 GENERAL WARNINGS

- ALWAYS** switch OFF the machine before maintenance or cleaning .
- CLEAR** enough space around the machine to avoid accidents .
- KEEP FLOORS** dry . Wet floors may cause to slip .
- ALWAYS** switch OFF the machine when electricity is cut out .
- NEVER** allow dirt or water get inside electrical or mechanical components .
- DO NOT** change the original characteristics of the machine .
- DO NOT** remove safety and identification labels .

## 12. ELECTRICAL DIAGRAM MODELS PA-11S



## 13. 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.

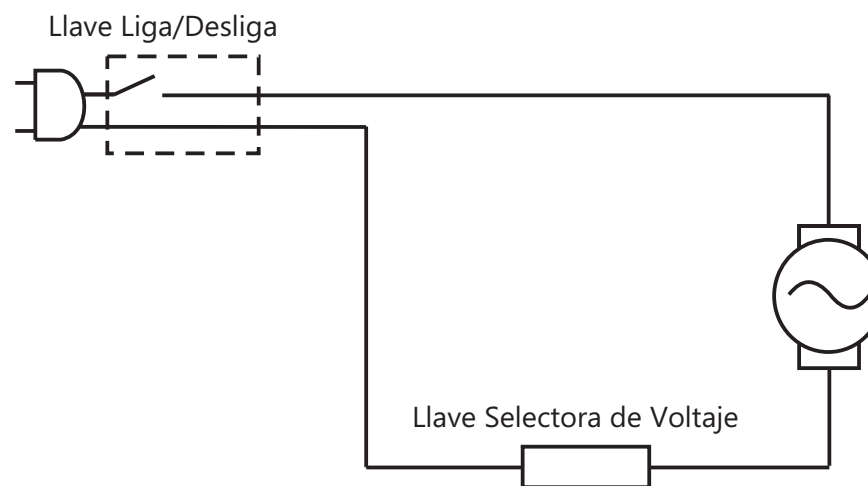
- SKYFOOD is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs 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.

## 11 - AVISOS GENERALES

- SIEMPRE** desligue la maquina antes de la limpieza y manutención.
- PROVIDENCIE** espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar accidentes.
- SIEMPRE** mantenga el suelo seco. Suelos mojados pueden causar deslizamientos.
- SIEMPRE** desligue la maquina cuando hubiera caida de energia.
- NUNCA** deje suciedad o agua entrar en los componentes electricos y mecanicos de la maquina.
- NO** modifique las características originales de la maquina.
- NO** remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.

## 12 - DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS PA-11S



## 13. 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.

## Tabla - 03

Problemas	Causas	Soluciones
* Corte Irregular.	* Cuchillas sin corte.	* Afile las cuchillas conforme indicado en el ítem N°10. (Como afilar las
* El disco para durante la operacion.	* Falta de Energia electrica en el edificio.  * Problema en el circuito electrico interno o externo de la maquina.	* Averigue si el enchufe esta conectado a la red  * Llame a su Distribuidor.
* Olor de quemado o Humo.	* Problema en el motor o otras partes electricas..	* Llame a su Distribuidor.
* La maquina liga, pero el disco demora a girar.	* Capacitor de arranque del motor defectuoso.  * Correas deslizando.	* Llame a su Distribuidor.
* Ruídos anormales.		* Remova la Tapa y la r e p o s i c i o n e correctamente.  * Llame a su Distribuidor.  * Apriete los Manipulos (N°07) Fig.01.
* Vaciamiento por la Tapa.	* Los Manipulos ( N°07) Fig.01 estan flojos.  * Acumulo de suciedad entre la Base N°10 (Fig.01) y la Tapa N°2 (Fig.01).	* Apriete los Manipulos (N°07) Fig.01.  * Haga la limpieza conforme indicado en el

## INDICE

<b>01 - Principales Precauciones</b> . . . . .	<b>.11</b>
<b>02 - Principales Componentes.</b> . . . . .	<b>.12</b>
<b>03 - Datos Tecnicos</b> . . . . .	<b>.13</b>
<b>04 - Discos Disponibles</b> . . . . .	<b>.13</b>
<b>05 - Instalacion</b> . . . . .	<b>.13</b>
<b>06 - Pre-Operacion</b> . . . . .	<b>.14</b>
<b>07 - Operacion</b> . . . . .	<b>.14</b>
7.1 - Como colocar el Disco . . . . .	<b>.15</b>
7.2 - Procedimiento para la Alimentacion . . . . .	<b>.15</b>
<b>08 - Limpieza</b> . . . . .	<b>.16</b>
<b>09 - Análise y Resolucion de problemas</b> . . . . .	<b>.16</b>
<b>10 - Como afilar las cuchillas</b> . . . . .	<b>.17</b>
<b>11 - Avisos Generales</b> . . . . .	<b>.18</b>
<b>12 - Diagrama Electrico</b> . . . . .	<b>.18</b>
<b>13 - Consejos Generales</b> . . . . .	<b>.18</b>

### 10 - COMO AFILAR LAS CUCHILLAS

Las cuchillas son removibles, por lo tanto, pueden ser facilmente afiladas, sin embargo, debese tener especial atencion para mantener el angulo de corte. Las cuchillas deben ser afiladas con una lija delgada o con una piedra de afilar. Use una llave de tornillos para remover las cuchillas.

## AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

La Procesadora de Alimentos es desarrollada para procesar alimentos eficientemente y con seguridad. Aunque el usuario sea bien entrenado y supervisado existe la posibilidad de un serio accidente. Es responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada correctamente y seguramente, siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales.

### 01 - PRINCIPALES PRECAUCIONES

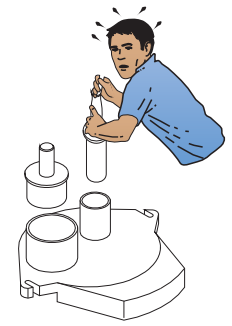
Las Procesadoras de Alimentos PA-11S pueden ser maquinas potencialmente peligrosas cuando usadas incorrectamente. Limpieza, manutención o servicio deben ser hechos solamente por operadores experientes. Por lo tanto, lea todas las siguientes instrucciones con atención para evitar accidentes:

PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE por operadores calificados.  
ANTES de la limpieza y manutención de la maquina la desconecte de la red electrica.  
NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en la operación.  
ANTES de ligar la maquina averigüe si el Disco no.01 (Foto 03) y la Tapa no.02 (Foto 01) están propiamente seguros en sus posiciones.  
NUNCA remova la Tapa antes de la parada completa del Disco.  
NUNCA ponga las manos dentro de las Entradas de Alimentación ni en la salida del producto procesado. Mantenga las manos lejos de las partes movibles de la maquina.  
NUNCA conecte la maquina a la red electrica con las manos o ropas mojadas.  
NO USE ropas con mangas largas y anchas durante la operación.  
NUNCA chorree agua o otro liquido directamente al motor, llave electrica o en cualquier otro componente electrico.  
SIEMPRE instale el equipo en una area de trabajo con luz y espacio adecuados y lejos de niños y visitantes.  
NUNCA opere la maquina sin las calcomanias de Atención y sin el Manual de Instrucciones al alcance del usuario.  
NUNCA deje la maquina trabajando sola.  
SIEMPRE aterrie la maquina adecuadamente de acuerdo a las reglas locales.  
PARE la maquina inmediatamente si Usted escuchar ruidos anormales o sentir que accidentes pueden ocurrir.  
CONTACTE a su Distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación y/o operación de esta maquina.



**IMPORTANTE:**  
*No haga mucha fuerza para empujar el alimento para abajo con el Empujador. Para obtener un mejor desempeño use alimentos refrigerados.*

**Modo INCORRECTO**



### 08 - LIMPIEZA

**IMPORTANTE:**  
**ANTES de la limpieza de la maquina desconectela de la red electrica. Siempre esté seguro que el Disco está completamente parado antes de remover la Tapa.**

Todas las partes removibles de la maquina deben ser lavadas con agua caliente y jabón neutro.

Siga los siguientes pasos para remover las partes removibles de la maquina:

- Desligue la maquina y en seguida desconecte el enchufe de la red electrica.
- Remova los Empujadores no.01 y no.06 (Foto 01) y el Recipiente no.09 (Foto 01).
- Afloje los Manipulos no.07 (Foto 01).
- Para remover la Tapa haga como indicado en la Foto 02.
- Cuidado con las cuchillas de los Discos, agarre el Disco y lo gire en el sentido anti horario y en seguida lo tire para arriba.
- Lave todas las partes removibles con agua caliente y jabón neutro, y con un paño húmedo limpie el Gabinete y el Soporte de los Discos. En seguida los seque.

**IMPORTANTE:**  
**Atención al lavar los Discos por sus partes cortantes.**

### 09 - Análise Y RESOLUCION DE PROBLEMAS

Los Procesadores de Alimentos fueran proyectados para necesitaren el minimo de manutencion. Por lo tanto, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por el uso del equipo.

Caso haya algun problema con su Procesador de Alimentos, verifique la Tabla-03, donde estan descritas algunas posibles soluciones recomendadas.

\* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

## 7.1 - Como colocar el Disco

-Con la maquina desligada y el Disco parado, remova los empujadores no.01 y no.06 (Foto 01) y remova la Tapa no.02 (Foto 01). Para remover la Tapa es necesario aflojar los Manipulos no.07 (Foto 01) y girar la Tapa no.02 (Foto 01) en el sentido anti horario por aproximadamente ¼ de vuelta.

-Tenga cuidado con el Disco. Agarre el Disco deseado y lo encaje en el Eje Central no.02 (Foto 03) girandolo en el sentido anti horario para obtener su perfecto trabamiento.

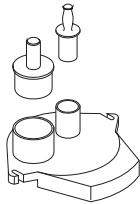
-Encaje la Tapa no.02 (Foto 01) asegurandose que la misma quede perfectamente trabada, para eso apriete los Manipulos no.07 (Foto 01).

## 7.2 - Procedimiento para la Alimentación

### IMPORTANTE:

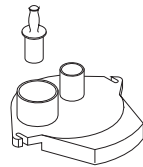
**NUNCA** use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en la operación, mucho menos las manos. Use siempre los Empujadores no.1 y no.06 (Foto 01) para la referida operación.

Use los Empujadores conforme Figura abajo.



Modo CORRECTO

Nunca use el Empujador Pequeño en la entrada Grande, pues daños irreparables hibán ocurrir.



Modo INCORRECTO

Los Procesadores de Alimentos PA-11S son maquinas que trabajan en alta velocidad, por lo tanto necesitan ser igualmente alimentadas.

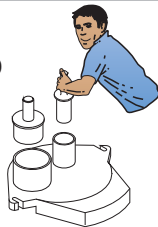
Para alimentar la maquina remova el Empujador no.01 o el no.06 (Foto 01), coloque el producto a ser procesado dentro de la debida Entrada de Alimentación y lo empuje para abajo usando siempre el Empujador.

Para procesar alimentos pequeños como: zanahoria y similares, use la entrada más pequeña.

### IMPORTANTE:

**No haga mucha fuerza para empujar el alimento para abajo con el Empujador. Para obtener un mejor desempeño use alimentos refrigerados.**

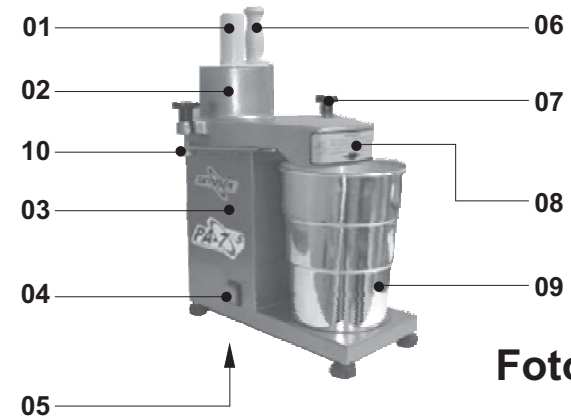
Modo CORRECTO



Modo INCORRECTO

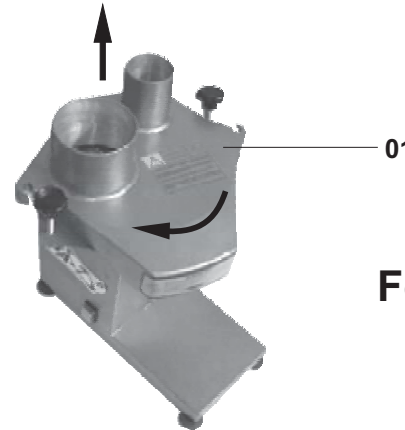


## 02 - PRINCIPALES COMPONENTES



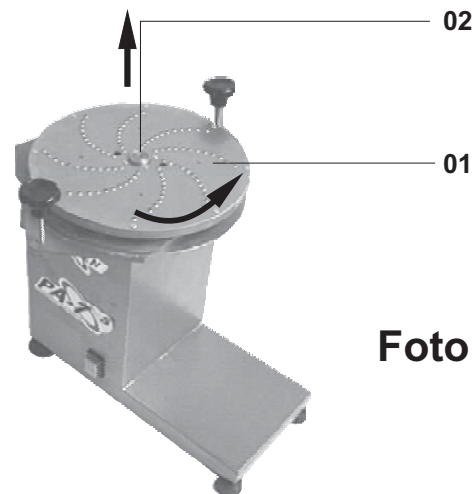
- 1 Empujador Grande
- 2 Tapa con Entradas de Alimentación
- 3 Gabinete
- 4 Llave Liga/Desliga
- 5 Llave Selectora de Voltaje
- 6 Empujador Pequeño
- 7 Manipulo
- 8 Etiqueta de Precauciones
- 9 Recipiente
- 10 Traba de la Tapa

Foto - 01



1 - Tapa con Entradas de Alimentación

Foto - 02



- 1 Disco
- 2 Eje Central

Foto - 03

## 03 - DATOS TECNICOS

Tabla - 01

Características	Unidad	PA-11S
Produccion Media	[kg/h]	250
Voltaje	[V]	110/220
Frecuencia	[Hz]	50 ou 60 (*)
Potencia	[CV]	1
Consumo	[kW/h]	0,4
Altura	[mm]	775
Anchura	[mm]	380
Profundidad	[mm]	455
Peso Neto	[kg]	22
Peso Bruto	[kg]	24

(\*) La frecuencia será única, vea la Etiqueta de Datos Tecnicos que está en la maquina, para correcta frecuencia.

## 04 - DISCOS DISPONIBLES

Los Procesadores de Alimentos son maquinas capaces de hacer diversos tipos de cortes, tales como: rodajas, deshilados y rallados. Ellos pueden procesar practicamente casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, colores y jugos, evitando el perjuicio.

En la Tabla 02 están descritos los Discos Disponibles, bién como las dimensiones de corte y el codigo de los mismos.

Tabla - 02

Denominacion	Dimension del Corte Aproximada	Codigo
Disco Deshilador 3	Diametro de 3mm	16521.2
Disco Deshilador 5	Diametro de 5mm	16522.0
Disco Deshilador 8	Diametro de 8mm	01620.4
Disco Cortador 1,5	Espesor de 1,5mm	16623.9
Disco Cortador 3	Espesor de 3mm	16524.7
Disco Rallador	x-x-x-x-x-x	16525.5

## 05 - INSTALACIÓN

Las Procesadoras de Alimentos deben ser instaladas en una superficie nivelada, non derrapante. Solamente personas calificadas y/o experientes deben hacer la instalación. La altura de la superficie del soporte debe ser de 850mm.

Verifique el voltaje. El voltaje del motor debe ser el mismo que lo de la red electrica. Si el voltaje de la maquina no corresponde al voltaje de la red electrica cambie el voltaje de la maquina a traves de la Llave Selectora de Voltaje no. 05 (Foto 01) que se encuentra debajo de la maquina. Atierre la maquina correctamente de acuerdo a las reglas locales. Contacte a su Distribuidor si Usted tiene alguna pregunta o problema en instalar la maquina.

## 06 - PRE-OPERACIÓN

### IMPORTANTE:

Antes de colocar la Tapa sobre la maquina averigue si el Disco está bién posicionado, evitando así daños a la maquina.

Averigue si la maquina esta firme en su posición, no es permitido movimiento en la superficie del soporte. Lave todos las partes que entran en contacto con alimentos con agua caliente y jabón neutro, y las seque.

Su equipo está ahora listo para ser usado.


## 07. OPERACIÓN

### IMPORTANTE:

Desligue la maquina siempre que desear cambiar los discos. Espere hasta la parada completa del Disco antes de remover la Tapa.

### OBSERVACIÓN

PARA SU SEGURIDAD LEA TODAS LAS ETIQUETAS FIJADAS EN LA MAQUINA.



### ATENÇÃO

- Esta máquina possui partes girantes.
- Não introduza a mão nesta abertura com a máquina em funcionamento, ou até a completa parada do disco.

### ATTENTION

- This machine has turning parts.
- Do not put your hands into this gap with the running machine or until it is completely stopped.

### ATENCIÓN

- Esta máquina posee partes girantes que cortan.
- No introduzca la mano en esta abertura cuando la máquina esté en funcionamiento o hasta la completa parada del disco.

Este seguro que la Tapa no.02 (Foto 01) estea debidamente trabada. Para ligar la maquina use el botón rojo no.04 (Foto 01) que está hubicado en el lateral de la maquina.