



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-141

Office

Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH	_____	01
2. ESPAÑOL	_____	15



PA-141

Instructions Manual

SUMMARY

1. Introduction	2
1.1 Safety	2
1.2 Main Components	3
1.3 Technical Characteristics	4
1.4 Available Plates	4
2. Installation and Pre operation	4
2.1 Installation	4
2.2 Pre operation	5
2.3 Plates Selection	5
3. Operation	6
3.1 Starting	6
3.2 Placing the Plates	6
3.3 Operating Procedures	7
3.4 Cleaning	7
4. General Safety Practices	9
4.1 Basic Operation Procedures	9
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching the Machine On	10
4.3 Routine Inspection	11
4.4 Operation	11
4.5 After Finishing the Work	11
4.6 Maintenance Operation	12
5. Analysis and Problem Solving	12
5.1 Problems, Causes and Solutions	12
5.2 Adjusting and Replacing Components	13
5.3 Electric Diagram	13
6. General advices	14

Registro de Garantía



IMPORTANTE:
Solamente para productos de las marcas



Información del Usuario

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 512
North Miami, FL 33181 - USA

O fax formulario a:

305-866-2704

* 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 servir 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 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.

1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used this equipment is a potentially **dangerous** machine. Maintenance, servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people. Plug has to be off outlet during any of these operations.

Below instructions shall be respected to avoid accidents :

1.1.1 Unplug the equipment when removing movable parts, cleaning, maintenance, or any other service.

1.1.2 Never use tools no belonging to the machine to help operation.

1.1.3 Before to switch on the machine make sure the Plate # 03 (Pic. 02) and the Plate Chamber #02 (Pic.01) are solidly placed in their positions.

1.1.4 Never spray water directly towards the machine.

1.1.5 During operation, never wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists .

1.1.6 Never introduce your fingers or any other object other than the Pusher #01 (Pic.01) inside the throat , nor inside the processed product way out opening.

ATTENTION

The machine has turning parts. Do not introduce the hand inside this opening when the machine is running, nor before the machine is completely stopped.

1.1.7 Never open the Plate Chamber # 02 (Pic. 01) before to be absolutely sure the Plate #03 (Pic. 01) stopped.

1.1.8 Keep hands away from moving parts

1.1.9 Never turn on the machine with damp clothes or feet

1.1.10 When installing the machine do not forget to ground it.

		
ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION		
- Antes de efetuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.		
- 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.		

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.

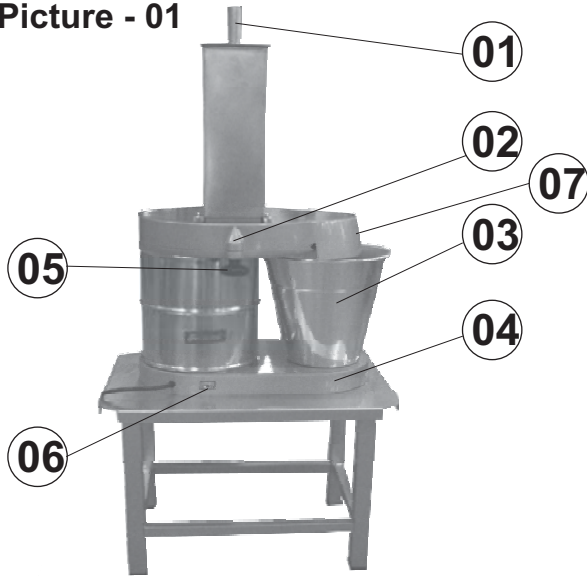
SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

Actualización :

Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 2 de Mayo 2016.

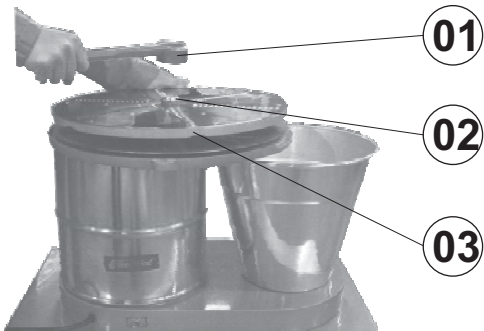
1.2 MAIN COMPONENTS

Picture - 01



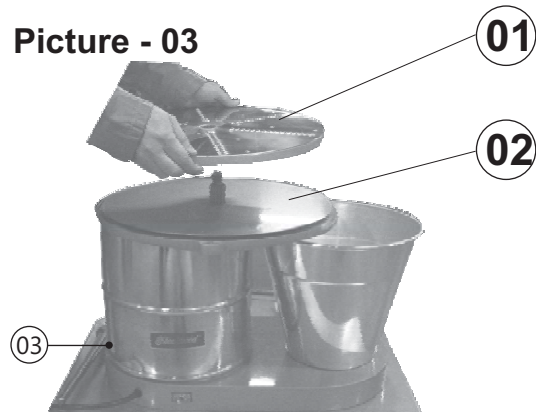
- 01 – Pusher
- 02 – Plate Chamber
- 03 – Collecting Bowl
- 04 – Base
- 05 – Handle
- 06 – ON/OFF Switch
- 07 – Attention Sticker

Picture - 02



- 01 – Fixing Wrench
- 02 – Coupling Nut
- 03 – Plate

Picture - 03



- 01 – Plate
- 02 – Expelling Dish
- 03 – Voltage Selector Switch

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 dañificados 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 IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier pérdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, 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.

1.3 Technical Characteristics

Table - 01

Characteristics	Unit	PA-14
<i>Average Production</i>	[kg/h]	400
<i>Voltage</i>	[V]	110/220
<i>Frequency</i>	[Hz]	50 ou 60 (*)
<i>Power Rating</i>	[HP]	1
<i>Consumption</i>	[kW/h]	0,8
<i>Height</i>	[mm]	665
<i>Width</i>	[mm]	660
<i>Depth</i>	[mm]	530
<i>Net Weight</i>	[kg]	68
<i>Shipping Weight</i>	[kg]	81

(*) Frequency is only one, the motor nominal frequency

1.4 Available Plates

The Food Processor is a table top machine suited to produce several slicing types such as round slices, shredder, grater and able to process almost any vegetable kinds, conserving its nutritional properties, its colour and juices, besides being able to avoid losses.

Table 02 below gives the available Plates as well as cuttings dimensions and codes :

Table - 02

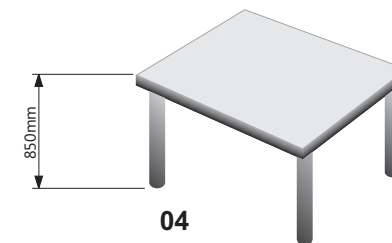
Nane	Cuttings Dimensions	Code
<i>Shredder 3 plate</i>	3 mm diameter	00158.9
<i>Shredder 5 plate</i>	5 mm diameter	00161.9
<i>Shredder 8 plate</i>	8 mm diameter	00164.3
<i>Slicer 1,5 Plate</i>	1,5 mm thick	00148.1
<i>Slicer 3 Plate</i>	3 mm thick	00152.0
<i>Grater Plate</i>	x-x	00154.6

2 Installation and pre operation

2.1 Installation

For a good performance, the Food Processor must be placed onto a leveled stable surface approximately 850 mm high .

Control the network voltage , 110 or 220 Volts.



To adjust voltage use the Voltage Selector Switch to be found on the back side of the processor Base.

Move the Switch to the desired voltage.

The power plug has 3 pins and the middle pin is the ground. It is mandatory all the 3 pins must be properly connected before to start operation.

2.2 Pre Operation

IMPORTANT
Before to start operation make sure the plate is correctly fixed, to avoid damages to the machine.

The processor shall be firm on its position.

Before first operation wash with water and neutral soap all the parts which are to be in contact with the products to be processed.

2.3 Plate Selection

The below Table 03 helps to select the correct Plate for the desired operation.

Table 03

Cutting Selection Table		
<i>BEEF</i>	SLICE SHREDS	1.5 and 3 mm slicer 3, 5, 8 mm shredder
<i>CARROTS</i>	SLICE SHREDS GRATERS	1.5 and 3 mm slicer 3, 5, 8 mm shredder GRATER
<i>CABBAGE</i>	SLICE SHREDS	1.5 and 3 mm slicer 3, 5, 8 mm shredder
<i>MUSHROOMS</i>	SLICE	1.5 and 3 mm slicer
<i>ONION</i>	SLICE	1.5 and 3 mm slicer
<i>PEPPER</i>	SLICE	1.5 and 3 mm slicer
<i>RADISH</i>	SLICE SHREDS	1.5 and 3 mm slicer 3, 5, 8 mm shredder
<i>LEAVES</i>	SLICE	1.5 and 3 mm slicer
<i>POTATOES</i>	SLICE-CHIPS STRAW	1.5 and 3 mm slicer 3, 5, 8 mm shredder
<i>ORANGES</i>	SLICE	1.5 and 3 mm slicer
<i>COCO NUTS</i>	SHREDS GRATERS	3, 5, 8 mm shredder GRATER

Warranty Registration



IMPORTANT:

Only for products of the trademark:



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 512
 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.

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

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

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

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

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

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

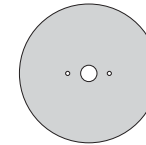
SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from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

Updates

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

IMPORTANT
The Expelling Dish Picture 04, shall always be in place together with any kind of Plate in use.

Picture - 04



EXPELLING DISH

3 Operation

3.1 Starting

IMPORTANT
Switch OFF the processor when having to change a Plate. Wait the Plate to stop completely before to remove the Plate Chamber

Make sure the Plate and the Plate Chamber are correctly locked . Start the machine using the ON/OFF Switch placed on the left side of the processor .

3.2 Placing the Plates

3.2.1. First remove the Puisher # 01 (Pic. 01) and remove the Plate Chamber# 02 (Pic. 01) lifting it, to do so remove the handles # 05 (Pic.01).

3.2.2 Fit the Fixing Wrench # 01 (Pic.02) on the Coupling Nut # 02 (Pic.02) that fix the Plate. Holding the plate with a cloth, turn the Coupling Nut counter clockwise until the nut is completely removed.

3.2.3 With care remove the Plate # 01 (Pic.03) and the Expelling Dish # 02 (Pic.03) lifting them out of the Central Shaft.

3.3 Operation Procedure

IMPORTANT

Under no circumstances use your hands nor any kind of tool to push the product to be processed inside the Plate Chamber. Use the Pusher # 01 (Pic.01).

Food Processors work at high speed, therefore they need to be fed at high speed.

To feed the processor remove the Pusher# 01 (Pic.01) and place the product to be processed inside the throat, then using the Pusher press downward.

3.4 Cleaning

IMPORTANT

Never clean the machine with the machine plugged to the electric network, unplug it before to clean. Before to remove the Plate Chamber Lid, make sure the plate is completely stop.

All the movable parts shall be removed and clean.

3.4.1 Switch OFF the machine and unplug it.

3.4.2 Remove the Pusher #01 (Pic 01) and the Collecting Bowl # 03 (Pic.01)

3.4.3 Remove the Handles # 05 (Pic.01) and the Plate Chamber # 02 (Pic.01)

3.4.4 Remove the Coupling Nut # 02 (Pic.02), the Plate # 03 (Pic.02) and the Expelling Dish # 02 (Pic 03)

3.4.5 Wash all the parts with water and neutral soap, then dry them.

3.4.6 To assemble back the movable parts follow the inverse above procedure.

ATTENTION

When washing the Plates be careful with the knives . Do not throw the plates to avoid damage to the knives.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

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

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

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

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

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

5.2 Ajuste y Sustitución de Componentes

5.2.1 Para afilar las Cuchillas

Las cuchillas son removibles, y pueden fácilmente ser afiladas. Hay que dar atención especial para que el ángulo de corte sea mantenido. Las cuchillas deben ser afiladas usando una lija fina, o una piedra de afilar. Para remover las cuchillas

Use un destornillador.

5.2.2 Correas de Transmisión

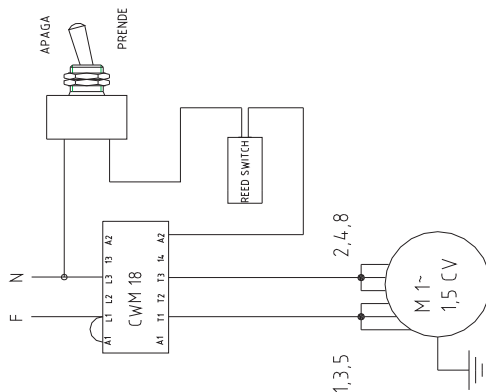
Para un buen desempeño de la maquina y para la durabilidad de las correas, ellas deberán estar en perfecta tensión. Para mejorar el acceso a las correas, coloque la maquina con los pies para arriba.

Con el auxilio de una llave de tuerca de 9/16", afloje las tuercas (00108.2) y retire los pies (00027.2) girandolos en el sentido anti horario.

Con un destornillador, retire el tornillo (00716.1), que fija la protección inferior (00116.3). Después de haber retirado la protección inferior, con una llave de tuerca de 9/16" afloje los tornillos (00241.0) y con el auxilio de una palanca de madera, empuje el motor en el sentido adecuado para que resulte la mejora de la tensión de las correas, y después apriete otra vez los tornillos.

Todos los códigos mencionados en este capítulo están en el dibujo explotado de la pagina.

5.3 Diagrama eléctrico Mod. PA -141



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.

- SKYMSEN 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.

3.4.1 Cautions with Stainless Steel:

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

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

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

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

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

IMPORTANT

Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (**hypochlorites**, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be **AVOIDED**, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel:

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wool and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion:

Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltern solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

4. General Safety Practices

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard 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 to the operator 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 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be FATAL.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a FATAL 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 giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (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 the sign has been made and responded.

Problemas

Causas

Soluções

El disco pára durante la operación	Falta de energía eléctrica	Verifique si el enchufe está en su socket, y verifique si hay energía en la red.
	Las correas del motor están patinando	Ajuste la tensión de las correas como explicado en el ítem 5.2.2 deste manual
	Contacto malo en el botón Liga/Desliga	Llame la asistencia técnica.
	Contacto malo en el enchufe o en el cable	Verifique si el cable no está interrumpido y controle los clavillos del enchufe.
El procesador no liga	Falta de energía eléctrica El enchufe del cable no está en el socket	Verifique se hay energía en la red de alimentación. Enchufe el cable en el socket
Olor a quemado o humo	Problema en el motor o en los circuitos eléctricos.	Llame el asistente técnico autorizado.
La maquina liga, pero hay demora para que el Disco comenze a girar	Falla del condensador de partida del motor. Correas patinando	Llame el asistente técnico Ajuste la tensión de las correas de acuerdo con el ítem 5.2.2 deste manual
Ruidos anormales	Rodamientos con fallas. Disco colocado de manera incorrecta	Llame el asistente técnico Corrija la colocación de los Discos.

4.6.2 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de **TOTAL SEGURIDAD**.

5 Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Procesadoras de Alimentos fueran diseñadas para que necesiten 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 Procesadora de Alimentos, verifique la Tabla 04 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

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

TABLA - 04

Problemas	Causas	Soluciones
Corte Irregular	Cuchillas sin afilar El disco utilizado o la manera de alimentación no están de acuerdo con las indicaciones del ítem 2.3 pag. 5	haga el filo de acuerdo con las instrucciones del ítem 5.2.1 (como afilar las cuchillas). Consulte el capítulo 2 de este manual y certifique que la maquina este siendo utilizada de la manera correcta.
El producto cortado se queda en el interior de la maquina	falta el plato expeledor	Coloque el plato expeledor como indicado en el ítem 2.3 deste manual.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT MODIFY original characteristics of the machine.

DO NOT REMOVE, TEAR OFF or MACULATE ANY SAFETY or IDENTIFICATION LABELS stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all 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 could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

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.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

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

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain **DO NOT** introduce 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 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

Never touch turning parts with your hands or in any other way.

NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always **TURN THE MACHINE OFF** by removing the plug from the socket before cleaning the machine.

Never clean the machine unless it has come to a **COMPLETE STOP**.

Put all components back to their functional positions before turning it **ON** again. **DO NOT** place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.3.2 Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal.

Verifique la tensión de las correas y caso presenten desgaste haga su sustitución.

Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento.

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina, pues podría causar serios accidentes. Atelo para arriba y para atrás, o cubralo con un pañuelo.

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

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

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Siempre limpie la maquina, para eso **DESLÍGUE FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE**.

Nunca limpie la maquina antes de su **COMPLETA PARADA**.

Después de la limpieza recoloque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares.

Al verificar la tensión de las correas **NO** coloque los dedos entre las correas y la polea.

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier manutención es peligrosa. **DESLIGUE LA MAQUINA DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN.**

NO ALTERE las características originales de la maquina.
 NO SUCIE, TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra a su proveedor mas próximo.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

IMPORTANTE

Lea atentamente y con cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual antes de ligar la maquina. Certifíquese de que fueran entendidas correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el proveedor.

4.2.1. Peligro
 Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos. Antes de usarlo verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos
 Certifíquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro. El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto.

4.2.3 Cuidados
 El cable de energía eléctrica, responsable por la alimentación de la maquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida. Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso
 Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas.

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 unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation. Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problems, causes and solutions

The Processors have been designed to need minimum maintenance, however, some performance failures may happen due mainly to natural worn out, caused by the use of the Saw.

If some problems arise with your Processor check Table - 04 below where there are detailed some possible solutions.

Problems	Causes	Solutions
Irregular cuttings	Blunt knives	Sharpen the knife ,see item 5.2
	Tha Plate or the feeding are not the correct, see item 2.3	Consult item 2 to check if the processor is correctly used.
The processed product remains inside the processor	Expelling Dish is missing	Place the expelling Dish

Problems	Causes	Solutions
The Plate stops during operation	Electricity shortage Motor belt skidding ON/OFF Switch bad contact Plug or cord failure	Check if plug is placed in the socket Adjust belts stretch , see item 5.2.2 Call Technical Assistance * Check cord interruption and plug pins
The Processor does not switch ON	Lack of electricity Plug is out of socket	Check electricity shortage Put plug in
Burnt smell or smoke	Problem with the motor or the electric socket	Call Technical Assistance
The machine turns on but plate takes to kong to start spinning	Belts slipping Failure of the starting capacitor	Adjust belt stretch, see item 5.2.2 Call Technical Assistance
Strange noises	Plates incorrectly placed	Check the plate position

4 Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

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

La maquina debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso, y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor.

El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

4.1 Practicas básicas para la Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes. Estes, cuando tocados, pueden causar graves choque eléctricos o hasta la MUERTE de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, etc) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico o hasta la MUERTE.

4.1.2 Advertencias

La posición de la Llave Liga/Desliga , debe ser bien conocida, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin tener que procurarla.

Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica.

Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas.

Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso. Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio.

Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón, pulsante, llaves eléctricas o palancas).

Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas, habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo. La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida.

4.1.3 Avisos

Certifíquese de que las instrucciones deste Manual fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica, palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto.

En caso de falta de energía eléctrica, desligue la llave eléctrica inmediatamente.

Use los óleos lubricantes o grasas recomendadas, o equivalentes.

Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento.

Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos de la maquina.

3.3 Procedimiento para la Alimentación

IMPORTANTE

Bajo ninguna circunstancia use instrumentos ajenos a la maquina, y mucho menos las manos, para empujar el producto a ser procesado para adentro de la Abertura de Alimentación use siempre el Taco No.01 (Fig 01) para esta operación.

Las Procesadoras de Alimentos son maquinas que trabajan a alta velocidad, y por lo tanto necesitan de una alimentación igualmente rápida.

Para alimentarlas retire el Taco No 01 (Fig.01) ponga el producto a ser procesado dentro de la Abertura de Alimentación y empujelo para abajo, siempre usando el Taco.

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica, retire el enchufe de su soquete. Antes de retirar la tapa del Compartimiento de los Discos esté seguro de la completa parada del Disco.

Todas las partes movibles deben ser removidas y limpias.

Abajo hay la descripción del procedimiento que debe ser seguido para remover las partes movibles :

3.4.1 Desligue la maquina y en seguida desconecte el enchufe de la red eléctrica.

3.4.2 Retire el Taco No.01 (Fig.01), y la Vasija Colectora No. 03 (Fig.01).

3.4.3 Suelte los Manípulos No.05 (Fig.01) y el Compartimiento de los Discos No.02 (Fig. 01).

3.4.4 Retire la Tuerca de Acabamiento No.02 (Fig.02), el Disco No. 03 (Fig.02) y el Plato Expeledor Protector No. 02 (Fig.03).

3.4.5 Lave todas las partes con agua caliente y jabón neutro, y en seguida sequelas.

3.4.6 Para montar otra vez las partes movibles proceda en la manera inversa.

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

IMPORTANTE

Al lavar los Discos tenga cuidado con las cuchillas. No bata con objetos rígidos en las cuchillas, y no eche los Discos para evitar daños.

5.2 Adjusting and Replacing Components

5.2.1 Sharpening the Knifes

Knives are removable therefore may be sharpened easily, however have a special care to keep the cutting angle Sharpen the knives with a thin file or grinding stone.

Use a screw driver to remove the knives.

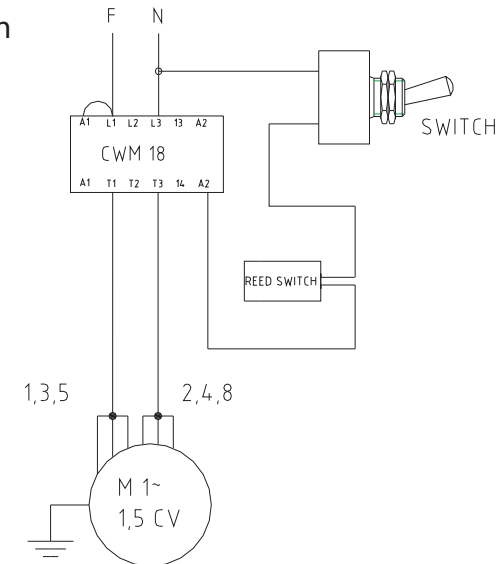
5.2.2 Belts

To have a good performance of the machine the belts shall be perfectly stretched, To have an improved access to the belts place the machine up side down.

Using a 9/16" wrench loose the nuts and remove the feet turning them counter clockwise.

Using a screw driver remove the screw fixing the lower protection. After, using a wrench 9/16" loose the screws and with a wooden lever push the motor to stretch the belts, and then tighten the screw previously loose.

5.3 Electric Diagram



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.

- SKYMSSEN 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.

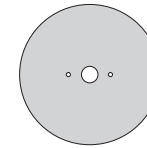
- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

INDICE

1. Introducción	16
1.1 Seguridad	16
1.2 Componentes principales	17
1.3 Datos técnicos	18
1.4 Discos disponibles	18
2. Instalación y Pre-operación	18
2.1 Instalación	18
2.2 Pre-operación	19
2.3 Selección de los Discos	19
3. Operación	20
3.1 Accionamiento	20
3.2 Colocación de los discos	21
3.3 Procedimiento para la Alimentación	21
3.4 Limpieza	22
4. Nociones Generales de Seguridad	22
4.1 Practicas Básicas de Operación	23
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	23
4.3 Inspección de Rutina	24
4.4 Operación	24
4.5 Después de Terminar el Trabajo	24
4.6 Manutención	25
5. Análisis y Resolución de Problemas	25
5.1 Problemas Causas y soluciones	27
5.2 Ajuste y Sustitución de Componentes	27
5.3 Diagrama Eléctrico Mod PA- 14	
6. Consejos Generales	27

IMPORTANTE
El plato Expeledor Protector siempre debe ser usado junto a cualquier otro disco que se coloque en la maquina.

Figura - 04



Plato Expeledor Protector

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE
Desligue la maquina cuando es deseado cambiar a los Discos.
Espere la parada completa del Disco, antes de retirar el Compartimiento de los Discos.

Esté seguro que el Disco y el Compartimiento de los Discos estén debidamente trabados. El accionamiento de la maquina es hecho aprietando el botón rojo de la llave Liga/Desliga, que se encuentra en la lateral izquierda de la maquina.

3.2 Colocación de los discos

- 3.2.1 Con la maquina desligada y el disco parado, retire el taco No.01 (Fig.01) y retire el Compartimiento de los Discos No.02 (Fig.01). Para eso afloje los manipulos No.05 (Fig.01).
- 3.2.2 Encaje la cabeza sextavada de la Llave Fijadora No. 01 (Fig. 02) en la Tuerca de Acabamiento No. 02 (Fig.02) que fija el Disco, y agarrandolo con un paño, gire la Tuerca de Acabamiento en el sentido anti horario hasta que sea removida totalmente.
- 3.2.3 Con mucho cuidado retire el Disco No. 01 (Fig.03) y el Plato Expeledor No. 02 (Fig. 03) hasta que salgan del Eje Central.

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

2.2 Pre- operación

IMPORTANTE

Antes de colocar el Compartimiento de los Discos, verifique si el disco está bien encajado, para evitar daños al compartimiento

Inicialmente verifique si la Procesadora está firme en su posición. Antes del uso debese lavar con agua y jabón las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado.

2.3 Selección de los Discos

La tabla 03 abajo ayuda en la selección del disco correcto para la operación deseada:

Tabla 03

Tabla de Selección de Cortes		
Remolacha	rodajas deshilada	cortador de 1,5 y 3 mm deshilador de 3, 5 y 8 mm
Zanahoria	rodajas deshilada rallada	cortador de 1,5 y 3 mm deshilador de 3,5 y 8 mm rallador
Repollo	tiras deshilada	cortador de 1,5 y 3 mm deshilador de 3,5 y 8 mm
Hongos	rodajas	cortador de 1,5 y 3 mm
Pimentón	rodajas	cortador de 1,5 y 3 mm
Rábanos	rodajas deshilada	cortador de 1,5 y 3 mm deshilador de 3,5 y 8 mm
Hojas	tiras	cortador de 1,5 y 3 mm
Batatas	rodajas (chips) paja	cortador de 1,5 y 3 mm deshilador de 3,5 y 8 mm
Naranjas	rodajas	cortador de 1,5 y 3 mm
Nuez de coco	deshilada rallada	deshilador de 3,5 y 8 mm rallador

1 Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente, las Procesadoras de Alimentos Mod. PA - 141 son maquinas potencialmente PELIGROSAS. La mantención, 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 :

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

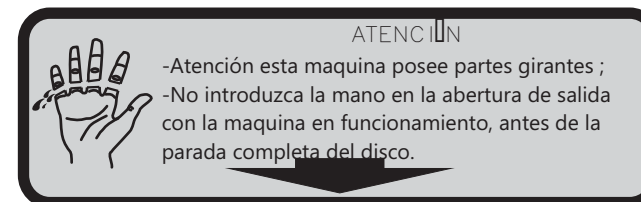
1.1.2 Nunca usar instrumentos que no acompañan la maquina para auxiliar en su operación.

1.1.3 Antes de ligar la maquina, verifique si el disco No.03 (Fig. 02) y el compartimiento de los discos No.02 (Fig. 01) están firmes en sus posiciones.

1.1.4 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina.

1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.

1.1.6 NUNCA introduzca los dedos o cualquier otro objeto, que no sea el taco No.01(Fig.01), en la abertura de alimentación. Tampoco lo introduzca en la abertura de salida de los productos procesados.



1.1.7 Nunca abra el compartimiento de los discos No.02 (Fig.01) sin estar seguro de que el disco esté completamente parado No. 03 (Fig.02).

1.1.8 Mantenga siempre las manos lejos de las partes movibles.

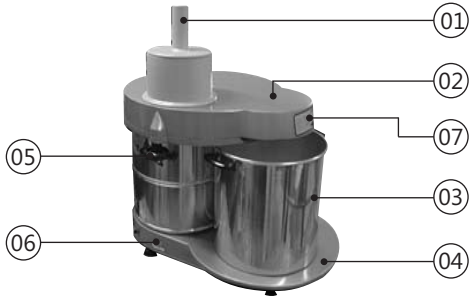
1.1.9 Nunca ligue la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.

1.1.10 Cuando hacer la instalación de la maquina que no sea olvidado de hacer la conexión de tierra.

1.2 Componentes Principales

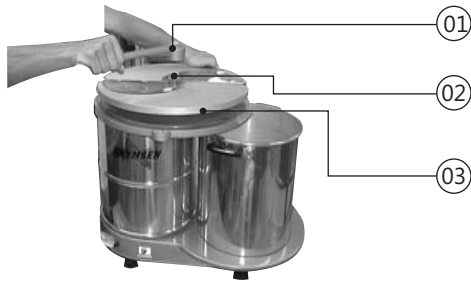
Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función, dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

Figura - 01



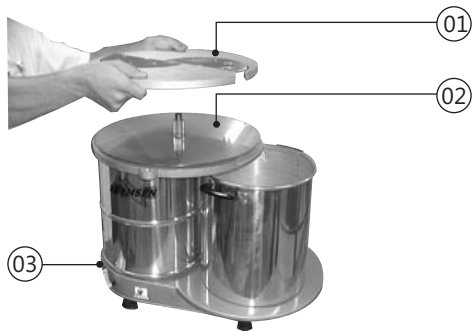
1. Taco
2. Compartimiento de los Discos
3. Vasija Colectora
4. Base
5. Manipulo
6. Llave Liga/Desliga
7. Etiqueta Atención

Figura - 02



1. Llave fijadora
2. Tuerca de Acabamiento
3. Disco

Figura - 03



1. Disco
2. Plato Expeledor Protector
3. Llave Selectora

1.3 Datos Técnicos

Tabla 01

Características	Unidad	PA-141
<i>Producción</i>	[kg/h]	400
<i>Voltaje</i>	[V]	110/220
<i>Frecuencia</i>	[Hz]	50 ou 60 (*)
<i>Potencia</i>	[CV]	1
<i>Consumo</i>	[kW/h]	0,8
<i>Altura</i>	[mm]	665
<i>Ancho</i>	[mm]	660
<i>Profundidad</i>	[mm]	530
<i>Peso Neto</i>	[kg]	68
<i>Peso Bruto</i>	[kg]	81

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

1.4 Discos Disponibles

Las Procesadoras de Alimentos son maquinas de mesa capaces de realizar diversos tipos de cortes, como : rodajas, deshilados y rallados, pudiendo procesar prácticamente casi todos los tipos de vegetales, conservándoles sus propiedades nutritivas, evitando el desperdicio.

En la Tabla 02 están descritos los discos disponibles así como las dimensiones de corte y sus códigos.

Tabla - 02

Nombre	Dimensión aproximada de corte	Código
<i>Disco deshilador 3</i>	Diametro de 3mm	00158.9
<i>Disco deshilador 5</i>	Diametro de 5mm	00161.9
<i>Disco deshilador 8</i>	Diametro de 8mm	00164.3
<i>Disco cortador 1,5</i>	Espesor de 1,5mm	00148.1
<i>Disco cortador 3</i>	Espesor de 3mm	00152.0
<i>Disco rallador</i>	x-x	00154.6

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.

Verifique el voltaje de la red eléctrica donde se conectará el enchufe, si es 110 o 220 V. En seguida ajuste el voltaje de la maquina para que sea el mismo de la red. Para eso, en la parte posterior de la maquina está una Llave Selectora de Voltaje, pongala en el voltaje deseado.

