



YOU CAN TRUST



YOU CAN TRUST

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



Skyfood Equipament LLC

OFFICE

175 SW 7th Street - Suite # 2416
Miami, FL 33130

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

UG0010 - 192554 - ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Correção: 14/11/2018



Potato Peelers / Peladoras de Papas

- BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT
INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

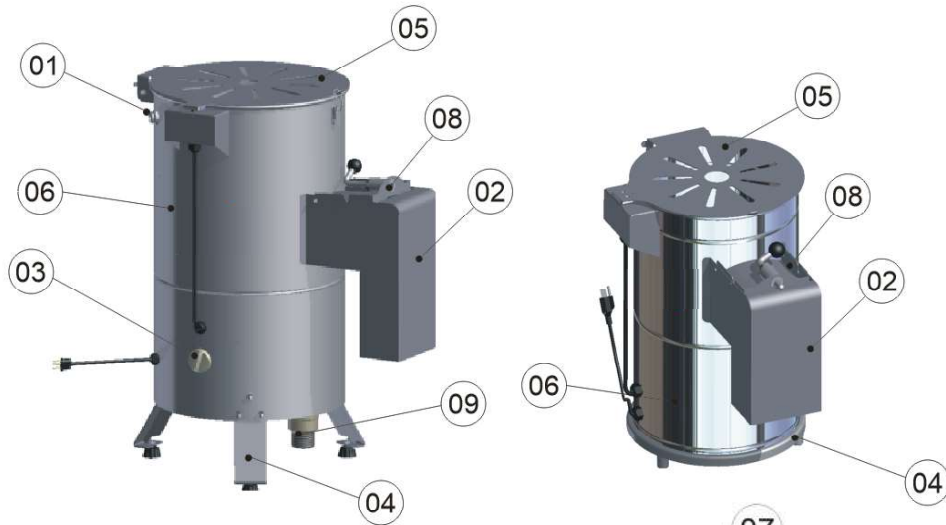
www.skyfood.us

DB-6 / EL-10 / EL10-5

1.2 Main Components

All components are made with carefully selected materials for their function, in accordance with the SKYFOOD standard testing procedures and experience .

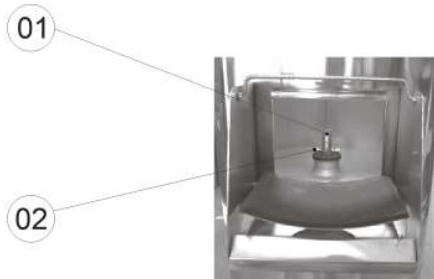
PICTURE 01



- 01 Water Entrance
- 02 Door Base
- 03 Timer Switch - 7 min
- 04 Base
- 05 Lid

- 06 Housing
- 07 Abrasive Disc
- 08 Door
- 09 Exit Tube

PICTURE 02



- 01 Central Shaft
- 02 Central Shaft Pin

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
 175 SW 7th Street - Suite # 2416
 Miami, FL 33130

O fax formulario a:
 786 522 6765

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"/> 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: SI
 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. El Usuario Final debe llenar el formulario de REGISTRO DE GARANTÍA y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será válida.**

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

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

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

Actualización :
Estes **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 02 de Mayo 2016.

1.3 Technical Characteristics

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	DB-06	EL-10	EL-10-5
Voltage	V	110	110	220
Frequency	Hz	60	60	50
Rating	HP	0,25	0,5	0,5
Consumption	kW/h	0,20	0,40	0,40
Height	in	21 1/2"	28 3/8"	28 3/8"
Width	in	13 7/16"	18 3/8"	18 3/8"
Depth	in	17"	22 7/8"	22 7/8"
Net Weight	lb	47	53	52
Gross Weight	lb	68	112	111
Average Production	lb/h	159	350	350

2. Installation and Pre-Operation

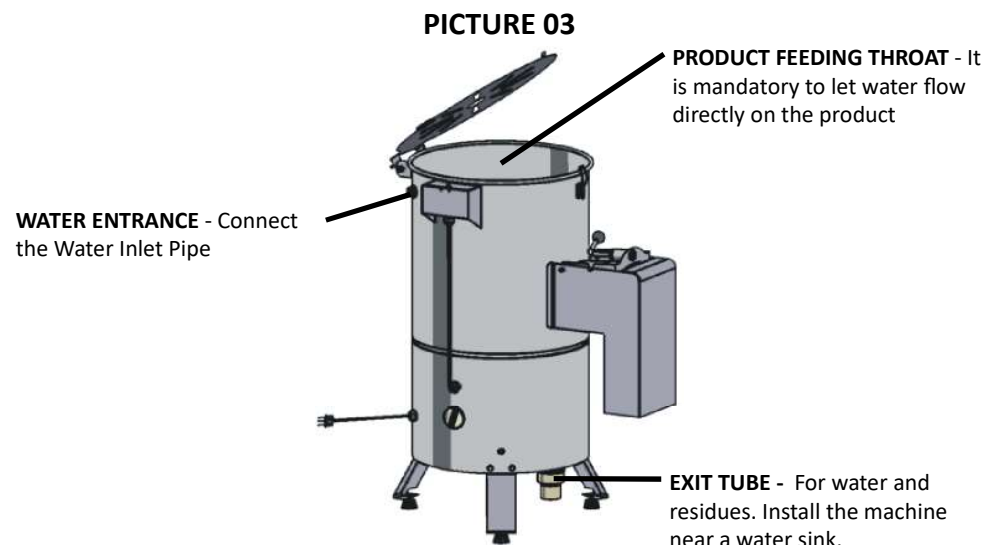
2.1 Installation

To obtain a good performance the Potato Peeler shall be installed on a stable surface .

Check electric source voltage , voltage shall be 110 V

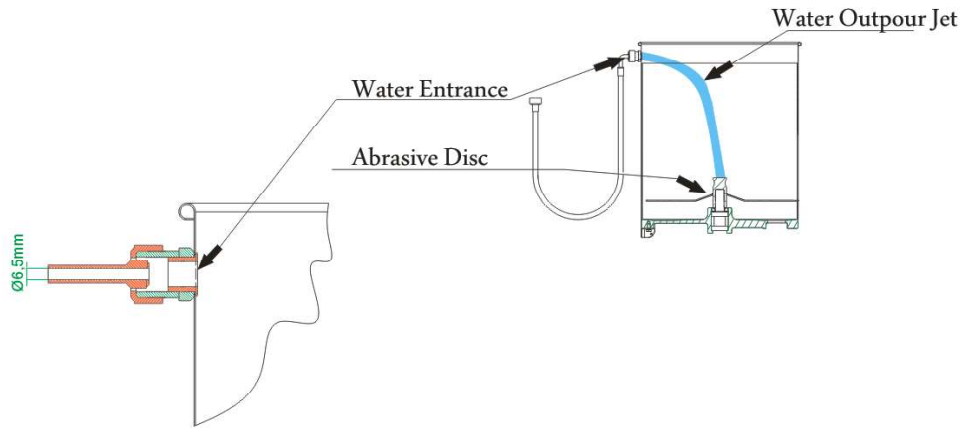
The cord has three round pins one of them is ground . It is mandatory the three pins to be duly connected before to start the machine .

It is recommended to install the machine near a water sink connecting it with a pipe to the water exit tube #.9 (Pict.01) under the Door Base #.02 (Pict01) . A 3/4" faucet shall be installed to drop a water flow over the product to be peeled ,or , as a second option , it is possible to use a faucet and drive the water with the Water Inlet Pipe #.10 (Pict.01) .



The water outpour jet shall not drop beyond the disc centre as shown on drawing

The water outflow shall not exceed 3 quarts per minute.



2.2 Pre Operation

IMPORTANT

Check the Abrasive Disc #.07 (Pict.01) is perfectly fitting onto the central Shaft Pin #.02 (Pict.02) before to switch the machine ON .

Be sure the Potato Peeler is stable . Install the water inlet and outlet (Pict.03)

3. Operation

3.1 Starting

IMPORTANT

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

Firstly check if the lid #.05 (Pict.01) is perfectly fitted on the machine . To start the Potato Peeler, place the Switch #. 03 (Pict.01) on position ON . With the machine running, drop the product inside and open the water to flow during the whole peeling process.

For Model EL-10 the maximum potatoes load shall be 10 kg , for Model DB-06 maximum load is 6 kg. For both models the processing time will be around 3 to 5 minutes . Trough the lid opening it is possible to watch the process to know when the product is peeled in case of irregular product sizes. To remove the peeled product from inside the machine , keep the machine running and open the Door #. 08 (Pict.01) , the product will be expelled.

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 IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE 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.

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?

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

Return completed form to:

175 SW 7th Street - Suite # 2416

Miami, FL 33130

North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

786 522 6765

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.

SKYFOOD ADVICE

Potato Peelers may also be used to peel carrots, oranges, lemons and similar .

3.2 Cleaning

To achieve a good machine cleaning , follow these instructions:

- 1 . Start the machine empty , and let it work during some minutes, adding abundant water.
2. Switch OFF the machine and unplug it . Wait for the Abrasive Disc No.07 (Pict.01) to stop completely.
3. Clean the outside of the housing with a wet cloth.
4. Remove the Lid No.05 (Pict.01) and lift the Abrasive Disc #. 07 (Pict.01) .
- 5 Clean the Disc using a nylon brush and abundant water.
- 6 . Replace the Disc inside the machine following the inverse procedure . Take care to have the Disc fitting on the central shaft pin .

3.3 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.

IMPORTANT

Never use water jets directly on the machine .

IMPORTANT

Take good care and use your machine correctly with safety , and you will have good rewards .

3.4 Adjustments and Replacement of Components

The Abrasive disc is covered with a Aluminum Oxide coat, responsible to wear the aliments peel. After some time of use the Aluminum Oxide wears itself out, and therefore the efficiency of the machine is reduced.

Go to the nearest Technical Assistant bringing the worn Disc to receive a new Aluminum Oxide coating.

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) month 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.

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

4. General Safety Practices

IMPORTANT

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

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

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

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

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

Never touch manual commands such as switches, buttons, turning keys and knobs with your hands wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

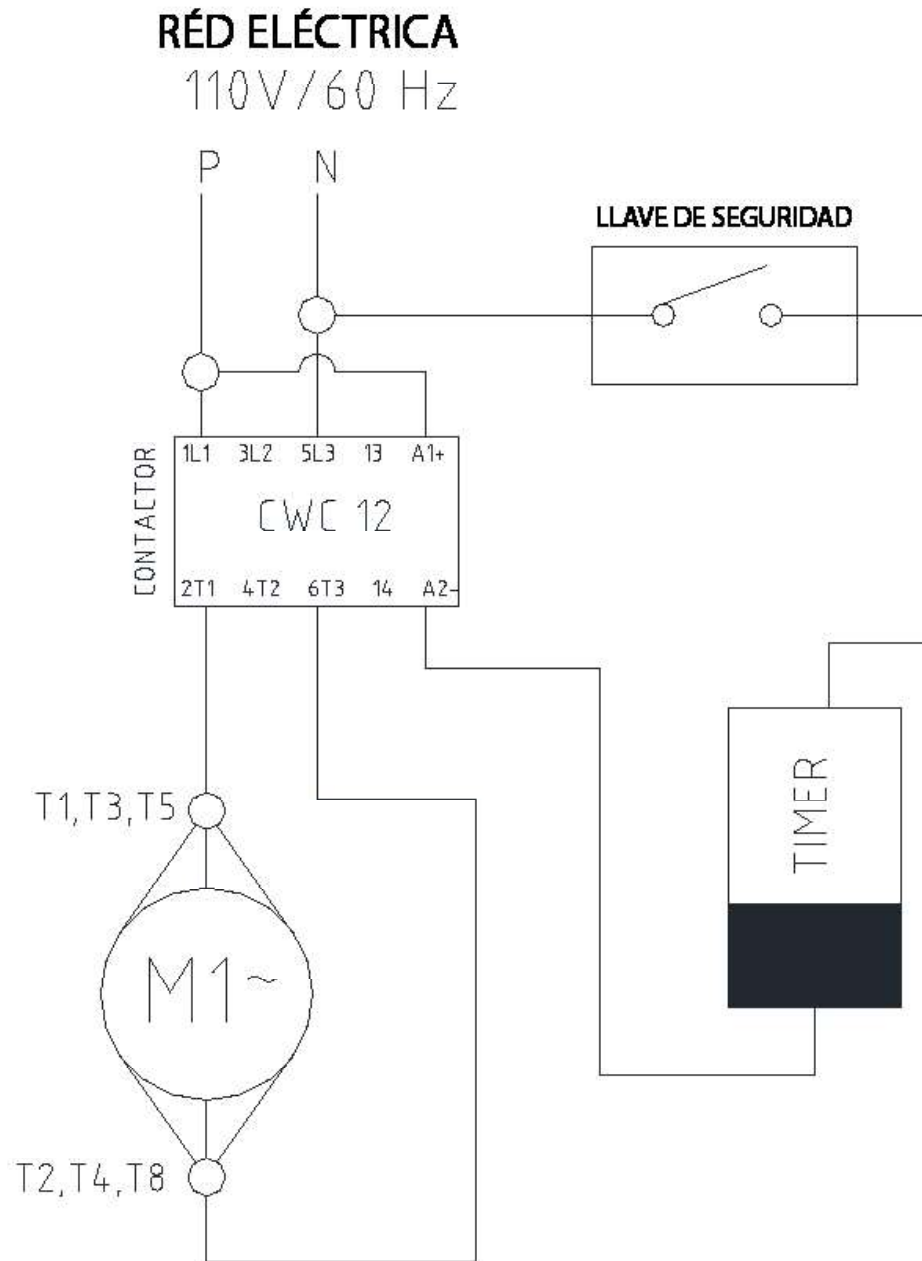
4.1.2 Warnings

- * The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary.
- * Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.
- * Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.
- * Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.
- * Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.
- * Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.
- * If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

- * In case of power shortage, immediately switch the machine off.
- * Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- * Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- * Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.
- * DO NOT change the standard characteristics of the machine.
- * DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the

7. Diagrama Eléctrico



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

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

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

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

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

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

Check the level of oil.

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

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

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

- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.
- Check the belt tension every 3 (three) months, ensuring that it is properly adjusted and preventing it from operating loose.

IMPORTANT

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

4.7 Warning

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

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Potato Peelers were designed to need a minimum maintenance . However some problems may arise due to normal wear during the machine life . If some problem arises, check table 2 , where some possible solutions are recommended .

* Service life – 2 years for regular work shift

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not start	Electric energy shortage	Check Electric energy source
	Problem with the internal or external wiring	Call Technical Assistance
Burnt smell or smoke	Problem with the internal or external wiring	Call Technical Assistance
The machine starts, but when the product is placed on the Disc, the disc stops or turns slowly	Belts sliding	Call Technical Assistance
	Problems with the Electric Motor	Call Technical Assistance
Abnormal noises	The abrasive disc is not correctly placed	Place correctly the Abrasive Disc
	Problems with the bearings	Call Technical Assistance
Water leaks through the button	The retainer is damaged	Call Technical Assistance

6. General Advices

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

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

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

5. Análisis y Solución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Peladora de Papas fue diseñada para necesitar un mínimo de mantención . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debidas al desgaste natural causado por el uso de la maquina .

Caso haya algun problema con su Peladora de Papas, verifique en la Tabla a seguir , donde están descritas algunas posibles soluciones recomendadas .

A parte de eso Usted podrá siempre dirigirse a su proveedor , que estará a su disposición para atenderlo .

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

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La maquina no prende	Falta de energia eléctrica en la red	Verifique si hay energia eléctrica en la red
	Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina	Llame la Asistencia Técnica
Olor a quemado ó humo	Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina	Llame la Asistencia Técnica
La maquina prende, sin embargo cuando el producto es colocado sobre el disco, este para o gira en baja rotación	Correa desliza	Llame la Asistencia Técnica
	Problema con el motor eléctrico	Llame la Asistencia Técnica
Ruidos anormales	Disco abrasivo en mala posición	Coloque correctamente el disco abrasivo
	Rodamientos dañados	Llame la Asistencia Técnica
	Retentor dañado	Llame la Asistencia Técnica
Vaciamiento de agua por el fondo	Retentor dañado	Llame la Asistencia Técnica

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

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

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

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

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

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

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

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

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

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

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

-Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

- Verificar el tensionamiento de la correa cada 3 (tres) meses, asegurándose de que esté correctamente ajustada y evitando que trabaje floja.

IMPORTANTE

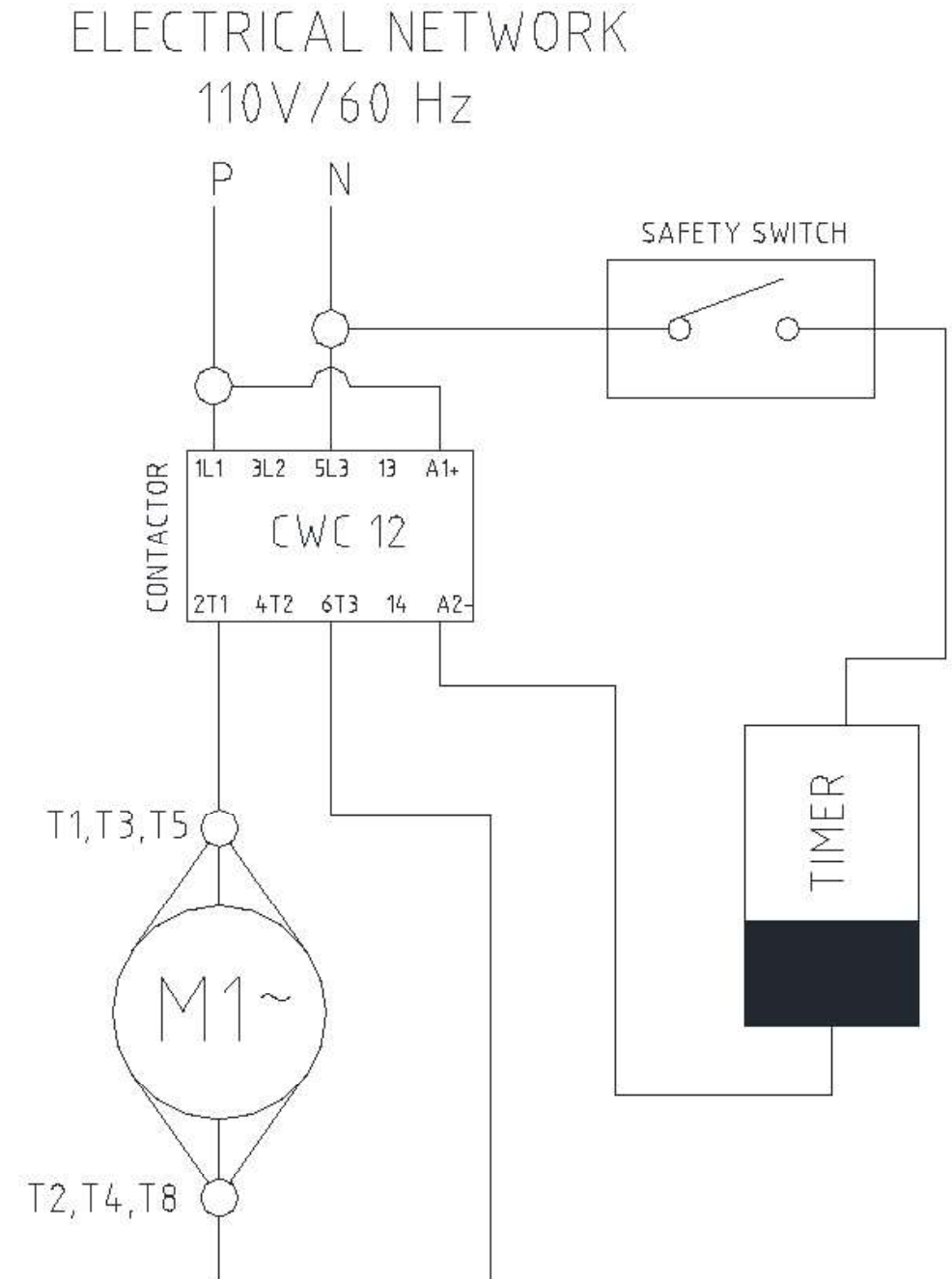
Siempre desligue de la red eléctrica en cualquier caso de emergencia.

4.7 Aviso

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

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

7. Electric Diagram



4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

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

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

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

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

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

4.1.2 Advertencias

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

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

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

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

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

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

4.1.3 Avisos

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

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

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

INDICE

1. Introducción	16
1.1 Seguridad	16
1.2 Componentes Principales	17
1.3 Características Técnicas	18
2 Instalación y Pre Operación	18
2.1 Instalación	18
2.2 Pre Operación	19
3 . Operación	19
3.1 Procedimiento para la Operación	19
3.2 Limpieza	20
3.3 Cuidados con los aceros inoxidables	20
4. Nociones Generales de Seguridad	22
4.1 Practicas Básicas de Operación	22
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.	23
4.3 Inspección de Rutina	23
4.7 Aviso	24
5. Análisis y Solución de Problemas	24
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	24
4.4 Operación	24
4.5 Después de Terminar el Trabajo	24
4.6 Manutención	24
7. Diagrama Eléctrico	26
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE	28
SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY	30
SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO	31
REGISTRO DE GARANTIA SKYFOOD	34

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente, las Peladoras de Papas Modelos DB-06 y EL-10 son maquinas potencialmente PELIGROSAS. La manutención, la limpieza o otra cualquier actividad de servicio, solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas, y con la maquina desconectada de la red eléctrica.

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes:

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

1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.

1.1.3 Nunca toque el disco abrasivo No. 07 (Fig.01) con la maquina en movimiento, pues posee una superficie abrasiva.

1.1.4 Mantenga las manos lejos de las partes movibles

1.1.5 Cuando se coloque el Disco Abrasivo No. 07 (Fig.01), verificar el encaje, que sea perfecto en el Eje Central No.02 (FIG.02), para evitar daños a la maquina.

1.1.6 Siempre haga una correcta conexión a la tierra

IMPORTANTE

Este equipo no debe ser usado por personas (inclusive niños) que tengan capacidades físicas ó mentales disminuidas, ó con falta de conocimientos ó experiencia, salvo tengan recibido una supervisión ó instrucción referente al uso de este equipo por una persona responsable por la seguridad de ellos.

IMPORTANTE

Si el cable de alimentación eléctrica no estuviera en buenas condiciones de uso, deberá ser sustituido por el fabricante, por su asistente técnico ó persona calificada para que sean evitados accidentes.



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

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

IMPORTANTE

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

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

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

Uso de abrasivos:

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

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

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

SUGERENCIA

Las peladoras pueden ser usadas también para descascar productos similares a las papas , como zanahorias o naranjas .

3.2 Limpieza

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

- 1 . Prenda la maquina en vacío y déjela trabajar por algunos minutos , dejándole escurrir agua en abundancia .
- 2 . Desligue la maquina de la red eléctrica y espere que el disco abrasivo esté completamente parado .
- 3 . Pase un paño húmedo en la parte externa de la maquina
- 4 . Retire la Tapa No, 05 (Fig.01) y levante el disco abrasivo No.07 (Fig.01) .
- 5 . Use un cepillo con dientes de nylon y agua abundante para limpiar el disco
- 6 . Recolecte el disco en la maquina. Tenga cuidado para que el disco se encaje en el clavillo en el eje central .

IMPORTANTE

Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina para lavarla .

IMPORTANTE

Procure usar su maquina correctamente y con seguridad , para su propio beneficio .

3.3 Cuidados con los aceros inoxidables

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

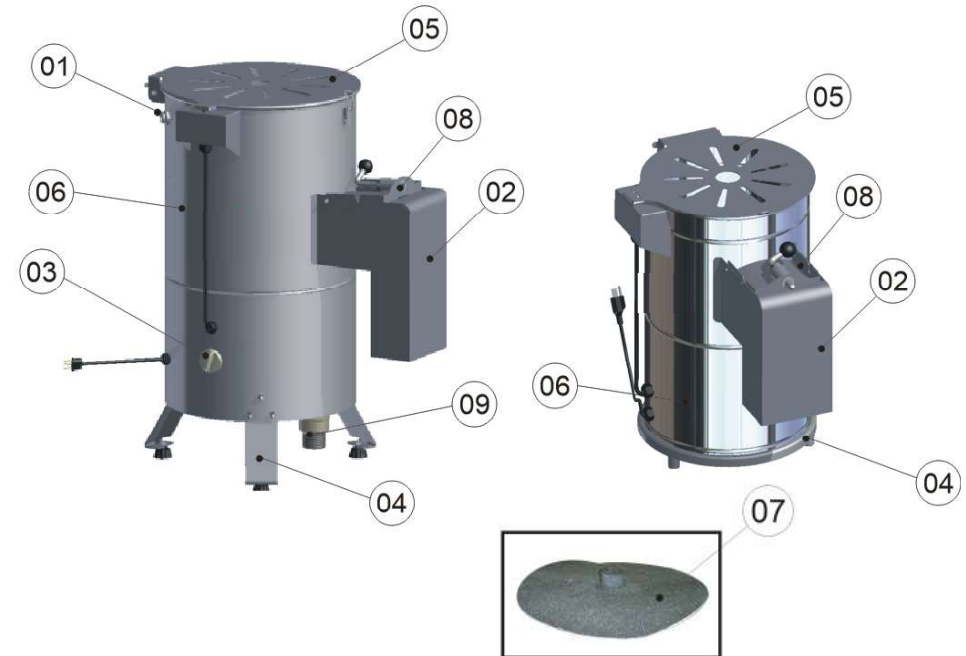
La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos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

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

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 SKYFOOD .

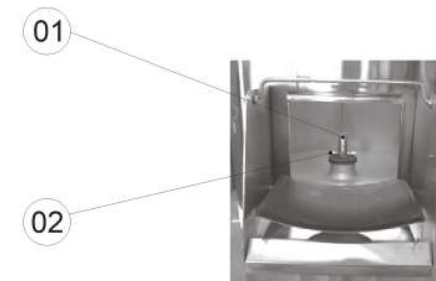
FIGURA 01



- 01 – Entrada de Agua , Niple
- 02 – Base de la Puerta
- 03 – Temporizador - 7 min
- 04 – Base
- 05 – Tapa

- 06 – Gabinete
- 07 – Disco Abrasivo
- 08 – Puerta
- 09 – Caño de Salida

FIGURA 02



- 01 – Eje central
- 02 – Clavilla del Eje Central

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	DB-06	EL-10	EL-10-5
Voltage	V	110	110	220
Frecuencia	Hz	60	60	50
Potencia	CV	0,25	0,33/0,50	0,33/0,50
Consumo	kW/h	0,20	0,26/0,40	0,26/0,40
Altura	mm	535	720	720
Ancho	mm	350	475	475
Profundidad	mm	440	580	580
Peso Neto	kg	21,5	24,2	23,6
Peso Bruto	kg	31	51,1	50,5
Producción	kg/h	hasta 120	hasta 200	hasta 200

2 Instalación y Pre Operación

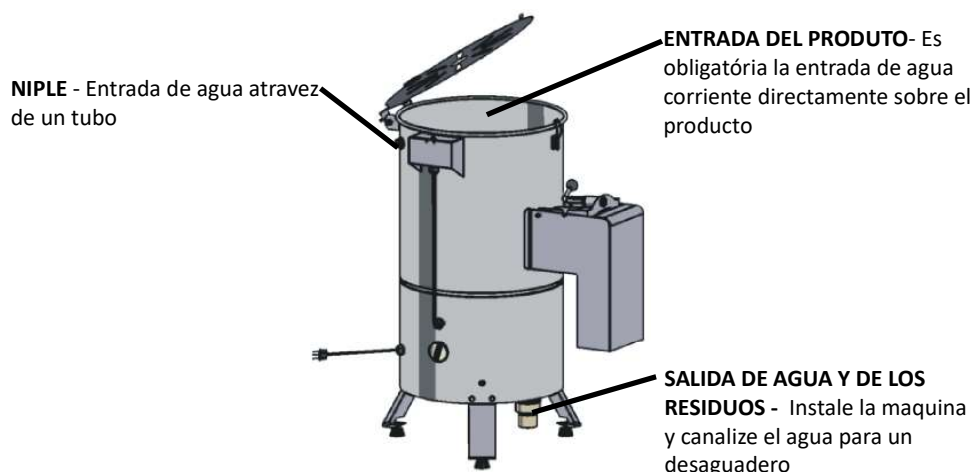
2.1 Instalación

Las peladoras de papas deben ser instaladas sobre una superficie estable . Verifique las peladoras de papas deben ser instaladas sobre una superficie estable . Verifique el voltaje de la red eléctrica debe ser 110 V.

El cable de alimentación posee un enchufe con tres clavillos redondos uno de ellos es la tierra. Es obligatorio que los tres estén debidamente conectados antes de usar el equipo .

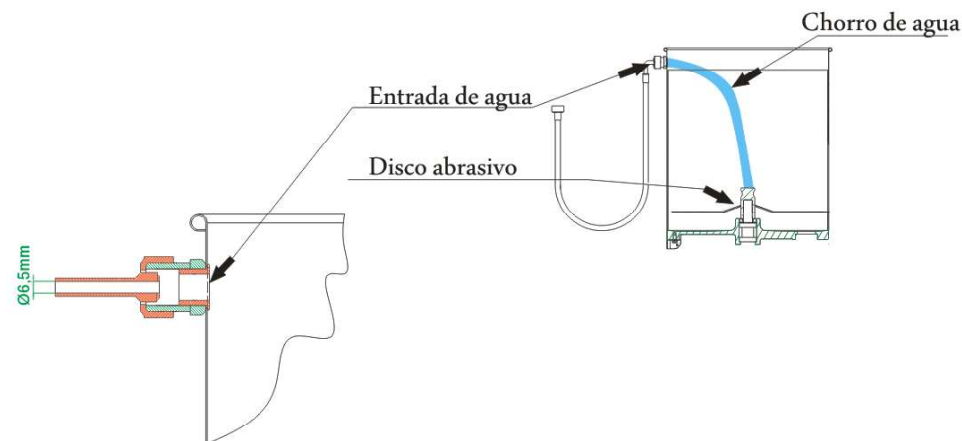
Recomendase instalar la maquina cerca de un desagadero o canalizar la salida del agua, a través de una prolongación del Caño de Salida No. 09 (Fig.01) existente en la Base de la Puerta No.02 (Fig.01) . Es también necesario instalar un grifo (diámetro ¾) con agua corriente directamente sobre el producto que se desee descascarar . Como alternativa , es posible captar el agua por un grifo a través del tubo de entrada de agua No.10 (Fig.01)

FIGURA 03



El chorro de agua que entra en el equipo no debe pasar al centro del disco , como indicado en el Dibujo No.01

El flujo de agua deberá ser de un máximo de 3 litros por minuto .



2.2 Pre Operación

IMPORTANTE
Certifíquese que el Disco Abrasivo No.07 (Fig.01) esté bien encajado en la Clavilla del Eje Central No. 02 (Fig.02) antes de prender la maquina

En primer lugar certifíquese que la Peladora de Papas esté firme en su lugar . Instale la entrada de agua de acuerdo con la (Fig. 03) .

3 . Operación

3.1 Procedimiento para la Operación

IMPORTANTE
En ninguna circunstancia toque con la mano el Disco mientras esté en movimiento.

En primer lugar verifique se la Tapa No.05 (Fig.01) está debidamente encajada en la maquina. Para accionar la Peladora de Papas préndala con la Llave Prende/Desliga No. 03 (Fig.01). Con el Disco Abrasivo en movimiento despeje el producto que desea descascarar en el interior de la maquina , y deje entrar el agua durante todo el procedimiento .

Para la EL – 10 coloque un máximo de 10 Kg de papas , y para la DB – 06 un máximo de 6 Kg. El tiempo de trabajo varia entre 3 a 5 minutos . Caso el producto tenga una forma muy irregular, es posible observar el adelanto del trabajo por la abertura en la tapa .Para remover el producto descascarado del interior de la maquina , con la maquina en funcionamiento , abra la Puerta No. 08 (Fig.01) y el producto será expelido para afuera .