



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

UG0044 / 301418 - INGLÉS

Data de Correção: 01/02/2016

Food Slicers / Cortadoras de Fiambres

- 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

SS-300A

SUMMARY

Registro de Garantía



Preguntas sobre como llenar este formulario?

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

Devuelva el formulario completo a la:

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

O fax formulario a:
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.

- 1. Introduction 4
- 1.1 Safety 4
- 1.2 Main Components 5
- 1.3 Technical Characteristics 6
- 2. Installation and Pre-Operation 6
- 2.1 Installation 6
- 2.2 Pre-Operation 7
- 3. Operation 7
- 3.1 Procedure for operation..... 7
- 3.3 Cleaning..... 9
- 3.4 Removing the Frontal Protection 9
- 3.5 Removing The Movable Carriage..... 9
- 3.6 Procedures for Sharpening Knife10
- 4. General Safety Practices 11
- 4.1 Basic Operation Practices.....11
- 4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON12
- 4.3 Routine Inspection.....13
- 4.4 Operation13
- 4.5 After Finishing The Work.....13
- 4.6 Maintenance14
- 4.7 Warning.....14
- 5. Analysis and Problems Solving 14
- 5.1 Problem, causes and solutions14
- 6. General Advices 15
- 7. Electric Diagram..... 16
- SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE 31
- SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY 31

1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used the Food Slicers models SS-300/A are potentially dangerous machines. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people. Plug has to be off outlet during any of these operations.

1.1.1 Unplug the machine when you need to remove any removable part during cleaning, servicing or any other operation.

1.1.2 Never make use of any tool or instrument that is not originally part of the machine during any operation.

1.1.3 Be sure that removable parts are properly installed in their correct position.

1.1.4 Never throw water directly to the machine.

1.1.5 Never use inappropriate clothes mainly long sleeves during operation.

1.1.6 Keep hands off turning parts.

1.1.7 Do not operate the machine wearing wet clothes or wet shoes.

1.1.8 Before operating the machine be sure it is grounded properly.



Todos los productos que se encuentren en instalaciones o 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 proporcionados durante las horas de trabajo comerciales.

Este producto será 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"), o diez ochos (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

Accesorios serán reemplazados o reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario ("Usuario Final"), o diez ochos (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 o 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 o condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca SKYFOOD.

Para preguntas o asistencia, no devuelva el producto o accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, o visite la sección Servicio al Cliente en www.skyfood.us. Para un servicio más rápido tenga disponible el nombre del modelo, el número 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 o cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.

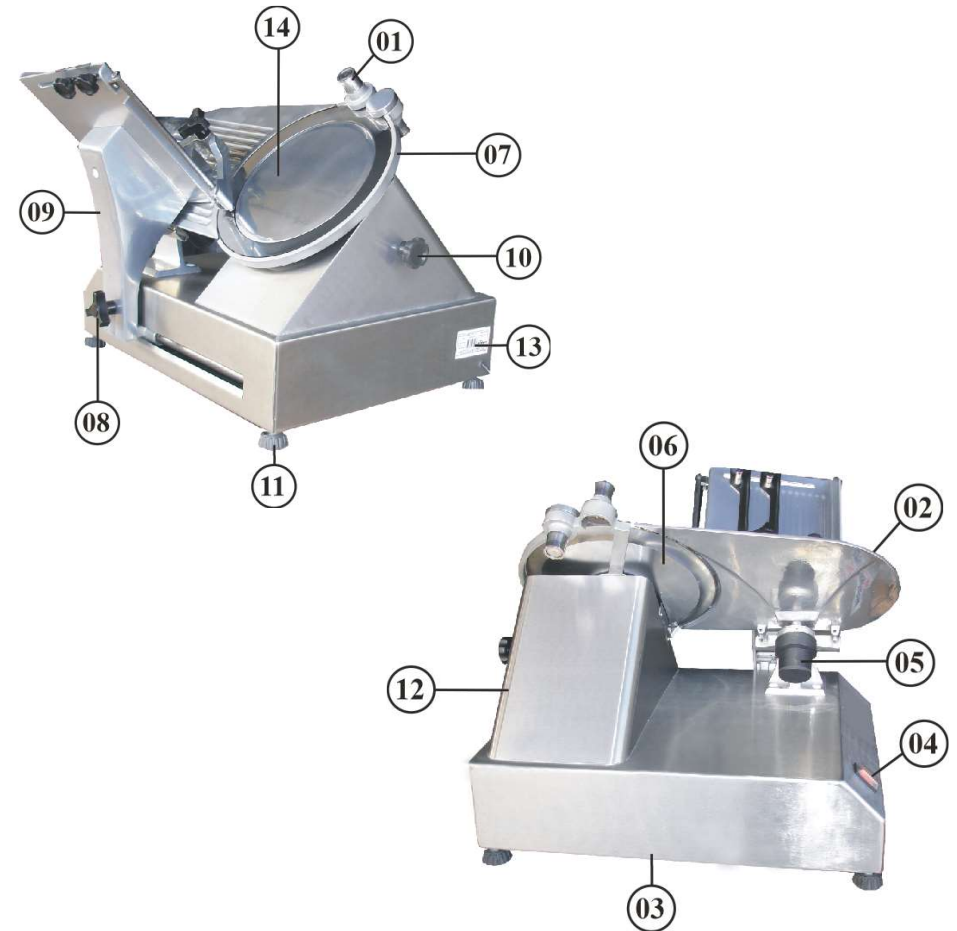
Actualización :

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por último actualizadas en 2 de Mayo 2016.

1.2 Main Components

All components of this machine were designed and made to its proper function, in accordance with SKYFOOD experience, testing procedures and using high grade materials such as : stainless steel, polished aluminum coated with non toxic painting.

PICTURE 01



- 01 – Sharpener set
- 02 – Gauge Plate
- 03 – Base
- 04 – ON/OFF switch
- 05 – Gauge Plate Dial Knob
- 06 – Knife
- 07 – Knife Guard

- 08 – Slice Device Handle
- 09 – Movable Carriage
- 10 – Handle
- 11 – Rubber Foot
- 12 – Casing
- 13 – Identification Label
- 14 – Frontal Protection

1.3 Technical Characteristics

Model SS-300/A: it is an automatic slicer. The Movable Carriage moves automatically.

TABLE 01

CHARACTERISTICS	UNIT	SS--300A
Voltage	V	110/220
Frequency	Hz	50/60
Power Rating	HP	0,75
Consumption	kW/h	0,55
Height	in	25 3/16"
Width	in	23 1/4"
Depth	in	27 5/32"
Net Weight	kg	86
Shipping Weight	kg	117
Movable Carriage	in	9" x 14"
Knife Diameter	in	12"

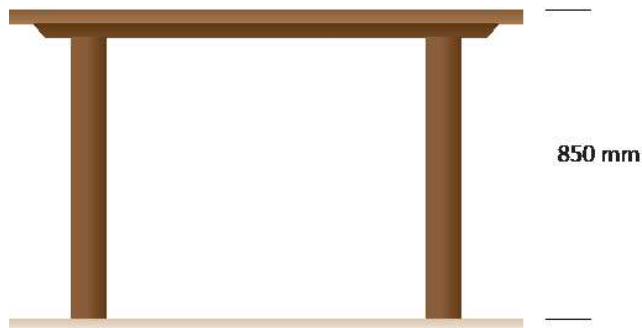
2. Installation and Pre-Operation

2.1 Installation

The Automatic Vertical Slicers have non-skid feet. Install them onto a leveled and stable surface, preferably approximately 850 mm above floor.

Before plugging in the machine check if power supply voltage and machine voltage are the same. The Voltage Selector Switch is located inside the machine Base N°03 (Picture – 01), to reach it just remove the rubber plug beside the cord . If necessary change the voltage to meet power supply voltage .

Model SS-300A does not have any voltage selector switch Ground the machine properly. The plug has two pins and a grounding wire, the three of them have to be properly connected.



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 ly accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a: partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLÍCITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE 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, libetar, 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:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd, Suite 616

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"/> Meat Merchandiser with Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant) | <input type="checkbox"/> Meat Merchandiser with NO Grocery |
| <input type="checkbox"/> Baking 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"/> Pizzeria (Drive In / Carry-Out) |
| <input type="checkbox"/> Chain Stores | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain) |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store | <input type="checkbox"/> School |
| <input type="checkbox"/> Country Club | <input type="checkbox"/> Steaks and Cutlets |
| <input type="checkbox"/> Deli/Casual (Chain / Restaurant) | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery |
| <input type="checkbox"/> Deli/Casual (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"/> Winery / 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 product's Product Identification Label.

Serial Number

Confirm Serial Number

For information, the Product Serial Number, can also be found on the product's 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 Fed.

2.2 Pre-Operation

Check if your Slicer is firm in its position. Before using it clean all parts that get in contact with food with a damp clean cloth. Be careful to follow the item 1.1 safety instructions .

3. Operation

3.1 Procedure for operation

To start the machine use the ON/OFF Switch N°04 located on the Base N°03 (Picture – 01) of the machine.

3.2 Instructions on how to operate

A) Control the power supply voltage to be the same voltage of the machine as indicated by the voltage selector switch or the Identification Label No. 13. Connect the grounding wire to an efficient earth, in accordance with the ruling norms . A good grounding is important to the machine and to your safety

B) Be sure the Frontal Protection No. 14 is right on its working position , that is to say tightly fitted by the Handle No 10 .

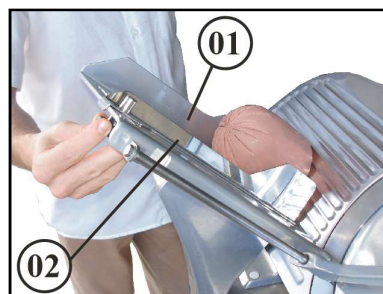
C) Place the product to be sliced on the Movable Carriage No 01 Pict. 02 , adjusting the Lateral Adjuster No 02 Pict. 02, then press the Fastener No. 03 , as shown on Pict.04 or as suggested on the following pictures .

D) Turn the Gauge Plate Dial Knob No.04 (Pict.03) until to reach the desired thickness .

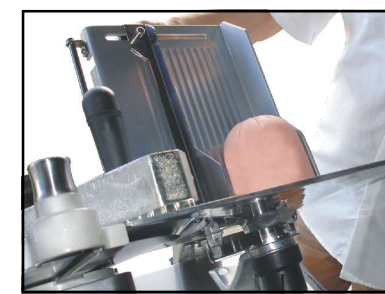
E) Switch ON the machine .

Always use the Fastener No.03 (Pict.04) to slice , never use your hands to hold the product during operation .

PICTURE 02



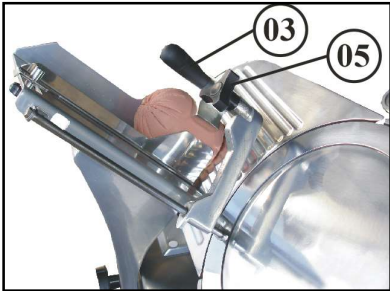
PICTURE 03



Let a 3mm clearance between the Lateral Adjuster No. 02 and the product

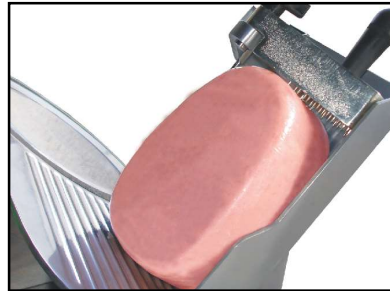
04

PICTURE 04



The fastener No.03 may fit any product shape by just turning the handle No. 05.

PICTURE 05



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.

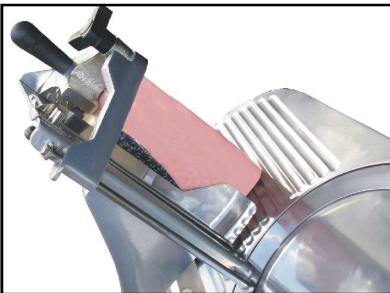
No extended warranties for third party products. There are no other express warranties or conditions other than the one offered by each manufacturer for products sold by SKYFOOD, not under the SKYFOOD brand.

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.

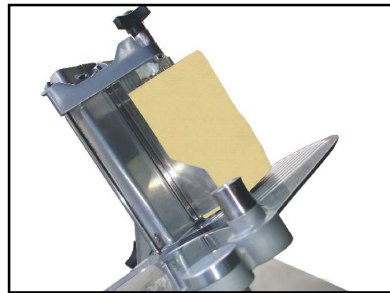
SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from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

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

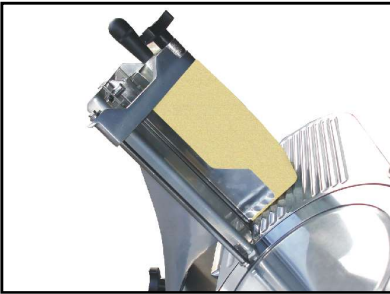
PICTURE 06



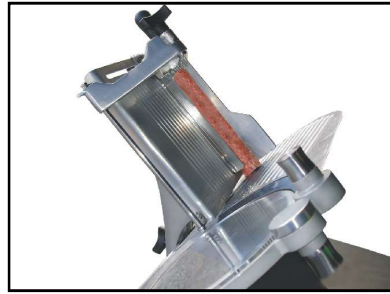
PICTURE 07



PICTURE 08



PICTURE 09



PICTURE 10



PICTURE 11



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

IMPORTANT

Do be sure that the Movable Carriage and the Frontal Protection are strongly fitted, before to use the machine .

3.3 Cleaning

IMPORTANT

Never do cleaning with machine plugged in, always unplug machine before cleaning.

Wash all the removable parts of the machine. Find below procedures on how to remove these parts.

3.4 Removing the Frontal Protection

Turn the handle until the frontal protection "jumps" off the knife. Withdraw the protection as picture 12 and picture 13 show .

PICTURE 12



PICTURE 13



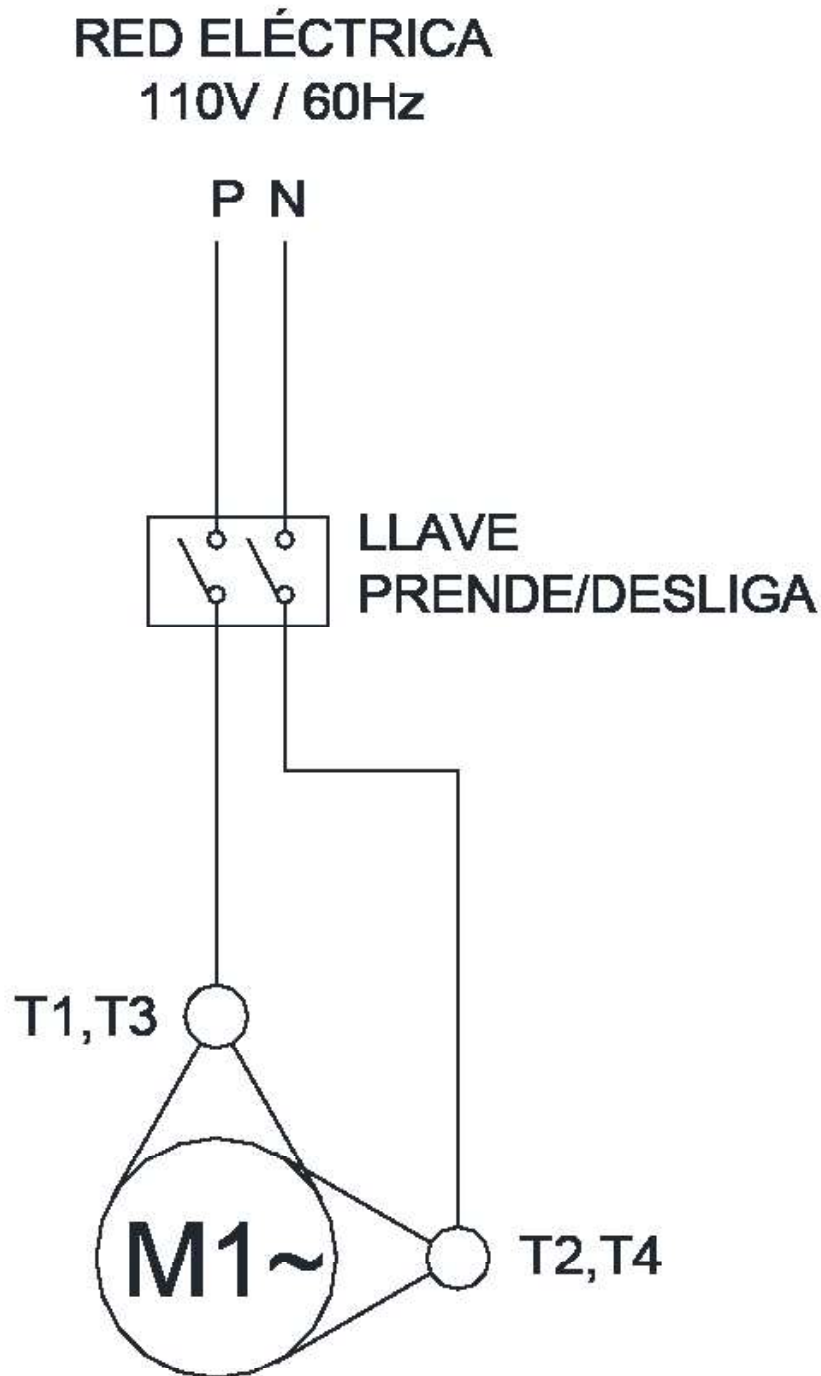
IMPORTANT

Withdrawing the Frontal Protection, do be careful because the knife has a sharp edge .

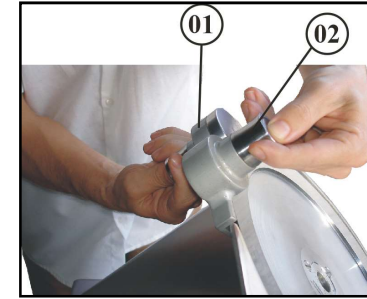
3.5 Removing The Movable Carriage

Remove the Fastener together with the handle , Picture 14 . Remove the Movable Carriage pulling and lifting it , see Picture 15 and Picture 16 . To assemble follow the inverse procedure .

7. Diagrama Eléctrico



PICTURE 18



4. General Safety Practices

IMPORTANT

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

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

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

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangers

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

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

4.1.2 Warnings

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

is clean and dry.

* Before using any commands (switch, buttons, lever), be sure it is the correct one. In case of doubt, consult this manual.

* Never touch any manual commands (switch, buttons, lever) unadvisedly.

* If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

* In case of power shortage, immediately switch the machine off.

* Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

* Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.

* Avoid water, dirt or dust contact to the mechanical and electrical components of the machine.

* DO NOT change the standard characteristics of the machine.

* DO NOT remove, tear off or maculate any safety or identification labels stuck on the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

4.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

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

4.2.2 Advices

Be sure to well understand all the information contained in this manual. Every operation function or procedure has to be thoroughly clear.

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

4.2.3 Precautions

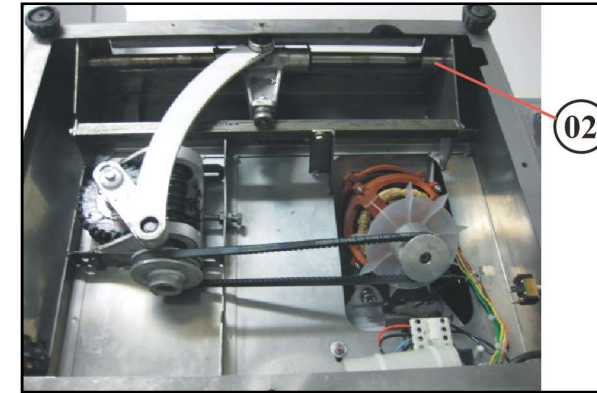
The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

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

5.2 Lubricación

Cuando la Mesa Móvil Completa N°09 (Fig.01) esté trabando o esté pesada para moverse, se recomienda lubricar con vaselina la Guía de la Mesa Móvil N°01 (Fig.10) ubicado en la parte interna de la máquina. Con la ayuda de una brocha suave, pasar vaselina (liquida o en crema), para hacer la referida lubricación. Nunca utilizar aceite, engrase o cualquier otro tipo de óleo.

FIGURA 10



6. Consejos Generales

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

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

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

5. Análisis y Solución de Problemas

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

Las Cortadoras de Fiambres Inclinada , fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de mantenimiento . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural causado por su uso .

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

TABLA 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Olor a quemado o humo	Problema con el motor o otros circuitos eléctricos	Llame el asistente técnico autorizado
La maquina prende pero el disco demora a girar	Correas con tensión inadecuada	Llame el asistente técnico autorizado
	Falla del condensador de partida del motor	Llame el asistente técnico autorizado
Dificultad de corte y/o producto desmigajado	Disco sin corte, o poco afilado	Afile el disco, vea item 3.6
	Correas con tensión inadecuada	Llame el asistente técnico autorizado
Ruidos anormales	Rodamientos defectuosos	Llame el asistente técnico autorizado
El disco de corte pára durante la operación	Falta de energia eléctrica	Verifique si el enchufe esta en la toma de corriente eléctrica
	Correas con tensión inadecuada	Llame el asistente técnico autorizado
	Algún contacto malo en la llave eléctrica o en otras partes eléctricas	Llame el asistente técnico autorizado

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

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

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

4.3.2 Precautions

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

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

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

4.4 Operation

4.4.1 Warnings

Do not use the machine with long hair that could touch any part of the machine. This might lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover it with a scarf.

Only trained or skilled personnel shall operate this machine.

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

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

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

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

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

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

Check the level of oil.

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

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

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

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

4.7 Warning

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

5. Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Automatic Vertical Slicers were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

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

TABLE 02

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Burning odor and/or smoke	Motor or other electric parts problem	Call Technical Assistance
Crushing the product	Burrs on the knife	Call Technical Assistance
	Belts not fastened enough	Call Technical Assistance
Machine starts but knife takes time to turn	Belts not fastened enough	Do sharpening as per item 3.6
	Starting capacitor failing	Call Technical Assistance
Strange noises	Defective bearing	Call Technical Assistance
Machine stops during operation	Lack of power	Check if plug is connected to the power source
	Belts not fastened enough	Call Technical Assistance
	Bad contact in internal or external electric parts	Call Technical Assistance

ruidos anormales.

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

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

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

Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

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

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

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

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

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

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

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

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

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

4.7 Aviso

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

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

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.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

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

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

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

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.

IMPORTANTE

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

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

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

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto.

4.2.3 Cuidados

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

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

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

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

4.3.2 Cuidados

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

6. General Advices

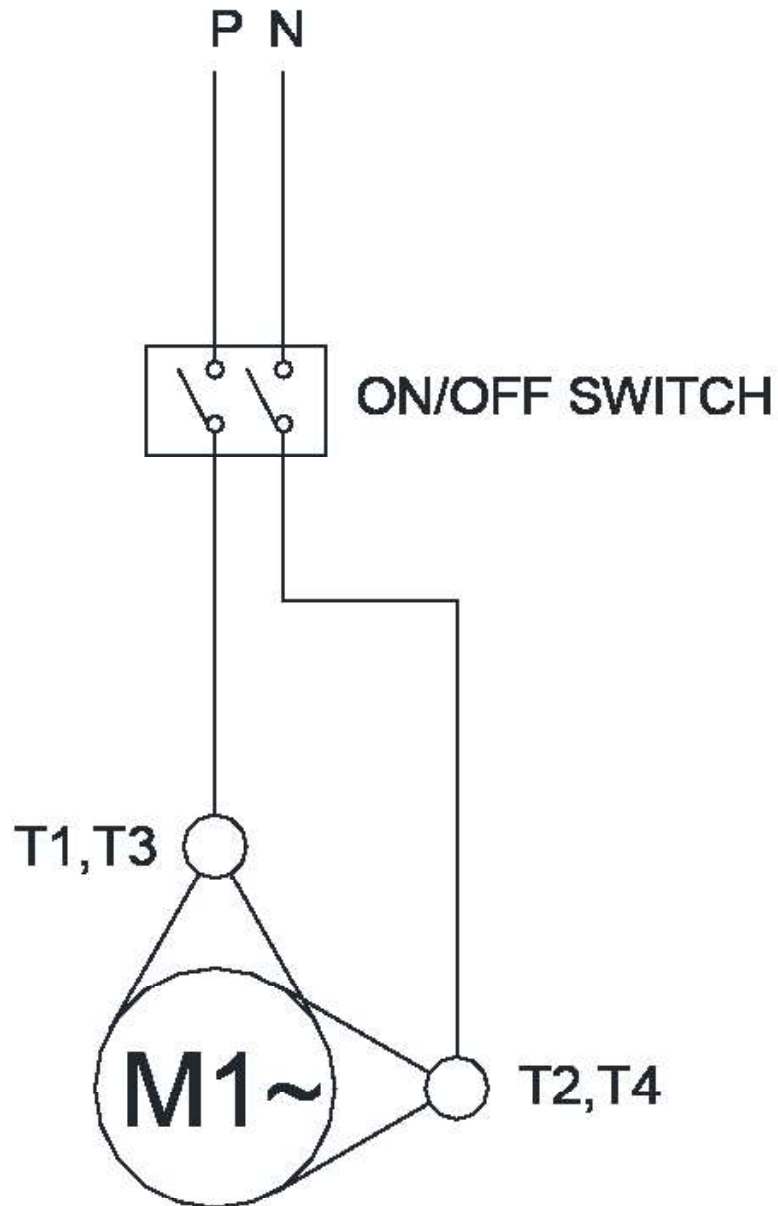
- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- 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.

ELECTRICAL NETWORK

110V / 60Hz



IMPORTANTE
Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

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

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

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

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

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

4.1.2 Advertencias

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

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

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

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

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

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

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

4.1.3 Avisos

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

3.6 Como Afilar el Disco de Corte

Las Cortadoras de Fiambres Inclinada son equipadas con su propio Afilador, de operación fácil y eficaz. Para usarlo correctamente siga las instrucciones abajo:

- * Apague la maquina de la toma de corriente eléctrica, con la llave Prender-Desligar.
- * Retire la Mesa Móvil y la Protección del Disco.
- * Limpie perfectamente el Disco de corte con alcohol.
- * Prenda la maquina, y con el disco en movimiento, haga leve presión sobre el botón No.01 (Fig.18), hasta que la piedra de amolar entre en contacto con el Disco. Mantenga la presión por 2 a 3 segundos. Repita la operación 3 veces.
- * Para terminar la operación de Afilar, apriete el Botón No.02(Fig.09), para eliminar el reborde del Disco, por 2 a 3 segundos.

IMPORTANTE
LA PRESIÓN SOBRE EL DISCO DEBE SER MANTENIDA POR SOLAMENTE 2 ó 3
SEGUNDOS Y CON EL DISCO EN MOVIMIENTO.

FIGURA 09



INDICE

1. Introducción	18
1.1 Seguridad	18
1.2 Principales Componentes.....	19
1.3 Características Técnicas.....	20
2. Instalación y Pré-Operation	20
2.1 Instalación	20
2.2 Pre-Operación.....	21
3. Operación	21
3.1 Procedimiento para la Operación.....	21
3.2 Procedimiento para el uso	21
3.3 Limpieza	22
3.4 Removiendo la Mesa Móvil.....	23
3.5 Removiendo la Protección del Disco	23
3.6 Como Afilar el Disco de Corte	24
4. Nociones Generales de Seguridad	25
4.1 Practicas Básicas de Operación	25
4.3 Inspección de Rutina	26
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina.	26
4.4 Operación.....	27
4.5 Después de Terminar el Trabajo	27
4.6 Manutención	27
4.7 Aviso	27
5. Análisis y Solución de Problemas	28
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	28
5.2 Lubricación	29
6. Consejos Generales	29
7. Diagrama Eléctrico	30

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente , las Cortadoras de Fiambres Inclinada Mod.SS-300, son maquinas potencialmente PELIGROSAS . El mantenimiento , la limpieza u 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 necesitar sacar cualquier parte móvil , para hacer la limpieza , el mantenimiento u otro servicio.

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

1.1.3 Antes de prender la maquina , verifique si las partes móviles están fijas 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 Mantenga las manos alejadas de las partes giratorias.

1.1.7 Nunca prender la maquina con las manos , los zapatos o ropas que estén mojadas .

1.1.8 Cuando se haga la instalación de la maquina no olvidar de hacer la conexión de tierra. Una buena conexión a la tierra es importante para su seguridad y del equipo .

Todas las partes móviles deben ser removidas y limpias . Abajo describimos el procedimiento para la remoción de estas partes .

3.4 Removiendo la Mesa Móvil

Retire la Manija de acuerdo con la Figura 05 junto con el prendedor. Remueva la Mesa Móvil tirandola para adelante y para arriba de acuerdo con la Figura 05 y Figura 06 . Para volver a el montaje proceder al revés .

FIGURA 05

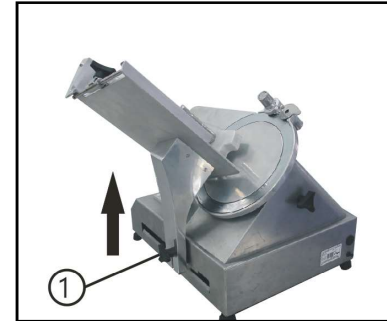


FIGURA 06



3.5 Removiendo la Protección del Disco

Gire el manipulador hasta que la protección “ salte” afuera del disco de corte. Retire la Protección de acuerdo a las Fig. 07 y Fig. 08 .

FIGURA 07



FIGURA 08



	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>	
<small>34688.1</small>	

IMPORTANTE
Al sacar la Protección del Disco , tenga cuidado con el Disco de Corte , pues es muy afilado y puede hacerle daño .

ATENCIÓN
NO TRABAJAR CON QUESOS DUROS.

FIGURA 02

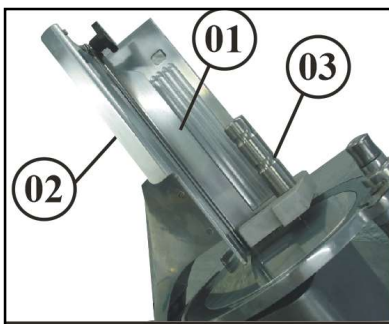


FIGURA 03



ATENCIÓN
 Deje un espacio mínimo de 3mm entre el Regulador Lateral N° 01 (Fig. 02) y el producto a ser procesado.

FIGURA 04



IMPORTANTE
 Certifíquese antes de usar la maquina , que la Mesa Móvil , y la Protección del Disco estén bien fijas .

3.3 Limpieza

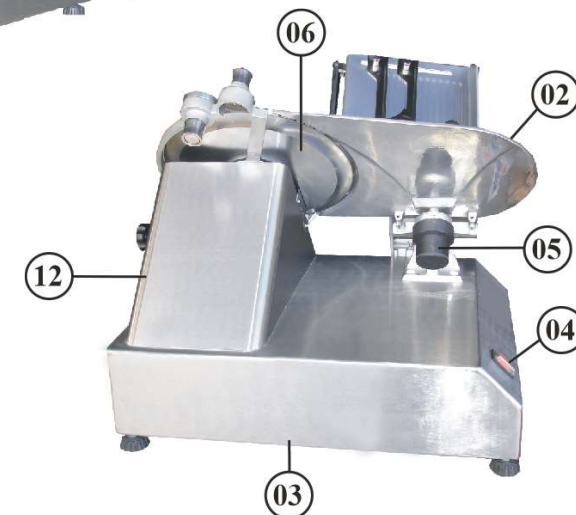
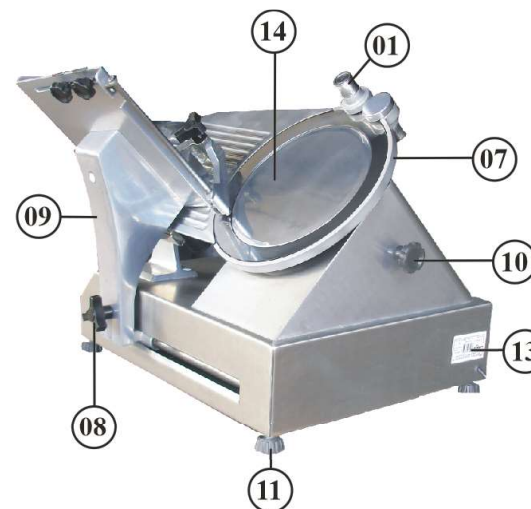
IMPORTANTE
 Nunca proceda a la limpieza con la maquina conectada a la red eléctrica , para hacer la limpieza saque el enchufe de la toma de corriente .

1.2 Principales Componentes

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 .

Por ejemplo : acero inoxidable, aluminio pulido , con pintura incolora no tóxica .

FIGURA 01



- 1. Conjunto del Afilador
- 2. Mesa Completa para Regular el Corte
- 3. Base de la Maquina
- 4. Llave Prender/Desligar
- 5. Manija Reguladora de Corte
- 6. Disco de Corte
- 7. Base del Disco
- 8. Manija Empujadora

- 9. Mesa Móvil
- 10. Manija del disco Móvil
- 11. Pies de Goma
- 12. Gabinete
- 13. Etiqueta de Identificación
- 14. Protección del Disco
- 15. Llave Selectora de Voltaje (cuando solicitado)

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	SS-300A
Voltaje	V	110/220
Frecuencia	Hz	50/60
Potencia	CV	0,33
Consumo	kWh	0,25
Altura	mm	630
Ancho	mm	580
Profundidad	mm	660
Peso Neto	kg	37
Peso Bruto	kg	41
Carro	mm	230x450
Diametro de Disco	mm	300
Cortes por Minuto	Rodajas	40

(*)La Frecuencia y el voltaje será único de acuerdo con el motor que equipara la maquina.

2. Instalación y Pré-Operation

2.1 Instalación

Las Cortadoras de Fiambres Inclínada , poseen pies de goma no resbaladizo , y deben ser instaladas sobre una superficie estable de 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 interior de la base No.03 (fig.01) está una Llave Selectora de Voltaje , para su acceso basta sacar la tapa de goma que está al lado del cable de alimentación .

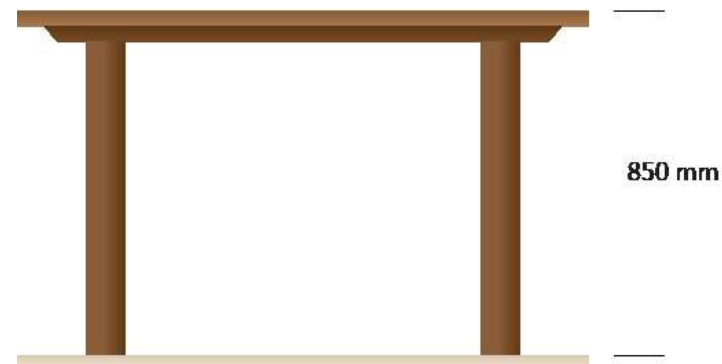
El modelo SS-300A no posee llave selectora de voltaje .

El cable de alimentación posee dos clavijas redondas y un hilo de aterramiento.

Hilo tierra: es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en operación el equipo .

ATENCIÓN

Estar seguro de que la máquina esté alejada de cualquier obstáculo que pueda frenar el avance de la mesa móvil.



2.2 Pre-Operación

Verifique si la Cortadora está firme en su posición . Antes del uso se debe lavar con agua y jabón todas las partes removibles , observando las precauciones de seguridad del ítem No.1.1 .

Estar seguro de que la máquina esté alejada de cualquier obstáculo que pueda frenar el avance de la mesa móvil. Dejar espacio mínimo de 100mm en todos los lados.

3. Operación

3.1 Procedimiento para la Operación

Apriete el botón verde Prender/Apagar No. 04 que se encuentra en la Base de la máquina No.03 (Fig.01) .

3.2 Procedimiento para el uso

A) Controle que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo que aquel indicado en la llave selectora de voltaje que se encuentra en el interior de la base o en la etiqueta de identificación No. 13 . Conectar el cable tierra (verde) a un tierra eficiente , de acuerdo con las normas . Una buena conexión a la tierra es importante para su seguridad y la del equipo .

B) Certifíquese que la Protección del Disco No. 14 , esté en su posición de trabajo , o sea , la Protección bien fija por su Manija No. 10 .

C) Coloque el Producto a ser cortado sobre la mesa móvil No. 01(Fig.02), haciendo el ajuste con el Regulador Lateral No.02(Fig02) y apriete el Prendedor Completo No. 03 , de acuerdo con la Figura 04, o sugerencias de las figuras siguientes .

D) Gire la Manija Reguladora de Corte No.04 (Fig. 03) hasta que sea obtenido el espesor deseado .

E) Accione la Llave Prender/Desligar No. 04 (Fig.01)para poner en movimiento el Disco .

Use siempre el Prendedor Completo No. 03 (Fig.04) para hacer el corte , nunca agarre con las manos el alimento, durante la operación de corte.