



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**

UG0188

Data de Correção: 10/04/2018

**22" FOOD WARMER DISPLAY CASE  
- DOUBLE SHELF 4 PANS  
FWDC2-22-4P**

- 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](http://www.skyfood.us)

## SUMMARY

|                                                                       |          |
|-----------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1. Installation .....</b>                                          | <b>3</b> |
| <b>2. Operating Procedures .....</b>                                  | <b>3</b> |
| <b>3. Operating the Thermostat .....</b>                              | <b>3</b> |
| <b>4. Cleaning .....</b>                                              | <b>3</b> |
| <b>5. Precautions.....</b>                                            | <b>3</b> |
| <b>6. General Safety Practices .....</b>                              | <b>4</b> |
| 6.1 Basic Operation Practices.....                                    | 4        |
| 6.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON ..... | 5        |
| 6.3 Routine Inspection.....                                           | 6        |
| 6.4.Operation .....                                                   | 6        |
| 6.5 After Finishing The Work.....                                     | 6        |
| 6.6 Maintenance .....                                                 | 7        |
| 6.7 Warning.....                                                      | 7        |
| <b>SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE .....</b>                          | <b>9</b> |
| <b>SKYFOOD’S LIMITED WARRANTY .....</b>                               | <b>9</b> |

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features multiple sets of three horizontal lines each, designed to guide letter formation. Each set consists of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line. These sets are repeated vertically down the entire page, providing ample space for practicing cursive or other handwriting styles. The paper is otherwise completely blank, with no margins, text, or illustrations.

## 1. Installation

- Check if the voltage of the outlet corresponds to that of the hot warmer display case (127 V or 230V)
- Ground wire: If your outlet is not grounded consult a professional electrician to do so. (if the outlet isn't properly grounded Titã is exempted from any liability).
- Set the thermostat to "0" (zero = off).
- Plug in and make sure that it is well adjusted.
- With the hot warmer display case empty, set it to High for 2 hours to eliminate any residue from the resistance protecting layer.
- Afterwards, set the thermostat to the desired position thus adjusting the hot warmer display case's warmth to the desired temperature.
- In the case of placing the equipment against a wall or corners, the hot warmer display case requires a minimum free space of 10cm on the sides, bottom and top. As a ventilation measure, we recommend not staking the hot warmer display cases. It is recommended to leave ventilation holes at the bottom or sides of the structure, where the equipment is to be placed.

## 2. Operating Procedures

The most important aspect of the hot warmer display case is to display and maintain the food hot. Because of this, the hot warmer display case is equipped with a resistance (equipped to heat up the food) and a thermostat (used to control the temperature).

## 3. Operating the Thermostat

The reference point for the thermostat button is the mark beside it, with each gradual change being equal to +/- 15°C (27°F).

Example: The thermostat on position 3 makes the hot warmer display case work at a temperature range of 45°C (113°F).

## 4. Cleaning

FOR SAFETY MEASURES CLEANING MUST ALWAYS BE DONE WHEN THE HOT WARMER DISPLAY CASE IS COLD AND UNPLUGGED.

DO NOT USE A WATER JET TO DO THE CLEANING OF THE EQUIPMENT.

A moist cleaning cloth with neutral soap is recommended.

"Do not use abrasive cleaning materials"

## 5. Precautions

The warning sign "CAUTION HOT" serves to warn that the surface on which the sign is on

The hot warmer display case is basically made of 4 items: aluminum, stainless steel, glass and electrical parts.

- 1 - STAINLESS STEEL/ALUMINUM: The edges of the hot warmer display case are bent to eliminate the risk of people getting cut.
- 2 - GLASS: If the glass breaks do not use the equipment, carefully remove the broken glass, and clean the equipment using cut resistant gloves.
- 3 - ELECTRICAL PARTS: when installing the equipment, make sure the outlet is grounded (if the outlet isn't properly grounded Titã is exempted from any liability).

## 6. General Safety Practices

**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.**

## 6.1 Basic Operation Practices

### 6.1.1 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.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for writing. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## 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"/> Pizzería (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.

## 6.1.2 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.

## 6.1.3 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.

## 6.2 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.

## 6.2.1 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.

## 6.2.2 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.

### 6.2.3 Precautions

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

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

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

#### OBSERVATION

**For your own safety read all the machine stickers.**

## 6.3 Routine Inspection

### 6.3.1 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.

### 6.3.2 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.

## 6.4.Operation

### 6.4.1 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.

## 6.5 After Finishing The Work

### 6.5.1 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.

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 seis (6) meses desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.**

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

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será válida.**

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

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

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

#### Actualización:

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 14 de Enero 2014.

## 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 **FLEETWOOD by SKYMSSEN y SKYMSSEN**, 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 despesas 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 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, despesa 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.

Check the level of oil.

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

### 6.6 Maintenance

#### 6.6.1 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.**

### 6.7 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.



## SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYSEN** and **SKYSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-6.0-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us).

## SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYSEN** and **SKYSEN** 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

## 6.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

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



Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.

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

## 6.4 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. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o 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.

## 6.5 Después de Terminar el Trabajo

### 6.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

## 6.6 Mantenimiento

### 6.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa. DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.

#### IMPORTANTE

Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia.

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 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 (6) months, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"), or eighteen (18) months from the date of shipment from SKYFOOD's warehouse, whichever expires first.**

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

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

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

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

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

#### Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on January 14th, 2014.

## 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"/> 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 Processor                        |
| <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"/> 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"/> Winery / Winery                                  |
| <input type="checkbox"/> Hospital                                      | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs                                  |
| <input type="checkbox"/> Lodging                                       | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operations (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's Product Identification Label.

### Serial Number:

### Confirm Serial Number:

The Information, the Product Identification, can also be found on the machine'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 Fax.

## IMPORTANTE

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

### 6.2.1 Peligro

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

### 6.2.2 Avisos

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

### 6.2.3 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.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando necesario.

## IMPORTANTE

Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina.

## 6.3 Inspección de Rutina

### 6.3.1 Aviso

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

### 6.3.2 Cuidados

Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

## 6.1 Practicas Básicas de Operación

### 6.1.1 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, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

### 6.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga 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 podrán 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.

### 6.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga. 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, RASQUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas 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 .

## 6.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

# SUMARIO

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Instalación .....</b>                                    | <b>12</b> |
| <b>2. Funcionamiento y operación.....</b>                      | <b>12</b> |
| <b>3. Funcionamiento del termostato .....</b>                  | <b>12</b> |
| <b>4. Limpieza .....</b>                                       | <b>12</b> |
| <b>5. Precauciones .....</b>                                   | <b>12</b> |
| <b>6. Nociones Generales de Seguridad .....</b>                | <b>13</b> |
| 6.1 Practicas Básicas de Operación .....                       | 14        |
| 6.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina ..... | 14        |
| 6.3 Inspección de Rutina.....                                  | 15        |
| 6.4.Operación.....                                             | 16        |
| 6.5 Después de Terminar el Trabajo .....                       | 16        |
| 6.6 Mantenimiento.....                                         | 16        |
| 6.7 Avisos .....                                               | 17        |
| <b>SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO .....</b>                  | <b>18</b> |
| <b>GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD .....</b>                      | <b>18</b> |

## 1. Instalación

- Verifique si el voltage del tomacorriente es compatible con el del exhibitor (127 V ó 230V)
- Cable a tierra: Si el tomacorriente no está puesto a tierra, consulte a un electricista idóneo para la instalación del mismo (en el caso de que el tomacorriente no está conectado a tierra, la empresa Titã se exenta de toda responsabilidad).
- Coloque el termostato en la posición "0" (cero = apagado).
- Conecte el cable de alimentación al tomacorriente y compruebe que sus contactos queden bien ajustados.
- Verifique que el exhibitor está vacío, enciéndalo y colóquelo en la posición máxima por 2 horas, para eliminar los residuos de la capa protectora de la resistencia.
- Después de este periodo, basta ajustar el termostato en la temperatura deseada y éste regulará automáticamente el funcionamiento del equipo.
- Cuando sea necesario dejar próximo a paredes, deberá dejarse un espacio mínimo de 10 cm de cada lado. Atrás y en la parte superior. Se recomienda instalar varios exhibidores de forma vertical para poder tener una correcta ventilación de los mismos. Es aconsejable dejar orificios en el fondo y parte lateral de la estructura donde el equipo está próximo.

## 2. Funcionamiento y operación

La función principal de este exhibidor es exponer y mantener los alimentos calientes. Para esto está provisto de una resistencia por el calentamiento y un termostato responsable por el control automático de la temperatura.

## 3. Funcionamiento del termostato

El punto de referencia para la posición del botón es la marca situada junto a este y cada graduación equivale a +/- 15° C. Ejemplo: Si el termostato está en la posición 3 (tres), el equipo trabajará en la faja de los 45 ° C.

## 4. Limpieza

POR MOTIVOS DE SEGURIDAD ES NECESARIO QUE ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA, EL EQUIPO ESTÉ FRÍO, APAGADO Y DESCONECTADO DEL TOMACORRIENTE.  
NÃO UTILICE CHORRO DE AGUA PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA DEL EQUIPO.  
Se recomienda el uso de un paño húmedo y jabón neutro. "No utilice materiales abrasivos para limpiarlo".

## 5. Precauciones

La advertencia "CUIDADO CALIENTE" sirve para advertir que la superficie sobre la que se

encuentra ésta, alcanza temperaturas elevadas y existe riesgo de quemaduras si se toca. El símbolo "EQUIPOTENCIALIDADE" indica la ubicación del terminal equipotencial existente en la parte externa del equipo.

Este equipamiento no está diseñado para ser utilizado por personas no aptas (incluyendo niños), ya sea por incapacidad física, sensorial o mental; o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del equipo, o cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad.

Se recomienda que los niños sean supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipamiento. En caso de deterioro del cable de alimentación, éste deberá ser substituido por el fabricante o por el agente autorizado, para evitar cualquier tipo de riesgo o peligro. Todo el mantenimiento debe ser realizado únicamente por personal autorizado/calificado.

En el momento de efectuar la limpieza de los vidrios, es necesario que el equipo esté frío para evitar posibles rajaduras. Este equipo está compuesto básicamente por 4 ítems: aluminio, acero inoxidable, vidrio y parte eléctrica.

- 1 - ACERO INOXIDABLE/ALUMINIO: los bordes son redondeados para eliminar el riesgo de corte.
- 2 - VIDRIO: en caso de rotura, suspensa el uso del equipo y con guantes resistentes, limpie con mucho cuidado.
- 3 - PARTE ELÉCTRICA: en el momento de la instalación del equipo, verifique la conexión a tierra. Este aparato debe ser conectado a tierra. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista profesional. (en el caso de que el tomacorriente no está conectado a tierra, la empresa Titã se exenta de toda responsabilidad).

## 6. Nociones Generales de Seguridad

### IMPORTANTE

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

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

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