METAL RGICA SIEMSEN LTDA.
Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

LINHA DIRETA SKYMSEN
Ramais 2011
2012
2013

E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

SKYMSEN®
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PROCESSADORA DE ALIMENTOS

Modelo

PA-7L PIZZA

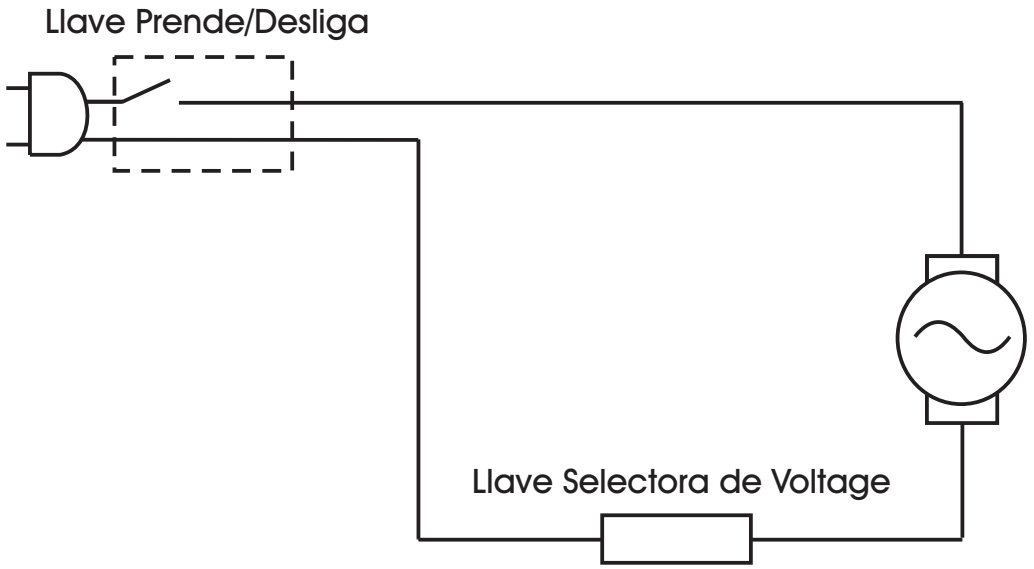
35248.9- JULHO/2009

5.2 **Ajuste y Substitución de Componentes**

5.2.1 Las cuchillas son removibles , por consiguiente , pueden ser fácilmente afiladas.

Todavía hay que tener un cuidado especial para el ángulo de corte . Las cuchillas deben ser afiladas con una lija fina o una piedra de afilar . Para remover las cuchillas use un destornillador .

5.3 Diagrama Eléctrico Mod. PA-7L PIZZA



INDEX

1. Introducción 2
1.1Seguridad 2
1.2Componentes principales 2
1.3Datos técnicos 4
1.4Discos disponibles 4

2. Instalación y Pre-operación 4
2.1 Instalación 4
2.2 Pre-operación 5

3. Operación 5
3.1 Accionamiento 5
3.2 Colocación de los discos 6
3.3 Procedimiento para la alimentación 6
3.4 Limpieza 7

4. Nociones Generales de Seguridad 8
4.1 Practicas básicas de Operación 8
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina 9
4.3 Inspección de Rutina 9
4.4 Operación 10
4.5 Después de Terminar el Trabajo 10
4.6 Manutención 10

5. Análisis y Resolución de Problemas 11
5.1 Problemas Causas y soluciones 11
5.2 Ajuste y Substitución de Componentes 12
5.3 Diagrama Eléctrico Mod PA-7SE y PA-7LE 12

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente , las Procesadoras de Alimentos Mod. PA 7- L PIZZA son maquinas potencialmente **PELIGROSAS .** La manutención , la limpieza o otra cualquier actividad de servicio , solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas , y con la maquina desconectada de la red eléctrica .
Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes :

1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte movible , para hacer la limpieza , la manutención o otro cualquier servicio .
1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación .
1.1.3 Antes de prender la maquina , verifique si el disco No.01 (Fig. 03) y el compartimiento de los discos No.02 (Fig. 01) están firmes en sus posiciones .
1.1.4 Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina .
1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas , principalmente en los puños , durante la operación .
1.1.6 Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto , que no sea el taco No.01 (Fig. 01) , en la abertura de alimentación No.06 (Fig.01).
1.1.7 Nunca abra el compartimiento de los discos No.02 (Fig.01) sin estar seguro de que el disco No.01 (Fig.03)esté completamente parado .
1.1.8 Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto en la abertura de salida de los productos procesados . Mantenga siempre las manos lejos de las partes movibles .
1.1.9 Nunca ligue la maquina con las manos , los zapatos o ropas mojadas .
1.1.10 Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra .

1.2 Componentes Principales

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

Tabela - 03

Problemas	Causas	Soluciones
* Corte Irregular.	* Cuchillas sin afilar	*haga el filo de acuerdo con las instrucciones del ítem 5.2.1 (como afilar las cuchillas).
*El disco para durante La operación	* Falta de energía eléctrica * Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina.	* verifique si el enchufe está en su soquete , y verifique si hay energía en la red *Llame la asistencia técnica autorizada .
* Olor a quemado o humo	* Problema en el motor o en los circuitos eléctricos.	* Llame el asistente técnico autorizado.
* La maquina liga , pero hay demora para que el Disco comenze a girar	* Falla del condensador de partida del motor.	* Llame el asistente técnico autorizado. * Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Ruidos anormales	* Rodamientos con fallas . Compartimiento de los Discos suelto.	* Llame el asistente técnico autorizado. Retire el Compartimiento y repóngalo en su posición correcta .Apriete los Manípulos .

4. 4 Operación

4. 4. 1 Avisos
No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina , pues podría causar serios accidentes . Atelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo .
Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina .
JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad conectado .

4 5 Después de Terminar el Trabajo

4. 5. 1 Cuidados
Siempre limpie la maquina , para eso DESLÍGUELA FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE .
Nunca limpie la maquina antes de su COMPLETA PARADA.
Después de la limpieza recoloque todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares.

Al verificar la tension de las correas, No coloque los dedos entre las correas y la polea

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros
Con la maquina ligada cualquier manutención es peligrosa . DESLIGUE LA MAQUINADE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN .

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo .
La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad .

5 Análisis y Resolución de Problemas

5.1Problemas , Causas y Soluciones

Las Procesadoras de Alimentos fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debido al desgaste natural causado por su uso .

Caso haya algún problema con su Procesadora de Alimentos , verifique la Tabla 04 abajo , donde están indicadas algunas soluciones recomendadas .

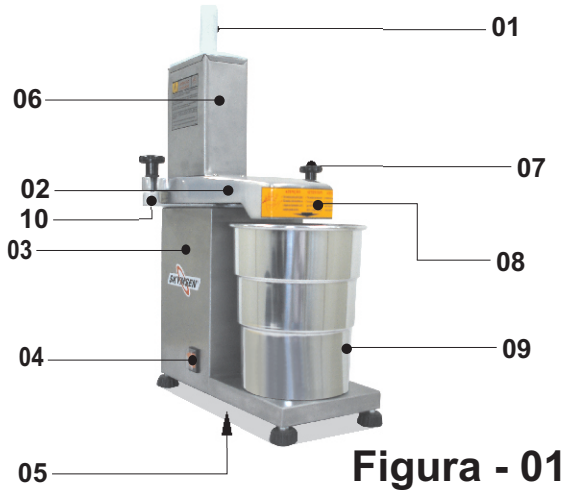


Figura - 01

01. Taco
02. Compartimiento de los Discos
03. Estructura
04. Llave prende/desliga
05. Llave Selectora de Voltaje
06.Abertura de Alimentación
07. Manipula
08. Etiqueta Atención
09. Vasija Colectora
10. Base del Compartimiento

Figura - 02

01 . Compartimiento de los Discos

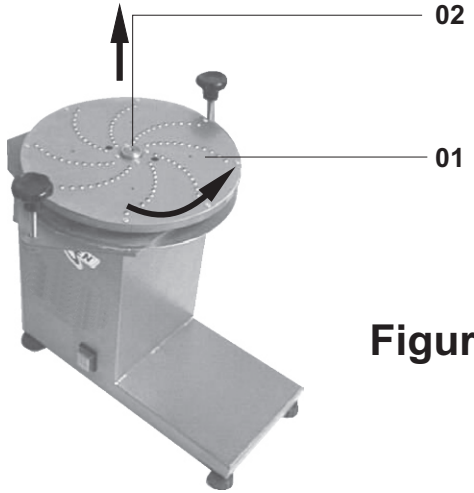


Figura - 03

01. Disco
02. Eje Central

1.3 Características Técnicas

Tabla - 01

Características Técnicas		PA-7L PIZZA
Voltage	[V]	*110 / 220*
Frecuencia	[Hz]	*(*) 50 ou 60*
Potencia	[CV]	*0,5*
Consumo	[kW/h]	*0,38*
Altura/Ancho/Profundidad	[mm]	*695x380x445*
Peso Neto/Bruto	[kg]	*24 / 26,5*
Diámetro del disco	[mm]	*273*

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

1.4 Discos Disponíbles

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

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

Tabla - 02

Nombre	Dimensión Aproximada de corte	Código
Disco Deshilador 5	Diámetro de 5mm	28956.6
Disco Fatiador 1,5	Espesor de 1,5mm	16523.9
Disco Rallador	x-x-x-x-x-x	28958.2

2. Instalación y Pré – operación

2.1 Instalación

Para un buen desempeño de la maquina , la Procesadora de Alimentos debe ser instalada sobre una superficie estable con aproximadamente 850 mm de altura .

Verifique el voltaje de la red eléctrica donde se conectará el enchufe , si es 110 o 220 V . En seguida ajuste el voltaje de la maquina para que sea el mismo del de la red . Para eso , en la parte inferior de la maquina está una Llave Selectora de Voltaje No. 05 (Fig.01), pongala en el voltaje deseado .

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

4 .2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

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

4 .2.1. Peligro
Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos . Antes de usarlo verifique sus condiciones .

4 .2. 2 Avisos
Certifiquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro.
El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica , palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto.

4. 2. 3 Cuidados
El cable de energía eléctrica , responsable por la alimentación de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida .
Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos .

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Al verificar la tension de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y la polea.

4.3.2 Cuidados
Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal .
Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento .
Verifique la tension de las correas y caso presenten desgaste haga su sustitución

4 Nociones Generales de Seguridad

Las Nociones Generales de Seguridad fueran elaboradas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas y aquellos que serán responsables por su manutención .
La maquina debe ser entregue al usuario en buenas condiciones de uso , y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor .
El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar , LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL .

4.1Practicas básicas para la Operación

4 .1 .1 Peligros
Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes . Estes , cuando tocados , pueden causar graves choque eléctricos o hasta la MUERTE de una persona .
Nunca toque un comando manual (botón , pulsante , llave eléctrica , etc) con las manos , zapatos o ropas mojadas . No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico o hasta la MUERTE .

4 . 1. 2 Advertencias
La posición de la Llave Liga/Desliga , debe ser bien conocida , para que sea posible accionarla a cualquier momento sin tener que procurarla .
Antes de cualquier tipo de manutención , desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica .
Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas .
Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso . Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio .
Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón , pulsante , llave eléctricas o palancas) .
Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas , habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo . La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida .

4 .1 .3 Avisos
Certifiquese de que las instrucciones deste Manual fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro .
El accionamiento de un comando manual (botón , pulsante, llave eléctrica , palanca , etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto .
En caso de falta de energía eléctrica , desligue la llave eléctrica inmediatamente .
Use los óleos lubrificantes o grasas recomendadas , o equivalentes .
Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento .
Evite que agua , suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos de la maquina .

El cable de alimentación posee dos clavijas planas y una clavilla redonda que es el hilo de atierramiento -
Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en operación el equipo .

2.2 Pre- operación

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

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

3. Operación

3.1 Accionamiento

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

OBSERVACIÓN
Para su mayor seguridad , lea todas las etiquetas colgadas en la maquina .

Esté seguro que el Compartimiento de los Discos está debidamente trabado. El accionamiento de la maquina es hecho aprietando el botón rojo Prende/Desliga No.04 (Fig.01) , que se encuentra en la lateral izquierda de la maquina .

3.2 Colocación de los discos

3.2.1 Con la maquina desligada y el disco parado, retire el taco No.01 (Fig. 01) y retire el Compartimiento de los Discos No.02 (Fig.01) . Para eso afloje las manípulas No.07 (Fig.01) y gire el Compartimiento de los Discos No.2 (Fig.01) en el sentido horario aproximadamente 1/4 de vuelta .

3.2.2 Tenga cuidado con las cuchillas del disco seleccionado . Encájelo en el eje No.02 (Fig.03) girándolo un poco en el sentido anti horario , para alcanzar su perfecto trabamiento .

3.2.3 Encaje el Compartimiento de los Discos No.02 hasta estar seguro que el esté perfectamente trabado , para eso apriete las manipulas No.07 (Fig.01).

3.3 Procedimiento para la Alimentación

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

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

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

IMPORTANTE
No presione en demasiado el Taco para empujar el producto para dentro de la maquina . Use productos enfriados para un mejor desempeño .

3.4 Limpieza

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

Todas las partes movibles deben ser removidas y limpias .

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

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

3.4.2 Retire el Taco No.01 (Fig.01) , y la Vasija Colectora No. 09 (Fig.01).

3.4. 3 Suelte las Manípulas No.07 (Fig.01) .

3.4.4 Para remover el Compartimiento de los Discos girelo , como indicado en la (Figura 02) Pag.03 .

3.4.5 Cuidado con las cuchillas , agarre el disco , girelo en el sentido anti horario y levántelo .Así se retira el disco .

3.4.6 Lave todas las partes con agua caliente y jabón neutro , pase un paño húmedo en la misma solución en la estructura , y en la Base del Compartimiento

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