



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.  
CNPJ: 82.983.032/0001-19  
Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1 - Bairro: Bateas - CEP: 88355-202  
Brusque - Santa Catarina - Brasil  
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020  
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

46297.7 - VERSÃO 01 - 00001 ATÉ 99999 - ESPANHOL

Data de Correção: 26/11/2013

- 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.

WWW.SIEMSEN.COM.BR

MANUAL DE INSTRUCCIONES



PROCESADORA DE ALIMENTOS, CON 6 DISCOS DIÁMETRO 203 mm / PROCESADORA DE ALIMENTOS, INOXIDABLE, CON 6 DISCOS DIÁMETRO 203 mm

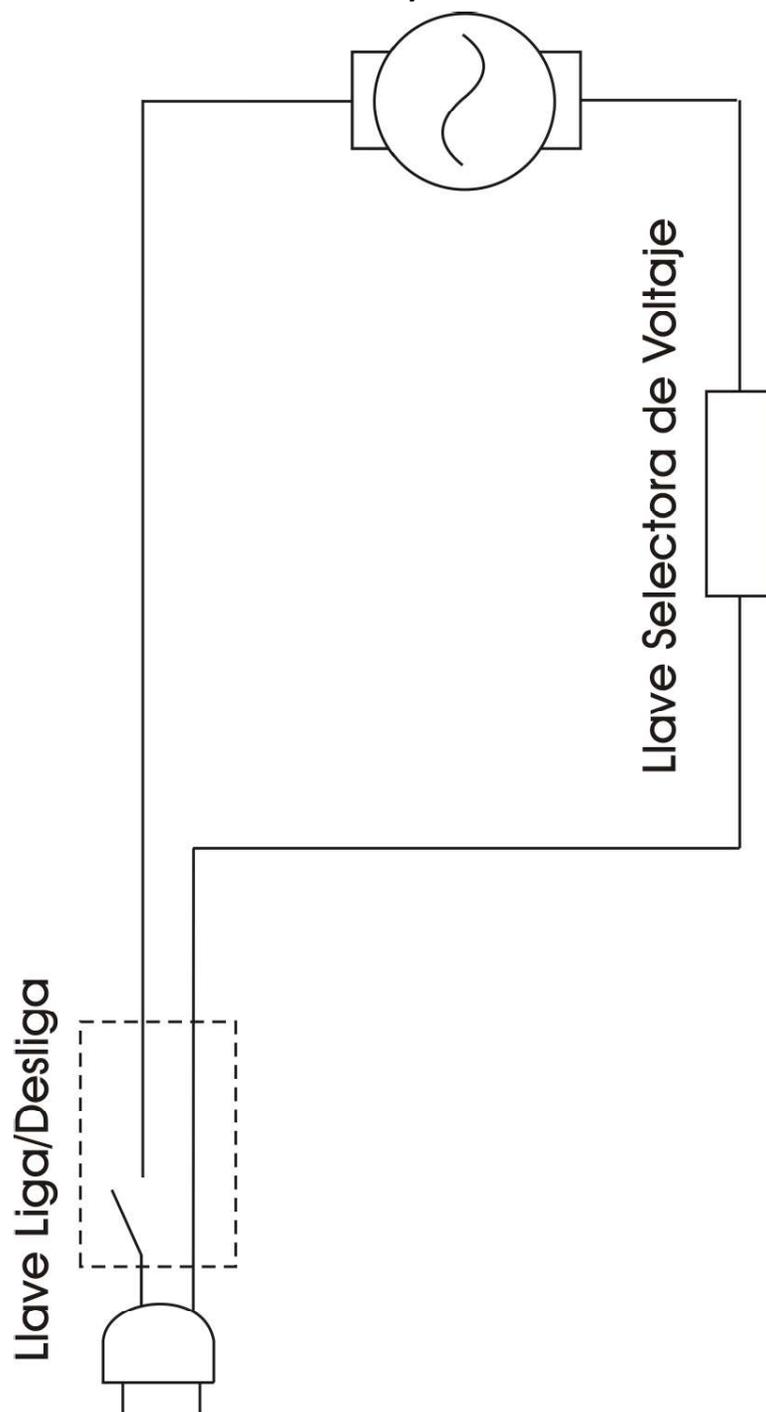
MODELO  
**PA-7SE / PA-7LE**



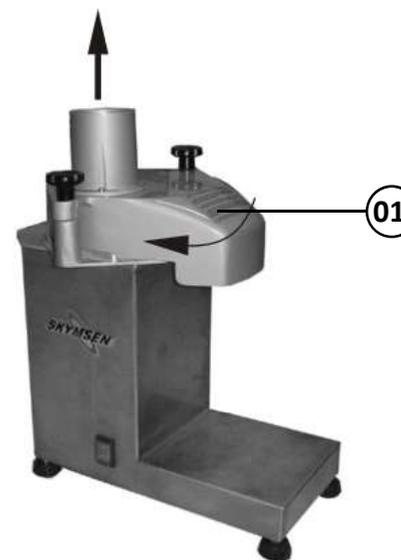




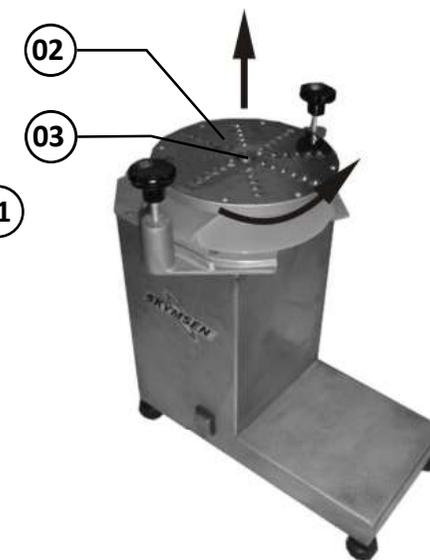
## 6. Diagrama eléctrico Modelo PA-7SE y PA-7LE



### FIGURA 02



### FIGURA 03



01 - Compartimiento de los Discos

03 - Eje Central

02 - Disco

### 1.3 Datos Técnicos

#### TABLA 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	PA-7SE / PA-7LE
Producción	Kg/h	Variable
Voltaje	V	110 / 220
Frecuencia	Hz	50 ou 60 (*)
Potencia	W	600
Altura	mm	610
Ancho	mm	320
Profundidad	mm	440
Peso Neto	kg	18,4
Peso Bruto	kg	21,3

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

### 1.4 Discos Disponibles

Las Procesadoras de Alimentos son máquinas 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 3	Diametro de 3mm	09610.5
Disco Deshilador 5	Diametro de 5mm	09612.1
Disco Deshilador 8	Diametro de 8mm	09613.0
Disco Ondulador 2	Espesor de 2mm	09604.0
Disco Cortador 3	Espesor de 3mm	09605.9
Disco Rallador	x-x-x-x-x	09609.1

## 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 ó 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 , pongala en el voltaje deseado.

El cable de alimentación posee dos clavijas redondas. Es obligatorio que los dos 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.**

**TABLA 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.
- 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.

## 5. Análisis y Resolución de Problemas

### 5.1 Problemas , Causas y Soluciones

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

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

### 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.

#### OBSERVACIÓN

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



**ATENÇÃO**      **ATTENTION**      **ATENCIÓN**

- Esta máquina possui partes girantes.
- Não introduza a mão nesta abertura com a máquina em funcionamento, ou até a completa parada do disco.
- This machine has turning parts.
- Do not put your hands into this gap with the running machine or until it is completely stopped.
- Esta máquina posee partes girantes que cortan.
- No introduzca la mano en esta abertura cuando la máquina esté en funcionamiento o hasta la completa parada del disco.

Esté seguro que el Compartimiento de los Discos está debidamente trabado. El accionamiento de la maquina es hecho aprietando el botón rojo Liga/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) 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 anti horario aproximadamente 1/5 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.

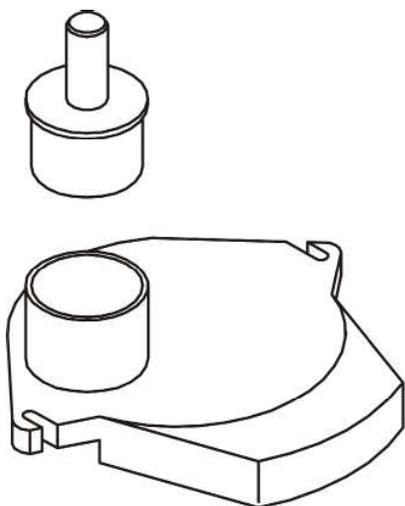
3.2.3 Encaje el Compartimiento de los Discos No.02 hasta estar seguro que el esté perfectamente trabado, para eso apriete las manípulas.

### 3.3 Procedimiento para la Alimentación

#### IMPORTANTE

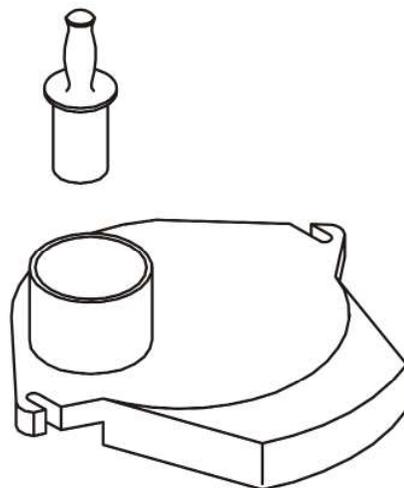
Bajo ninguna circunstancia use instrumentos ajenos a la maquina , y mucho menos las manos, para empujar el producto a ser procesado para adentro de la Abertura de Alimentación. Use siempre el Taco No.01 o No. 06 (Fig 01) para esta operación.

## MANERA CORRECTA



Use los Tacos de acuerdo con La figura acima.

## MANERA INCORRECTA



Nunca use el Taco Menor No.06 en la Abertura de Alimentación Mayor, pues ocurrirán daños irreparables. Con el Taco Menor use la Abertura de Alimentación.

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

Para alimentarlas retire el Taco No 01 o No 06 (Fig.01) ponga el producto a ser procesado dentro de la Abertura de Alimentación y empujelo para abajo , siempre usando el Taco.

Para productos de menor tamaño use la Abertura de Alimentación Removible , menor, No. 11.

### IMPORTANTE

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

## 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 MAQUINA DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN.

### 4.6.2 Avisos

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

La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad.

Use los aceites lubricantes o grasas recomendadas, o equivalentes.  
Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o malo funcionamiento.  
Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos de la maquina.  
NO ALTERE las características originales de la maquina.  
NO SUCIE, TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o fuera perdida , solicite otra a su proveedor mas próximo.

#### 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

##### IMPORTANTE

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

##### 4.2.1 Peligro

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

##### 4.2.2 Avisos

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

##### 4.2.3 Cuidados

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

#### 4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 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.

#### MANERA CORRECTA



#### MANERA INCORRECTA



#### 3.4 Limpieza

##### IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica, retire el enchufe de su soquete. Antes de retirar 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 o No. 06 (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 , con 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.

### 3.5 Cuidados con los aceros inoxidables

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

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

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada. Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

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

#### IMPORTANTE

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

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión. Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

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

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

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

### 4. Nociones Generales de Seguridad

#### IMPORTANTE

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

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

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

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

#### 4.1 Prácticas básicas para la Operación

##### 4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes. Estos, cuando tocados, pueden causar graves choques 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 máquina de la red eléctrica.

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

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

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

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

##### 4.1.3 Avisos

Certifíquese de que las instrucciones de este 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.