



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

50183.2 - ESPANHOL

Data de Correção: 21/05/2015

Además, fabricamos una línea completa de equipos, consulte su revendedor  
Por razón de la constante evolución de nuestros productos, las informaciones contenidas en este manual podrían ser  
modificadas sin previo aviso

WWW.SIEMSEN.COM.BR

MANUAL DE INSTRUCCIONES



PROCESADOR DE ALIMENTOS

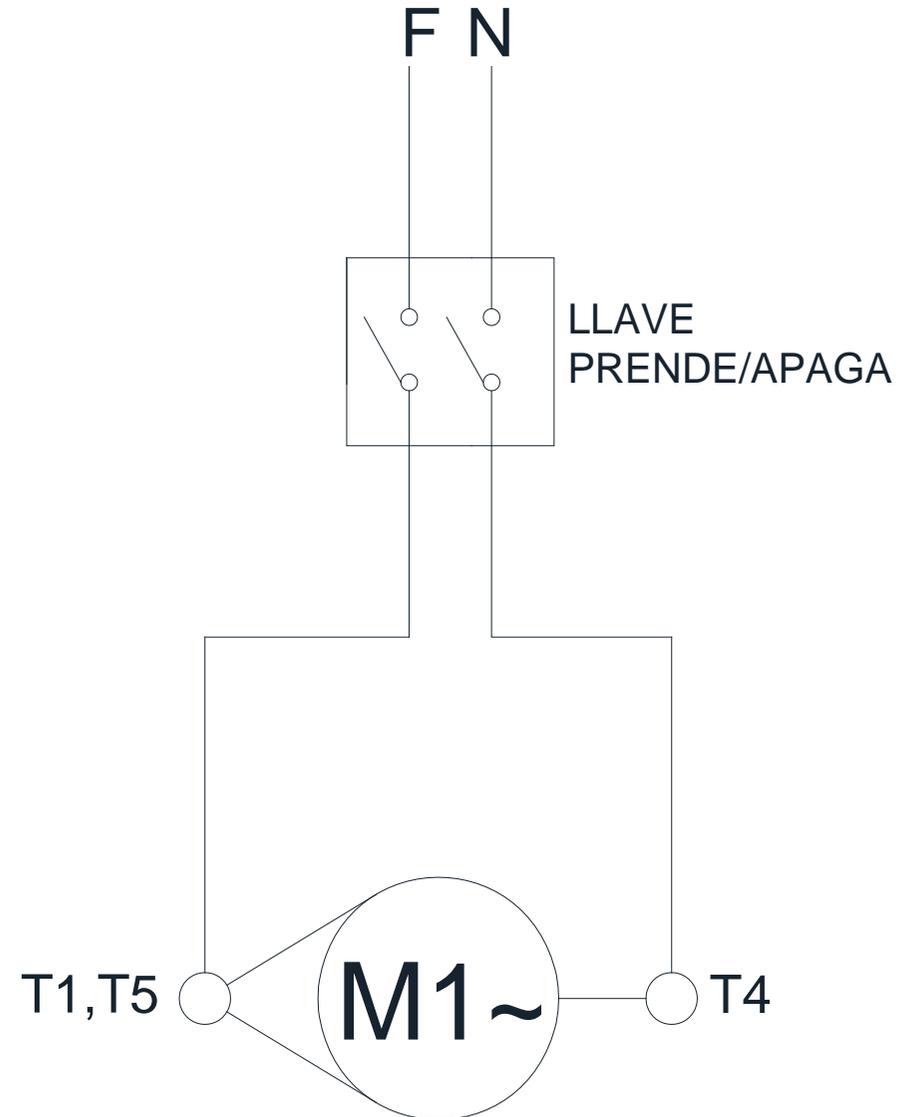
MODELO  
**PAIE-N**

# SUMÁRIO

<b>1. Introducción</b> .....	<b>3</b>
1.1 Seguridad .....	3
1.2 Componentes Principales.....	5
1.3 Características Técnicas.....	6
1.4 Uso de los Discos de Corte .....	6
1.5 Discos proveídos con el equipo y discos opcionales :.....	9
1.6 Etiquetas .....	10
<b>2 Instalación y Pre Operación</b> .....	<b>11</b>
2.1 Instalación .....	11
2.2 Pre Operación.....	13
<b>3. Operación</b> .....	<b>15</b>
3.1 Accionamiento.....	15
3.2 Procedimiento para la Operación.....	16
3.3 Limpieza y Higienización .....	17
3.4 Cuidados con los aceros inoxidables .....	18
<b>4. Nociones Generales de Seguridad</b> .....	<b>20</b>
4.1 Practicas Básicas de Operación .....	20
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina .....	21
4.3 Inspección de Rutina.....	22
4.4 Operación.....	22
4.5 Después de Terminar el Trabajo .....	23
4.6 Mantenimiento.....	23
4.7 Avisos .....	23
<b>5 Análisis y Resolución de Problemas</b> .....	<b>24</b>
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	24
<b>6. Normas Observadas</b> .....	<b>26</b>
<b>7. Diagrama Eléctrico</b> .....	<b>27</b>

## 7. Diagrama Eléctrico

### RED ELÉCTRICA 220V / 60Hz



## 6. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-2-64

### 7. Mantenimiento

El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento propiciando un aumento de su vida útil y de su seguridad.

\* Limpieza - verificar el ítem No. 3.3 de este manual.

\* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

\* Contactos – Llave prender / apagarr, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea normal.

\* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

Vida útil de este equipo- 2 años en turno de trabajo normal

#### 1. verificaciones a ejecutar mensualmente:

- . Verificar la instalación eléctrica.
- . Controlar la tensión de la toma eléctrica
- . Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- . Verificar el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
- . Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- . Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

#### 2. verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- .Verificar los componentes eléctricos como la llave prender / apagar / botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- . Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- . Verificar retenedores, anillos O 'ring, anillos V'ring, y otros sistemas de vedamiento.

## 1. Introducción

### 1.1 Seguridad

Cuando no es utilizado correctamente este equipo es potencialmente peligroso. Antes de utilizarlo realice la lectura de este manual atentamente y guarde el mismo en un local accesible para consultas futuras.

Para evitar accidentes, lesiones o daños al equipo, siga todas las instrucciones abajo:

1.1.1 Nunca utilice el equipo con ropas o pies mojados, tan poco lo utilice sobre superficie húmeda o mojada. Jamás sumerja el equipo ni tan poco direcciona chorros de agua u otros líquidos contra él.

1.1.2 La utilización del equipo debe ocurrir siempre con supervisión, principalmente cuando utilizado en cerca de niños.

1.1.3 Desconecte el equipo de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, para la inserción o remoción de accesorios, durante el mantenimiento o cualquier otro servicio que no sea la operación del mismo.

1.1.4 No utilice cualquier equipo que tenga el cable o la flecha con daños. Certifíquese que el cable no permanezca en el borde de la mesa o en contacto con superficies calientes.

1.1.5 Caso el equipo tenga sufrido una caída, esté amasado, con daños, o no responda al accionamiento es necesario llevar el mismo a una asistencia técnica cualificada para la revisión, reparo o ajuste del mismo.

1.1.6 Jamás utilice accesorios no recomendados por el fabricante.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier otro objeto lejos de las partes en movimiento..

1.1.8 Jamás utilice ropas con mangas anchas principalmente en los puños, mientras esté utilizando el equipo.

1.1.9 Verifique si el voltaje del equipo es el mismo de la red eléctrica. Certifíquese que el equipo esté debidamente conectado a la red de conexión a tierra.

1.1.10 Antes de accionar el equipo verifique si el plato expulsor, el disco de corte y la tapa de la cámara están debidamente montados.

1.1.11 Jamás introduzca los dedos o cualquier objeto que no sean los empujadores ) en las bocas de alimentación del equipo.

1.1.12 Jamás introduzca los dedos o cualquier objeto en la boca de salida del alimento procesado.

Este equipo fue desarrollado para uso en cocinas comerciales. Es utilizado, por ejemplo, en

restaurantes, comedores, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

Para la utilización de este equipo no es recomendado que:

- El proceso de producción sea de forma continua, en escala industrial ;
- El local de trabajo sea un ambiente agresivo, con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.

**IMPORTANTE**

**Este equipo posee un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario después de una eventual falta de energía eléctrica.**

**IMPORTANTE**

**Certifíquese regularmente que el cable de alimentación eléctrica esté en perfectas condiciones de uso. En el caso de notar cualquier daño o alteración en el cable el mismo debe ser cambiado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución debe ser realizada por un profesional cualificado y atender a las normas de seguridad locales.**

**IMPORTANTE**

**Este equipo no puede ser operado por personas (niños inclusive) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Personas que no tengan conocimiento y experiencia no deben operar el equipo sin antes recibir instrucciones y entrenamiento referentes a su utilización o sean supervisadas por una persona responsable por su seguridad mientras operan el equipo.**

**IMPORTANTE**

**Mantenga el equipo fuera del alcance de los niños.**

**IMPORTANTE**

**En el caso de emergencia retire la flecha del enchufe de energía eléctrica.**

**IMPORTANTE**

**Jamás utilice chorros de agua directamente sobre el equipo.**

**TABLA 04**

<b>PROBLEMAS</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>SOLUCIONES</b>
El equipo no prende	<p>Procedimiento de accionar incorrecto</p> <p>Falta de energía eléctrica</p> <p>Protector térmico del motor está actuando</p> <p>Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipo</p>	<p>Leer el ítem 3.1 – Accionamiento</p> <p>Verifique se hay energía.</p> <p>Aguarde algunos minutos y tente nuevamente</p> <p>Llame el servicio técnico más cercano.</p>
El equipo para o reduce su velocidad cuando procesa los alimentos	<p>La correa tiene holgura</p> <p>El dispositivo de seguridad de la Tapa de la Cámara tiene falla de contacto</p> <p>Problema con el motor eléctrico</p>	<p>Ajustar la tensión de las correas</p> <p>Llame el servicio técnico más cercano</p> <p>Llame el servicio técnico más cercano</p>
El producto procesado queda retenido en el interior del equipo	<p>Hace falta el plato expulsor</p> <p>Boca de salida obstruida</p>	<p>Coloque el disco expulsor</p> <p>Desobstruya la boca de salida</p>
Corte del producto está irregular	Las cuchillas han perdido el hilo o están con daño	Cambie el disco
Olor de humo o/y quemado	Problema en el circuito eléctrico interno o externo del equipo	Llame el servicio técnico más cercano
Cable eléctrico con daño	Falla en el transporte del equipo	Llame el servicio técnico más cercano
Ruidos anormales	Problemas con los rodamientos	Llame el servicio técnico más cercano

## 5 Análisis y Resolución de Problemas

### 5.1 Problemas, Causas y Soluciones.

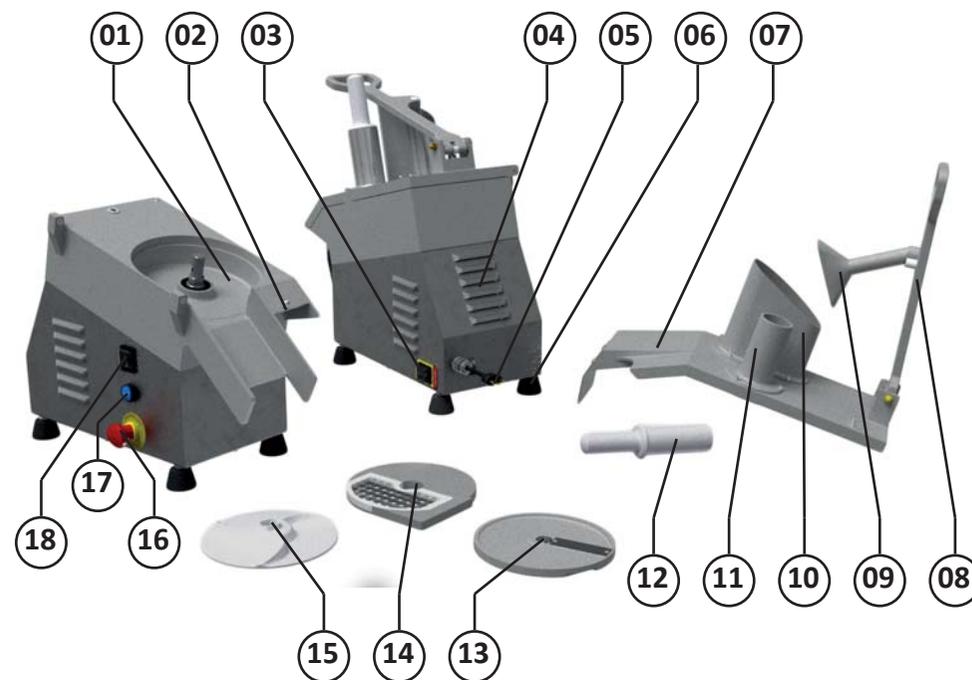
Este equipo fue diseñado para necesitar un mínimo de mantenimiento. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla a seguir, donde están algunas soluciones recomendadas.

### 1.2 Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan el equipo son construidos con materiales criteriosamente seleccionados para cada función, dentro de los patrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN.

FIGURA 01



- 1 – Cámara de los discos
- 2 – Traba Abre/Cierra
- 3 – Llave General
- 4 – Alojamiento
- 5 – Cable de Alimentación
- 6 – Pies
- 7 – Tapa de la Cámara
- 8 – Asta del Empujador
- 9 – Empujador oblongo

- 10 – Boca oblonga
- 11 – Boca redonda
- 12 – Empujador redondo
- 13 – Disco rebanador
- 14 – Reja cubo
- 15 – Plato expulsor
- 16 – Botón de emergencia
- 17 – Botón Rearme
- 18 – Llave Prende/Apaga

### 1.3 Características Técnicas

Indicado para realizar diversos tipos de corte, como, rebanar, rallar y deshilar. Puede procesar una gran variedad de vegetales manteniendo sus propiedades nutricionales, colores y jugos, evitando pérdidas y garantizando la uniformidad de corte.

**TABLA 01**

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	PAIE-N
Voltaje	V	220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	1100
Altura	mm	580
Ancho	mm	630
Profundidad	mm	280
Peso Neto	kg	25
Peso Bruto	kg	28

### 1.4 Uso de los Discos de Corte

#### PLATO EXPULSOR

El plato expulsor es responsable por la expulsión del alimento procesado en la cámara. Él deberá siempre ser utilizado independientemente del disco de corte elegido.

#### DISCOS REBANADORES – Tipo “E”

Utilizados para rebanar alimentos (excepto hojas y alimentos muy fibrosos).

- Tomates, repollo, pepino, col, zanahoria, remolacha, rábano, papa, cayote, nabo y similares.

#### DISCOS REBANADORES DENTADOS – Tipo “EH”

Utilizados especialmente para rebanar alimentos con piel y mazos de hojas.

- Tomate, repollo, pepino, col en hojas y similares.

#### DISCOS REBANADORES ONDULADOS – Tipo “W”

Utilizados para rebanar alimentos (excepto hojas). Las rebanadas van a presentar un aspecto ondulado después del proceso.

- Papa, pepino, zanahoria, remolacha, rábano, nabo y similares.

#### DISCOS DESHILADORES – Tipo “Z”

Utilizados para deshilar alimentos que van a presentar secciones tipo media luna después del proceso.

- Zanahoria, remolacha, rábano, papa, cayote, nabo y similares.

### 4.5 Después de Terminar el Trabajo

#### 4.5.1 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.

### 4.6 Mantenimiento

#### 4.6.1 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.**

### 4.7 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.

### 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.

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

**IMPORTANTE**  
**Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina.**

### 4.3 Inspección de Rutina

#### 4.3.1 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 .

#### 4.3.2 Cuidados

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

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.

### 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. 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.

### DISCOS DESHILADORES CUADRADOS – Tipo “H”

Utilizados para deshilar alimentos que van a presentar secciones cuadradas después del proceso.

- Zanahoria, remolacha, rábano, papa, cayote, nabo y similares.

### DISCO RALLADOR – Tipo “V”

Utilizado para rallar alimentos (excepto hojas).

- Pan, queso, coco, castaña de cajuil y similares.

### REJAS CUBO – Tipo “GC”

Usadas para cortar productos (excepto hojas) que después del procesamiento tendran forma de cubos

- Zanahoria, remolacha, papa y similares.

### REJA CORTE BASTÓN – Tipo “GP”

Usadas para cortar productos (excepto hojas) que después del procesamiento tendran forma de bastón.

- Zanahoria, remolacha, papa, pepino y similares.

**IMPORTANTE**  
**El CUADRO 02 (Cuadro de selección de cortes) sugiere algunos tipos de cortes para los alimentos comúnmente procesados en cocinas y restaurantes. El resultado de los cortes depende del estado, tipo y calidad del alimento procesado.**

**TABLA 02**

CUADRO DE SELECCIÓN DE CORTES		
ALIMENTO	TIPO DE CORTE	DISCOS
REMOLACHA	Rebanado	E1, E3, E5, E10, EH3, EH7
	Rebanado ondulado	W2, W3, W4
	Deshilado	Z3, Z5, Z8
	Deshilado cuadrado (Juliene)	H2,5, H3, H7
	Cubos	E10 / EH7 + REJA CUBO
ZANAHORA	Rebanado	E1, E3, E5, E10, EH3, EH7
	Rebanado Ondulado	W2, W3, W4
	Deshilado	Z3, Z5, Z8
	Deshilado cuadrado (Juliene)	H2,5, H3, H7
	Rallado	V
	Cubos	E10 / EH7 + REJA CUBO
REPOLLO	Filetes	E1, E3, E5, E10

HONGO	Rebanado	E1, E3, E5, E10
	Cubos	E10 / EH7 + REJA CUBO
CEBOLLA	Rebanado	E1, E3, E5, E10, EH3, EH7
	Cubos	E10 / EH7 + REJA CUBO
PIMIENTO	Rebanado	E1, E3, E5, E10, EH3, EH7
	Cubos	E10 / EH7 + REJA CUBO
RÁBANO	Rebanado	E1, E3, E5, EH3, EH7
	Rebanado ondulado	W2, W3, W4
	Deshilado	Z3, Z5, Z8
	Deshilado cuadrado (Juliene)	H2,5, H3, H7
HOJAS	Filetes	E1, E3, E5, E10, EH3, EH7
PAPA	Rebanado (Chips)	E1, E3, E5
	Rebanado ondulado (Chips)	W2, W3, W4
	Deshilado (Paja)	Z3, Z5, Z8
	Deshilado cuadrado (Juliene)	H2,5, H3, H7
	Bastón	E10 / EH7 + REJA PALITO
	Cubos	E10 / EH7 + REJA BASTÓN (GC)
PLÁTANO	Rebanado	E3, E5, E10
NARANJA	Rebanado	E3, E10, EH7
MANZANA	Rebanado	E1, E3, E5
PAPAYA	Cubos	E10 / EH7 + REJA CUBO (GC)
COCO	Deshilado	Z3, Z5, Z8
	Rallado	V

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 prende/apaga. Use solamente aceites 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 máquina.

- NO ALTERE las características originales de la máquina.
- NO SUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.
- LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN
- CONTENIDAS EN LA MÁQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL.

#### 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Máquina

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

##### 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 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 certidumbre de que es el comando correcto.

## 4. Nociones Generales de Seguridad

### IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

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

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 Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

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 mantenimiento.

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 Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER 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, 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.

#### 4.1.2 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.

## 1.5 Discos proveídos con el equipo y discos opcionales :

En el cuadro abajo están listados los modelos de discos disponibles para su procesador.

**TABLA 03**

DISCOS PROVENIDOS CON EL EQUIPO	
DENOMINACIÓN	MODELO
-	-

DISCOS OPCIONALES (vendidos separadamente)	
DENOMINACIÓN	MODELO
Disco Rebanador - 1mm	E1
Disco Rebanador - 3mm	E3
Disco Rebanador - 5mm	E5
Disco Rebanador - 10mm	E10
Disco Rebanador Dentado - 3mm	EH3
Disco Rebanador Dentado - 7mm	EH7
Disco Rebanador Ondulado - 2mm	W2
Disco Rebanador Ondulado - 3mm	W3
Disco Rebanador Ondulado - 4mm	W4
Disco Deshillador - 3mm	Z3
Disco Deshillador - 5mm	Z5
Disco Deshillador - 8mm	Z8
Disco Deshillador Cuadrado (Juliene) - 2,5mm	H2,5
Disco Deshillador Cuadrado (Juliene) - 3mm	H3
Disco Deshillador Cuadrado (Juliene) - 7mm	H7
Reja Cubo 8x8mm	GC8
Reja Cubo 12x12mm	GC12
Reja Cubo 16x16mm	GC16
Reja Bastón - 10mm	GP
Disco Rallador	V

## 1.6 Etiquetas

### - Etiqueta Simbología Equipotencial

La etiqueta abajo indica el terminal de conexión de ligamiento equipotencial externo.

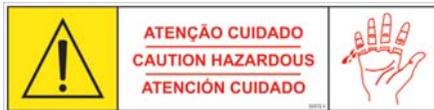
El terminal debe ser usado para garantizar que no haya diferencias de potencial entre diferentes equipos conectados a la red eléctrica reduciendo al mínimo el riesgo de choques eléctricos,

Los diferentes equipos deben ser conectados entre sí por sus terminales equipotenciales



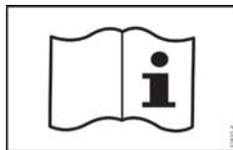
### - Atención / Cuidado

Simbología que indica al usuario una zona de riesgo de accidente.



### - Manual de Instrucciones

Simbología que orienta al usuario a hacer la lectura del manual.



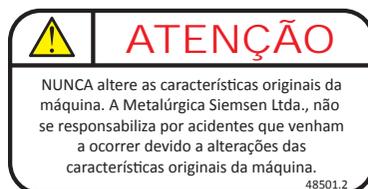
### - Cuidado en el Mantenimiento y Limpieza

Simbología que orienta al usuario con respecto a los procedimientos antes del mantenimiento y limpieza.



### - Características Originales

Simbología que orienta al usuario para los riesgos de la alteración del proyecto original del equipo.



## IMPORTANTE

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

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

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

### Uso de abrasivos:

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

### Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos 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.

### IMPORTANTE

Jamás utilice chorro de agua directamente sobre el equipo.

Paso 3: Lave las partes removibles con agua caliente y jabón neutro.

### IMPORTANTE

Es aconsejable la utilización de guantes de malla de acero para el manejo de los discos de corte. Sus aristas cortantes pueden lesionar al usuario.

Obs.: Cuando lavar los discos, los maneje con cuidado. No tire los discos unos contra los otros o los tire en otros objetos a fin de preservar las cuchillas.

Paso 4: Utilice un paño húmedo con agua caliente y jabón neutro para limpiar el alojamiento y la Cámara de los discos

### 3.4 Cuidados con los aceros inoxidables

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

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

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

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

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

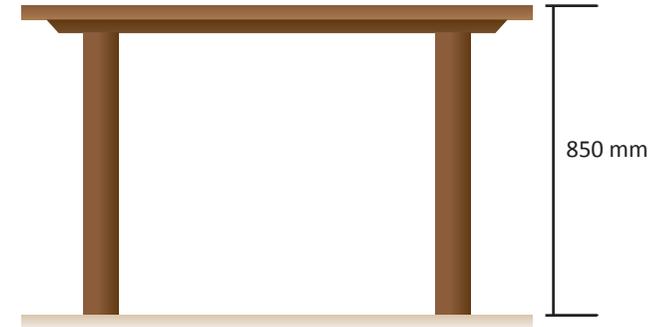
## 2 Instalación y Pre Operación

### 2.1 Instalación

#### 2.1.1 Posicionamiento

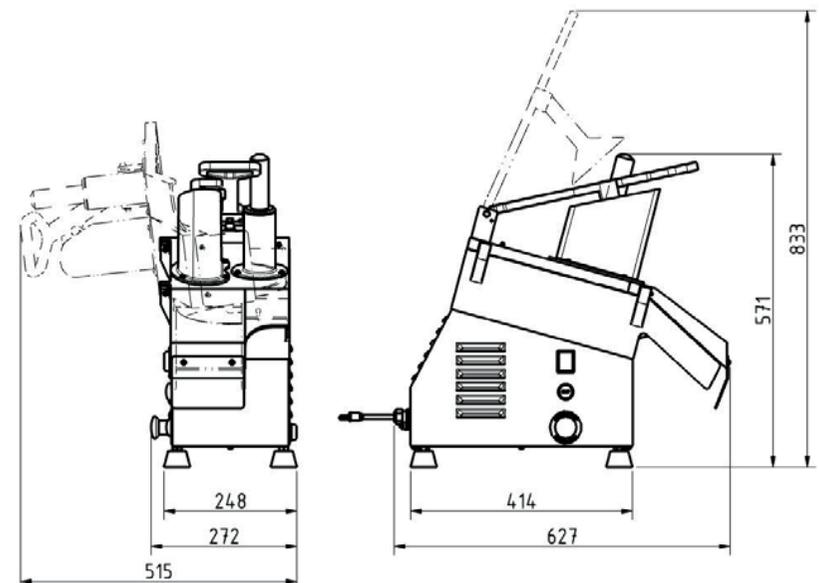
Posicione el equipo sobre una superficie seca, firme y nivelada, con una altura preferencial de 850 mm.

FIGURA 02



Para saber el área necesaria para la instalación, mire en la FIGURA 03 las dimensiones del equipo en mm.

FIGURA 03



### 2.1.2 Instalación Eléctrica

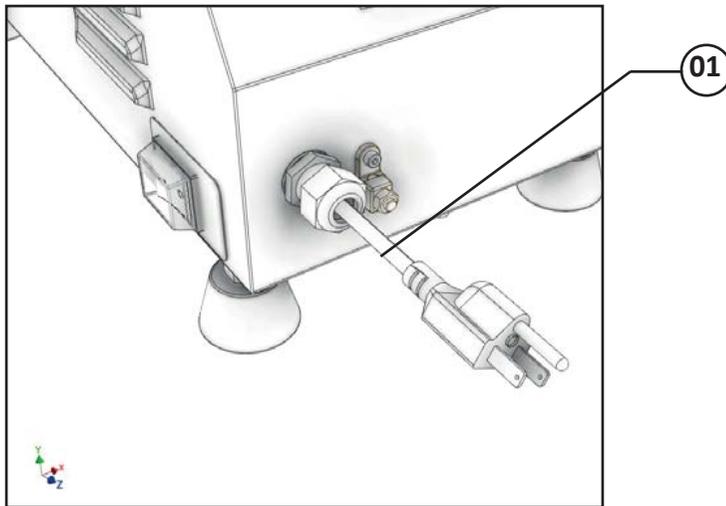
Antes de conectar la flecha al enchufe eléctrico, verifique el voltaje indicado en la etiqueta del cable de alimentación.

El cable de alimentación posee 3 pernos, el perno central es para la conexión de la tierra.

Es obligatorio que los tres pernos estén debidamente conectados en el enchufe antes de accionar el equipo.

En la FIGURA 04 (ítem 01) es posible ver el local para la conexión del conductor de conexión equipotencial externa.

**FIGURA 04**



a) El primer dispositivo apaga automáticamente la máquina siempre cuando la Tapa de la Cámara es abierta N° 05 (Fig.07), siendo necesario hacer el Rearme para que el equipo vuelva a funcionar.

b) El segundo dispositivo interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando si retira el empujador oblongo N° 01 (Fig. 07) de la boca oblonga N° 02 (Fig. 07). En este caso la máquina vuelve a funcionar automáticamente cuando el empujador es bajado adentro de la boca oblonga.

#### **IMPORTANTE**

**No es indicado que el equipo permanezca prendido sin ningún producto para procesar. Para aumentar la vida útil de su equipo, apague el mismo cuando no lo utilizar y prenda nuevamente por medio de la Llave Prende/Apaga N° 01 (Fig.06)**

#### **IMPORTANTE**

**La salida de productos ocurre por efecto de la gravedad. La limpieza del interior de la Cámara y del Boca de Salida debe ser hecha regularmente para evitar su obstrucción.**

### 3.3 Limpieza y Higienización

#### **IMPORTANTE**

**Jamás realice la limpieza con el equipo conectado a la red eléctrica.**

El equipo debe ser totalmente limpio y higienizado en las siguientes ocasiones:

- Antes de su utilización por primera vez;
- Después de su utilización de cada día;
- Siempre que venga a pasar por un periodo prolongado sin utilización;
- Antes de colocar el mismo en operación después de un prolongado periodo de inactividad.

Lista de partes removibles para limpieza:

- Empujador redondo N° 03 (Fig.07);
- Tapa de la Cámara N° 05 (Fig.07) – después de abierta, púje la misma hacia atrás, separando sus bisagras;
- Discos y rejas de corte;
- Plato expulsor

#### 3.3.1 Procedimiento para Higienización:

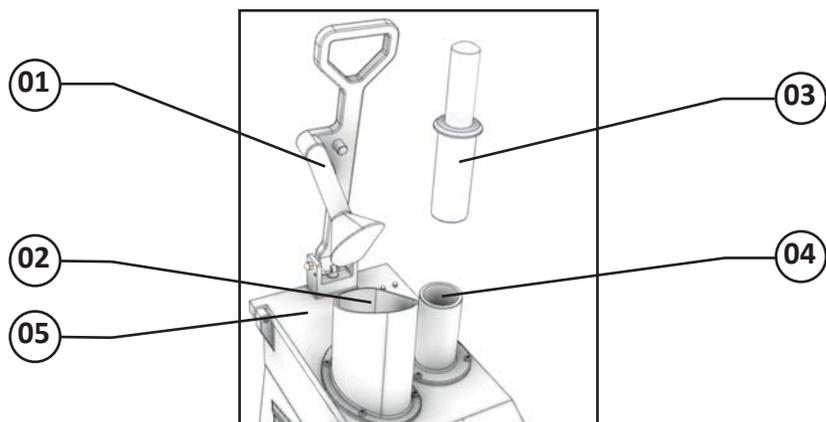
Paso 1: apague la Llave General N° 04 (Fig.06) y desconecte la flecha de la red eléctrica.

Paso 2: Retire todas las partes removibles del equipo.

## 3.2 Procedimiento para la Operación

### 3.2.1 Alimentación de las Bocas

FIGURA 07



El procesador de alimentos posee dos bocas de alimentación, cada una con sus peculiaridades:

- La Boca Oblonga N° 02 (Fig.07) es destinada para el procesamiento de cantidades mayores de alimentos (ejemplo: cebolla y papa), para productos de mayores dimensiones (ejemplo: repollo y remolacha) y también para cortes en una determinada dirección (ejemplo: limones y tomates).

-La Boca redonda N° 04 (Fig.07) es destinada para el corte de productos alargados (ejemplo: zanahoria y pepino)

#### IMPORTANTE

Para evitar daños a los discos y al equipamiento, no utilice mucha fuerza para empujar los productos. Para obtener un mejor desempeño utilice alimentos refrigerados.

#### IMPORTANTE

Siempre utilice los empujadores en sus respectivas bocas y jamás utilice las manos o otros instrumentos para empujar los alimentos. En caso de daño, pérdida o extravío de los empujadores, solicite a su revendedor su reposición.

**Obs.:** Para la seguridad del operador, este equipo posee dos dispositivos que tienen la capacidad de apagar la máquina y así evitar accidentes:

## 2.2 Pre Operación

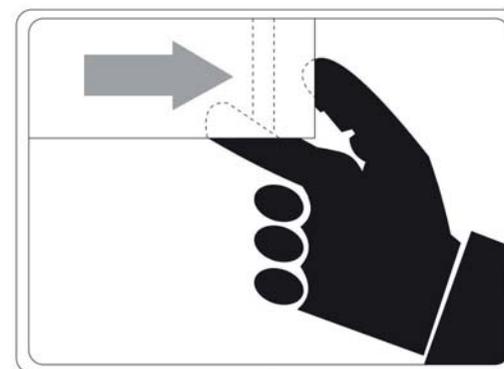
Inicialmente, verifique si el procesador de alimentos está firme en su posición. Antes de accionarlo, usted debe lavar con agua y jabón las partes que entrarán en contacto con los alimentos que serán procesados (Hacer la lectura del ítem 3.3 Limpieza).

### 2.2.1 Procedimiento para el montaje de los discos

Paso 1: Abra la tapa de la Cámara N° 05 (Fig. 05) pujando la Traba Abre/Cierra N° 06 (Fig. 05)

#### IMPORTANTE

Antes de abrir la tapa de la Cámara N° 05 (Fig. 05), certifique que el disco N° 04 (Fig. 05) no esté más en movimiento



#### IMPORTANTE

Es aconsejable la utilización de guantes de malla de acero para el manejo de los discos de corte. Sus aristas cortantes pueden lesionar al operador.

Paso 2: Encaje el plato expulsor N° 02 (Fig. 05);

Paso 3: Encaje con cuidado el disco de corte N° 04 (Fig. 05) elegido para el procesamiento;

Paso 4: Cierre la Tapa de la Cámara N° 05 (Fig. 05) y certifique que la misma esté debidamente trabada por el gatillo de la Llave Abre/Cierra N° 06 (Fig. 05).

Para la realización de cortes en cubos o bastones es necesario elegir la reja No. 03 (Fig 05) correspondiente y insertar la misma luego arriba de lo plato expulsor N° 02 (Fig.05).

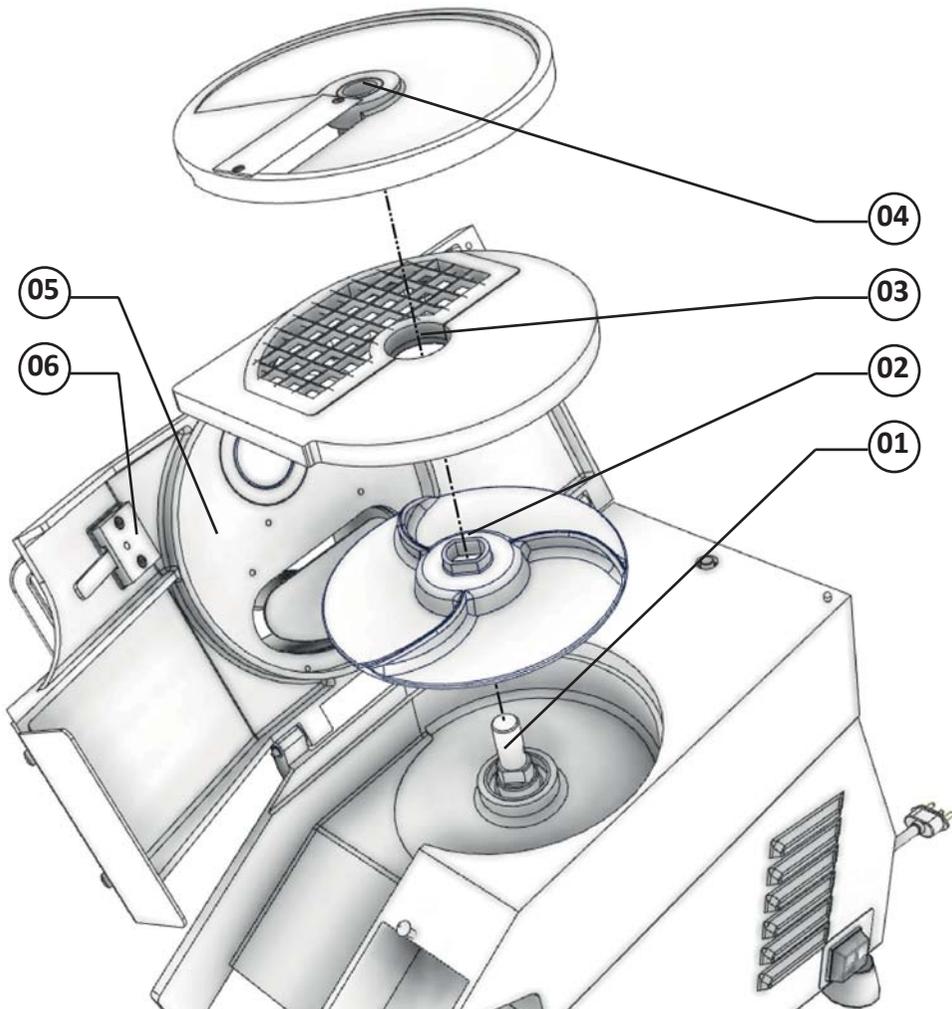
Solamente después encajar el disco de corte E10 ó EH7 elegido para la realización del corte

combinado.

Para remover el disco de corte gire lo mismo en el sentido horario y pújelo hacia arriba. En seguida retire la reja pujando la misma hacia arriba.

**IMPORTANTE**  
El plato expulsor N° 02 (Fig.05) ; debe ser utilizado siempre independientemente del disco de corte que sea elegido.

**FIGURA 05**



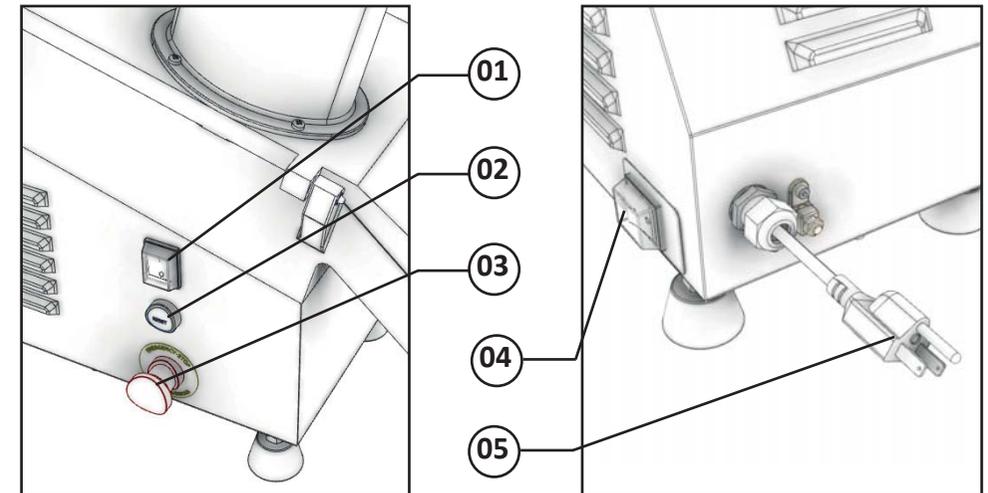
### 3. Operación

#### 3.1 Accionamiento

Antes de prender el equipamiento realice las siguientes verificaciones:

- Verifique si la Tapa de la Cámara N° 05 (Fig.071) está cerrada y debidamente trabada;
- Verifique si el Empujador Oblongo N° 01 (Fig.071) está debidamente posicionado dentro de la boca.¡;
- Verifique si la Llave General N° 04 (Fig.06) está en la posición "I" (Prendido) y la flecha está conectada;
- Verifique si el Botón de Emergencia N° 03 (Fig.06) está desactivado (Apriete para activar y puje para desactivar);

**FIGURA 06**



Para accionar el equipamiento realice los siguientes pasos:

- Paso 1: Presione la Llave Prende/Apaga N° 01 (Fig.06) en la posición "O" (apagado);
- Paso 2: Presione y suelte el Botón Rearmar N° 02 (Fig.06);
- Paso 3: Presione la Llave Prende/Apaga N° 01 (Fig.06) en la posición "I" (prendido ).

Después de realizar ese procedimiento el equipo debe prender. Caso esto no ocurra verifique las posibles causas y soluciones en el ítem 5 de este Manual (Análisis y Resoluciones de Problemas).