

Lined area for notes or additional information.

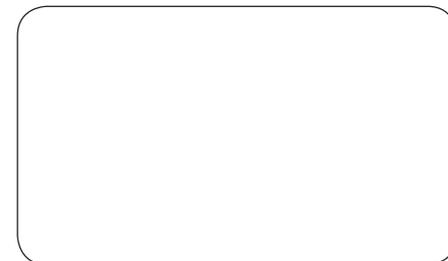
MANUAL DE INSTRUÇÕES



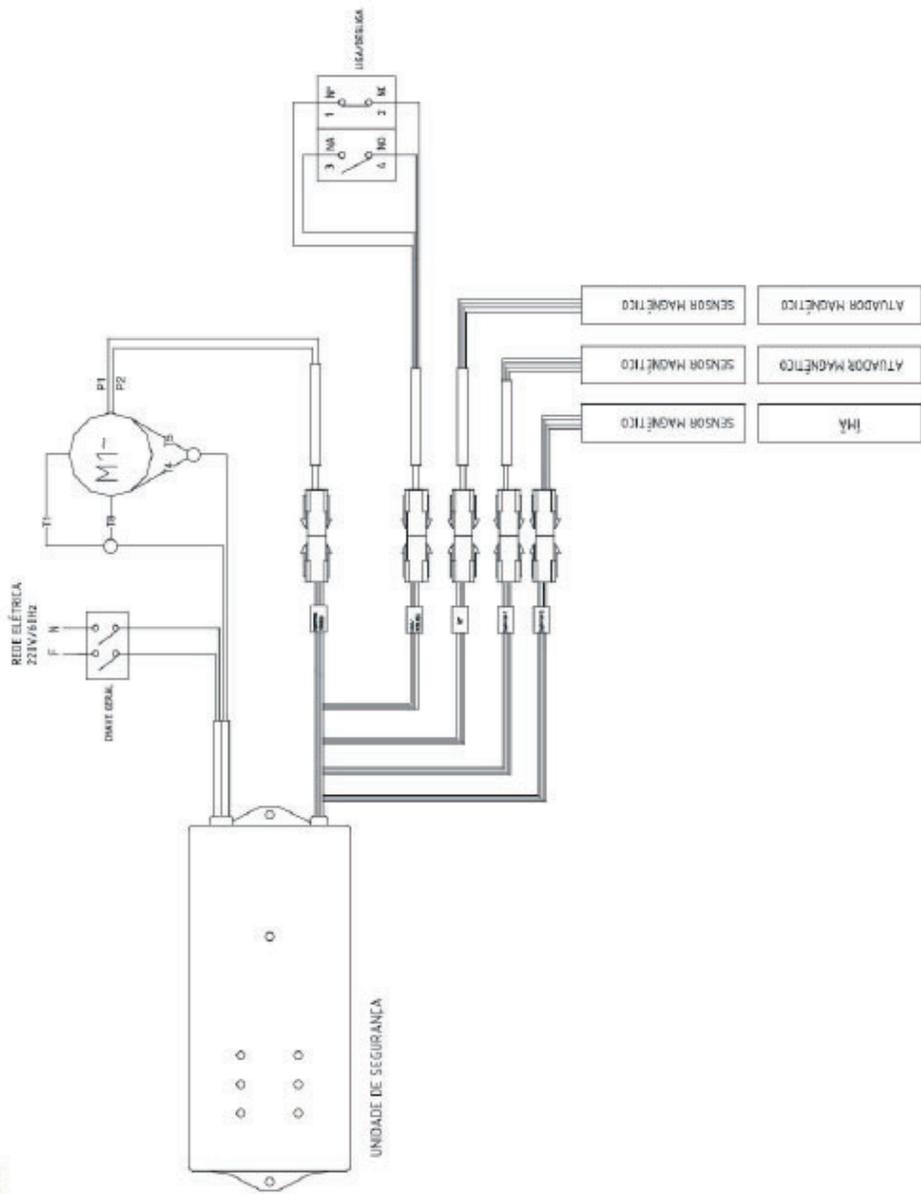
PROCESSADOR DE ALIMENTOS

MODELO
PA-14-N

61226.0- PORTUGUÊS
Data de Revisão: 06/11/2023
Metalúrgica Skymesen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymesen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537



DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
KIT: 477672



1.1.13 Simbologia Utilizada

Símbolo	Significado	Norma
	Terminal de ligação equipotencial externo ¹	IEC 60417-1, símbolo 5021
	Terminal de Aterramento	IEC 60417-1, símbolo 5019
	Atenção!	ISO 7000, símbolo 0434
	Manual de Instruções	ISO 7000, símbolo 1641
	Cuidado, zona de risco de acidente.	

¹ O terminal de ligação equipotencial externo deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

1.1.14 Aplicação

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

⚠ Para maior segurança do usuário este equipamento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

⚠ Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso não esteja, faça a substituição por outro que atenda as especificações técnicas.

Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

⚠ Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

⚠ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

⚠ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

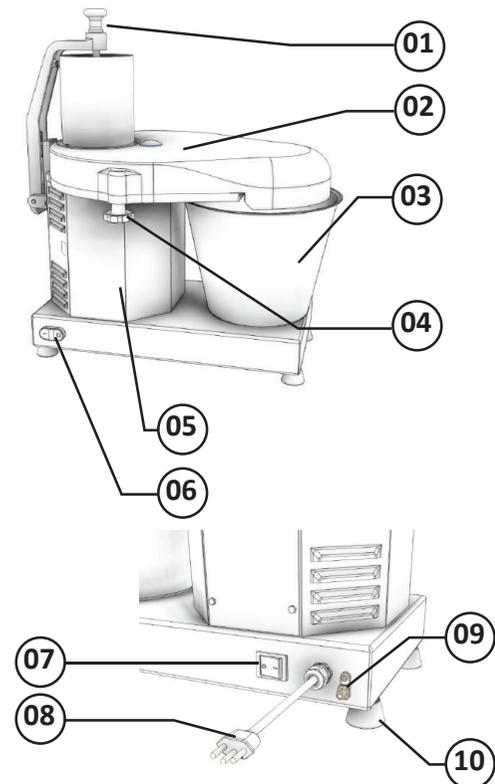
⚠ Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

2. COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Skymesen.

FIGURA 01



- 01 – Soquete Empurrador
- 02 – Câmara Dos Discos
- 03 – Vasilha Coletora
- 04 – Manípulos de Fixação da Câmara
- 05 – Gabinete

- 06 – Chave Liga-Desliga
- 07 – Chave Geral
- 08 – Cabo de Alimentação
- 09 – Terminal Equipotencial da Câmara
- 10 – Pés

O Processador de Alimento é um equipamento de bancada capaz de realizar diversos tipos de cortes, tais como: fatiado, desfiado, ralados. Também pode processar uma grande variedade de vegetais, conservando suas propriedades nutritivas, cor e sucos, além de evitar o desperdício.

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PA-14-N
Produção Média	kg/h	Variável
Tensão	V	127 ou 220*
Frequência	Hz	60
Potência	W	1047
Altura	mm	790
Largura	mm	730
Profundidade	mm	730
Peso Líquido	kg	71,5
Peso Bruto	kg	99

⚠ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

2.2 Discos Disponíveis

Esse equipamento possui uma versão que acompanha 6 discos de corte, listados a seguir, e uma versão que não acompanha nenhum disco.

No QUADRO 02 estão listados os discos disponíveis para o seu processador.

QUADRO 02

DISCOS DISPONÍVEIS		
DENOMINAÇÃO	MEDIDA	MODELO
DISCO FATIADOR - 1,5	1,5 mm	QE1,5
DISCO FATIADOR - 3	3 mm	QE3
DISCO DESFIADOR - 3	3 mm	QZ3
DISCO DESFIADOR - 5	5 mm	QZ5
DISCO DESFIADOR - 8	8 mm	QZ8
DISCO RALADOR	-	QV

2.3 Seleção de Cortes

O QUADRO 03 tem como objetivo sugerir alguns tipos de cortes possíveis para os alimentos listados e os discos necessários.

QUADRO 03

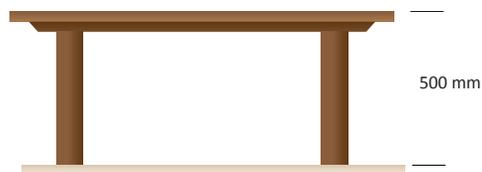
Quadro de Seleção de Cortes		
Produto	Tipos de Corte	Discos
Beterraba	Fatias	Fatiador 1,5 e 3
	Desfiadas	Desfiador 3, 5 e 8
Cenoura	Fatias	Fatiador 1,5 e 3
	Desfiadas	Desfiador 3, 5 e 8
	Raladas	Ralador
Repolho	Tiras	Fatiador 1,5 e 3
	Desfiados	Desfiador 3, 5 e 8
Cogumelo	Fatias	Fatiador 1,5 e 3
Cebola	Fatias	Fatiador 1,5 e 3
Pimentão	Fatias	Fatiador 1,5 e 3
Rabanete	Fatias	Fatiador 1,5 e 3
	Desfiados	Desfiador 3, 5 e 8
Batata	Fatias - Chip's	Fatiador 1,5 e 3
	Palha	Desfiador 3, 5 e 8
Maçã	Fatias	Fatiador 1,5 e 3
Côco	Desfiados	Desfiador 3, 5 e 8

⚠ O resultado dos cortes depende do estado, do tipo e da qualidade do alimento a ser processado.

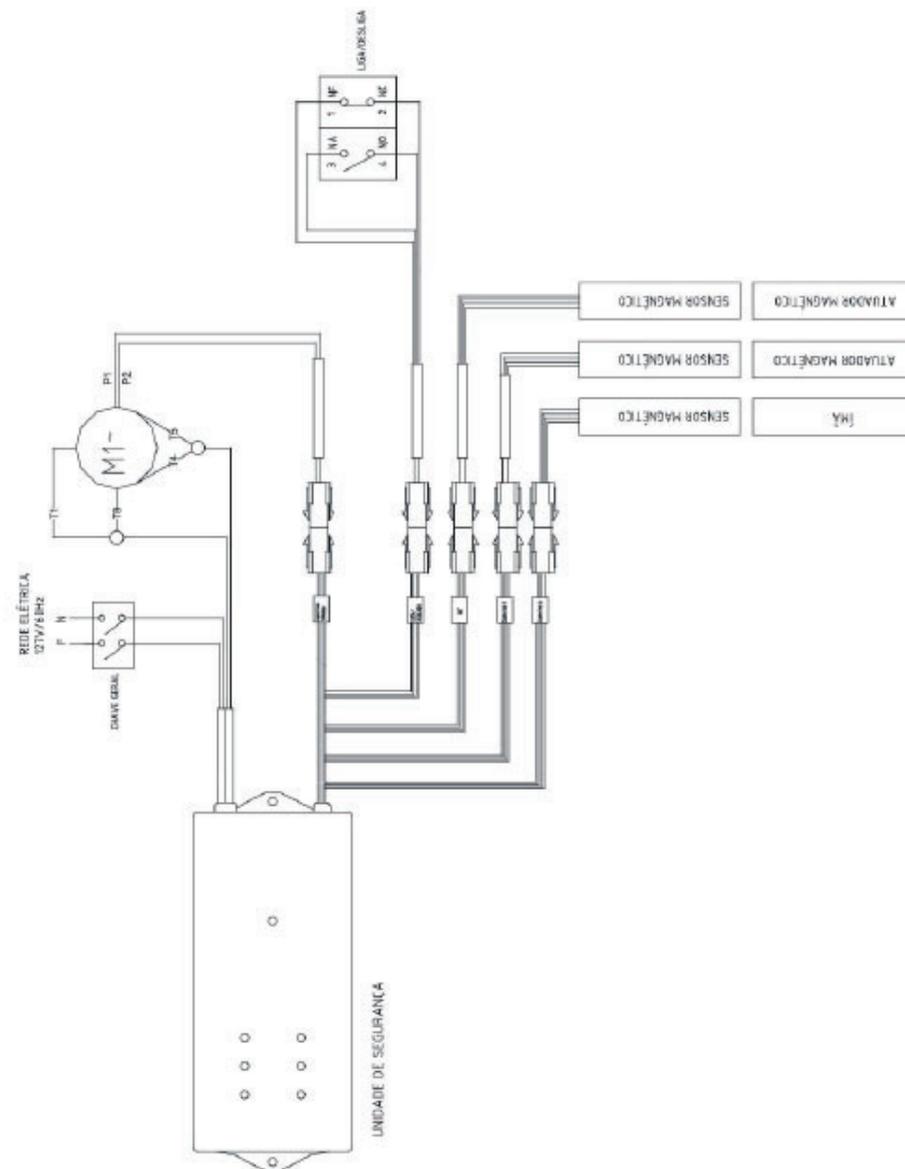
3. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada com preferencialmente 500 mm de altura.



9. DIAGRAMA ELÉTRICO



QUADRO 04

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- A Tampa da Câmara dos discos está aberta; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; - Falta de energia elétrica.	- Feche a Tampa da Câmara; - Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O equipamento liga, porém quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Correia patinando;- Falta de energia; - O dispositivo de segurança da Tampa da Câmara está com mau contato; - Problemas com o Motor Elétrico.	- Ajuste a tensão das correias; - Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O produto cortado fica preso no interior do equipamento.	- Falta do Prato Expelidor.	- Coloque o prato Expelidor.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Corte Irregular.	- As Lâminas perderam o fio de corte.	Afiar as lâminas.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Ruídos anormais.	- Problemas com rolamentos.	- Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA).

3.2 Instalação Elétrica

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será ligado o equipamento, pois deverá ser ligado na tensão de 127 ou 220 Volts, **dependendo do modelo adquirido.**

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo o pino central destinado ao aterramento.

O aterramento das instalações elétricas é obrigatório. Verifique se os três pinos estão devidamente conectados antes de acionar o equipamento.

3.3 Pré-Operação

⚠ Antes de colocar a Câmara Dos Discos, verifique se o disco está bem encaixado.

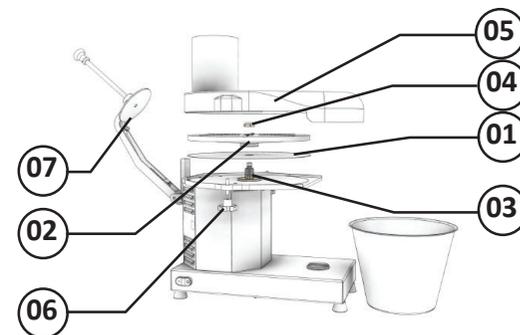
Verifique se o Processador de Alimentos está firme em sua posição.

Lave todas as partes que entram em contato com os alimentos, conforme o item 3.3 Limpeza.

2.2.1 Procedimento para Montagem dos Discos

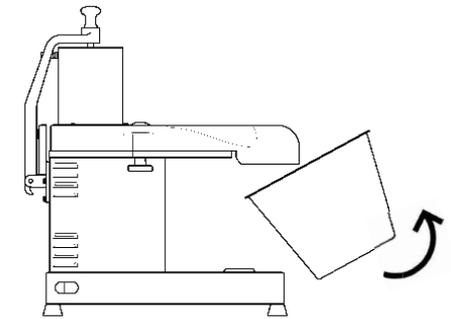
- 1 - Encaixe o Prato Expelidor (Item 1 Fig.: 2) no Eixo (Item 3 Fig.: 2);
- 2 - Selecione o Disco desejado (Item 2 Fig.: 2) e encaixe no Eixo (Item 3 Fig.: 2);
- 3 - Aperte a Porca (Item 4 Fig.: 2) no Eixo (Item 3 Fig.: 2);
- 4 - Encaixe a Câmara Dos Discos (Item 5 Fig.: 2);
- 5 - Aperte os Manipulos de Fixação da Câmara (Item 6 Fig.: 2);
- 6 - Alinhe o Soquete Empurrador (Item 7 Fig.: 2) na abertura de alimentação do equipamento (Item 8 Fig.: 2);

FIGURA 02



3.3.1 Ilustração para remoção da Vasilha Coletora

FIGURA 03



4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Para ligar seu equipamento proceda conforme descritivo abaixo:

- 1 - Certifique de que a Câmara Dos Discos esteja fechada e devidamente travada;
- 2 - Verifique se o Soquete Empurrador está devidamente posicionado no Bocal de Alimentação;
- 3 - Pressione a chave Liga "I" (Item 06 Fig. 01) fazendo com que o equipamento ligue.

⚠ Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

4.1.1 Sistema de Segurança

Este Processador de Alimentos possui dois dispositivos de segurança:

- a) O primeiro serve para evitar que o equipamento ligue com a Câmara Dos Discos aberta.
- b) O segundo dispositivo é acionado quando o Soquete Empurrador é levantado e retirado do Bocal de Alimentação, desta forma o equipamento desliga, tornando a religar quando o mesmo retornar ao bocal.

⚠ O Prato Expelidor (Item 01 Fig: 3) deverá sempre ser utilizado.

⚠ Antes de abrir a Tampa da Câmara (Item 05 Fig: 3) certifique-se da completa parada do Disco de Corte (Item 02 Fig: 3).

⚠ Regularmente deve-se efetuar a limpeza no interior da Câmara pois o acúmulo de resíduos pode acarretar na obstrução do Boca de Saída.

4.2 Procedimentos para Operação

1 - Afaste o Soquete Empurrador (Item 1 Fig: 5) e coloque o alimento a ser processado dentro do Bocal de Alimentação (Item 2 Fig: 5).

2 - Posicione o Soquete Empurrador (Item 1 Fig: 5) em cima do Bocal de Alimentação (Item 2 Fig.: 5) e empurre levemente o produto para baixo.

⚠ Sob nenhuma circunstância utilize instrumentos para empurrar o produto a ser processado para o interior do bocal da Câmara dos Discos, muito menos as mãos.

5. LIMPEZA

Todas as partes móveis devem ser removidas e então limpas, utilizando água morna ou quente, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio ou esponja de nylon.

⚠ Para efetuar a limpeza retire o plugue da tomada.

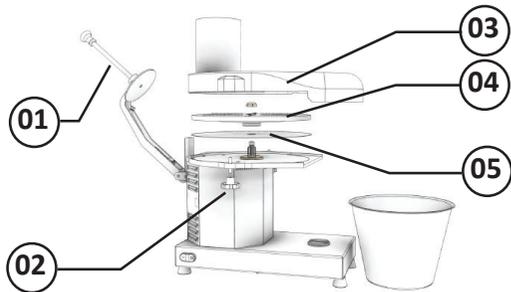
⚠ Antes de retirar a câmara certifique-se da completa parada do disco.

4.3.1 Procedimento Para Desmontagem

- 1 - Desligue o equipamento e desconecte o Cabo de Alimentação da rede elétrica;
- 2 - Afaste o Soquete Empurrador (Item 1 Fig.: 4);
- 3 - Afrouxe os Manípulos de Fixação da Câmara (Item 2 Fig.: 4);
- 4 - Retire a Câmara Dos Discos (Item 3 Fig.: 4);
- 5 - Retire o Disco (Item 4 Fig.: 4);
- 6 - Retire o Prato Expelidor (Item 5 Fig.: 4);

Obs.: O procedimento para montagem está descrito no item 2.2.1 deste manual.

FIGURA 04



⚠ Ao lavar os discos, tome cuidado com as suas lâminas. Não bata com objetos rígidos nos mesmos, evitando assim o amassamento.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações sobre cuidados com aços inoxidáveis.



6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 3.3 Limpeza deste manual.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o’rings, anéis v’rings e demais sistemas de vedações.

Escaneie o QR Code ao lado para obter informações básicas sobre segurança e manutenção.



7. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Metalúrgica Skymesen Ltda. coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo. A Relação de Assistentes Técnicos Autorizados pode ser consultada no site www.Skymesen.com.