MANUAL DE INSTRUCCIONES

PROCESADORA DE ALIMENTOS, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE SEGURIDAD, (DIÂMETRO DE DISCO 203 MM)

MODELO

PA-7 PRO

69672.4 - ESPANHOL
Data de Revisão: 07/03/23
Metalúrgica Skymsen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymsen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

DEBIDO A LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES AQUÍ CONTENIDAS PUEDEN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 2
1.1 Seguridad 2
2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 2
2.1 Discos Disponibles 3
2.2 Selección de Discos 3
3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN ..5
3.1 Posicionamiento 5
3.2 Instalación Electrica 5
3.4 Sistema de seguridad 5
3.6 Montage de los Discos 5
4. OPERACIÓN 5
4.1 Accionamento 5
4.2 Procedimiento para Operación 5
4.2.3 Alimentando los Vertedores 7
5. LIMPIEZA 7
5.1 Cuidados con los aceros inoxidables 7
6. NOCIONES DE SEGURIDAD 7
7. MANUTENCIÓN 8
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 9
9. DIAGRAMA ELECTRICO 10

1. INTRODUCCIÓN

Este producto fue desarrollado para el uso en cocinas comerciales. Se utiliza en, por ejemplo, restaurantes, cantinas, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

La utilización de esta máquina no es recomendada cuando:

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

1.1 Seguridad

Para evitar accidentes, lesiones graves o daños a la máquina, se deberán tener en cuenta las siguientes instrucciones:

1.1.1 Nunca utilice la máquina con ropas o pies mojados, así como tampoco sobre superficies húmedas o mojadas. Jamás la sumerja en agua ni direccione chorro de agua u otro líquido hacia la misma.

1.1.2 Si la máquina ha sufrido una caída, está abollada, dañada o no enciende, es necesario llevarla a un Servicio Técnico Autorizado para revisión, reparación o ajuste.

1.1.3 No use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.

1.1.4 Mantenga las manos o cualquier utensilio alejados de las partes en movimiento.

1.1.5 Nunca use ropas con mangas anchas, principalmente en los puños, durante la operación.

1.1.6 Verifique que el voltaje de la máquina sea igual al de la red eléctrica y que la misma esté debidamente conectada a la descarga a tierra.

⚠ Esta máquina no es apta para ser utilizada por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios; excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que hayan sido instruidos en el manejo.

⚠ Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.

⚠ Nunca introduza os dedos nos locais de alimentação e descarga de alimentos. Utilize apenas os soquetes na alimentação.

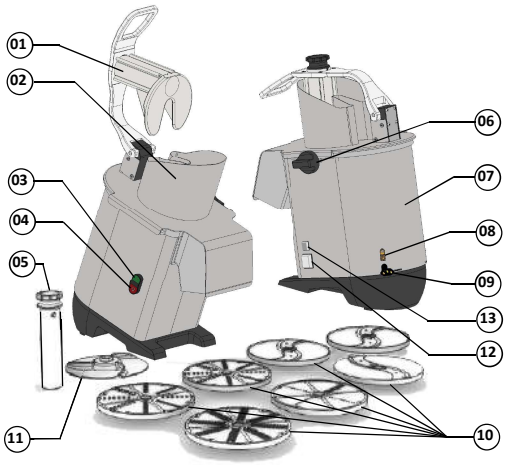
⚠ Desconecte la máquina de la red eléctrica en las siguientes situaciones: cuando no esté en uso; antes de limpiarla; para la colocación o retirada de accesorios; durante la manutención o cualquier otro servicio que no sea la operación.

⚠ No utilice ninguna máquina que esté con el cable o enchufe dañado. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.

⚠ En caso de emergencia, retire el enchufe del tomacorriente.

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FIGURA 01



01 – Empujador ancho
02 – Tapa del recipiente
03 – Interruptor encendido
04 – Interruptor apagado
05 – Empujador estrecho
06 – Traba de la Tapa
07 – Gabinete
08 – Terminal equipotencial
09 – Cable de energía
10 – Discos
11 - Disco Expulsor
12 - Llave geral

CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	PA7 PRO
Tensión	V	220
Frecuencia	Hz	60
Potencia Nominal	W	600
Potencia del Motor	CV	0,5
Altura	mm	580
Ancho	mm	290
Profundidad	mm	520
Peso Neto	Kg	27,8
Peso Bruto	Kg	32,0

El cuadro a seguir, contiene las dimensiones de la máquina para su respectiva instalación.

CUADRO 02

Altura (tapa abierta)	850 mm
Altura (tapa cerrada)	580 mm
Largura (tampa abierta)	540 mm
Largura (tampa cerrada)	280 mm
Largo	538 mm
Altura hasta la boquilla de salida	185 mm

2.1 Discos DisponiblesVV

CUADRO 03

DISCOS SUMINISTRADOS CON LA PROCESADORA	
DENOMINACIÓN	**MODELO**
DISCO CORTADOR - 2 mm	E2
DISCO CORTADOR - 5 mm	E5
DISCO CORTADOR - 8 mm	E8
DISCO DESHILADOR - 5 mm	Z5
DISCO CORTADOR - 3 mm	H3
DISCO JULIENNE	H10
GRADE CUBO	

CUADRO 04

DISCOS OPCIONALES	
(Vendidos Separadamente)	
DENOMINACIÓN	**MODELO**
DISCO CORTADOR - 2 mm	E2
DISCO CORTADOR - 5 mm	E5
DISCO CORTADOR - 8 mm	E8
DISCO CORTADOR - 10 mm	E10
DISCO CORTADOR - 14 mm	E14
DISCO JULIENNE - 1,5x1,5 mm	H1,5
DISCO JULIENNE - 3x3 mm	H3
DISCO JULIENNE - 10x10 mm	H10
DISCO CORTE ONDULADO - 3 mm	W3
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 8x8 mm	GC8 PRO
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 10x10 mm	GC10 PRO
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 14x14 mm	GC14 PRO
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 20x20 mm	GC20 PRO

2.2 Selección de Discos

DISCO EXPULSOR
El disco expulsor es responsable por la expulsión del producto procesado en el Recipiente. Deberá ser usado independientemente del disco elegido.

DISCOS CORTADORES - E.
Utilizados para rebanar productos (excepto hojas y productos muy fibrosos).

DISCOS CORTADORES ONDULADOS - W.
Utilizados para rebanar productos (excepto hojas), cuyas rebanadas, una vez procesadas, tendrán forma ondulada.

DISCOS DESHILADORES - Z.
Utilizados para deshilar productos que luego de procesados presentarán secciones media luna.

DISCOS DESHILADORES CUADRADOS (JULIENE) - H.
Utilizados para deshilar productos que luego de procesados presentarán secciones cuadradas.

DISCO RALLADOR - V.
Utilizado para rallar productos (excepto hojas).

⚠ **El CUADRO 05 (Cuadro de selección de cortes) sugiere algunos tipos de cortes para los productos comúnmente procesados en cocinas y restaurantes. El resultado de los cortes va a depender del estado, del tipo y de la calidad del producto a procesar.**

CUADRO 05

CUADRO DE SELECCIÓN DE CORTE						
Alimento/ Corte	Rebanada **E**	Rebanada ondulada **W**	Deshilado cuadrado **H**	Deshilado **Z**	Rallado **V**	Cubos
Zapallito	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		
Banana*	E3/E5					
Patata	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Remolacha	E1/E2/E3/E5/E8		H1,5/H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Frutos secos					V	
Cebolla	E1/E3/E5		H1,5/H3	Z3/Z5		E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Zanahoria*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 PRO / E10+GC10 PRO / E14+GC14 PRO
Chocolate					V	
Coco				Z3/Z5/Z8	V	
Col	E1/E2/E3					
Seta	E1/E2/E3/E5					
Limón	E1/E2/E3/E5	W3				
Manzana	E1/E2/E3		H3			
Pan Tostado					V	
Pepino*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5		
Pimiento	E1/E2/E3/E5/E8	W3				E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Queso				Z3/Z5/Z8	V	
Parmesano					V	
Rabanito	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5/Z8		
Repollo	E1/E2/E3/E5/E8		H3/H7/H10	Z3/Z5/Z8		
Naranja	E3/E5					
Tomate	E1/E2/E3/E5					E5+GC8 PRO / E8+GC8 PRO
Papaya						E14+GC20 PRO
Melón						E14+GC20 PRO
Sandía						E14+GC20 PRO

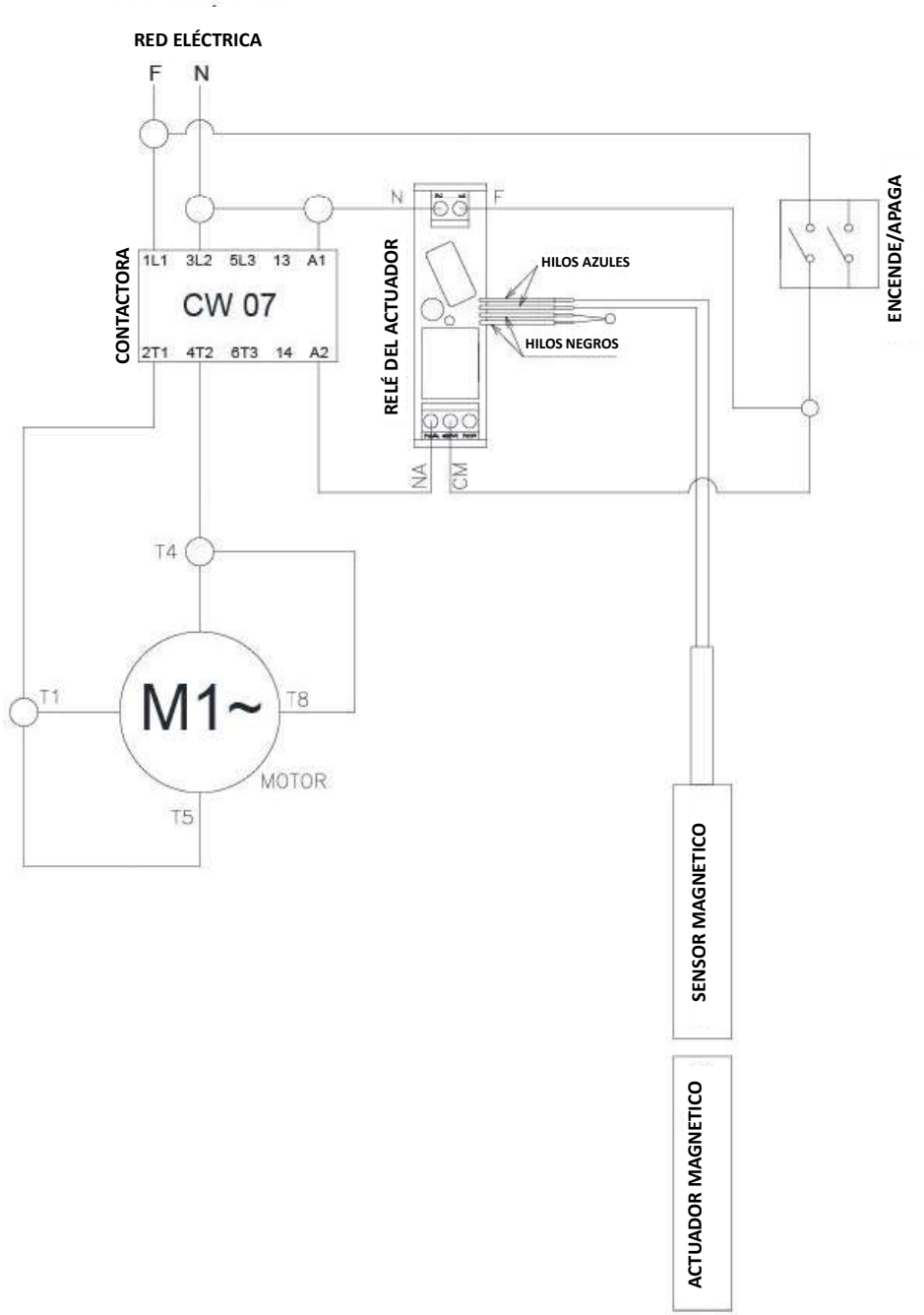
***Para estos productos se recomienda solamente la utilización del vertedor de alimentos de boca estrecha. El uso del vertedor de boca ancha provocará una disminución en la calidad del procesamiento del producto.**

⚠ **Los cortes con las REJAS CUBO no son indicados para:**

- Carne vacuna, pollo o fiambres;
- Quesos: mozzarella, queso mantecoso y queso duro tipo parmesano;
- Alimentos fibrosos: jengibre y palmito;
- Legumbres rígidos y secos: calabaza tipo kabocha, japonesa o bellota, así como yuca/mandioca y papa dulce;

Observación: El procesamiento de los alimentos arriba mencionados puede damnificar las rejas, los discos rebanadores y la procesadora.

9. DIAGRAMA ELECTRICO



7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CUADRO 07

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
- El equipo no enciende.	- Procedimiento de accionamiento incorrecto. - Protector térmico del motor está actuando. - La Tapa del Recipiente de los discos está abierta. - Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina. - Falta de energía eléctrica.	- Lea el ítem 3.1 - Accionamiento - Aguarde algunos minutos e intente nuevamente. - Cierre la Tapa del Recipiente. - Llame al Servicio Técnico Autorizado. - Verifique si hay energía eléctrica.
- El equipamiento enciende, pero al colocar el producto dentro de él, para de funcionar o gira en baja rotación.	- La correa está patinando. - El dispositivo de seguridad de la Tapa del Recipiente está con mal contacto. - Problemas con el Motor Eléctrico.	- Ajuste la tensión de las correas; - Llame al Servicio Técnico Autorizado; - Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- El producto cortado queda preso en el interior de la máquina.	- Falta del disco expulsor. - Boca de Salida obstruida.	- Coloque el disco expulsor. - Desobstruya la Boca de Salida.
- Olor a quemado e/o humo.	- Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la máquina.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Corte Irregular.	- Cuchillas desafiladas.	- Afilar las cuchillas.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el trasporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Ruídos anormales.	- Problemas con rulemanes.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su aparato debe ser posicionado sobre una superficie seca, firme y nivelada, con 850 mm de altura, preferencialmente.

3.2 Instalación Electrica

Antes de conectar el enchufe al tomacorriente, compruebe el voltaje indicado en la etiqueta existente en el cable de alimentación.

Es obligatorio que los tres puntos de el enchufe estén debidamente conectados antes de poner en marcha el aparato.

3.3 Sistema de seguridad

Para seguridad del operador, este aparato posee tres dispositivos capaces de apagar la máquina evitando así, posibles accidentes.

a - El primero apaga la máquina automáticamente al retirar la Tapa del Recipiente. Al regresarla a su posición, la máquina vuelve a funcionar de manera automática.
b - El segundo dispositivo interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando el empujador ancho se levanta, abriendo el vertedor del mismo tamaño. Al retornar a su posición, la máquina vuelve a funcionar automáticamente.
c - El tercer dispositivo apaga el motor de la máquina en caso de sobrecalentamiento. Espere algunos minutos hasta que la máquina se enfríe y vuelva a encenderla presionando el interruptor Encendido.

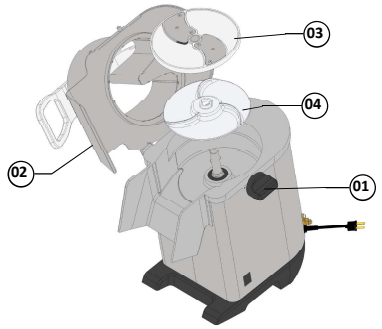
3.4 Desmontaje de los discos

Paso 1: Gire la traba de la tapa Nº 01 (Fig.03) y bascule la tapa del recipiente Nº 02 (Fig.03);

⚠Antes de colocar la Tapa del Recipiente, verifique si el disco está bien encajado, evitando así daños al aparato.
⚠ Se recomienda el uso de guantes de malla de acero para manipular los discos de corte. Sus bordes cortantes pueden herir al usuario.

Paso 2: Retire cuidadosamente el Disco Nº 03 (Fig.03), girándolo en sentido antihorario y jalándolo hacia arriba;
Paso 3: Retire el disco expulsor N° 04 (Fig.03), jalándolo hacia arriba.

FIGURA 03



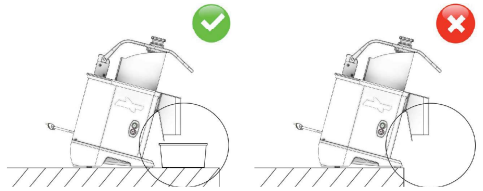
3.5 Montage de los Discos

Paso 1: Encaje el disco expulsor N° 04 (Fig. 03);
Paso 2: Encaje cuidadosamente el Disco N° 03 (Fig. 03) escogido para procesar;
Paso 3: Cierre la Tapa del Recipiente N° 02 (Fig. 03);
Paso 4: Trabe los enganches de la tapa N° 01 (Fig. 03) a fin de fijarla en su posición.

4. OPERACIÓN

⚠ Nunca opere el equipo cuando el mismo se encuentre en el borde de la mesa de trabajo.

FIGURA 04



- Verifique que el equipo esté firme en su local de trabajo.
- Antes de usar la máquina, se deben lavar con agua y jabón neutro, todas las partes que entran en contacto con el producto a procesar.

4.1 Accionamento

Antes de encender el aparato, tenga en cuenta los siguientes ítems:
- Verifique si la Tapa del Recipiente está cerrada y debidamente trabada;
- Verifique si el Empujador estrecho está correctamente colocado dentro del Vertedor;

- Verifique si el Interruptor General está en la posición “I”, encendido.

Para poner en marcha el equipo, presione el Interruptor Encendido.

4.2 Procedimiento para Operación

4.2.1 Usando solamente un disco

⚠ El disco expulsor deberá utilizarse siempre, independiente del disco o rejilla que se esté usando. Antes de abrir la tapa del recipiente, asegúrese que el disco se haya detenido por completo.

Todos los discos deben encajar fácilmente en el eje de tracción. Para ello, basta realizar un pequeño movimiento giratorio del disco.

Cualquier tipo de contacto entre el disco y la tapa del recipiente, indica una incorrecta colocación del disco.

A continuación, se describe el procedimiento para la colocación y extracción de los discos:

1 - Con la tapa abierta, coloque el disco expulsor, teniendo en cuenta que debe ser encajado perfectamente en las ranuras existentes en el eje.

2 - Encaje el disco seleccionado en el eje, tomando mucho cuidado con las cuchillas del mismo. Luego gírelo levemente

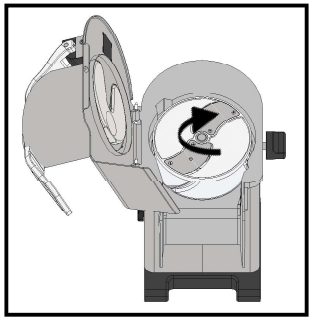
en sentido antihorario para obtener un enganche perfecto.

3 - Cierre la tapa del recipiente, asegurándose que quedó perfectamente trabada.

4 - Para extraer el disco, realice el procedimiento inverso al descripto anteriormente.

La colocación y extracción del disco se debe hacer según la Figura 05.

FIGURA 05



Disco Cortador E5

Disco Expulsor

4.2.2 Usando un disco con rejilla

La rejilla debe encajarse entre el disco expulsor y el disco, los cuales deberán estar absolutamente limpios para un encaje perfecto.

Las rejillas deben utilizarse sólo con discos de corte, según el Cuadro 06:

CUADRO 06

Opciones de cortes en cubo					
		REJILLA DE CORTE EN CUBO			
		GC8 PRO	**GC10 PRO**	**GC14 PRO**	**GC20 PRO**
DISCOS	**E5**	5x8x8mm	5x10x10mm	5x14x14mm	5x20x20mm
	E8	8x8x8mm	8x10x10mm	8x14x14mm	8x20x20mm
	E10	*	10x10x10mm	10x14x14mm	10x20x20mm
	E14	*	*	14x14x14mm	14x20x20mm
* No se recomienda el corte en cubos cuando el disco de corte sea mayor que la rejilla.					

A continuación, se describe el procedimiento de colocación y extracción de discos y rejillas:

1 - Con la máquina apagada y el disco parado, abra la tapa.

2 - Coloque el disco expulsor, teniendo en cuenta su encaje perfecto en las ranuras existentes en el eje.

3 - Coloque la rejilla de tal manera que la misma quede encajada en la cavidad existente en el recipiente de la máquina.

4 - Tomando cuidado con las cuchillas del disco seleccionado, encaje el mismo girándolo levemente en sentido antihorario a fin de obtener una traba perfecta.

5 - Cierre la tapa asegurándose que la misma quede perfectamente trabada.

Para extraer el disco, realice el procedimiento inverso al descripto anteriormente.

La colocación y extracción del disco se debe hacer según Figuras 06 y 07.

FIGURA 06

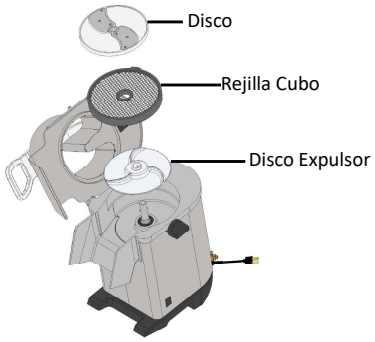
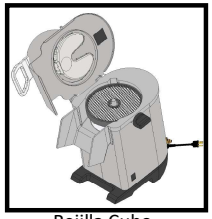


FIGURA 07



Rejilla Cubo

4.2.3 Alimentando los Vertedores

La Procesadora de Alimentos posee dos vertedores de alimentación, cada uno con sus particularidades.

FIGURA 08

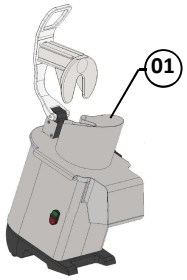
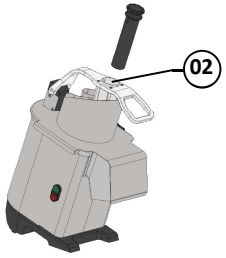


FIGURA 09



- El Vertedor de Boca Ancha N° 01 (Fig. 08) destinado al procesamiento de grandes cantidades de alimentos (ej.: cebollas y patatas), para productos más grandes (ej.: repollos y remolachas) y también para cortes en determinada dirección (ej.: limones y tomates).

- El Vertedor de Boca Estrecha N° 02 (Fig. 09) destinado para el corte de productos alargados (ej.: zanahorias y cocos).

⚠ **Siempre use los Empujadores en sus respectivos vertedores y nunca use otros instrumentos para empujar los alimentos, mucho menos las manos. En caso de pérdida o extravío de Empujadores, solicite su repuesto al Servicio Técnico Autorizado.**

⚠ **La salida de productos ocurre por gravedad. Se debe efectuar regularmente la limpieza en el interior del Recipiente y en la boca de Salida a fin de evitar su obstrucción.**

5. LIMPIEZA

Paso 1: Desconecte el enchufe del tomacorriente.
Paso 2: Efectúe el desarme del aparato (Ítem 3.5).
Paso 3: Lave las partes desmontables con agua caliente y jabón neutro.

⚠ **Nunca use chorros de agua directamente sobre el aparato, sólo en las partes desmontables y una vez desarmadas.**

Paso 4: Al lavar los discos, manipúlelos con cuidado. Para preservar las cuchillas, no arroje los discos unos contra otros o en otros objetos.

Paso 5: Pase un paño humedecido con agua tibia y jabón neutro en el Gabinete y en el Recipiente de los Discos.

Pase el lector de **QR Code** para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.

6. MANUTENCIÓN

La manutención comprende un conjunto de procedimientos con el objetivo de mantener el aparato en las mejores condiciones de funcionamiento, permitiendo el aumento de su vida útil y de la seguridad.

* Limpieza – Verificar el ítem 3.3 “Limpieza” de este manual.

* Cableado: Revise todos los cables para corroborar posible deterioración y todos los contactos (terminales) eléctricos para verificar posibles aplastados y corrosión.
* Contactos – Interruptor Encendido / Apagado, botón de emergencia, botón reset/restablecer, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes funcionen correctamente y que la operación del aparato sea normal.
* Instalación – Verifique la instalación de su aparato según el ítem 2.1 “Instalación” de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica;
- Medir la tensión del tomacorriente;
- Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la nominal;
- Verificar aprietes de todos los terminales eléctricos del aparato a fin de evitar posibles malos contactos;
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico;
- Chequear el cableado y el cable eléctrico cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar componentes eléctricos como el Interruptor Encendido/Apagado, botón de emergencia, botón reset/reinicio y circuito electrónicos cuando haya señales de supercalentamiento, aislación deficiente o avería mecánica.
- Verificar posibles holguras en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, anillos o’rings, anillos v’rings y demás sistemas de sellamiento.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.