



FOOD PROCESSOR, STAINLESS STEEL
WITH 6 PLATES 203mm

MODELO
PA-7

70020.7- ENGLISH/ESPAÑOL
Data de Revisão: 06/11/2023
Metalúrgica Skymssen Ltda.
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande
88355-202 Brusque/SC/Brasil
www.skymssen.com - Fone: +55 47 3211 6000
CNPJ: 82.983.032/0001-19 - IE 250.064.537

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

SUMMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	3
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	4
3.1 Positioning.....	4
3.2 Electrical Installation.....	5
3.3 Pre Operation	5
4. OPERATION.....	5
4.1 Starting.....	5
4.2 Operational Procedures	6
5. CLEANING	6
6. MAINTENANCE	6
7. PROBLEM SOLVING	7
8. ELECTRICAL DIAGRAM.....	8

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

When incorrectly used this equipment is a potentially DANGEROUS machine.
Before using this equipment, read this Instructions Manual carefully and keep it accessible for future consulting.

To avoid accidents, injure or damages to the equipment, respect the following instructions:

- 1.1.1 In order to avoid the risk of electric shocks and damage to the machine, never operate it wearing wet clothes or shoes, install the equipment on a wet or humid surface nor dip it in water or any other liquid, and do not spray water directly on it.
- 1.1.2 The use of the equipment must be always supervised specially when used next to children.
- 1.1.3 Before cleaning and when not in use or before inserting or removing accessories, maintenance, or other services, disconnect machine from power source.
- 1.1.4 Do not use the equipment if the cord or the plug is damaged. Do not leave the electric cable on the edge of the table or counter nor let it touch hot surfaces.
- 1.1.5 Do not use the equipment if it is not working correctly, nor if it has been damaged in any way. In case that happens,

take the equipment to the nearest Technical Assistance to check it up.

- 1.1.6 The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause personal hurt.
- 1.1.7 Keep your hands or any tool out of the machine while operating to avoid personal hurt or any damage to the equipment.
- 1.1.8 During operation, never wear loose clothes with wide sleeves principally around the wrists.
- 1.1.9 Make sure the equipment voltage is the same as the network voltage and that the equipment is duly grounded.
- 1.1.10 Before switching the equipment ON, check if the Expeller Dish, the Plate and the Chamber Lid are correctly placed.
- 1.1.11 Never introduce the fingers or any other object inside the feeding opening. Always use the Stumpers.
- 1.1.12 Never introduce the fingers or any other object inside the opening where processed food comes out.

This equipment has been designed to be used in commercial kitchens, such as: restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, butcheries and so on.

This equipment is not recommended to be used:
- when continuous industrial production is necessary.
- work place has a corrosive or explosive atmosphere or it is contaminated with steam, dust or gas.

⚠ This equipment has a security system to guarantee the operator integrity. The operation of this equipment must be performed as described in the item “Operation” of this manual. Other procedures to operate this equipment are not safe and must not be used.

⚠ For the operator safety this equipment has a safety system not allowing to be accidentally started after an eventual electricity failure.

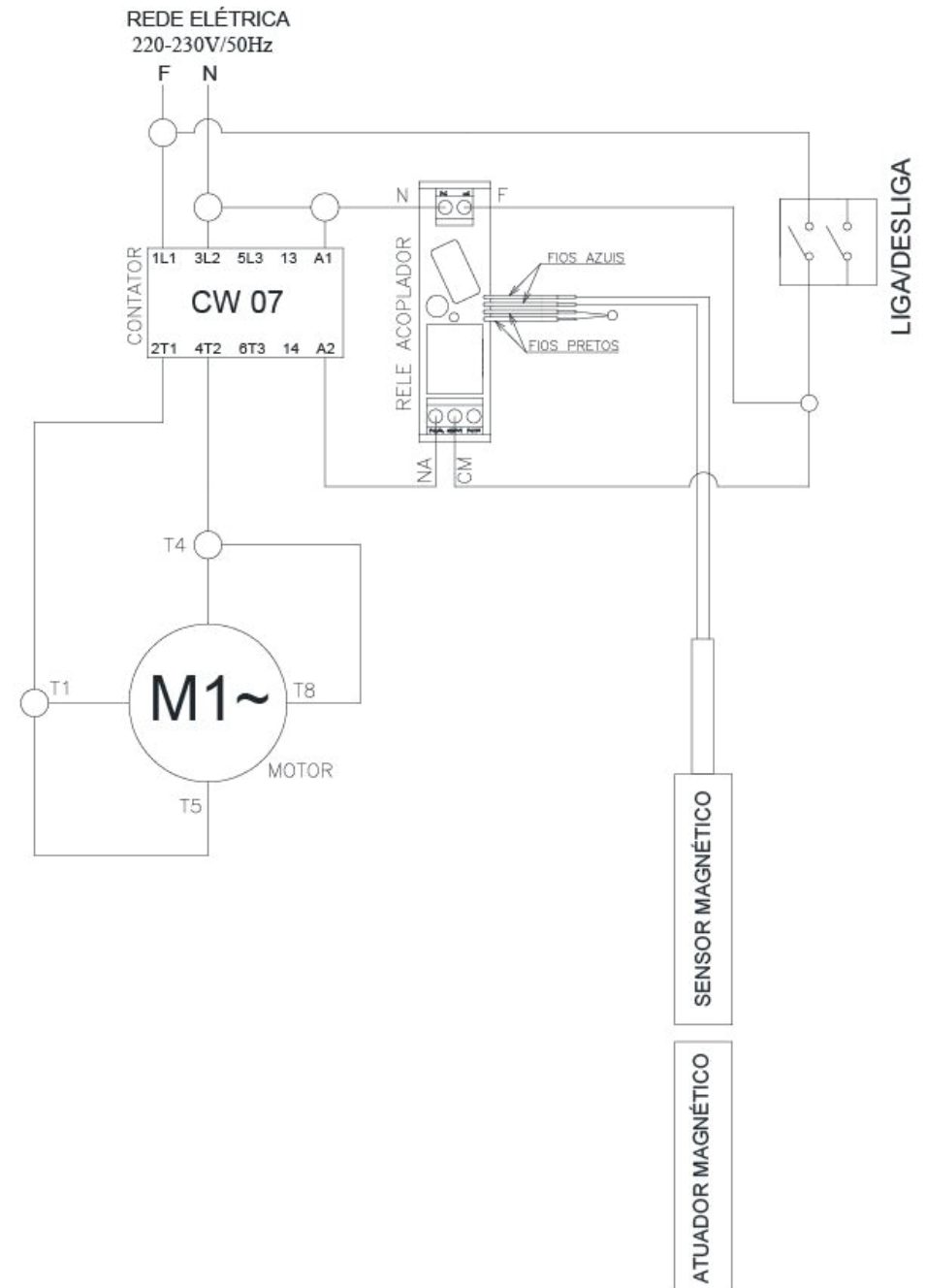
⚠ Make sure the cord is in perfect conditions for use. If it is not, change it for a new one in accordance with the technical specifications and safety rules. The substitution shall be made by a qualified professional, and shall respect the local safety norms.

⚠ This equipment must not be used by children or any persons with reduced physical or mental aptness, lack of experience or knowledge, unless they are under supervision or have received from the person responsible for safety proper instructions on how to use the equipment.

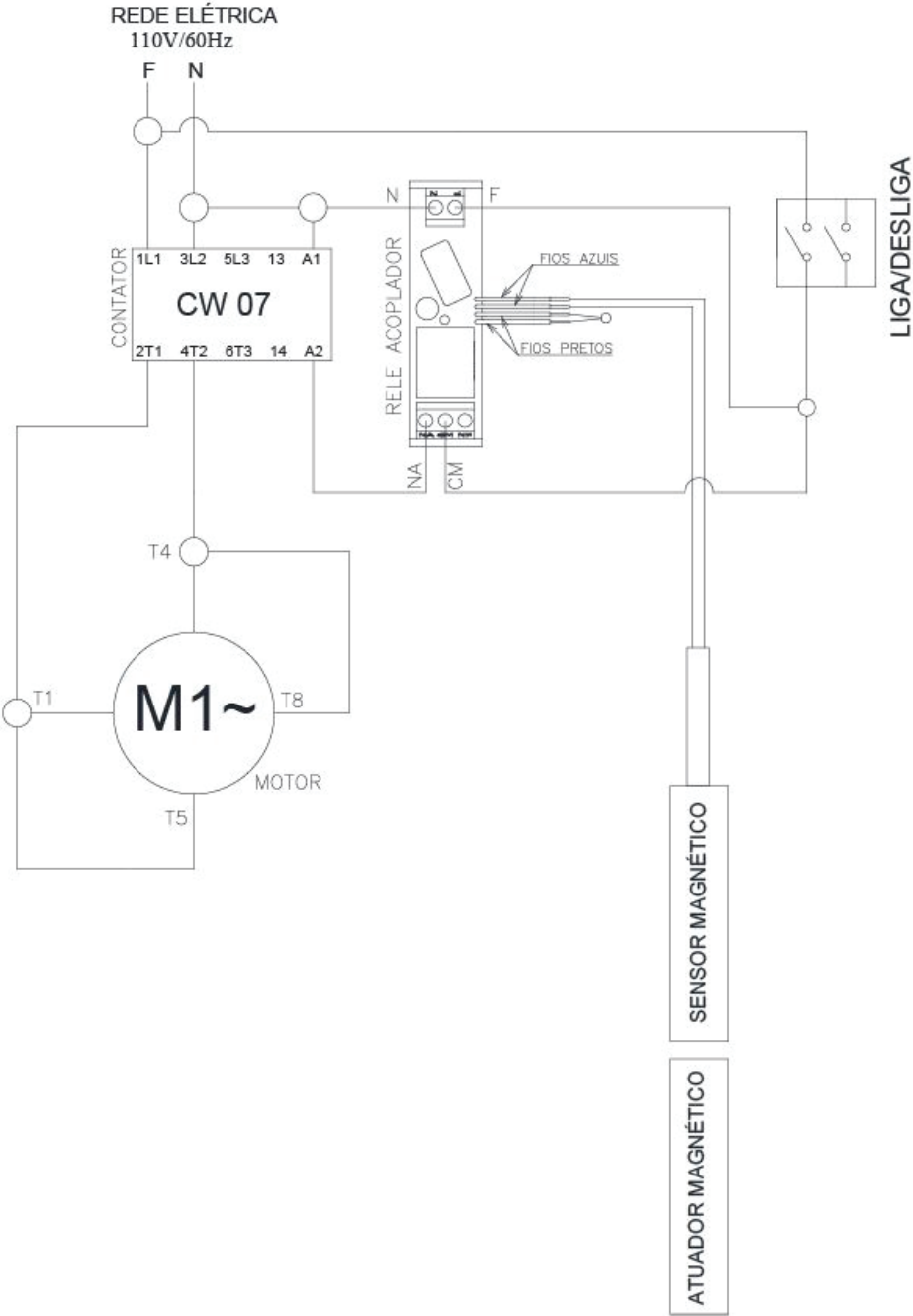
⚠ Children shall be watched in order to avoid them to play with the equipment.

⚠ In case of emergency, unplug the equipment.

⚠ Never spray water directly on the equipment.



8. DIAGRAMA ELÉCTRICO



2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

All components are made with carefully selected materials, in accordance with Skymssen experience and standard testing procedures.

TABLE 01

CHARACTERISTIC	UNIT	PA-7
Voltage	V	110
Frequency	Hz	60
Power rating	W	600
Height	mm	640
Width	mm	480
Depth	mm	280
Net Weight	kg	24
Gross Weight	kg	26,4

EXPELLER DISH
The Expeller Dish is responsible to expel the processed food in the Chamber. The dish shall always be used along with any plate.

SLICERS PLATES - E.
Used to Slice products (*) (except leaves and stringy products).
(*) Tomatoes, cabbage, cucumber, kale, carrot, beetroot, radish, potato, turnip, chayote and similar.

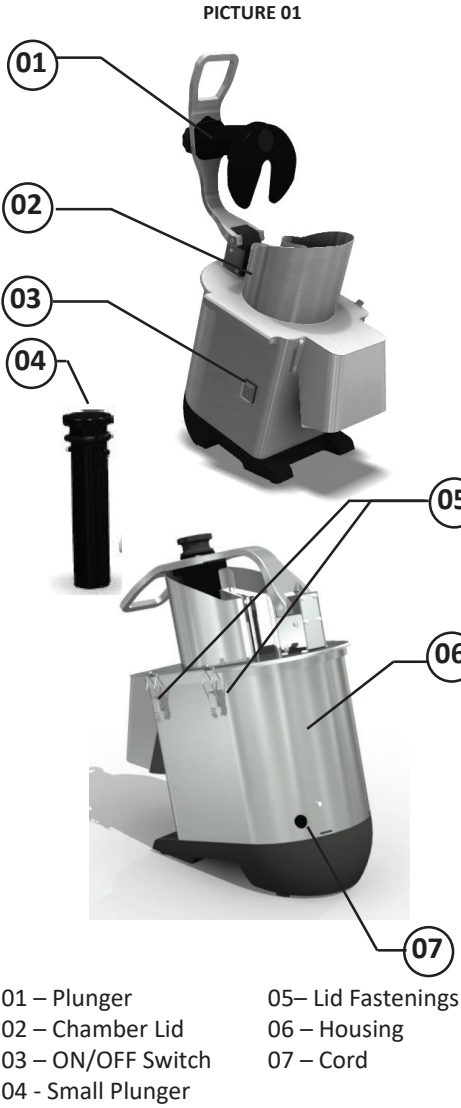
DENTED SLICERS PLATES - EH.
Specially used to slice products with skin and leaves packs (*).
(*) Tomatoes, cabbage, cucumber, kale leaves and similar.

SLICER SCALLOP CUT - W.
Used to Slice products (*) (except leaves), to result as scallop after the process.
(*) Potatoes, cucumber, carrot, beetroot, radish, turnip and similar.

SHREDDER PLATES - Z.
Used to shred products (*) that will show a half moon shape after the process.
(*) Carrot, beetroot, radish, potato, chayote, turnip and similar.

SQUARE SHREDDER PLATES - H.
Used to shred products (*) that will show a square shape after the process.
(*) Carrot, beetroot, radish, potato, chayote, turnip and similar.

GRATER PLATE - V.
Used to great products (*) (except leaves).
(*) Bread, cheese, coconut, nut and similar.



- 01 – Plunger
- 02 – Chamber Lid
- 03 – ON/OFF Switch
- 04 - Small Plunger
- 05– Lid Fastenings
- 06 – Housing
- 07 – Cord

⚠ **TABLE 02 (Selecting Cut Table)** gives a hint to select the kind of cut usually desired in kitchens and restaurants. The resulting cuts will depend of the state, the type and the quality of the product to be processed.

TABLE 01

SELECTING CUT TABLE		
PRODUCT	CUT TYPES	PLATES
Beetroot	Slices	E1, E3
	Shredder	Z3, Z5, Z8
Carrot*	Slices	E1, E3
	Shredder	Z3, Z5, Z8
	Grater	V
Cabbage	Strips	E1, E3
	Shredder	Z3, Z5, Z8
Mushroom	Slices	E1, E3
Onion	Slices	E3
Tomato	Slices	E3
Cucumber*	Slices	E1, E3
Pepper	Slices	E1, E3
Radish	Slices	E1, E3
	Shredder	Z3, Z5, Z8
Potato	Slices - Chip's	E1, E3
	Straw	Z3, Z5, Z8
Banana*	Slices	E3
Apple	Slices	E1, E3
Coconut	Shredder	Z3, Z5, Z8
	Grater	V

***For these products, we recommend to use only the small throat. Using the big throat will result in a bad product processing quality.**

Plates coming along with the Processor and Optional

Plates:

In the following Table 03 you will find the available Plates for your processor:

TABLE 03

PLATES COMING ALONG WITH THE PROCESSOR	
NAME	MODEL
SLICER PLATE - 1 mm	E1
SLICER PLATE - 3 mm	E3
SHREDDER PLATE - 3 mm	Z3
SHREDDER PLATE - 5 mm	Z5
SHREDDER PLATE - 8 mm	Z8
GRATER PLATE	V
SQUARE SHREDDER PLATE (JULIENE) - 7 mm	H7

OPTIONAL PLATES	
(SOLD IN SEPARATE)	
NAME	MODEL
SLICER PLATE - 1,5 mm	E1,5
SLICER PLATE - 5 mm	E5
SLICER PLATE - 10 mm	E10
DENTED SLICER PLATE - 3 mm	EH3
DENTED SLICER PLATE - 7 mm	EH7
SLICER SCALLOP CUT - 2mm	W2
SLICER SCALLOP CUT - 3 mm	W3
SLICER SCALLOP CUT - 4 mm	W4
SQUARE SHREDDER PLATE (JULIENE) - 2,5 mm	H2,5
SQUARE SHREDDER PLATE (JULIENE) - 3 mm	H3

3 INSTALLATION AND PRE OPERATION

3.1 Positioning

Place the equipment on a dry, stable and level surface having a preferential 850 mm height above the floor.

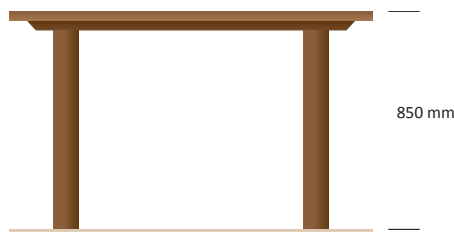


TABLA 04

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

⚠ No es indicado dejar el equipamiento encendido sin ningún producto en procesamiento. Para aumentar la vida útil de su máquina, deslíuela cuando no esté utilizando.

⚠ La salida de los productos sucede por gravedad. Se debe efectuar regularmente la limpieza en el interior de la Cámara y en el Bocal de Salida para su obstrucción.

5. LIMPIEZA

⚠ Nunca haga la limpieza con el equipamiento encendido a la red eléctrica.

Paso 1: Desligue la Llave General y desconecte el plugue del enchufe.

Paso 2: Realice el desmontaje del equipamiento (Ítem 2.2.1).
Paso 3: Lave las partes desmontables con agua caliente y jabón neutro.

⚠ Nunca utilice chorros d'agua directamente sobre el equipamiento, excepto las partes desmontables.

Paso 4: Al lavar los discos, manósealos con cuidado. No tire los discos unos contra los otros o en otros objetos, para así preservar las láminas.

⚠ Utilice guantes de mallas de acero para manosear los discos de corte. Sus aristas cortantes pueden herir al usuario.

Paso 5: Pase un pañuelo humedecido con agua caliente y jabón neutro en el Gabinete y en la Cámara dos Discos.

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



6. MANUTENCIÓN

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/apagar, 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 el 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.

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



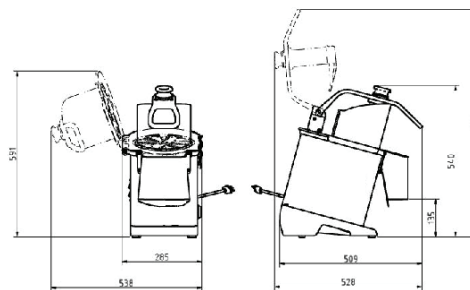
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Este equipo fue diseñado para necesitar un mínimo de manutención. 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.

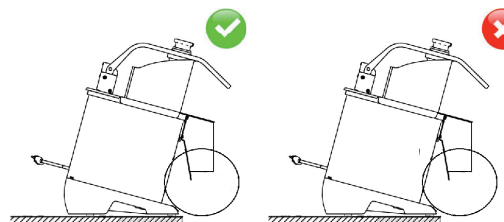
To know the necessary installation area, see at PICTURE 02 the equipment dimensions.

PICTURE 02



⚠ Do not operate the equipment when it is placed near a table edge (PICTURE 03).

PICTURE 03



3.2 Electrical Installation

Before plugging the equipment on the socket, make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

The power plug has 3 (three) pins, the middle one is designed to grounding – Ground Pin. All the 3 (three) pins must be properly connected before operating the equipment.

3.3 Pre Operation

First, make sure the equipment is stable in its position. Before using the equipment, the parts that will be in contact with the product that will be processed shall be washed with water and soap (see item 3.3 Cleaning and Sanitizing).

3.3.1 Disassembling the Plates

Step 1: Open the Lid fastenings (#01 Pic.05) and tilt the Chamber Lid (#02 Pic.05);

⚠ Before opening the Chamber Lid #02 (Pic. 05), make sure the Plate #03 (Pic. 05) is stopped.

⚠ Steel Gloves should be used to handle the Plates, since the knife edges are sharp and may wound the operator.

Step 2: Carefully remove the Plate #03 (Pic. 5), turning it anticlockwise and pulling it up;

Step 3: Remove the Expeller Dish #04 (Pic. 05), lifting it up.

3.3.2 Assembling the Plates

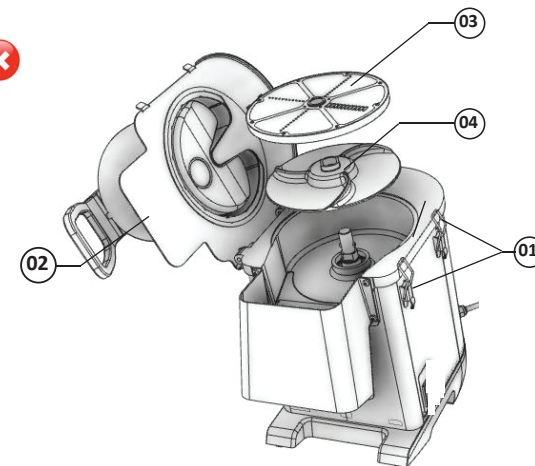
Step 1: Place the Expeller Dish #04 (Pic. 05);

Step 2: Carefully place the Plate #03 (Pic. 05) chosen for the operation;

Step 3: Close the Chamber Lid #02 (Pic. 05);

Step 4: Lock the Lid Fastenings #01 (Pic. 05) to fix the Chamber Lid in the right position.

PICTURE 05



4. OPERATION

4.1 Starting

Before turning the equipment ON:

- Make sure the Chamber Lid is closed and properly locked;
- Make sure the Small Stumper is properly placed inside the Opening;

To start the equipment, follow these steps:

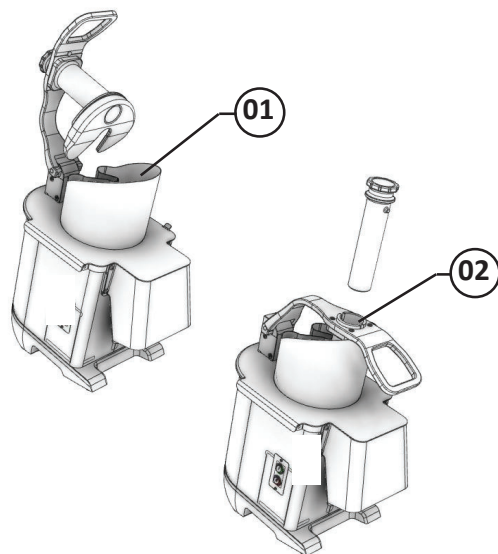
- Step 1: Press the OFF Switch to reset the machine;
- Step 2: Press the ON Switch to start the machine;

After this procedure, the equipment should start. If this does not happen, verify the possible causes and solutions stated on item 5 of this manual. (Analyses and Problem Solving).

4.2 Operation Procedures

4.2.1 Feeding the Throats

PICTURE 06



The food processor has two Feeding Throats, each one of them featuring its Particularities.

-The Great Throat #01 (Pic. 06) is used to process large quantities of food (such as onions or potatoes), products having great dimensions (such as cabbage or beetroot) and also when slices should follow a special direction (such as lemons or tomatoes).

- The Small Throat #02 (Pic. 06) is used to cut long products (such as carrot or cucumber).

⚠ Always use the Stumpers in their throat, never use other tools, and principally do not use the hands to push the food. If the stumpers get lost, contact your dealer to replace them.

Obs.: For the operator safety, this equipment has three devices capable of turning the machine OFF and avoid accidents.

a - The first one turns the machine OFF automatically when the Chamber Lid is removed. When it is back to its position, the machine goes back to work automatically .

b - The second device interrupts the machine operation when the Great Stumper is lifted, opening the Great Throat. When the Stumper is returned to its position, the machine goes back to work automatically.

c – The third device turns the motor of the machine OFF in case of overheating. Wait for some minutes until the machine gets cold and turn it back ON, pressing the ON Switch.

⚠ It is not recommended to let the equipment running without any product inside. To increase the equipment's life span, switch it OFF when not in use.

⚠ The out load of the products happens by gravity. Inside of the Chamber and the out load Throat shall be regularly cleaned to avoid obstruction.

5. CLEANING

⚠ Do never clean the equipment if connected to the electric network.

Step 1: Turn the General Switch OFF and unplug the equipment.

Step 2: Disassemble the equipment (Item 2.2.1).

Step 3: Wash the removable parts with warm water and neutral soap.

⚠ Never spray water on the equipment, excepting the removable parts, when removed.

Step 4: When washing the plates, handle them with care. Do not throw them one against the other neither against other objects, in order to save the knives.

⚠ Use steel gloves to handle the plate The knife have sharp edge that may wound the operator.

Step 5: To clean the Motor Housing and the Plate Chamber use a wet cloth with hot water and neutral soap.

Use Your QR Code Reader to access more information regarding the cares needed when handling stainless Steel.



6. MAINTENANCE

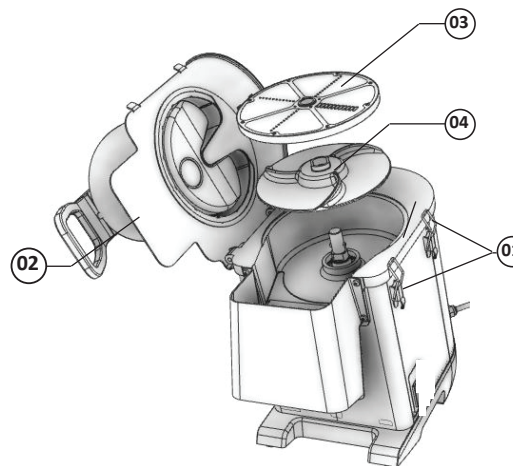
Maintenance must be considered a set of procedures with the purpose to keep the equipment best operating conditions, therefore increasing the equipment life and safety.

* Cleaning – check item 3,3 Cleaning.

* Wiring - Check all wires regarding deteriorate conditions as well as all electric contacts (terminals) regarding tightening and corrosion.

*Contacts – ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic circuits etc , check the equipment in order to assure that all components are correctly working and the equipment operation is normal.

FIGURA 04



4. OPERAÇÃO

4.1 Acionamento

Antes de ligar o equipamento faça as seguintes verificações:

- Verifique se a Tapa da Câmara está fechada e devidamente travada;
- Verifique se o Empurrador menor está devidamente posicionado dentro do Bocal;

Para acionar o equipamento siga os seguintes passos:

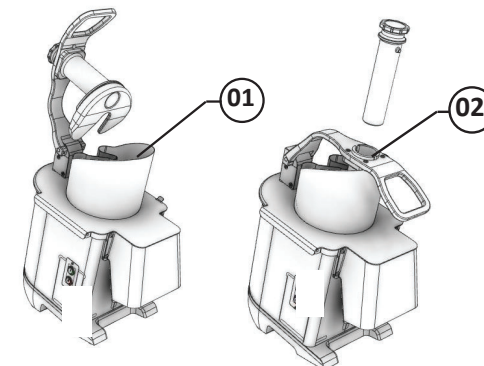
- Passo 1: Pressione a Chave Desliga para fazer a resetagem;
Passo 2: Pressione a Chave Liga para que o equipamento comece a funcionar.

Após esse procedimento o equipamento deve ligar. Caso isso não ocorra verifique as possíveis causas e soluções no item 5 deste manual (Análise e Resolução de Problemas).

4.2 Procedimiento para Operación

4.2.1 Alimentación de los Bocales

FIGURA 05



El Procesador de Alimentos posee dos bocales de alimentación, cada uno con sus peculiaridades.

-El Bocal Mayor N° 01 (Fig. 05) destinado para el procesamiento de cantidades mayores de alimentos (ej.: cebollas y patatas), para productos de mayor dimensión (el.: repollo y remolacha) y también para cortes en determinada dirección (ex.: limones y tomates).

-Y el Bocal Menor N° 03 (Fig. 05) destinado para l corte de productos alargados (ex.: zanahorias y pepinos).

⚠ Siempre utilice los Soquetes Empujadores en sus respectivos bocales y nunca utilice otros instrumentos para empujar los alimentos, mucho menos las manos. En caso de daño, pierda o extravío de los Soquetes, solicite su reposición vía red de Asistencia Técnica Autorizada.

Obs.: Para la seguridad del operador, este equipamiento posee tres dispositivos capaces de desligar la máquina y así prevenir accidentes.

a – El primero desliga la máquina automáticamente al retirar la Tapa de la Cámara. Al retornar la posición la máquina vuelve a funcionar automáticamente.

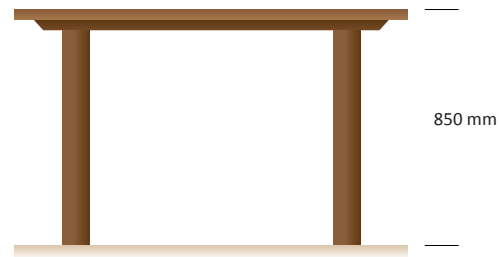
b - O segundo dispositivo interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando el empujador mayor es levantado, abriendo el bocal mayor. Al retornar el empujador mayor a su posición, la máquina vuelve a funcionar automáticamente.

c - El tercero dispositivo desliga el motor de la máquina en caso de sobrecalentamiento. Aguarde algunos minutos hasta la máquina enfriar y vuelve a encender presionando el botón Enciende.

3. INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

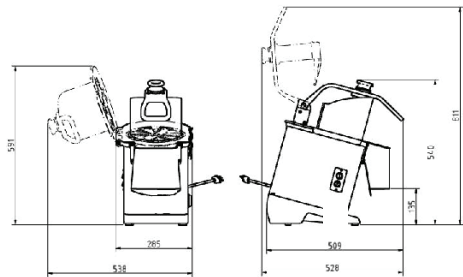
3.1 Posicionamiento

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



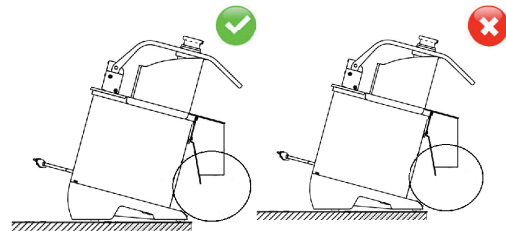
Para saber la área necesaria para instalación, vea en la FIGURA 02 las dimensiones del equipamiento.

FIGURA 02



⚠ Nunca opere la maquina cuando osicionada cerca del borde de la superficie de trabajo.

FIGURA 03



3.2 Electrical Installation

Before plugging the equipment on the socket, make sure the network voltage is the same as indicated on the cord label.

The power plug has 3 (three) pins, the middle one is designed to grounding – Ground Pin. All the 3 (three) pins must be properly connected before operating the equipment.

2.2 Pre Operation

First, make sure the equipment is stable in its position. Before using the equipment, the parts that will be in contact with the product that will be processed shall be washed with water and soap (see item 3.3 Cleaning and Sanitizing).

3.2.1 Disassembling the Plates

Step 1: Open the Lid fastenings (#01 Pic.05) and tilt the Chamber Lid (#02 Pic.05);

⚠ Before opening the Chamber Lid #02 (Pic. 05), make sure the Plate #03 (Pic. 05) is stopped.

⚠ Steel Gloves should be used to handle the Plates, since the knife edges are sharp and may wound the operator.

Paso 2: Retire cuidadosamente el Disco N°3 (Fig. 04), girándolo en el sentido anti-horario y jalándolo para arriba; Paso 3: Retire el plato expulsador N° 04 (Fig. 04), jalándolo para arriba.

3.2.2 Montaje de los Discos

Paso 1: Encaje el plato expulsador N° 04 (Fig. 04); Paso 2: Encaje cuidadosamente el Disco N° 03 (Fig. 04) escogido para el procesamiento; Paso 3: Cierre la Tapa de la Cámara N° 02 (Fig. 04); Paso 4: Trabe los cierres de la tapa (N° 01 Fig. 04) de modo que fije la Tapa de la Cámara en su posición.

* Installation – make sure the installation followed item 2.1 instructions.

* Equipment life span: 2 years if normal working time is performed.

- 1 – Each month check:
- Check the electrical installation
 - Measure the voltage at the socket
 - Measure the working current and match it with the nominal current
 - Check the tightening of all electric terminals to avoid bad contacts
 - Check electric motor shaft clearance
 - Check the wiring for overeating, insulation failures and mechanical damages.

- 2 – Each three month checks:
- Check electrical components such as ON/OFF switch, emergency button, reset button, electronic electric circuits , overeating, insulation failings, or mechanical damages
 - Check bearings clearances
 - Check retainers, O’rings, V’rings and other seals

Use Your QR Code Reader to access more information regarding safety and maintenance.



7. PROBLEM SOLVING

The equipment has been designed to need minimum maintenance, however, some performance failures may happen due mainly to natural worn out, caused by the use of the Processor.

If some problems arise with your Processor check Table - 04 below where there are detailed some possible solutions

TABLE 04

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The equipment does not switch ON.	Wrong starting procedure.	Read item 3.1 Starting.
	Motor thermal protection turned ON.	Wait some minutes and try again.
	Electricity shortage.	Check network.
	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
The equipment stops or slows down when processing the product.	The belt is sliding.	Adjust the belt tension.
	The safety device on the lid contact is failing.	Call Technical Assistance.
	Problem with the electric motor.	
The processed product remains inside the equipment.	The expeller dish is missing.	Place the dish.
	Off load throat obstructed.	Clean the throat.
Irregular cut.	Blunt blades or damaged blades.	Change the plate.
Burnt smell or smoke.	Problem with the electric circuit.	Call Technical Assistance.
Damaged cord.	Problems with equipment transportation.	Call Technical Assistance.
Abnormal noises.	Problem with the bearings.	Call Technical Assistance.

DISCOS DESFIADORES QUADRADOS - H.

Utilizados para desfiar productos (*) que após o processamento, apresentarão seções quadradas.

(*) Cenoura, beterraba, rabanete, batata, chuchu, nabo e similares.

DISCO RALADOR - V.

Utilizado para ralar productos (*) (exceto folhas). (*) Pão, queijo, coco, castanha de caju e similares.

El CUADRO 2 (Cuadro de selección de cortes) sugerir tipos de cortes para algunos productos comúnmente procesados en cocinas y restaurantes. El resultado dos cortes, van a depender del estado, del tipo y de la cualidad del producto a ser procesado.

CUADRO 02

CUADRO DE SELECCIÓN DE CORTES		
PRODUCTO	TIPOS DE CORTE	DISCOS
Remolacha	Fatias	E1, E3
	Desfiadas	Z3, Z5, Z8
Zanahoria*	Fatias	E1, E3
	Desfiadas	Z3, Z5, Z8
	Raladas	V
Repollo	Tiras	E1, E3
	Desfiados	Z3, Z5, Z8
Cogumelo	Fatias	E1, E3
Cebolla	Fatias	E3
Tomate	Fatias	E3
Pepino*	Fatias	E1, E3
Pimlento	Fatias	E1, E3
Rábano	Fatias	E1, E3
	Desfiados	Z3, Z5, Z8
Patata	Fatias - Chip's	E1, E3
	Palha	Z3, Z5, Z8
Plátano*	Fatias	E3
Manzana	Fatias	E1, E3
Coco	Desfiados	Z3, Z5, Z8
	Ralados	V

*Para estos productos se recomienda solamente la utilización del bocal menor. El uso del bocal mayor resultará en caída en la cualidad del procesamiento del producto.

2.2 Discos proveídos con el equipo Y discos disponibles:

En la tabla abajo están listados los modelos de discos disponibles para el procesador.

TABLA 03

DISCOS PROVEÍDOS CON EL EQUIPO	
DENOMINACIÓN	MODELO
DISCO REBANADOR- 1 mm	E1
DISCO REBANADOR - 3 mm	E3
DISCO DESHILADOR - 3 mm	Z3
DISCO DESHILADOR - 5 mm	Z5
DISCO DESHILADOR - 8 mm	Z8
DISCO RALLADOR	V
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIENE) - 7 mm	H7

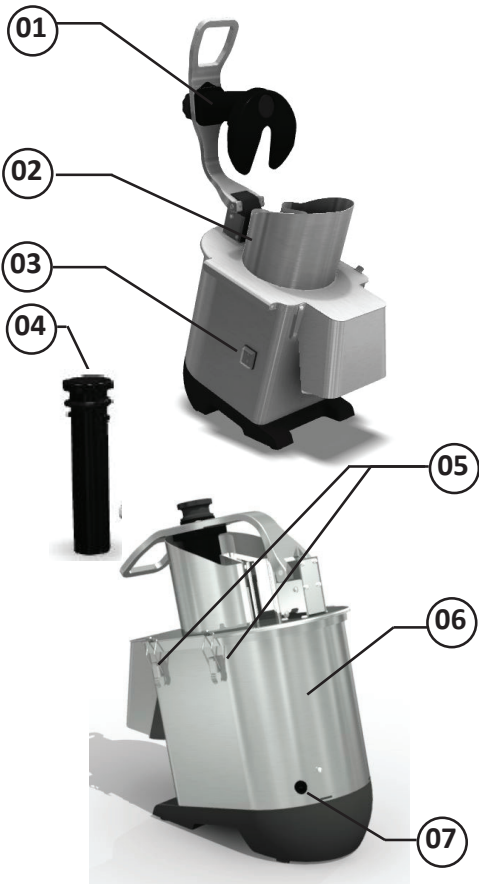
DISCOS OPCIONALES	
(VENDIDOS EN SEPARADO)	
DENOMINACIÓN	MODELO
DISCO REBANADOR - 1,5 mm	E1,5
DISCO REBANADOR - 5 mm	E5
DISCO REBANADOR - 10 mm	E10
DISCO REBANADOR DENTADO - 3 mm	EH3
DISCO REBANADOR DENTADO - 7 mm	EH7
DISCO REBANADOR ONDULADO - 2mm	W2
DISCO REBANADOR ONDULADO - 3 mm	W3
DISCO REBANADOR ONDULADO - 4 mm	W4
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIENE) - 2,5 mm	H2,5
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIENE) - 3 mm	H3

⚠ Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan recibido instrucciones referentes a la utilización del aparato o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.

- ⚠ Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- ⚠ En caso de emergencia saque el plug del enchufe de energía eléctrica.
- ⚠ Nunca utilice chorros de agua directamente sobre el equipamiento.

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PICTURE 01



- 01 – Empujador Mayor
- 02 – Tapa de la Cámara
- 03 – Llave Enciende/Desliga
- 04– Empujador Menor
- 05 – Cierre de la Tapa
- 06– Gabinete
- 07 – Cabo de Alimentación

Indicado para realizar diversos tipos de cortes, entre rebanar, rallar y desfilar. Puede procesar una grande variedad de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, colores y jugos, evitando el desperdicio y garantizando la uniformidad del corte.

CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PA-7
Tensión	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	600
Altura	mm	640
Largura	mm	480
Profundidad	mm	280
Peso Líquido	kg	24
Peso Bruto	kg	26,4

2.1 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”
Usados especialmente para cortar productos con piel o paquetes de hojas: tomates, repollo, pepino, col en hojas.

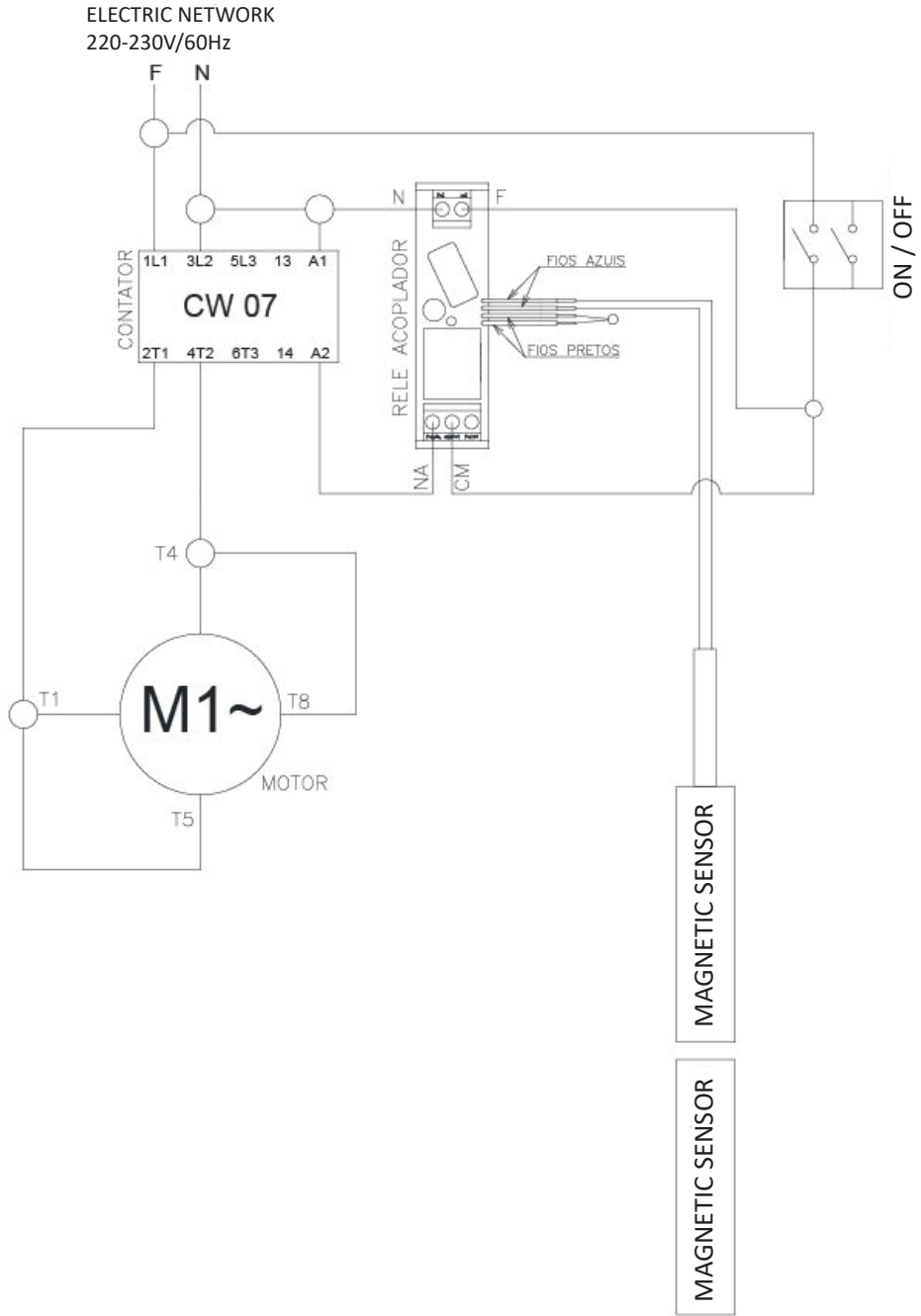
DISCOS REBANADORES ONDULADOS – Tipo “W”
Usados para cortar productos que después de procesados presenten formato ondulado

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.

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.

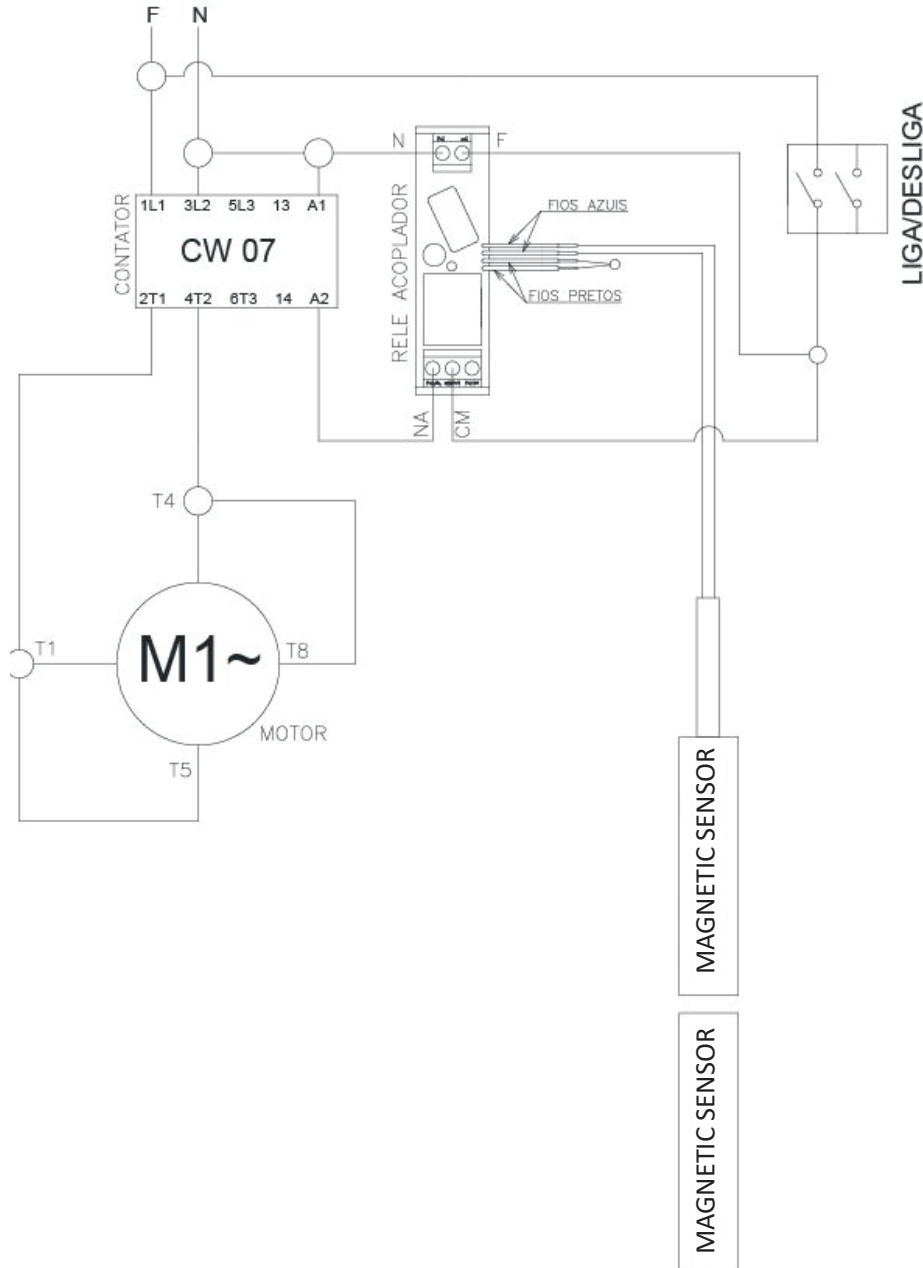
DISCO RALLADOR – Tipo “V”
Utilizado para rallar alimentos (excepto hojas). Pan, queso, coco, castaña de cajuil y similares.

8. ELECTRIC DIAGRAM



INDICE

ELECTRIC NETWORK
220V/60Hz



1. INTRODUCCIÓN.....11

1.1 Seguridad11

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 12

3. INSTALACIÓN Y PRÉ-OPERACIÓN. 13

3.1 Posicionamiento13

3.2 Instalación Eléctrica13

3.3 Pré Operación.....14

4. OPERACIÓN 14

4.1 Accionamiento.....14

4.2 Procedimiento para Operación14

5. LIMPIEZA 15

6. MANUTENCIÓN 15

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 16

8. DIAGRAMA ELECTRICO 17

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 dirección 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.

⚠ Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipamiento debe ser conforme el ítem "Operación" de este manual. Otros procedimientos para operar el equipamiento son inseguros, en esta condición el equipamiento no debe ser utilizado.

⚠ Para mayor seguridad del usuario este equipamiento es equipado con un sistema de seguridad que impide el accionamiento involuntario del mismo después de eventual falta de energía eléctrica.

⚠ Certifíquese que el cabo de alimentación este en perfecta condición de uso. Caso el mismo no esté, haga la sustitución del cabo dañado por otro que atienda las especificaciones técnicas y de seguridad.

Esta sustitución deberá ser realizada por un profesional cualificado y deberá atender las normas de seguridad locales.