



PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM DISCO DIÂMETRO 203mm
FOOD PROCESSOR WITH DISC DIAMETER 203mm
PROCESADORA DE ALIMENTOS CON DISCO DIÁMETRO 203mm

MODELOS/MODELS

PA-7 PRO

70088.2 - PORTUGUÊS/ENGLISH/ESPAÑOL

Data de Revisão: 27/07/2021

Metalúrgica Skymssen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 9525
Volta Grande

88355-202 Brusque/SC/Brasil
CNPJ: 82.983.032/0001-19

www.skymssen.com – Fone: +55 47 3211 6000

Skymssen Europa
Rua Sul, nº 14, 2º – Torres Vedras – 2560-620 –
Lisboa – Portugal
www.skymsseneuropa.com – Tel: +351 261 141608

DEVIDO À CONSTATANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.
DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS, THE INFORMATIONS CONTAINED HERE MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.
DEBIDO A LA CONSTATANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES AQUÍ CONTENIDAS PUEDEN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO.

SUMÁRIO

1. Introdução	2
1.1 Segurança	2
2. Componentes Principais e características técnicas	3
2.1 Discos disponíveis	4
2.2 Seleção de Discos	4
3. Instalação e Pré-Operação	5
3.1 Instalação	5
3.2 Pré-Operação	6
3.3 Sistema de segurança	6
3.4 Desmontagem dos Discos	6
3.5 Montagem dos Discos	6
4. OPERAÇÃO	6
4.1 Acionamento	6
4.2 Procedimento para Operação	7
5. Limpeza e Higienização	8
5.1 Cuidados com os aços inoxidáveis	8
6. Noções de Segurança	9
6.1 Práticas Básicas de Operação	9
6.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento	9
6.3 Inspeções de Rotina	9
6.7 Avisos	10
6.4 Operação	10
6.5 Após Terminar o Trabalho	10
6.6 Manutenção	10
7. Análise e Resolução de Problemas	11
7.1 Problemas, Causas e Soluções	11
8. Transporte, Manuseio e Armazenamento	12
9. Normas Observadas	12
10. Manutenção	12
11. Diagrama Elétrico	13
12. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	40

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente este equipamento é potencialmente perigoso.

Antes de utilizá-lo, leia este manual atentamente e guarde-o em lugar acessível para consultas futuras.

Para evitar acidentes, lesões ou danos ao equipamento, siga todas as instruções abaixo:

1.1.1 Nunca utilize o equipamento com roupas ou pés molhados, tampouco sobre superfície úmida ou molhada. Jamais mergulhe o equipamento ou sequer direcione jatos de água ou outro líquido a ele.

1.1.2 A utilização do equipamento sempre deve ser supervisionada, principalmente quando utilizado próximo a crianças.

1.1.3 Desconecte o equipamento da rede elétrica nas seguintes ocasiões: quando não estiver em uso, antes

de limpá-lo, na inserção ou remoção de acessórios, na manutenção e durante qualquer outro serviço que não seja a operação.

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua o cabo ou o plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não permaneça na borda da mesa ou que toque superfícies quentes.

1.1.5 Se o equipamento sofreu uma queda, está amassado, danificado, ou não liga, é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada – ATA para revisão, reparo ou ajuste.

1.1.6 Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.

1.1.7 Mantenha as mãos ou qualquer utensílio afastados das partes em movimento.

1.1.8 Nunca utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.9 Verifique se a tensão do equipamento é a mesma da sua rede elétrica e que esteja devidamente ligado à rede de aterramento.

1.1.10 Antes de ligar o equipamento verifique se o Prato Expelidor, o Disco de Corte e a Tampa da Câmara estão devidamente montados.

1.1.11 Nunca introduza os dedos ou qualquer objeto que não sejam os Soquetes Empurradores nos bocais de alimentação.

1.1.12 Em nenhuma condição introduza os dedos ou qualquer outro objeto no bocal de saída dos produtos

processados.

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

Para o uso deste equipamento, NÃO é recomendado que:

- O processo de produção seja de forma contínua, em escala industrial;

- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, ou contaminada com vapor, poeira ou gás.

FIGURA 01



Este símbolo significa que o equipamento não pode ser descartado em um lixo domiciliar comum. O descarte deve ser realizado conforme as regulações locais.

Este equipamento está em conformidade com os requerimentos da Diretriz 2002/96/EC (WEEE) e Diretriz 2002/95/EC (RoHS).

⚠ Para maior segurança do usuário este equipamento possui um sistema de segurança que impede seu acionamento involuntário 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 do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

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

⚠ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

⚠ 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 tenha recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

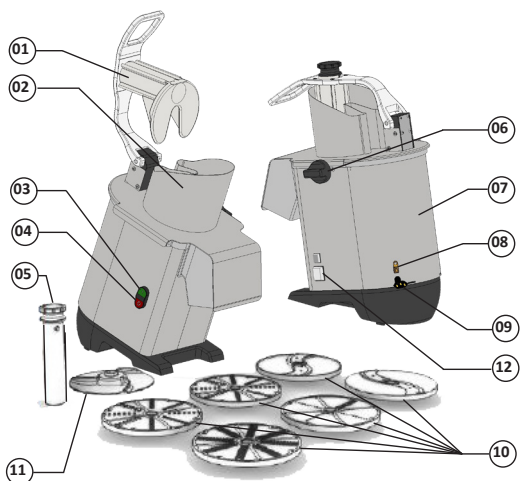
⚠ Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

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

2. Componentes Principais e características técnicas

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

FIGURA 02



- 01 – Empurrador ancho
- 02 – Tapa del recipiente
- 03 – Interruptor encendido
- 04 – Interruptor apagado
- 05 – Empujador estrecho
- 06 – Traba de la tampa

- 07 – Gabinete
- 08 – Terminal equipotencial
- 09 – Cable de energia
- 10 – Discos
- 11 – Disco expulsor
- 12 – Interruptor general

QUADRO 01

CARACTERÍSTICA	UNIDADE	PA-7 PRO
Tensão	V	230
Frequência	Hz	50
Potência	W	368
Altura	mm	580
Largura	mm	280
Profundidade	mm	520
Peso Líquido	kg	24,0
Peso Bruto	kg	26,4
Potência Sonora	dB (A)	75,89
Pressão Sonora	dB (A)	68,28

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

QUADRO 02

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

Pressão Sonora:

- Valor ± 3 dB
- Comparado com condições de campo livre em um plano refletor, conforme ISO 3744.

2.1 Discos disponíveis

No QUADRO 03 estão listados os modelos de discos disponíveis para o seu processador.

QUADRO 03

DISCOS FORNECIDOS COM O EQUIPAMENTO	
DENOMINAÇÃO	MODELO
DISCO FATIADOR - 2 mm	E2
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 3 mm	H3
DISCO FATIADOR - 10 mm	E10
GRADE CUBO -10 mm	GC10
DISCO DESFIADOR - 8 mm	Z8
DISCO RALADOR	V
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 7 mm	H7

QUADRO 04

DISCOS OPCIONAIS	
(Vendidos Separadamente)	
DENOMINAÇÃO	MODELO
DISCO FATIADOR - 1 mm	E1
DISCO FATIADOR - 3 mm	E3
DISCO FATIADOR - 5 mm	E5
DISCO FATIADOR - 8 mm	E8
DISCO FATIADOR - 14 mm	E14
DISCO DESFIADOR - 3 mm	Z3
DISCO DESFIADOR - 8 mm	Z8
DISCO FATIADOR ONDULADOR - 3 mm	W3
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 1,5 mm	H1,5
GRADE CUBO - 8mm	8 mm
GRADE CUBO - 14mm	14 mm
GRADE CUBO - 20mm	20 mm
GRADE PALITO - 10mm	10 mm

2.2 Seleção de Discos

PRATO EXPELIDOR

O prato expelidor é responsável pela expulsão do produto processado na Câmara. Ele sempre deverá ser utilizado independentemente do disco escolhido.

DISCOS FATIADORES - E.

Utilizados para fatiar produtos (*) (exceto folhas e muito fibrosos).

(*) Tomate, repolho, pepino, couve, cenoura, beterraba, rabanete, batata, chuchu, nabo e similares.

DISCOS FATIADORES DENTADOS - EH.

Utilizados especialmente para fatiar produtos com pele e maços de folhas (*).

(*) Tomate, repolho, pepino, couve em folhas e similares.

DISCOS FATIADORES ONDULADOS - W.

Utilizados para fatiar produtos (*) (exceto folhas), cujas

fatias após o processamento, apresentarão formato ondulado.

(*) Batata, pepino, cenoura, beterraba, rabanete, nabo e similares.

DISCOS DESFIADORES - Z.

Utilizados para desfiar produtos (*) que após o processamento, apresentarão seções tipo meia-lua.

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

DISCOS DESFIADORES QUADRADOS - H.

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

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

DISCO RALADOR - V.

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

QUADRO DE SELEÇÃO DE CORTES						
Alimento/ Corte	Fatias E, EH	Fatias Ondul. W	Desf. Quadr. H	Desfiados Z	Ralado V	Cubos
Abobrinha	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Banana*	E3/E5					
Batata	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
Beterraba	E1/E2/E3/E5/E8		H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
Castanhas					V	
Cebola	E1/E3/E5		H1,5/H3	Z3/Z5		E5+GC8 /E8+GC8
Cenoura*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
Chocolate					V	
Coco				Z3/Z5/Z8	V	
Couve	E1/E2/E3					
Cogumelo	E1/E2/E3/E5					
Limão	E1/E2/E3/E5	W3				
Maçã	E1/E2/E3		H3			
Pão Torrado					V	
Pepino*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5		
Pimentão	E1/E2/E3/E5/E8	W3				E5+GC8 /E8+GC8
Queijo				Z3/Z5/Z8	V	
Parmesão					V	
Rabanete	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5/Z8		
Repolho	E1/E2/E3/E5/E8		H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Laranja	E3/E5					
Tomate	E1/E2/E3/E5					E5+GC8 /E8+GC8
Mamão						E14+GC20
Melão						E14+GC20
Melancia						E14+GC20

⚠️ *Para estes produtos recomenda-se somente a utilização do bocal menor. O uso do bocal maior resultará em queda na qualidade do processamento do produto.

⚠️ O QUADRO 05 (Quadro de seleção de cortes) sugere alguns tipos de cortes para os produtos comumente processados em cozinhas e restaurantes. O resultado dos cortes depende do estado, do tipo e da qualidade do produto a ser processado.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Posicione o equipamento sobre uma superfície seca, firme e nivelada, com uma altura preferencial de 850 mm.

Para saber a área necessária para instalação, veja nas FIGURAS 03 e 04 as dimensões do equipamento.

FIGURA 03

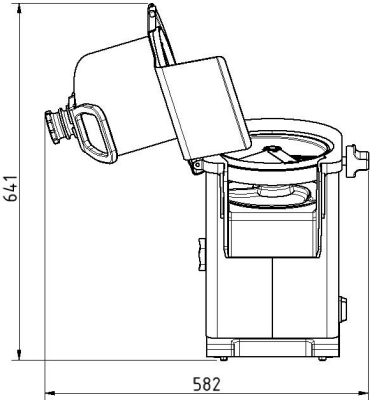
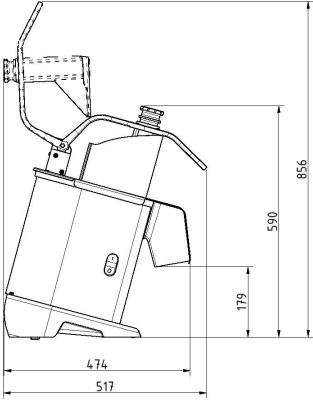


FIGURA 04



3.1.2 Instalação Elétrica

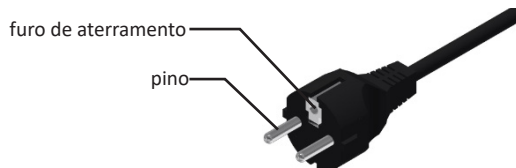
Antes de ligar o plugue na tomada, verifique a tensão indicada na etiqueta do Cabo de Alimentação.

As máquinas monofásicas possuem o cabo de alimentação com plugue tipo F.

Este plugue possui dois pinos para alimentação e um furo para aterramento.

É obrigatório que os três pontos estejam devidamente conectados antes de ligar este equipamento.

FIGURA 05



A figura abaixo indica o terminal de ligação equipotencial externo.

Este 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.

FIGURA 06



3.2 Pré-Operação

Inicialmente, verifique se o Processador de Alimentos está firme na sua posição. Antes de usá-lo, deve-se lavar com água e sabão, as partes que entram em contato com o produto a ser processado (leia o item 5. Limpeza e Higienização).

3.3 Sistema de segurança

Para a segurança do operador, este equipamento possui três dispositivos capazes de desligar a máquina e assim prevenir acidentes.

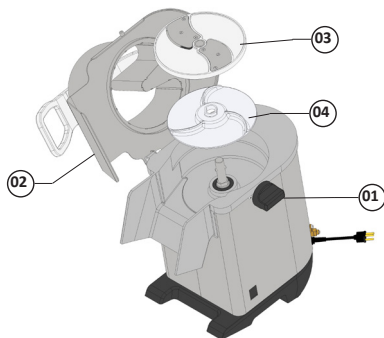
a - O primeiro desliga a máquina automaticamente ao retirar a Tampa da Câmara. Ao retornar a posição a máquina volta a funcionar automaticamente.

b - O segundo dispositivo interrompe o funcionamento da máquina quando o empurrador maior é levantado, abrindo o bocal maior. Ao retornar o empurrador maior a sua posição, a máquina volta a funcionar automaticamente.

c - O terceiro dispositivo desliga o motor da máquina em caso de superaquecimento. Aguarde alguns minutos até a máquina esfriar e volte a ligar pressionando o botão Liga.

3.4 Desmontagem dos Discos

FIGURA 07



Passo 1: Gire a trava da tampa Nº 01 e bascule a tampa da câmara Nº 02;

⚠ Antes de colocar a Tampa da Câmara verifique se o disco está bem encaixado, evitando assim danos ao equipamento.

⚠ É aconselhável a utilização de luvas de malha de aço para manusear os discos de corte. Suas arestas cortantes podem ferir o usuário.

Passo 2: Retire cuidadosamente o Disco Nº 03, girando-o no sentido anti-horário e puxando-o para cima;

Passo 3: Retire o prato expelidor Nº 04, puxando-o para cima.

3.5 Montagem dos Discos

Passo 1: Encaixe o prato expelidor Nº 04;

Passo 2: Encaixe cuidadosamente o Disco Nº 03, escolhido para o processamento;

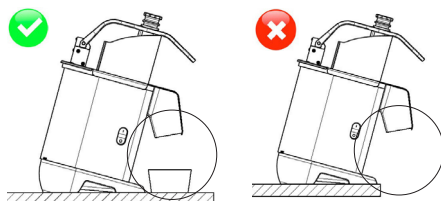
Passo 3: Feche a Tampa da Câmara Nº 02;

Passo 4: Trave os fechos Nº 01 da tampa de modo que fixe a Tampa da Câmara em sua posição.

4. OPERAÇÃO

⚠ Nunca opere o equipamento quando posicionado próximo à borda da superfície de trabalho.

FIGURA 08



- Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.
- Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro.

4.1 Acionamento

Antes de ligar o equipamento faça as seguintes verificações:

- Verifique se a Tampa da Câmara está fechada e

- devidamente travada;
- Verifique se o Empurrador menor está devidamente posicionado dentro do Bocal;
 - Verifique se a Chave Geral está na posição “I” ligado.

Para acionar o equipamento pressione a Chave Liga para que o equipamento comece a funcionar.

4.2 Procedimento para Operação

4.2.1 Usando somente um disco

⚠ O prato expelidor deverá sempre ser utilizado, independente do disco ou grade que estiver sendo usada. Antes de abrir a tampa da carcaça, certifique-se da completa parada do disco.

Todos os discos devem encaixar facilmente no eixo de tração, bastando um pequeno movimento giratório do disco para isso.

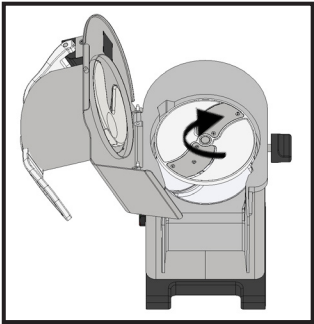
Qualquer contato entre o disco e a tampa da carcaça indica o mau posicionamento do disco.

A seguir será descrito o procedimento para a colocação e remoção dos discos:

- 1 - Com a tampa aberta, coloque o prato expelidor, tomando o cuidado para encaixá-lo perfeitamente nas facetas existentes no eixo.
- 2 - Tomando cuidado com as lâminas do disco selecionado, encaixe o disco no eixo, girando levemente no sentido anti-horário para obter seu perfeito travamento.
- 3 - Feche a tampa da carcaça, certificando-se de que ela ficou perfeitamente travada.
- 4 - Para remover o disco, faça o processo inverso ao descrito anteriormente.

A colocação e remoção do disco deve ser feita conforme a Figura 09.

FIGURA 09



Disco Fatiador E5



Prato Expelidor

4.2.2 Usando um disco com uma grade

⚠ O prato expelidor deverá sempre ser utilizado, independente do disco ou grade que estiver sendo usada. Antes de abrir a tampa da carcaça, certifique-se da completa parada do disco.

A grade deverá ser encaixada entre o prato expelidor e o disco, que deverão estar absolutamente limpos para encaixarem perfeitamente.

As grades somente devem ser utilizadas com os discos fatiadores, conforme o Quadro 06:

QUADRO 06

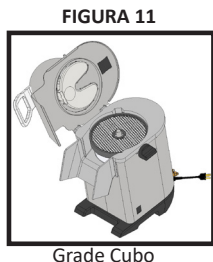
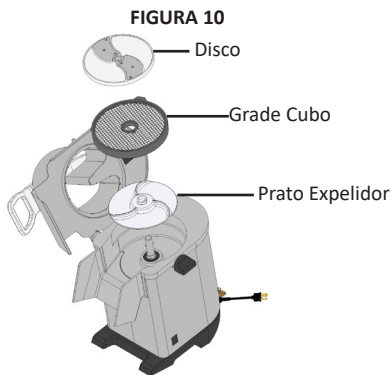
Opções de cortes em cubo					
		GRADE CUBO			
		GC8	GC10	GC14	GC20
DISCOS	E5	5x8x8mm	5x10x10mm	5x14x14mm	5x20x20mm
	E8	8x8x8mm	8x10x10mm	8x14x14mm	8x20x20mm
	E10	X	10x10x10mm	10x14x14mm	10x20x20mm
	E14	X	X	14x14x14mm	14x20x20mm
Não é indicado o corte em cubos quando a disco fatiador for maior que a grade cubo.					

A seguir será descrito o procedimento para a colocação e remoção dos discos e grades:

- 1 - Com a máquina desligada e o disco parado, abra a tampa.
- 2 - Coloque o prato expelidor, tomando o cuidado de seu perfeito encaixe nas facetas existentes no eixo.
- 3 - Posicione a grade de tal forma que ela fique encaixada na cavidade existente na carcaça da máquina.
- 4 - Cuidando com as lâminas do disco selecionado, encaixe o disco no eixo, girando levemente no sentido anti-horário, para obter seu perfeito travamento.
- 5 - Feche a tampa, certificando-se de que a mesma ficou perfeitamente travada.

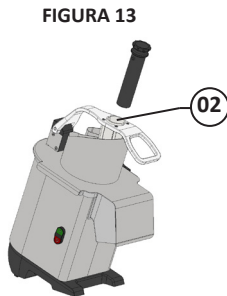
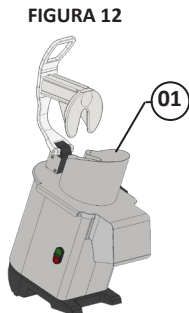
Para remover o disco, faça o processo inverso ao descrito anteriormente.

A colocação e remoção do disco deve ser feita conforme as Figuras 10 e 11.



4.2.3 Alimentação dos Bocais

O Processador de Alimentos possui dois bocais de alimentação, cada um com suas peculiaridades.



- O Bocal Maior N° 01 (Fig. 12) destinado para o processamento de quantidades maiores de alimentos (ex.: cebolas e batatas), para produtos de maior dimensão (ex.: repolho e beterraba) e também para cortes em determinada direção (ex.: limões e tomates).

- E o Bocal Menor N° 02 (Fig. 13) destinado para o corte de produtos alongados (ex.: cenouras e pepinos).

⚠ Sempre utilize os Soquetes Empurraadores nos seus respectivos bocais e nunca utilize outros instrumentos para empurrar os alimentos, muito menos as mãos. Em caso de dano, perda ou extravio dos Soquetes, solicite sua reposição via rede de Assistência Técnica Autorizada.

⚠ A saída dos produtos acontece por gravidade. Deve-se efetuar regularmente a limpeza no interior da Câmara e no Bocal de Saída a fim de evitar a sua obstrução.

5. Limpeza e Higienização

⚠ Nunca faça a limpeza com o equipamento conectado à rede elétrica.

Passo 1: Desligue o plugue da tomada.

Passo 2: Realize a desmontagem do equipamento (Item 3.5).

Passo 3: Lave as partes desmontáveis com água quente e sabão neutro.

⚠ Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento, exceto nas partes desmontáveis.

Passo 4: Ao lavar os discos, manuseie-os com cuidado. Não jogue os discos uns contra os outros ou em outros objetos, a fim de preservar as lâminas.

Passo 5: Passe um pano umedecido com água morna e sabão neutro no Gabinete e na Câmara dos Discos.

5.1 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de "ferrugem", que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxague e a secagem são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

⚠ Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além

de arranharr a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam particulável, que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

6. Noções de Segurança

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

⚠ A alteração nos sistemas de proteções e dispositivos de segurança do equipamento implicará em sérios riscos à integridade física das pessoas nas fases de operação, limpeza, manutenção e transporte conforme norma ISO 12100.

6.1 Práticas Básicas de Operação

6.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

6.1.2 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

6.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

- Use somente os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

- Nunca altere as características originais do equipamento.

- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).

6.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

⚠ Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) Skymysen.

6.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

6.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

6.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

6.3 Inspeções de Rotina

6.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão das correias, NÃO coloque os dedos entre elas.

6.3.2 Cuidados

Verifique o motor e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão das correias e substitua o conjunto, caso alguma apresente desgaste.

Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

6.4 Operação

6.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

- Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento
- JAMAIS opere a Equipamento, sem algum (ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

6.5 Após Terminar o Trabalho

6.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluídos.

6.6 Manutenção

6.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

 **Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.**

6.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

7. Análise e Resolução de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções

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

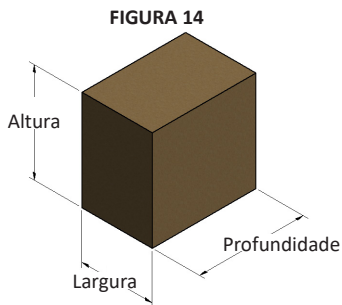
Caso haja algum problema com seu equipamento, verifique na tabela a seguir algumas possíveis soluções recomendadas.

QUADRO 07

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Procedimento de acionamento incorreto. - Protetor térmico do motor está atuando. - A Tampa da Câmara dos discos está aberta; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; - Falta de energia elétrica.	- Leia o item 4.1 - Acionamento - Aguarde alguns minutos e tente novamente - Feche a Tampa da Câmara; - Chamar a Assistência Técnica Autorizada (ATA). - Verifique se existe energia elétrica
- O equipamento liga, porém quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- A correia está patinando - 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 - Bocal de Saída obstruído	- Coloque o prato expelidor - Desobstrua o Bocal de Saída
- 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).

8. Transporte, Manuseio e Armazenamento

Para o transporte e manuseio das embalagens:



*Dimensões em milímetros.

Notas:

- Guarde em um local seco e ventilado;
- Temperatura de armazenamento: 20° Celsius;
- Empilhamento Máximo: 4 caixas;
- Umidade de armazenamento: 50%
- A máquina precisa ser embrulhada em um saco plástico.

9. Normas Observadas

Diretiva CE 2006/42/EC

10. 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 5. 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 3. Instalação, deste manual.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

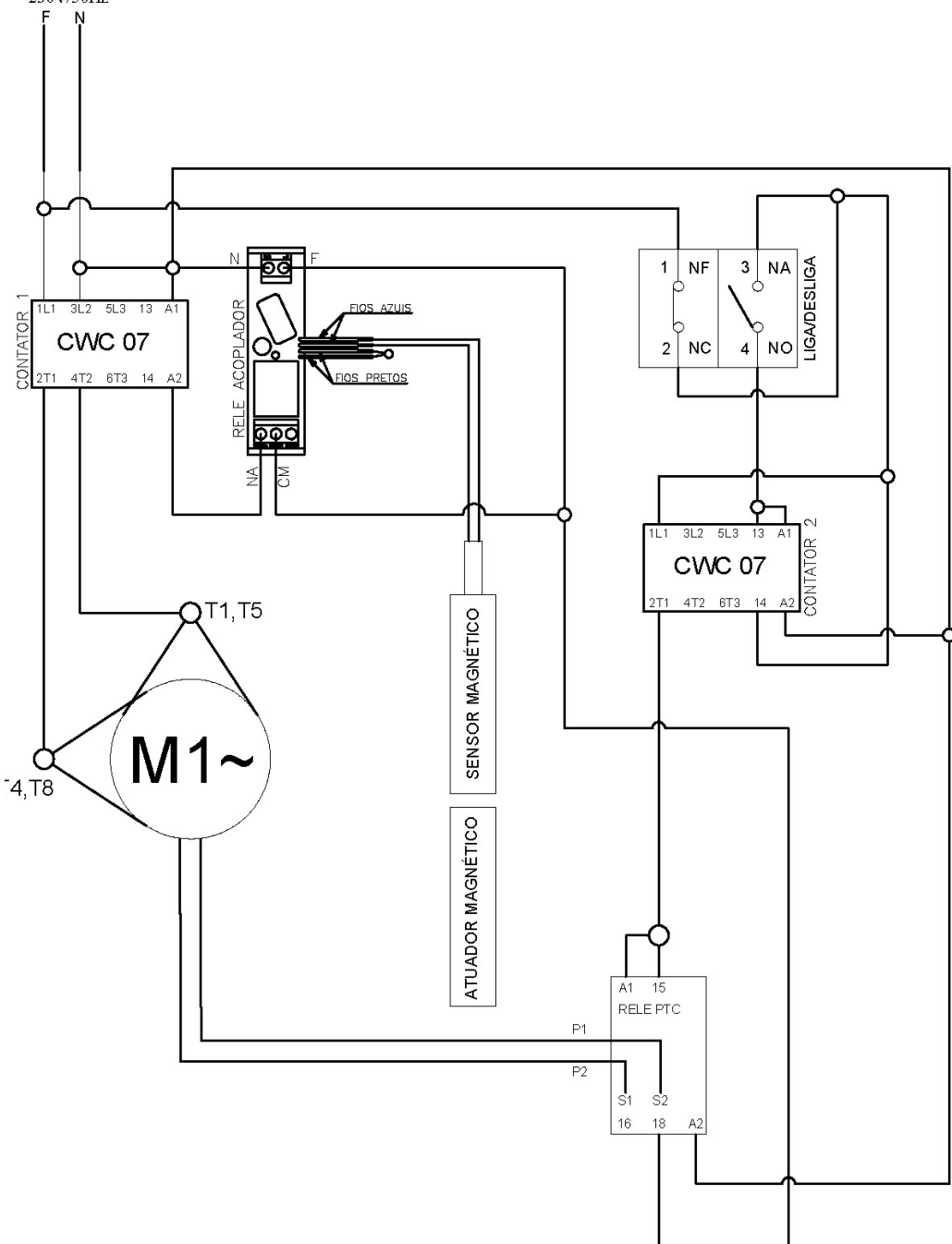
- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e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

11. Diagrama Elétrico

REDE ELÉTRICA
230V/50Hz



SUMMARY

1. Introduction	14
1.1 Safety	14
2. Main components and technical characteristics	15
2.1 Available Discs	16
2.2 Discs Selection	16
3 Installation and Pre-Operation	17
3.1 Installation	17
3.2 Pre Operation	18
3.3 Safety System	18
3.4 Discs Disassembling	18
3.5 Discs Assembling	18
4. Operation	18
4.1 Starting the machine	18
4.2 Operation Procedure	19
5. Cleaning and Sanitizing	20
5.1 Cautions with Stainless Steels	20
6. Safety Notions	21
6.1 Basic Operation Practices	21
6.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON	21
6.3 Routine Inspections	21
6.4 Operation	21
6.5 After Finishing Work	21
6.7 Warning	22
6.6 Maintenance	22
7. Analysis and Problem Solving	23
7.1 Problems, Causes and Solutions	23
8. Shipping, Handling and Storage	24
9. Observed Standards	24
10. Maintenance	24
11. Electrical Diagram	25
12. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	40

1. Introduction

1.1 Safety

When incorrectly used this appliance is a potentially DANGEROUS machine.

Before using the equipment, read the manual carefully and keep it on an accessible place for future checks.

To avoid accidents, seizures and damages to the equipment, follow the instructions below:

1.1.1 Never use it with wet clothes or shoes and/or standing on wet floors. Do not plunge it into water nor any other liquid, do not spray water directly to the equipment.

1.1.2 When the equipment is in operation the operator shall supervise it, principally when children might be near.

1.1.3 Unplug the equipment when: It is not in use, before to clean it, before to remove or to place some accessory during maintenance or any other service that is in operation.

1.1.4 Never wear clothes with loose sleeves, when

operating the appliance.

1.1.5 Check if the equipment tension is the same as the power grid and that it is accordingly connected to the grounding network.

1.1.6 Do not operate the equipment if the cord or plug are damaged. Do not lean the cord on table edges , nor let them lie on hot surfaces.

1.1.7 If the equipment falls , has been damaged in any way, or simply does not work, take it to Technical Assistance to check.

1.1.8 Do not use spare parts that are not Recommended by the manufacturer.

1.1.9 Keep the hands or any other object away from moving parts while the equipment is in operation.

1.1.10 Before turning on the equipment check if the Expelling Plate, Sheredding Disc and Lid are correctly assembled.

1.1.11 Never introduce fingers or any objects that are not the Pushed in the Feeding Nozzle.

1.1.12 Never introduce the fingers or any other object in the Feeding Nozzle of processed products.

1.1.13 This product was developed to be used in commercial kitchens. It is used, for example, in restaurants, cafeterias, hospitals, bakeries, butlers and others.

For the use of this equipment, it is not recommended that:

- The production process be done continuously, in industrial scale;
- The workplace be with corrosive or explosive atmosphere, or contaminated with water, steam, dust or gas.

PICTURE 01



This symbol represents that the appliance must not be scrapped in a regular trash bin. It must be scrapped following the local laws.

This equipment is under the compliance of the requirements of the guidelines 2002/96/EC (WEEE) and the Guidelines 2002/95/EC (RoHS).

⚠ For the operator safety, this appliance is equipped with a safety system that prevents the involuntary operation of this appliance after power shortage.

⚠ Make sure the cord is in perfect working conditions, if not, change it for one in accordance to the local safety standards. Such change shall be made by qualified professional following the local safety standards.

⚠ In case of emergency, unplug the appliance from wall electrical outlet immediately.

⚠ This equipment shall not be used by children or any person with reduced physical or mental capacity, 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.

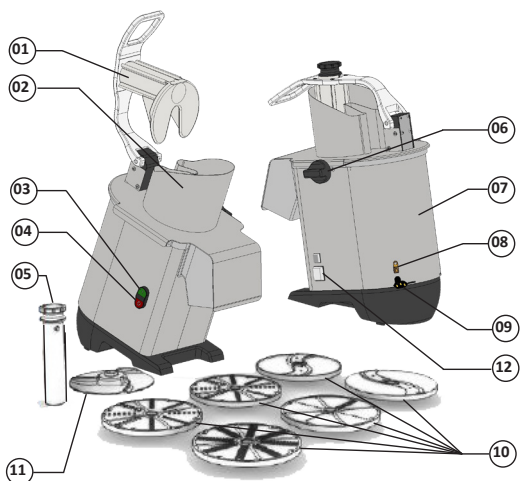
⚠ Never wash the appliance with direct intense water jets.

⚠ Keep this equipment out of the reach of children.

2. Main components and technical characteristics

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

PICTURE 02



- 01 – Large Food Pusher
- 02 – Lid
- 03 – ON Switch
- 04 – OFF Switch
- 05 – Small Food Pusher
- 06 – Lock Lid

- 07 – Housing
- 08 – Equipotential Terminal
- 09 – Cable
- 10 – Discs
- 11 – Expelling Plate
- 12 – General Switch

CHART 01

CHARACTERISTICS	UNIT	PA-7 PRO
Voltage	V	230
Frequency	Hz	50
Power	W	368
Height	mm	580
Width	mm	280
Depth	mm	520
Net weight	kg	24,0
Gross Weight	kg	26,4
Sound Power	dB (A)	75,89
Sound Pressure	dB (A)	68,28

Sound Pressure:

- Value ± 3 dB
- It is compared with an essentially free field over a reflecting plane. In accordance to ISO 3744.

2.1 Available Discs

In CHART 3 are listed the available disc models to your processor.

CHART 03

SUPPLIED DISCS WITH THE EQUIPMENTPAMENT	
DENOMINATION	MODEL
SLICER DISC - 2 mm	E2
SHREDING DISC (JULIENE) -3MM	H3
SHREDDING DISC - 10 mm	E10
GRADE CUBO -10 mm	GC10
DISCO DESFIADOR - 8 mm	Z8
GRATING DISC	V
SQUARE SHREDING DISC (JULIENE) - 7 mm	H7

The chart below shows the dimensions of equipment to the instalation.

CHART 02

Height (open lid)	850 mm
height (closed lid)	580 mm
Width (open lid)	540 mm
Width (closed lid)	280 mm
Length	538 mm
Height up to exit	185 mm

CHART 04

OPTIONAL DISCS	
(Sold Separately)	
DESIGNATION	MODEL
SLICER DISC - 1 mm	E1
SLICER DISC - 3 mm	E3
SLICER DISC - 5 mm	E5
SLICER DISC - 8 mm	E8
SLICER DISC - 14 mm	E14
SHREDING DISC - 3 mm	Z3
SHREDING DISC - 8 mm	Z8
WAVY SHREDING DISC - 3 mm	W3
SHREDING DISC (JULIENE) - 1,5 mm	H1,5
DICING BLADE - 8mm	8 mm
DICING BLADE - 14mm	14 mm
DICING BLADE - 20mm	20 mm
FRENCH FRIES BLADE - 10mm	10 mm

2.2 Discs Selection

EXPELLING PLATE

The expelling plate is responsible for expelling de product processed in the in the housing. It will Always have to be used no matter what disc is chosen.

SHREDING DISCS - E.

Used to shered products (*) (except leaves and a lot fibered products)

(*) Tomato, cabagge, carrot, beet, radish, potato, chayote, turnip and similars

SHREDING COMBED DISCS - EH.

Used specially to shred products with skin or leaves (*). (*)

Tomato, cabbage, cucumber, kale and similar (*).

WAVY SHREDED DISCS - W.

Used to shred products (*) (except leaves), and the slices after processed, will present wavy shape.

(*) Potato, cucumber, carrot, beet, turnip and similar.

SHREDING DISCS - Z.

Used to shred products(*) that after being processed, will have sections like half-moon.

(*) Carrot, beet, turnip, potato, chayote and similar.

SQUARE SHREDING DISCS - H.

Used to shrede products(*) that after being processed , will have square cuts.

(*) Carrot, beet, turnip, potato, chayote and similar.

GRATER DISC - V

Used to grate products (*) (except leaves) (*) Bread, cheese, coconut, cashew nut and similar.

CHART 05

CHART OF SELLECTED CUTS

Food/Cut	Slices E, EH	Wavy Slices W	Squared Sh. H	Shredded Z	Grated V	Cubes
Zuchini	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Banana*	E3/E5					
Potato	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
Beet	E1/E2/E3/E5/E8		H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
Nuts					V	
Onion	E1/E3/E5		H1,5/H3	Z3/Z5		E5+GC8 /E8+GC8
Carrot*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
Chocolate					V	
Coconut				Z3/Z5/Z8	V	
Cabbage	E1/E2/E3					
Mushroom	E1/E2/E3/E5					
Lime	E1/E2/E3/E5	W3				
Apple	E1/E2/E3		H3			
Toast					V	
Cucumber*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5		
Bell Pepper	E1/E2/E3/E5/E8	W3				E5+GC8 /E8+GC8
Cheese				Z3/Z5/Z8	V	
Parmesan Cheese					V	
Radish	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5/Z8		
Collard Greens	E1/E2/E3/E5/E8		H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Orange	E3/E5					
Tomato	E1/E2/E3/E5					E5+GC8 /E8+GC8
Papaya						E14+GC20
Melon						E14+GC20
Watermelon						E14+GC20

⚠ *For these products it is only recommended to use the small nozzle. The use of large nozzle will result in less quality in the product process.

⚠ The CHART 05 (The Chart of sellected cuts) suggests some types of cuts to the products that are commonly processed in kitchens and restaurants. The cutting results depend on the type and quality of the procut to be processed.

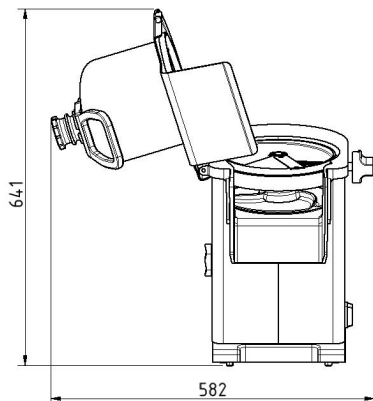
3 Installation and Pre-Operation

3.1 Installation

3.1.1 Positioning

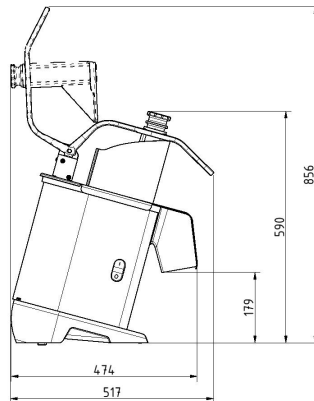
This appliance must be positioned on a dry, steady and leveled position with a preferable height of 850mm.

PICTURE 03



To know the exact necessary área for installation, see o PICTURE 03 and 04 the equipment dimension.

PICTURE 04



3.1.2 Electrical Installation

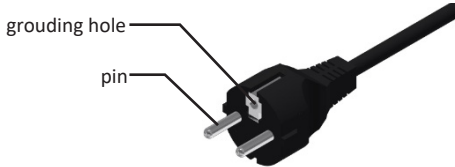
Before connecting the to the outlet, check the tension in the Feeding Cable tag.

The monophasic machines are equipped with plug type F.

This plug has two pins and a hole for grounding.

It's mandatory that the three pins are connected before turning on the equipment.

PICTURE 06



The picture below indicates the terminal of external equipotential connection.

This must be used to guarantee that there is no difference in the potential between different equipment turned on to the power grid, diminishing the risks of electrical shock.

The equipment must be connected by their on equipotential connection terminals.

PICTURE 07



3.2 Pre Operation

Check if the equipment is firmly positioned in the work area. Before using this equipment, you should wash all parts that are in contact with the product to be processed, with water and mild detergent (see the Item 3.4 Cleaning and Sanitizing).

3.3 Safety System

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

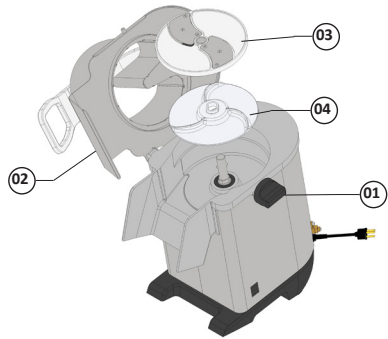
a - The first one turns the machine OFF automatically when the Chamber Lid is removed. When it is back to its position, the machine goes back to work automatically.

b - The second device stops the machine to work when the biggest pusher is put up, opening the big exit. When returning the biggest pusher to its position, the machine starts working automatically.

c - The third device turns off the motor of the machine if there is overheating. Wait for some minutes so that the machine is cool and press ON Switch again.

3.4 Discs Disassembling

PICTURE 07



Step 1: Turn the Lid lock N° 01 and and tilt the lid of the chamber No. 02;

⚠ Before placing the Lid of the Chamber check if the disc is well fitted, avoiding damages to the equipment.

⚠ It is advised the use of the steel gloves to handle the shredding discs. The discs are sharp and can hurt the user.

Step 2: Carefully remove the Disc No. 3, turning it in counter clockwise and pulling it up;

Step 3: Remove the Expelling plate No.04, pulling it up.

3.5 Discs Assembling

Step 1: Fit the expelling disc N° 04;

Step 2: Carefully fit the disc N° 03, that was chosen to the processing;

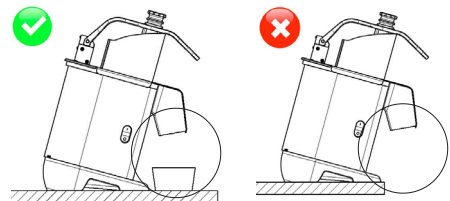
Step 3: Close the Chamber Lid N° 02;

Step 4: Lock the zips No. 01 of the lid to fix the Lid in its position.

4. Operation

⚠ Never operate the equipment when close to the work surface.

PICTURE 08



- Check if the equipment is steady in its workplace.
- Before using the equipment, all parts that will be in contact with products to be processed, must be washed with mild soap and water.

4.1 Starting the machine

Before turning on the equipment check the following steps:

- Check if the lid is closed and locked;
- Check if the Small Pusher is correctly positioned inside the Nozzle;

- Check if the General Switch is in the position “I” ON.

To start the equipment press the ON Switch so that the equipment starts to work.

4.2 Operation Procedure

4.2.1 Using only one disc

⚠ The expelling disc must be used no matter the disc or grid that is being used. Before opening the lid, make sure the disc is fully stopped.

All the discs must easily fit in the traction system, with only a little turning movement of the disc.

Any contact between the disc and the lid indicates a bad positioning of the disc.

The procedure for putting and removing the discs is described below:

1 - With the lid open, place the expelling plate to perfectly fit the facets that are present in the axle.

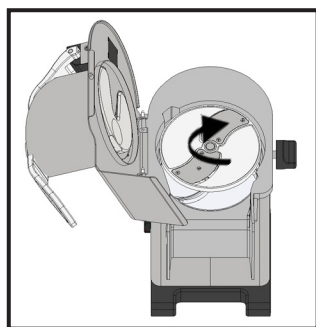
2 - Fit the disc in axle being careful with the selected disc blade, turning it softly in the counter clockwise position for perfect lock.

3 - Close the lid, making sure it's perfectly locked.

4 - To remove the disc, make the opposite process described before.

The disc removal and placing must be done according to the Picture 09.

PICTURE 09



Shredding Disc E5



Expelling Plate

4.2.2 Using a disc with a grid

⚠ The expelling disc must Always be used no matter the disc or grid that is being used. Before opening the lid, make sure the disc is fully stopped.

The grid must fit between the expelling disc and the disc, that must be completely clean to fit perfectly.

The grids must only be used with the shredding discs, according to the Chart 06:

CHART 06

Dicing Cutting Option					
		CUBE GRID			
		GC8	GC10	GC14	GC20
DISCS	E5	5x8x8mm	5x10x10mm	5x14x14mm	5x20x20mm
	E8	8x8x8mm	8x10x10mm	8x14x14mm	8x20x20mm
	E10	X	10x10x10mm	10x14x14mm	10x20x20mm
	E14	X	X	14x14x14mm	14x20x20mm
It's not indicated the cut in cubes when the shredding disc is bigger than the cube grid.					

You may find the procedure to place or to remove the discs and grids below:

1 - When the machine is turned off and the disc is stopped, open the lid.

2 - Place the expelling disc being careful that it fits perfectly the existing axle facets.

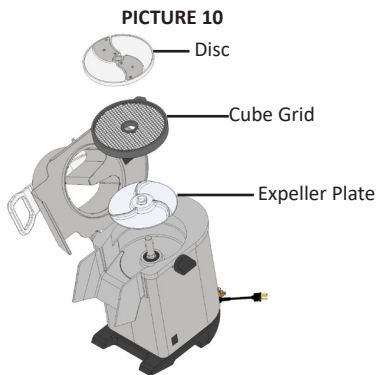
3 - Place the grid in such a way that it fits into the cavity existing in the machine frame.

4 - Be careful with the selected disc blade, fit the disc in its axis turning it softly in the counter clockwise position for perfect lock.

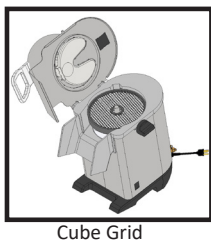
5 - Close the lid and make sure that it is perfectly locked.

To remove the disc, make the opposite process described.

The disc removal and placing must be done according to the Picture 10 and 11.



PICTURE 11

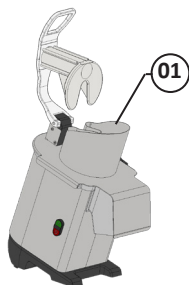


Cube Grid

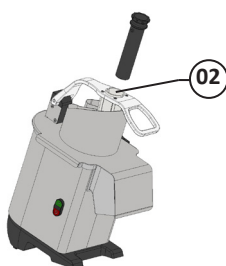
4.2.3 Nozzle Feeding

In the Food Processor there are two feeding nozzles, each of them with its peculiarities.

PICTURE 12



PICTURE 13



- The Big Nozzle N° 01 (Fig. 12) is designed for processing of big quantities of food. (ex.: onions and potatoes), for food with bigger dimension (ex.: cabbage and beet) and also for cutting in a specific direction (ex.: limes and tomatoes).

- And the Small Nozzle N° 02 (Picture 13) is designed to cut long products (ex.: carrots and cucumbers).

⚠ Always use the Pushers in their respective nozzles and never use other objects or hands to push food. In case of damage, loss of the pushers, ask for replacement with the Authorized Technical Assistance.

⚠ The products get out of the machine after being processed by gravity. It is important to clean the housing and Outlet Nozzle to avoid obstruction.

5. Cleaning and Sanitizing

⚠ Never do the cleaning with the equipment connected to the power grid.

Step 1: Turn off the plug from the outlet.

Step 2: Disassemble the equipment (Item 3.5).

Step 3: Wash all the disassembling parts with warm water and mild soap.

⚠ Never use water jets directly on the equipment, only wash the disassembling parts when they're disassembled.

Step 4: When washing the discs, handle with care. Do not throw the discs one against the others or in other objects, to preserve the blades.

Step 5: Clean the Housing and the Discs Housing with wet fabric with warm water and mild soap.

5.1 Cautions with Stainless Steels

The Stainless Steel may present rust signs, which ARE ALWAYS CAUSED BY EXTERNAL AGENTS, especially when the cleaning or sanitization is not constant and appropriate.

The Stainless Steel resistance towards corrosion is mainly due to the presence of chrome, which in contact with oxygen allows the formation of a very thin protective coat. This protective coat is formed through the whole surface of the steel, blocking the action of external corrosive agents.

When the protective coat is broken, the corrosion process begins, being possible to avoid it by means of constant and adequate cleaning.

Cleaning must always be done immediately after using the equipment. For purpose, use water, mild soap or detergent, and clean the equipment with a soft cloth or a nylon sponge. Then rinse it with plain running water, and dry immediately. The rinsing and drying processes are extremely important to prevent stains and corrosion from arising.

⚠ Acid solutions, salty solutions, disinfectants and some sterilizing solutions (hypochlorites, tetravalent ammonia salts, iodine compounds, nitric acid and others), must be AVOIDED, once it cannot remain for long in contact with the stainless steel.

These substances attack the stainless steel due to the CHLORINE on its composition, causing corrosion spots (pitting).

Even detergents used in domestic cleaning must not remain in contact with the stainless steel longer than the necessary, being mandatory to remove it with plain water and then dry the surface completely.

Use of abrasives:

Sponges or steel wools and carbon steel brushes, besides scratching the surface and compromising the stainless steel protection, leave particles that rust and react contaminating the stainless steel. That is why such products must not be used for cleaning and sanitization. Scrapings made with sharp instruments or similar must also be avoided.

Main substances that cause stainless steel corrosion: Dust, grease, acid solutions such as vinegar, fruit juices, etc., saltwater solutions (brine), blood, detergents (except for the neutral ones), common steel particles, residue of sponges or common steel wool, and also other abrasives.

6. Safety Notions

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered only in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

⚠ The changing in the protection systems and the equipment safety devices will imply serious risks to the physical integrity in the operation cleaning, maintenance and shipping according to the regulations of ISO 12100.

6.1 Basic Operation Practices

6.1.1 Danger

Some areas of the electric device have terminals that are connected connected to high voltage. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal. Never touch commands such as buttons, turning keys and knobs with wet hands, wearing wet clothes and/or wet shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a lethal situation.

6.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure that the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket. Use the equipment where there's enough space to handle the equipment as well as to avoid accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry to avoid accidents.

If any work is to be made by two or more people, coordination signs should be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if a sign has been made and responded.

6.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately switch the machine off.

- Only use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.
- Avoid mechanical shocks, once they may cause damages or bad functioning.
- Avoid water and dust entrance on the mechanical and electrical components of the machine.
- Do NOT change the standard characteristics of the machine
- DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on

the machine. If any labels have been removed or are no longer legible, contact your nearest technical assistance for replacement.

6.2 Safety Procedures and Notes before Switching the Machine ON

⚠ Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to well understand all the information contained in this manual. If you have any question contact Skymssen.

6.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation might cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check the conditions

6.2.2 Advices

Be sure the INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood.

Every function and operational procedure has to be thoroughly clear to the operator

Any manual command (switch, button) shall be given only after being sure it is the correct one.

6.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine.

Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

6.3 Routine Inspections

6.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between them.

6.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and replace the set when it show signs of being worn out.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

6.4 Operation

6.4.1 Advice

Do not work with long hair avoiding to get caught by a part of the equipment. Because this can lead to a serious accident. Tie your hair up well and/or cover your head with a scarf.

- Only trained and qualified operators can operate the equipment,
- NEVER operate machine without any original safety devices under perfect conditions.

6.5 After Finishing Work

6.5.1 Precautions

Always clean the equipment after using it. **TURN THE MACHINE OFF** by removing the plug from the socket. Only

start cleaning the machine when it has come to a complete stop.

Put all components back to their functional positions before turning the machine ON again.

Check the fluid levels.

6.6 Maintenance

6.6.1 Dangers

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous.

TURN THE EQUIPMENT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

 **Always disconnect the plug from the outlet in any emergency situation.**

6.7 Warning

The Electrical or mechanical maintenance has to be undertaken by qualified personnel.

The person in charge of equipment maintenance must make sure the equipment is in total safety condition.

7. Analysis and Problem Solving

7.1 Problems, Causes and Solutions

This appliance was designed to operate with the need of minimum maintenance however the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If any problem occurs with your equipment, the most common situations are listed below with recommended solutions.

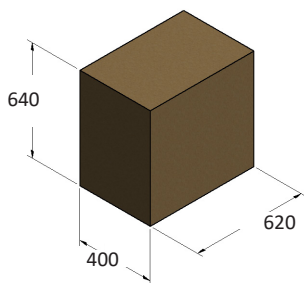
CHART 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment doesn't turn on.	- Incorrect starting procedure; - Thermal protector working; - The Disc Housing Lid is open; - Problem with Internal or External Electrical circuit; - Lack of electrical energy.	- Read the item 3.1 - Starting the machine; - Wait for some minutes and start again; - Close the Lid; - Call the Authorized Assistance; - Check if there's electric power.
- The machine starts, but when the product is placed on the equipment, it stops or turns slowly.	- The belt is sliding. - The safety device of the Lid is not working; - Problems with the Electrical Motor.	- Adjust the belts tension; - Call the Authorized Assistance; - Call the Authorized Assistance.
- The cut product is stuck inside the equipment.	- Lack of expelling plate. - Outlet Nozzle is blocked.	- Place the Expelling Plate. - Unblock the Nozzle.
- Burning or smoke smell.	- Problem with Internal or External Electrical circuit.	- Call the Authorized Assistance.
- Irregular cut.	- The Blades are not cutting anymore.	- Sharpen the Blades.
- Damaged cable.	- Problems in the shipping.	- Call the Authorized Assistance.
- Abnormal noises.	- Problems with the bearings.	- Call the Authorized Assistance.

8. Shipping, Handling and Storage

For the packaging shipping and handling:

PICTURE 10



*Dimensions in millimeters.

Orientation:

- Keep it in a dry and ventilated location;
- Storage temperature: 20° Celsius;
- Maximum pilling: 4 boxes;
- Storage Humidity: 50%
- The machine must be wrapped in a plastic bag.

9. Observed Standards

Guidelines CE 2006/42/EC

10. Maintenance

The maintenance must be a group of procedures that have the objective of keeping the appliance in its best condition of operation and increasing its life expectancy and safety.

* Cleaning – Check the item 3. Cleaning of this Manual.

* Electrical wiring – Check all the cables to avoid deterioration and all the electrical contacts about their tightening and corrosion.

* Contacts – Turn on and off button, emergency button, reset bottom, electric circuits, etc. Check the appliance so that all the components are working correctly and that the operation is working normally.

* Installation – Check the installation of your appliance according to the item 2.1 Installation of this manual.

1 - Items to be verified and implemented monthly:

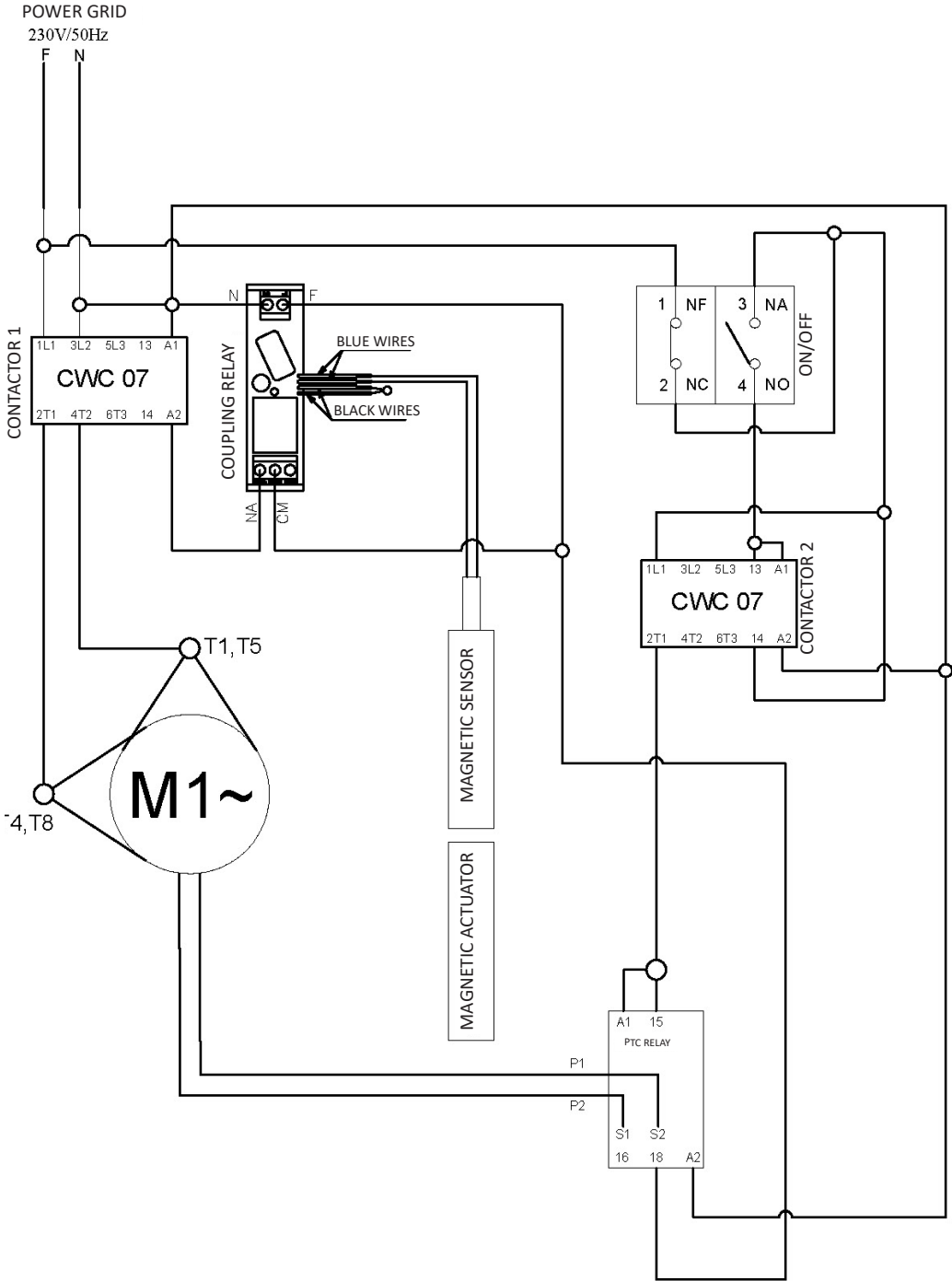
- Check the electrical installation;
- Check the outlet tension;

- Measure the operating current and compare it to the nominal one;
- Check all the electrical terminal tightening of the appliance, to avoid bad contact;
- Check the possible clearance of the shift of the electric motor;
- Check the wiring and the electric cable to avoid its overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.

2 - Items to be verified and implemented every 3 months:

- Check the electric components as ON/OFF Switch, Emergency Button, Reset Switch, and electric circuit related to overheating, deficient isolation and mechanical breakdown.
- Check possible loosens in the bearings
- Check retainers, o’rings, v’rings and other sealing systems.

11. Electrical Diagram



INDICE

1. Introducción.....	26
1.1 Seguridad	26
2. Componentes Principales y características técnicas	27
1.4 Discos disponibles.....	28
1.3 Selección de Discos	28
3. Instalação e Pré-Operação	29
3.1 Instalação	29
3.2 Pre Operación	30
3.3 Sistema de seguridad	30
3.4 Desmontaje de los Discos	30
3.5 Montaje de los Discos	30
4. OPERACIÓN	30
4.1 Accionamiento.....	30
4.2 Procedimiento para Operación	31
5. Limpieza e Higienización	32
5.1 Cuidados con los aceros inoxidables	32
6. Nociones de Seguridad	33
6.1 Prácticas Básicas de Operación	33
6.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo	33
6.3 Inspecciones de Rutina	33
6.4 Operación.....	33
6.7 Avisos	34
6.5 Después de Terminar el Trabajo	34
6.6 Manutención	34
7. Análisis y Resolución de Problemas	35
7.1 Problemas, Causas e Soluções.....	35
8. Transporte, Manipulación y Almacenamiento	36
9. Normas Observadas.....	36
10. Manutención	36
11. Diagrama Eléctrico	37
12. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad	40

1. Introducción

1.1 Seguridad

Esta máquina es potencialmente peligrosa si se usa incorrectamente.

Antes de usarla, lea atentamente todas las instrucciones de este manual y luego guárdelo en local accesible para eventuales consultas.

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 El uso de la máquina debe ser siempre supervisado, principalmente cuando se utilice cerca de niños.

1.1.3 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.

1.1.4 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.

1.1.5 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.

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

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

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

1.1.9 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.

1.1.10 Antes de encender el equipo, verifique si el Disco Expulsor, el Disco Cortador y la Tapa del Recipiente están correctamente ensamblados.

1.1.11 Nunca introduzca los dedos ni objetos que no sean los Empujadores en el vertedor de alimentos.

1.1.12 Bajo ninguna circunstancia introduzca los dedos u objetos en la boca de salida de los productos procesados.

1.1.13 Este producto fue diseñado para el uso en cocinas

comerciales. Se utiliza, por ejemplo, en 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.

FIGURA 01



Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El descarte debe realizarse según los reglamentos locales.

Este aparato cumple con los requisitos de la Directiva 2002/96/EC (WEEE) y la 2002/95/EC (RoHS).

⚠ Para una mayor protección del usuario, esta máquina está equipada con un sistema de seguridad que impide su accionamiento involuntario luego de una eventual falla en el suministro de la corriente eléctrica.

⚠ Asegúrese que el cable de alimentación esté en perfectas condiciones de uso. Si no lo está, reemplácelo por otro que atienda a las especificaciones técnicas y de seguridad.

Este reemplazo deberá ser realizado por un profesional calificado atendiendo las normas de seguridad local.

⚠ Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.

⚠ 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.

⚠ Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

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

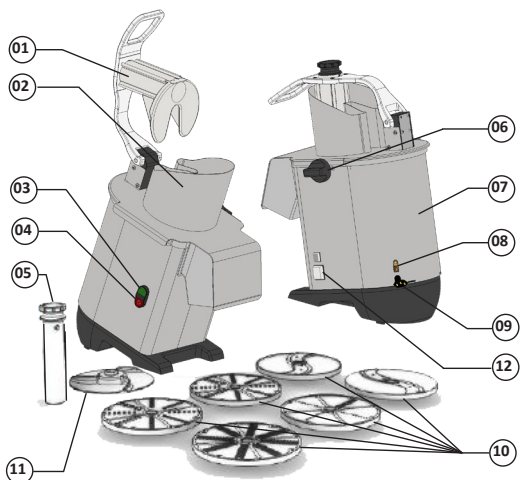
2. Componentes Principales y características técnicas

Todos los componentes que integran la máquina están diseñados con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función, dentro de los estándares de pruebas y la experiencia de Skymssen.

FIGURA 02

- 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 – Interruptor general



CUADRO 01

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	PA-7 PRO
Tensión	V	230
Frecuencia	Hz	50
Potencia	W	368
Altura	mm	580
Ancho	mm	280
Profundidad	mm	520
Peso Neto	kg	24,0
Peso Bruto	kg	26,4
Potencia Sonora	dB (A)	75,89
Presión Sonora	dB (A)	68,28

Presión Sonora:

- Valor ± 3 dB
- Comparado con condiciones de campo libre de un plano reflector. De acuerdo con ISO 3744.

1.4 Discos disponibles

En el CUADRO 03, están enumerados los modelos de discos disponibles para su procesadora.

CUADRO 03

DISCOS SUMINISTRADOS CON LA PROCESADORA	
DENOMINACIÓN	MODELO
DISCO CORTADOR - 2 mm	E2
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIANA) - 3 mm	H3
DISCO CORTADOR - 10 mm	E10
REJILLA DE CORTE EN CUBOS -10 mm	GC10
DISCO DESHILADOR - 8 mm	Z8
DISCO RALLADOR	V
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIANA) - 7 mm	H7

1.3 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).

(*) Tomate, repollo, pepino, col, zanahoria, remolacha, rabanito, patata, cayote, nabo y similares.

DISCOS CORTADORES DENTADOS - EH.

Utilizados especialmente para rebanar productos con piel y mazos de hojas (*).

(*) Tomate, repollo, pepino, col en hojas y similares.

DISCOS CORTADORES ONDULADOS - W.

Utilizados para rebanar productos (*) (excepto hojas), cuyas

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
Ancho (tapa abierta)	540 mm
Ancho (tapa cerrada)	280 mm
Largo	538 mm
Altura hasta la boquilla de salida	185 mm

CUADRO 04

DISCOS OPCIONALES	
(Vendidos Separadamente)	
DENOMINACIÓN	MODELO
DISCO CORTADOR/REBANADOR - 1 mm	E1
DISCO CORTADOR/REBANADOR - 3 mm	E3
DISCO CORTADOR/REBANADOR - 5 mm	E5
DISCO CORTADOR/REBANADOR - 8 mm	E8
DISCO CORTADOR/REBANADOR - 14 mm	E14
DISCO DESHILADOR - 3 mm	Z3
DISCO DESHILADOR - 8 mm	Z8
DISCO CORTE ONDULADO - 3 mm	W3
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIANA) - 1,5 mm	H1,5
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 8mm	8 mm
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 14mm	14 mm
REJILLA DE CORTE EN CUBOS - 20mm	20 mm
REJILLA DE CORTE EN BASTONES - 10mm	10 mm

rebanadas, una vez procesadas, tendrán forma ondulada.

(*) Patata, pepino, zanahoria, remolacha, rabanito, nabo y similares.

DISCOS DESHILADORES - Z

Utilizados para desfiar produtos (*) que após o processamento, apresentarão seções tipo meia-lua.

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

DISCOS DESHILADORES CUADRADOS (JULIENE) - H.

Utilizados para deshilar productos (*) que luego de procesados presentarán secciones cuadradas.

(*) Zanahoria, remolacha, rabanito, patata, cayote, nabo y similares.

DISCO RALLADOR - V

Utilizado para rallar productos (*) (excepto hojas). (*) Pan, queso, coco, castaña y similares.

QUADRO DE SELEÇÃO DE CORTES

Alimento/ Corte	Rebanada E, EH	Rebanada ondulada W	Deshilado cuadrado H	Deshilado Z	Rallado V	Cubos
Zapallito	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Plátano*	E3/E5					
Patata	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
Remolacha	E1/E2/E3/E5/E8		H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
Frutos secos					V	
Cebolla	E1/E3/E5		H1,5/H3	Z3/Z5		E5+GC8 /E8+GC8
Zanahoria*	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3/H7	Z3/Z5/Z8		E8+GC8 / E10+GC10 /E14+GC14
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 /E8+GC8
Queso				Z3/Z5/Z8	V	
Queso Parmesano					V	
Rabanito	E1/E2/E3/E5/E8	W3	H1,5/H3	Z3/Z5/Z8		
Repollo	E1/E2/E3/E5/E8		H3/H7	Z3/Z5/Z8		
Naranja	E3/E5					
Tomate	E1/E2/E3/E5					E5+GC8 /E8+GC8
Papaya						E14+GC20
Melón						E14+GC20
Sandía						E14+GC20

⚠ *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.

⚠ El CUADRO 02 (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.

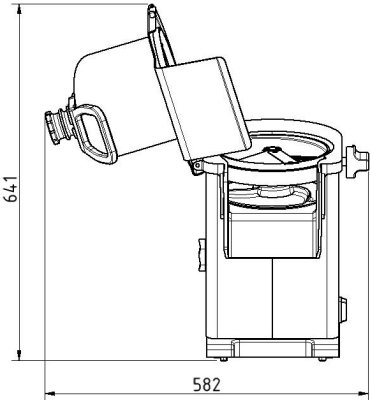
3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

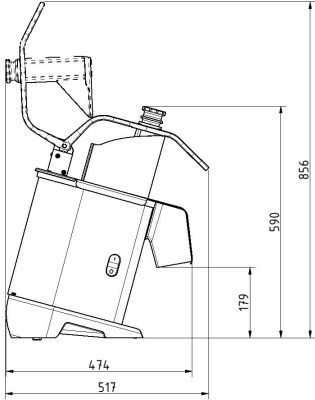
Posicione o equipamento sobre uma superfície seca, firme e nivelada, com uma altura preferencial de 850 mm.

FIGURA 03



Para saber el área necesaria para la instalación del equipo, observe las dimensiones del mismo en las FIGURAS 03 y 04

FIGURA 04

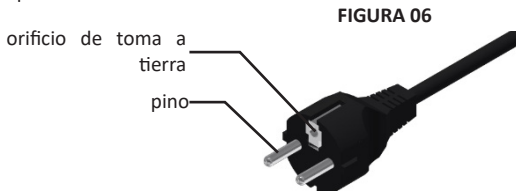


3.1.2 Instalación Eléctrica

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

Las máquinas monofásicas poseen un cable de alimentación con enchufe tipo F.

Este enchufe posee 2 clavijas y un orificio central para la toma a tierra. Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en marcha el aparato.



La figura mostrada abajo indica el terminal de conexión equipotencial externo.

Este debe ser utilizado para garantizar que no haya diferencia de potencial entre diferentes aparatos conectados a la red eléctrica, disminuyendo al máximo los riesgos de choque eléctrico.

Los distintos aparatos deben estar conectados uno al otro por sus respectivos terminales de conexión equipotencial



3.2 Pre Operación

Inicialmente, verifique que el Procesador de Alimentos esté firme en su posición. Antes de usarlo, se deben lavar con agua y jabón todas las partes que entran en contacto con el producto a procesar (lea el ítem 3.4 Limpieza e Higiene).

3.3 Sistema de seguridad

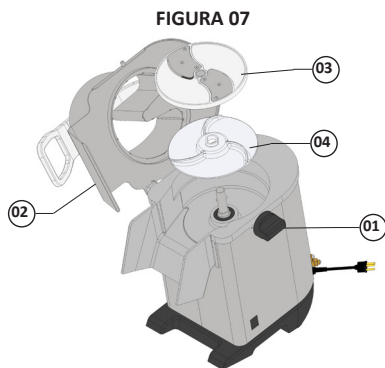
Para seguridad del operador, este aparato posee tres dispositivos capaces de apagar la máquina evitando así, posibles accidentes.

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 N° 01 y bascule la tapa del recipiente N° 02;

⚠ **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 N° 03, girándolo en sentido antihorario y jalándolo hacia arriba;

Paso 3: Retire el disco expulsor N° 04, jalándolo hacia arriba.

3.5 Montaje de los Discos

Paso 1: Encaje el disco expulsor N° 04;

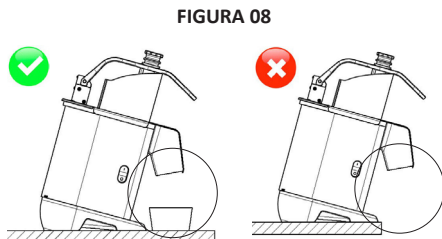
Paso 2: Encaje cuidadosamente el Disco N° 03 escogido para procesar;

Paso 3: Cierre la Tapa del Recipiente N° 02;

Paso 4: Trabe los enganches de la tapa N° 01 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.**



- 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 Accionamiento

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.

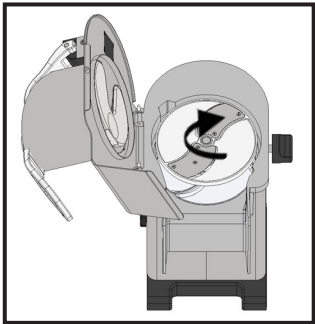
Todos los discos deben encajar fácilmente en el eje de tracción. Para ello, basta realizar un pequeño movimiento giratorio del disco.

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 descrito anteriormente.
- La colocación y extracción del disco se debe hacer según la Figura 09.

FIGURA 09



Disco Cortador E5



Disco Expulsor

4.2.2 Usando un disco con rejilla

⚠ 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.

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

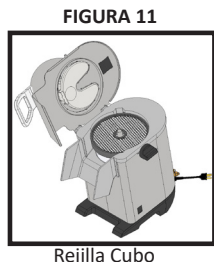
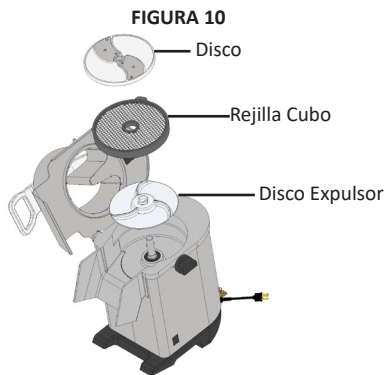
Opciones de cortes en cubo					
		REJILLA DE CORTE EN CUBO			
		GC8	GC10	GC14	GC20
DISCOS	E5	5x8x8mm	5x10x10mm	5x14x14mm	5x20x20mm
	E8	8x8x8mm	8x10x10mm	8x14x14mm	8x20x20mm
	E10	X	10x10x10mm	10x14x14mm	10x20x20mm
	E14	X	X	14x14x14mm	14x20x20mm
No se recomienda el corte en cubos cuando el disco de corte 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 descrito anteriormente.

La colocación y extracción del disco se debe hacer según Figuras 10 y 11.



4.2.3 Alimentación de los Vertedores

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

FIGURA 12

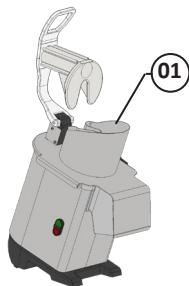
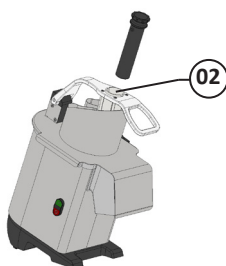


FIGURA 13



- El Vertedor de Boca Ancha N° 01 (Fig. 12) destinado al procesamiento de mayor cantidad 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. 13) destinado al corte de productos con forma alargada (ej.: zanahorias y pepinos).

⚠ Siempre use los Empujadores en sus respectivos vertedores y nunca use otros instrumentos para empujar los alimentos, mucho menos las manos. En caso de daño, pérdida o extravío de los 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 Boquilla de Salida a fin de evitar su obstrucción.

5. Limpieza e Higienización

⚠ Nunca haga la limpieza con el aparato conectado a la red eléctrica.

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, manipúelos 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.

5.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de oxidación que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no es 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 se rompe, el proceso de corrosión se inicia, evitándose a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del aparato, se debe realizar la limpieza usando agua, jabón o detergente neutro, aplicándolos con un paño suave e/o esponja de nylon.

Enseguida se debe enjuagar solo con agua corriente e, inmediatamente, secar con un paño suave evitando la permanencia de la humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el surgimiento de manchas y corrosión.

⚠ Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y ciertas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amonio tetraivalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADOS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Por poseer generalmente CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable causando puntos (pitting) de corrosión.

Los detergentes utilizados en la limpieza doméstica tampoco deben permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable, debiendo ser removidos con agua. La superficie debe secarse completamente.

Uso de abrasivos:

Espojas o fibras de acero y cepillos de acero al carbón, además de rayar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que se oxidan y reaccionan contaminando el acero inoxidable. Por eso estos productos no deben usarse en la limpieza e higienización. Raspaduras hechas con instrumentos puntiagudos o similares también deberán evitarse.

Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, soluciones ácidas como el vinagre, jugo de frutas y demás ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros comunes, residuos de esponjas o fibras de acero, además de otros tipos de abrasivos.

6. Nociones de Seguridad

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente a los usuarios de los artefactos y a las personas que serán responsables por su manutención. El equipo sólo debe entregarse al usuario en buenas condiciones, y éste, por su parte, debe ser orientado por el revendedor en relación al uso y a la seguridad del mismo. El usuario solamente debe utilizar el equipo después de haber entendido completamente los cuidados que deben ser tomados, LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

⚠ Cambios en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad de la máquina ponen el peligro la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, manutención y transporte según la norma ISO 12100.

6.1 Prácticas Básicas de Operación

6.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales con alta tensión. Al tocarlos, pueden ocasionar descargas eléctricas o hasta la MUERTE del usuario.

Nunca manipule ningún comando manual (botones, teclas, interruptores, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. El incumplimiento de esta recomendación puede causar descargas eléctricas graves o hasta la MUERTE del usuario.

6.1.2 Advertencias

El usuario debe tener conocimiento de la ubicación del Interruptor Encendido / Apagado, para que pueda ser accionado en cualquier momento, sin necesidad de buscarlo. Antes de cualquier tipo de manutención, desconecte el artefacto de la red eléctrica (retire el enchufe del tomacorriente).

Use el equipo en un local donde haya espacio suficiente para manejarlo con seguridad, evitando caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán dejar el piso en resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el mismo debe estar seco y limpio.

Si hubiera necesidad de realizar el trabajo en dos o más personas, deberán darse señales de coordinación en cada etapa de la operación. La etapa siguiente no deberá iniciarse antes que sea dada y respondida una señal. .

6.1.3 Avisos

Si falta energía eléctrica, apague inmediatamente el Interruptor Encendido / Apagado.

- Evite choques mecánicos ya que podrán causar fallas o mal funcionamiento.

- Evite que el agua, la suciedad o el polvo entren en contacto con los componentes mecánicos y eléctricos del aparato.

- Nunca altere las características originales del aparato.

- No ensucie, rasgue o retire ninguna etiqueta de seguridad o identificación. Si alguna de ellas está ilegible o extraviada, solicite otra etiqueta al Servicio Técnico Autorizado.

6.2 Cuidados y Observaciones Antes de Encender el Equipo

⚠ Lea atentamente las INSTRUCCIONES contenidas en este manual antes de encender el equipo. Verifique que todas las informaciones sean entendidas. Si hay dudas, consulte el Servicio de Atendimento al Consumidor (SAC) SkymSen.

6.2.1 Peligro

El cable eléctrico cuya aislación esté dañada, puede producir escape de corriente eléctrica y provocar descargas. Antes de usar el aparato, verifique si está en condiciones.

6.2.2 Avisos

Certifíquese que todas las INSTRUCCIONES contenidas en este manual sean totalmente comprendidas.

Cada función o procedimiento de operación o manutención debe quedar totalmente entendido.

El accionamiento de un comando manual (botón, teclas, interruptor, palanca, etc.) debe hacerse siempre que se tenga la seguridad de que es el comando correcto.

6.2.3 Cuidados

El cable de energía eléctrica, responsable por la alimentación de la máquina, debe tener una sección suficiente que soporte la potencia eléctrica consumida.

6.3 Inspecciones de Rutina

6.3.1 Aviso

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre ellas.

6.3.2 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes y giratorias del equipo cuando haya ruidos anormales.

Verifique la tensión de la(s) correa(s) y sustituya el conjunto si alguna de ellas presenta desgaste.

Verifique las protecciones y los dispositivos para que siempre funcionen adecuadamente.

6.4 Operación

6.4.1 Avisos

No trabaje con los cabellos largos sueltos ya que pueden tocar cualquier parte del equipo y causar serios accidentes. Átelos hacia arriba y hacia atrás o cúbralos con un pañuelo.

- Sólo usuarios entrenados y calificados pueden operar el

equipo;
- JAMÁS opere el equipo sin alguno(s) de su(s) accesorio(s) de seguridad.

6.5 Después de Terminar el Trabajo

6.5.1 Cuidados

Siempre limpie el equipo después de su uso. Para ello, desconéctelo de la red eléctrica.

Sólo empiece la limpieza cuando el mismo haya parado de funcionar completamente.

Vuelva a colocar todos los componentes del equipo en sus debidos lugares antes de ponerlo en marcha nuevamente.

Verifique los niveles de fluidos.

6.6 Manutención

4.6.1 Peligros

En este equipo, cualquier operación de manutención es peligrosa.

DESCONECTE EL EQUIPO DE LA RED ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANUTENCIÓN.

 **En caso de emergencia, siempre retire el enchufe del tomacorriente.**

6.7 Avisos

La manutención eléctrica y/o mecánica debe ser realizada por personas calificadas para dicho trabajo.

La persona encargada de la manutención debe certificarse que el equipo trabaje en condiciones de total seguridad.

7. Análisis y Resolución de Problemas

7.1 Problemas, Causas e Soluções

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

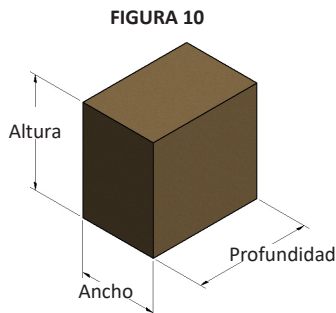
Caso haja algum problema com seu equipamento, verifique na tabela a seguir algumas possíveis soluções recomendadas.

CUADRO 02

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 - Espere 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 transporte del producto.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- Ruidos anormales.	- Problemas con rulemanes.	- Llame al Servicio Técnico Autorizado.

8. Transporte, Manipulación y Almacenamiento

Para el transporte y la manipulación de los embalajes:



*Dimensiones en milímetros.

Notas:

- Guarde en local seco y ventilado;
- Temperatura de almacenamiento: 20° Celsius;
- Apilado Máximo: 4 cajas;
- Humedad de almacenamiento: 50%;
- La máquina se debe envolver en una bolsa plástica

9. Normas Observadas

Diretiva CE 2006/42/EC

10. 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 deteriorización 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.

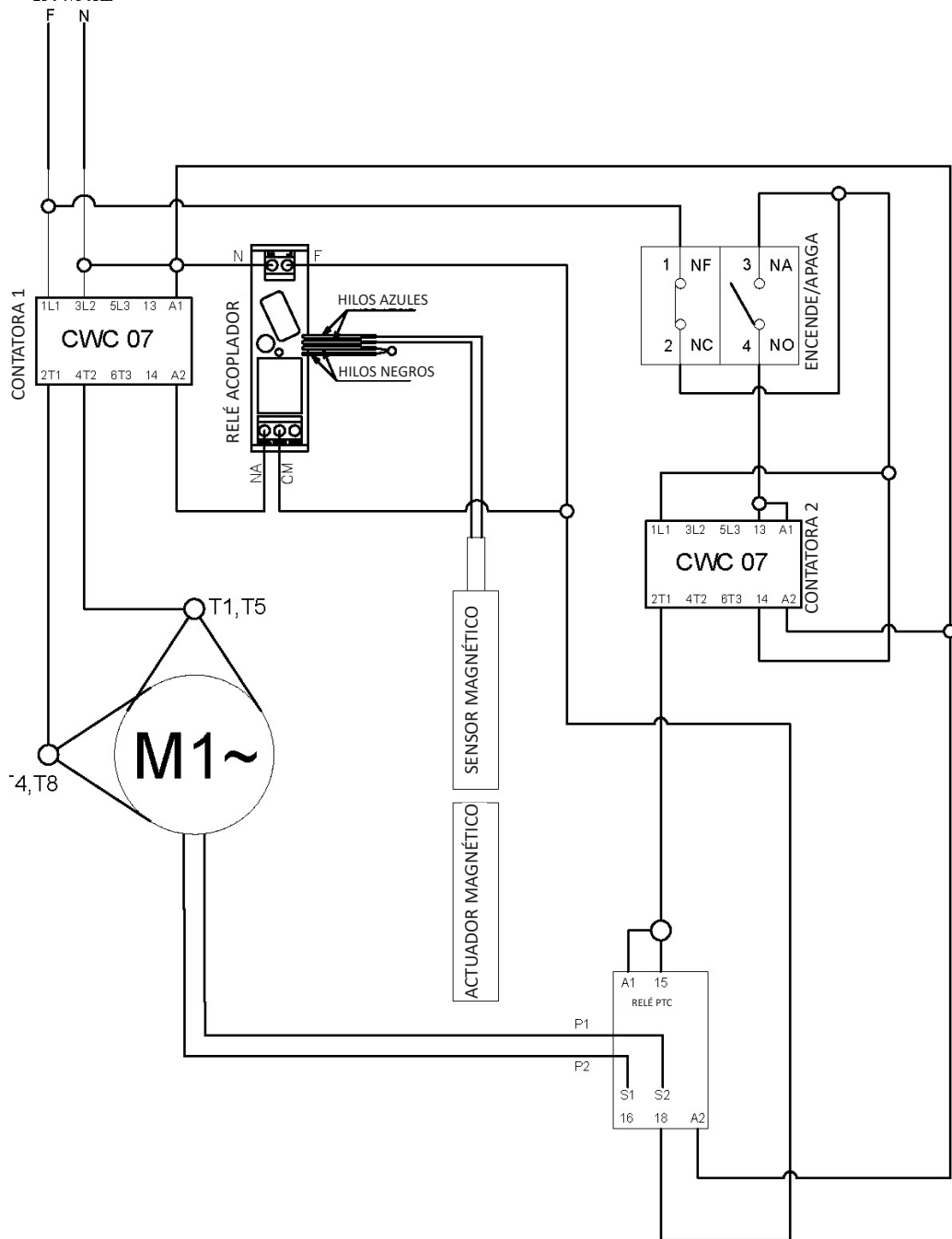
2 - Ítems a verificar o ejecutar a cada 3 meses:

- 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.

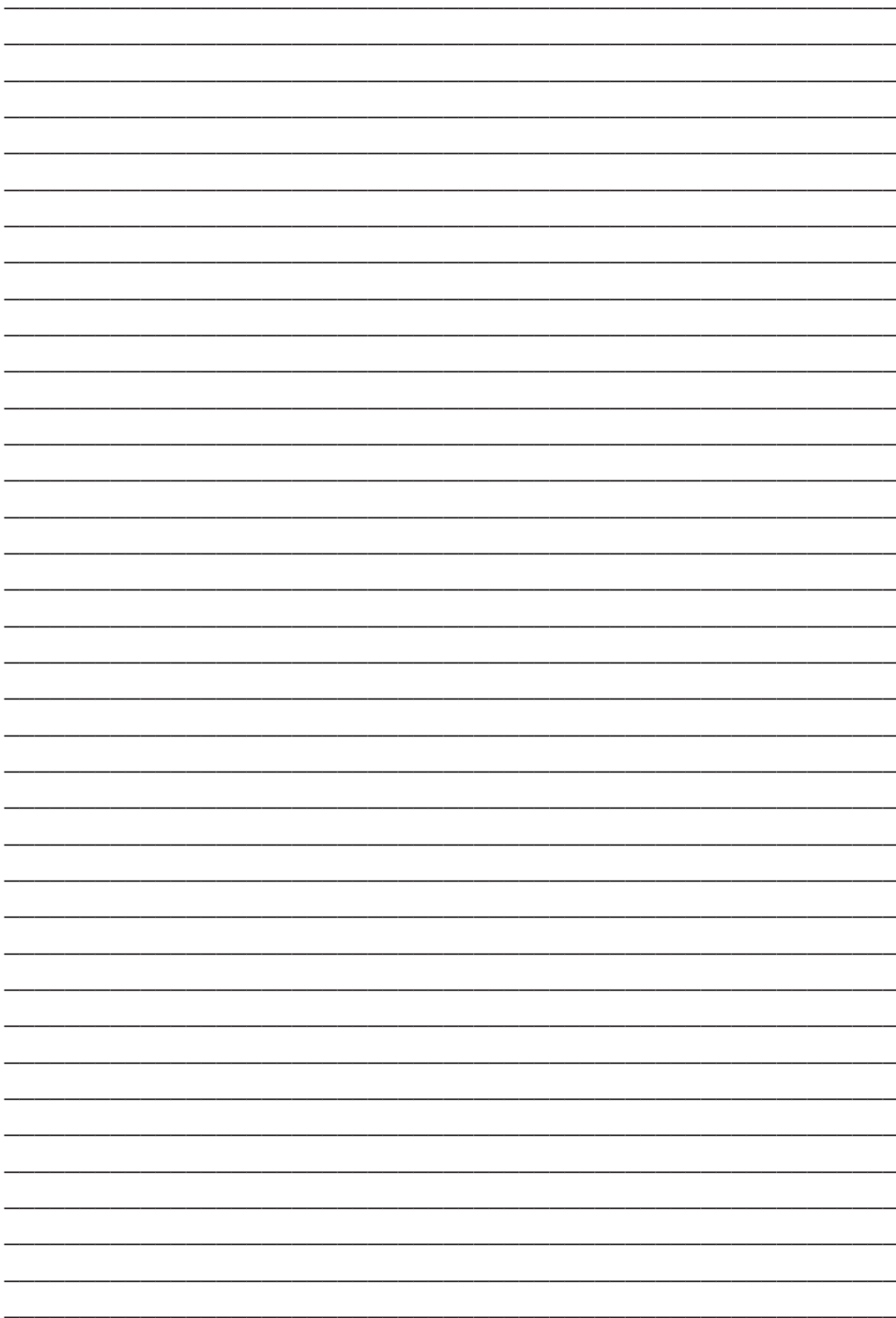
11. Diagrama Eléctrico

RED ELÉCTRICA

230V/50Hz



Blank lined paper for writing.



10. Declaração de Conformidade/Declaration of Conformity/Declaración de Conformidad



Metalúrgica Skymssen Ltda
Rod. Ivo Silveira Km 12 n. 9525 Volta Grande
88335-202 – Brusque – SC - Brasil

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

N.º 70077.0

El fabricante declara, bajo su exclusiva responsabilidad, que, cuando se instala, mantiene y utiliza en las aplicaciones para las que fue diseñado, y de conformidad con las normas de instalación e instrucciones del fabricante pertinentes, cumple con las disposiciones de la siguiente legislación armonizada pertinente de la Unión Europea cuando sea aplicable:

The manufacturer declares, under sole responsibility that, when installed, maintained and used in applications for which they were designed, and in compliance with the relevant installation standards and manufacturers instructions, comply with the provisions of the following relevant European Union harmonized legislation wherever applicable:

Le fabricant déclare, sous sa seule responsabilité, que, lorsqu'ils sont installés, entretenus et utilisés dans des applications pour lesquelles ils ont été conçus, et conformément aux normes d'installation et instructions du fabricant applicables, sont conformes aux dispositions de la législation harmonisée de l'Union européenne pertinente suivante, le cas échéant:

Der Hersteller erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass er bei der Installation, Wartung und Verwendung in Anwendungen, für die er entwickelt wurde, und in Übereinstimmung mit den einschlägigen Installationsnormen und Herstelleranweisungen gegebenenfalls die Bestimmungen der folgenden einschlägigen harmonisierten Rechtsvorschriften der Europäischen Union einhält:

Il produttore dichiara, sotto la sua esclusiva responsabilità, che, quando installato, mantenuto e utilizzato in applicazioni per le quali è stato progettato, e in conformità con le norme di installazione pertinenti e le istruzioni del produttore, sono conformi alle disposizioni della seguente legislazione armonizzata dell'Unione Europea, ove applicabile:

O fabricante declara, sob sua exclusiva responsabilidade, que, quando instalado, mantido e utilizado nas aplicações para as quais foram projetados, e em conformidade com as normas de instalação e instruções do fabricante relevantes, cumpre as disposições da seguinte legislação harmonizada da União Europeia, sempre que aplicável:

Producto: Cortaverduras	PA-7 PA-7 PRO
Product: Vegetable Preparation Machine	
Produit: Coupe-légumes	
Produkt: Gemüeschneider	
Prodotto: Tagliaverdure	
Produto: Cortadora de Legumes	

Directivas y Normas:	Directivesand Norms:	Directives et Normes:	Richtlinien und Normen:	Direttive e Norme:	Diretivas e Normas:
----------------------	----------------------	-----------------------	-------------------------	--------------------	---------------------

2006/42/CE	2006/95/EC	BSEN 1678
EN 12852:2001 + A1:2010	2002/95/CE	EN 12852
EN ISO 12100	2002/96/CE	
2011/65/EU	2004/108/CE	
CISPR 14-1	IEC 61000-4	

Ingeniero de Producto Gerente
Product Engineer Manager
Responsable Ingénieur Produit
Produktingenieur Manager
Manager Ingegnere del Prodotto
Gerente de Engenharia de Produto
Arno Erdmann Neto
02 / 10 / 2020 Brusque, SC, Brasil

Persona facultada para elaborar la documentación técnica
Person authorised to compile the technical file
Personne autorisée à constituer le dossier technique
Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Pessoa autorizada a compilar o processo técnico
Luciana Zanardo Matos
Rua Sul, 14 C – Torres Vedras – Portugal