



Instructions Manual / Manual de Instrucciones

CAUTION!
HAZARDOUS MOVING PARTS
Disconnect Power Before
Cleaning or Servicing



¡ATENCIÓN!
PARTES MOVIBLES PELIGROSAS
Desconecte de la Red Eléctrica
antes de la Limpieza o Mantenimiento



Food Processor / Procesadora de Alimentos

Model / Modelos

PA-7LE

UG0013 - January / 2014

Office

Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603
Fax: 305-866-2704

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

TOLL FREE 1-800-503-7534

SUMMARY / INDICE

1. ENGLISH _____ 01

2. ESPAÑOL _____ 11



PA - 7LE

SUMMARY

1. Main Precautions _____	2
2. Main Components _____	2
3. Technical Characteristics _____	4
4. Available Discs _____	4
5. Installation _____	4
6. Pre-Operation _____	5
7. Operation _____	5
7.1 How to place the discs _____	6
7.2 How to feed the Processor _____	6
8. Cleaning _____	7
9. Problems Analysis and Solution _____	8
10. How to sharpen the knife blades _____	9
11. General Warnings _____	9
12. Electrical Diagram _____	10
13. General Advices _____	10

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

IMPORTANT:

Only for products of the trademark: and

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant) | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with NO Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food |
| <input type="checkbox"/> Butcher | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Pizza (Dine In / Carry Out) |
| <input type="checkbox"/> Club Stores | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain) |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store | <input type="checkbox"/> School |
| <input type="checkbox"/> Country Club | <input type="checkbox"/> Stadiums / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant) | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park |
| <input type="checkbox"/> Food Store | <input type="checkbox"/> University / College |
| <input type="checkbox"/> Government | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs |
| <input type="checkbox"/> Lodging | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operation (Non-Institutional) |

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

I would like to join the Mail List.

I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase: Yes
 No

* Purchased On: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____
Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

WARNING TO PROPRIETORS AND OPERATORS

The Food Processor has been designed to process foods with efficiency and safety . However , as much well trained should be an operator, the possibility of a serious accident exists . It is the proprietor responsibility to assure a safe and correct operation, following the instructions of the present Manual and the local laws .

01 - MAIN PRECAUTIONS

The Food Processor may be a dangerous machine when incorrectly used. Cleaning and Maintenance shall be made only by skilled operators. Therefore to avoid accidents read carefully all the following instructions :

TO BE USED only by skilled operators .

BEFORE cleaning or maintenance, unplug the machine from electric power source .

NEVER use tools not belonging to the machine to help operation .

BEFORE to switch ON the machine check if the Disc No. 01 (Pic.03)and the Lid No. 02 (Pic.01)are duly held on their position .

NEVER remove the Lid before the machine is completely still .

NEVER put the hand inside the feeding throat , nor inside the processed food exit opening.

Keep hands away from any moving parts .

NEVER switch ON the machine with wet hands or clothes .

NEVER throw water or other liquids directly on the motor , electric switch , or any other electrical component .

ALWAYS install the machine in a wide and clear working area , far from the reach of children and visitors .

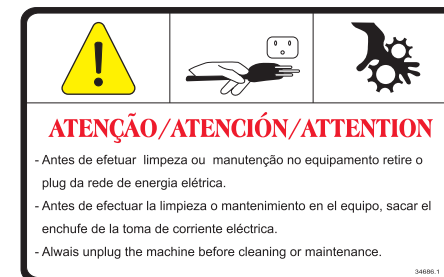
NEVER operate the machine without its warning labels and the Instruction Manual out of reach .

NEVER let the machine alone during operation .

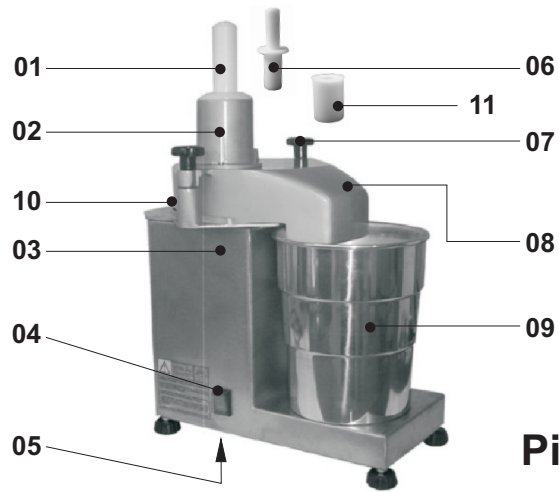
ALWAYS ground the machine in accordance with local rules .

STOP the machine immediately if unusual noises are heard, or when having the feeling that some kind of accident might occur .

CONTACT your dealer, if any problem arises when installing or operating the machine .

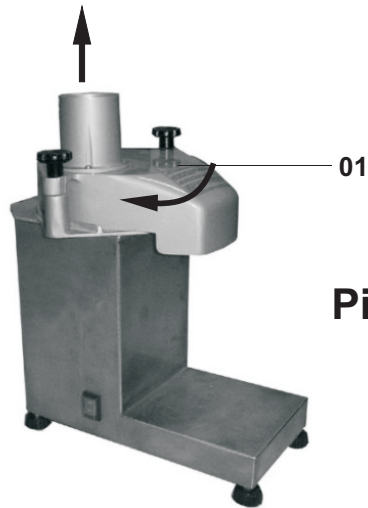


02 MAIN COMPONENTS



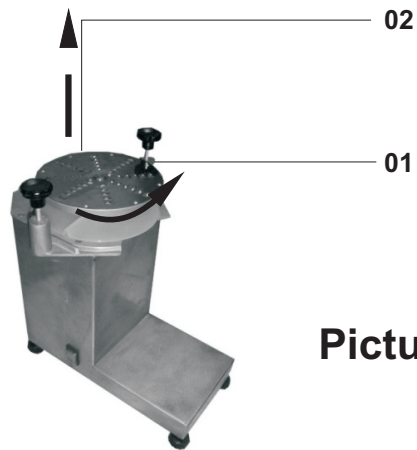
- 1 Stump
- 2 Lid with feeding throat
- 3 Cabinet
- 4 ON/OFF switch
- 5 Voltage Selector Switch
- 6 Small Stump
- 7 Handle
- 8 Warning Label
- 9 Collecting Bowl
- 10 Chamber Base
- 11 Feeding Throat Reducer

Picture- 01



- 1 Lid with feeding throat

Picture- 02



- 1 - Disc
- 2 - Central shaft

Picture - 03

service company ("Service Company"). Products held at commercial facilities and weighing less than seventy (70) lbs. must be taken or shipped, shipping charges are prepaid, either to SKYFOOD's facility or to a Service Company. Mileage or travel time will NOT be paid. SKYFOOD offers a limited on-site warranty for products ONLY held at commercial facilities, whose net weight exceeds seventy (70) lbs., provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company. **End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

This product will be replaced or repaired under warranty, for a period of (1) year, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

Accessories will be replaced or repaired under warranty, for a period of (30) days, beginning from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User").

This warranty shall not take effect until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will VOID the warranty.**

For questions or assistance, do not return the product or accessories to the store, please call Toll Free 1-800-503-7534 for Customer Support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us. For faster service please have the items name, serial number, and proof of purchase for the operator to assist you.

SKYFOOD reserves the right to change the terms of its limited warranty at any time without any prior notice. It also reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These **Terms and Conditions** were last updated on August 22th, 2011.

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance with products **FLEETWOOD by SKYMSSEN** and **SKYMSSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free : **1-800-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

Unless otherwise specified, new **FLEETWOOD by SKYMSSEN** and **SKYMSSEN** products, excluding accessories, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"). Several new products and accessories may be warranted for a period other than one (1) year while others may be subject to travel limitations, as specified on the products Instruction Manual. **Proof of purchase must be presented; if not this warranty will be VOID.** No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use, stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. **This warranty does NOT cover service labor and travel to perform adjustments on products and/or accessories.** In addition to wear and tear of certain items, such as, but not limited to; glass parts, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **Electrical components are subject to natural wear and tear, and are NOT covered by this warranty. THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.

All products held at non-commercial facilities or domiciles, must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated

03 TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tabela - 01

Characteristics	Unit	PA-7LE
<i>Average Production</i>	[Lb/h]	550
<i>Voltage</i>	[V]	110/220
<i>Frequency</i>	[Hz]	50 ou 60 (*)
<i>Power Rating</i>	[HP]	0,33
<i>Consumption</i>	[kW/h]	0,25
<i>Height</i>	[Inches]	24"
<i>width</i>	[Inches]	12 5/8"
<i>length</i>	[Inches]	17 3/8"
<i>Net weight</i>	[lb]	43
<i>Gross weight</i>	[lb]	62

(*) **Observation : the frequency will be the frequency indicated on the motor**

04 AVAILABLE DISCS

The Food Processor is a machine capable to produce several different cuts , as slicing , shredding and grating . It may process practically almost all kind of product , maintaining their nutritional properties and color . The below Table 02 shows the discs supplied with the machine , as well as , give their sizes and code number :

Table - 02

Name	Aprox. Cutting Size	Code Number
<i>Shredder 3</i>	3mm diameter	23016.2
<i>Shredder 5</i>	5mm diameter	23015.4
<i>Shredder 8</i>	8mm diameter	23014.6
<i>Slicing 1,5</i>	1,5mm thick	20630.0
<i>Slicing 3</i>	3mm thick	20037.9
<i>Grater</i>	x-x-x-x-x-x	23013.8

05 INSTALLATION

The Food Processor shall be installed on a steady and flat surface . The installation shall be made only by qualified or experienced personnel . The surface should be 850 mm high above floor level.

Check the voltage . The motor voltage shall be the same as the voltage of the electric network

If the machine voltage is not the same as the electric network voltage , use the Voltage Selector Switch No.05 (Pic.01) placed under the machine bottom . Grounding is mandatory , do it in accordance with the local rules .Contact your dealer in case any problem or question arises during installation .

06 PRE-OPERATION

IMPORTANT

Before to place the lid on top of the cabinet check and be sure that the disc is correctly fitted , in order to avoid damages to the machine .

The machine shall be steady , no movement is supposed to be allowed on the supporting surface .Wash all the parts in contact with the food with neutral soap and hot water, then dry them .

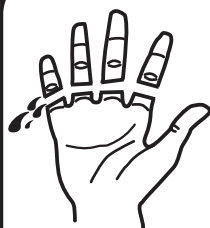
The equipment is now ready to be used.

07 OPERATION

IMPORTANT

Switch OFF the machine when it is desired to change the Disc . Be sure the machine is completely still before to remove the lid .

OBSERVATION FOR YOUR OWN SAFETY READ ALL THE SAFETY LABELS FIXED ON THE MACHINE .



ATENÇÃO

- Esta máquina possui partes girantes.
- Não introduza a mão nesta abertura com a máquina em funcionamento, ou até a completa parada do disco.

ATTENTION

- This machine has turning parts.
- Do not put your hands into this gap with the running machine or until it is completely stopped.

ATENCIÓN

- Esta máquina posee partes girantes que cortan.
- No introduzca la mano en esta abertura cuando la máquina esté en funcionamiento o hasta la completa parada del disco.

Be sure that the Lid No.02 (Pic.01) is correctly fastened . To switch ON the machine use the red ON/OFF button Switch No.04 (Pic.01) on the side of the Cabinet .

Problemas

Causas

Soluciones

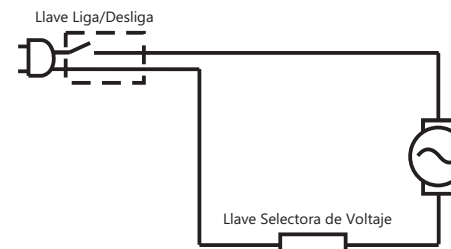
* Olor a quemado o humo	* Problema en el motor o en los circuitos eléctricos.	* Llame el asistente técnico autorizado.
* La maquina liga , pero hay demora para que el Disco comenze a girar	* Falla del condensador de partida del motor.	* Llame el asistente técnico autorizado. * Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Ruidos anormales	* Rodamientos con fallas . Compartimiento de los Discos suelto.	* Llame el asistente técnico autorizado. Retire el Compartimiento y repóngalo en su posición correcta .Apriete los Manípulos .

5.2 Ajuste y Substitución de Componentes

5.2.1 Las cuchillas son removibles , por consiguiente , pueden ser fácilmente afiladas.

Todavía hay que tener un cuidado especial para el ángulo de corte . Las cuchillas deben ser afiladas con una lija fina o una piedra de afilar . Para remover las cuchillas use un destornillador .

5.3 Diagrama eléctrico



6. CONSEJOS GENERALES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

4.6.2 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por personas calificadas para hacer el trabajo .

La persona encargada de la manutención debe certificarse que la maquina trabaje siempre en condiciones de total seguridad .

5 Análisis y Resolución de Problemas

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

Las Procesadoras de Alimentos fueran diseñadas para que necesiten un mínimo de manutención . Sin embargo pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento , debido al desgaste natural causado por su uso .

Caso haya algún problema con su Procesadora de Alimentos , verifique la Tabla 04 abajo , donde están indicadas algunas soluciones recomendadas .

* La vida de servicio - 2 años para la jornada de trabajo normal

Tabla - 04

Problemas	Causas	Soluciones
* Corte Irregular.	* Cuchillas sin afilar	*haga el filo de acuerdo con las instrucciones del ítem 5.2.1 (como afilar las cuchillas).
*El disco para durante La operación	* Falta de energía eléctrica * Problema en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina.	* verifique si el enchufe está en su soquete , y verifique si hay energía en la red * Llame la asistencia técnica autorizada .

7.1 How to place the discs

-With the machine switched OFF and the disc still , remove the stump No.01 , and remove the Lid No.02 (Pic.01) . To remove the lid it is necessary to lose the handles No.07 (Pic.01) and turn the Lid No.02 (Pic.01) counterclockwise about ¼ of a turn .

-Be careful with the Disc. Grab the desired Disc and fit it on the Central Shaft No.02 (Pic.03) turning it counterclockwise to have it perfectly fastened .

-Fit the Lid No.02 (Pic.01) and be sure it is perfectly fastened, tightening the handles No.07 (Pic.01) .

7.2 How to feed the Processor

IMPORTANT

NEVER use tools not belonging to the machine to help operation, and particularly do not use the hands . Use always the Stump No.01 or 06 (Pic.01) to feed the machine .

The Food Processors PA-7SE and PA-7LE are machines operating at high speed, therefore they shall be fed fast .

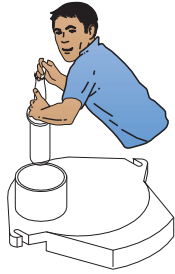
To feed the machines remove the Stump No.01or 06 (Pic.01) place the product to be processed inside the feeding throat and push it down. **Always use the Stump.**

To process smaller products such as carrots and similar, use the feeding throat reducer with a smaller stump.

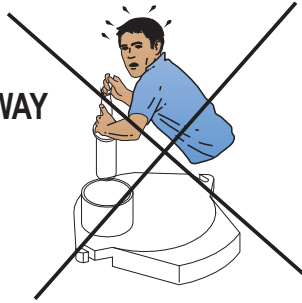
IMPORTANT

Never use to much force to push the aliments down withthe Stump. To obtain a better performance use refrigerated aliments.

CORRECT WAY



WRONG WAY



08 CLEANING

IMPORTANT

BEFORE to clean the machine unplug it from the electric network . Always be sure that the Disc is completely still .

All the removable parts shall be washed with neutral soap and hot water .

Follow the below steps to remove these parts :

- Switch the machine OFF , and then unplug it from electric network .
- Remove the Stumps No.01 or 06 (Pic.01) and the Bowl No.08 (Pic.01).
- Lose the handles No.07 (Pic.01) .
- To remove the Lid and proceed as shown on Picture 02 (Pag03).
- Do be careful with the Disc knives . Grab the Disc and turn it counterclockwise , and then lift it upwards.
- Wash the removable parts with hot water and neutral soap . Using a wet cloth clean the Cabinet and the Disc housing . Then dry them .

IMPORTANT

Do be careful with the knives , when washing the Discs .

4. 4 Operación

4. 4. 1 Avisos

No trabaje con pelo largo que podría tocar cualquier parte de la maquina , pues podría causar serios accidentes . Atelo para arriba y para atrás , o cubralo con un pañuelo . Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina . JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad conectado .

4 5 Después de Terminar el Trabajo

4. 5. 1 Cuidados

Siempre limpie la maquina , para eso **DESLÍGUELA FÍSICAMENTE EL ENCHUFE DE SU SOQUETE .**

Nunca limpie la maquina antes de su **COMPLETA PARADA.**

Después de la limpieza recolocue todos los componentes de la maquina en sus debidos lugares.

Al verificar la tension de las correas, No coloque los dedos entre las correas y la polea

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

Con la maquina ligada cualquier manutención es peligrosa . **DESLIGUE LA MAQUINA DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA MANUTENCIÓN .**

**NO ALTERE las características originales de la maquina .
NO SUCIE , TIRE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O IDENTIFICACIÓN . Caso alguna esté ilegible o fuera perdida , solicite otra a su proveedor mas próximo .**

4 .2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina

IMPORTANTE

Lea atentamente y con cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual antes de ligar la maquina . Certifíquese de que fueran entendidas correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el proveedor .

4 .2.1. Peligro

Conductor eléctrico con aislamiento dañado, puede producir una fuga de corriente eléctrica y provocar choques eléctricos . Antes de usarlo verifique sus condiciones .

4 .2. 2 Avisos

Certifíquese que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueran completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, pulsante, llave eléctrica , palanca, etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre de que es el correcto.

4. 2. 3 Cuidados

El cable de energía eléctrica , responsable por la alimentación de la maquina , debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida .

Los cables eléctricos que se queden sobre el suelo junto de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos .

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Al verificar la tension de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y la polea.

4.3.2 Cuidados

Verifique las partes girantes de la maquina al oír algún ruido anormal .

Verifique las protecciones y los aparatos de seguridad para que siempre estén en perfecto funcionamiento .

Verifique la tension de las correas y caso presenten desgaste haga su sustitución

09 PROBLEMS ANALYSIS AND SOLUTIONS

The Processors have been designed to need a minimum maintenance . However some problems may arise due to normal wear during the machine life .
If some problem arises with your Food Processor , check Table 03 , where some possible solutions are recommended.

* Service life – 2 years for regular work shift

TABLE 03

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Irregular cutting	Bunt blades	Sharpen blades as per item No.10 (How to sharpen blades)
The disc stops during operation	Electric power shortage	Check if the plug is into its socket
	Internal or external electric wiring problem	Call the dealer
Smoke or burnt smell	Electric motor or other electric parts problem	Call the dealer
The machine switches ON but the disc delays to start moving	Motor capacitor failed	Call the dealer
Unusual noises	Disc not correctly fitted.	Remove the lid and replace the Disc. Call the dealer. Tight the handles
	Bearing Failure. Lid not fastened .	
Lid leakage	Handles No. 6 (Pic.01) are loose . To much dirt between the Disc Housing and the Lid No.02(Pic.01)	Tight the handles No.06(Pic.01) Clean the machine following item No. 8 .

10 HOW TO SHARPEN THE KNIFE BLADES

The blades may be removed , therefore may be easy sharpened , however special attention must be given to keep the right original cutting angle .The blades must be sharpened using a sharpening stone or a thin sandpaper .
Use a screw driver to remove the blades .

11 GENERAL WARNINGS

ALWAYS switch OFF the machine before maintenance or cleaning .
CLEAR enough space around the machine to avoid accidents .
KEEP FLOORS dry . Wet floors may cause to slip .
ALWAYS switch OFF the machine when electricity is cut out .
NEVER allow dirt or water get inside electrical or mechanical components .
DO NOT change the original characteristics of the machine .
DO NOT remove safety and identification labels .

4 Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANT

If any item from the GENERAL SAFETY NOTIONS section is not applicable to your product, please disregard it.

Las Nociones Generales de Seguridad fueron elaboradas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas y aquellos que serán responsables por su manutención .

La maquina debe ser entregada al usuario en buenas condiciones de uso , y este debe ser orientado cuanto al uso y seguridad de la maquina por el revendedor .

El operador debe usar la maquina solamente después de un completo conocimiento de los cuidados a observar , LEYENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL .

4.1 Practicas básicas para la Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los accionamientos eléctricos presentan puntos o terminales energizados con altos voltajes . Estes , cuando tocados , pueden causar graves choques eléctricos o hasta la MUERTE de una persona .

Nunca toque un comando manual (botón , pulsante , llave eléctrica , etc) con las manos , zapatos o ropas mojadas . No observar esta recomendación podría causar choque eléctrico o hasta la MUERTE .

4.1.2 Advertencias

La posición de la Llave Liga/Desliga , debe ser bien conocida , para que sea posible accionarla a cualquier momento sin tener que procurarla .

Antes de cualquier tipo de manutención , desconecte físicamente la maquina de la red eléctrica .

Arregle espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar caídas peligrosas .

Agua y óleo pueden hacer un piso resbaloso y peligroso . Para evitar accidentes el piso debe estar seco y limpio .

Nunca toque en un comando eléctrico casualmente (botón , pulsante , llaves eléctricas o palancas) .

Si el trabajo debe ser hecho por dos o más personas , habrá que dar señales de coordinación para cada etapa del trabajo . La etapa siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal haya sido dada y respondida .

4.1.3 Avisos

Certifíquese de que las instrucciones deste Manual fueran completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y manutención debe estar completamente claro .

El accionamiento de un comando manual (botón , pulsante , llave eléctrica , palanca , etc) debe ser hecho solamente cuando se tenga la certidumbre que es el comando correcto .

En caso de falta de energía eléctrica , desligue la llave eléctrica inmediatamente .

Use los óleos lubricantes o grasas recomendadas , o equivalentes .

Evite choques mecánicos pues podrían causar fallas o mal funcionamiento .

Evite que agua , suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos o eléctricos de la maquina .

IMPORTANTE

No presione en demasiado los Tacos para empujar el producto para dentro de la maquina . Use productos enfriados para un mejor desempeño .

Manera
CORRECTA



Manera
INCORRECTA



3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza con la maquina ligada a la red eléctrica , retire el enchufe de su sockete . Antes de retirar el Compartimiento de los Discos esté seguro de la completa parada del Disco .

Todas las partes movibles deben ser removidas y limpias .

Abajo hay la descripción del procedimiento que debe ser seguido para remover las partes movibles :

3.4.1 Desligue la maquina y en seguida desconecte el enchufe de la red eléctrica .

3.4.2 Retire el Taco No.01 o No. 06 (Fig.01) , y la Vasija Colectora No. 09 (Fig.01).

3.4.3 Suelte las Manípulas No.07 (Fig.01) .

3.4.4 Para remover el Compartimiento de los Discos girelo , con indicado en la (Figura 02) Pag.03 .

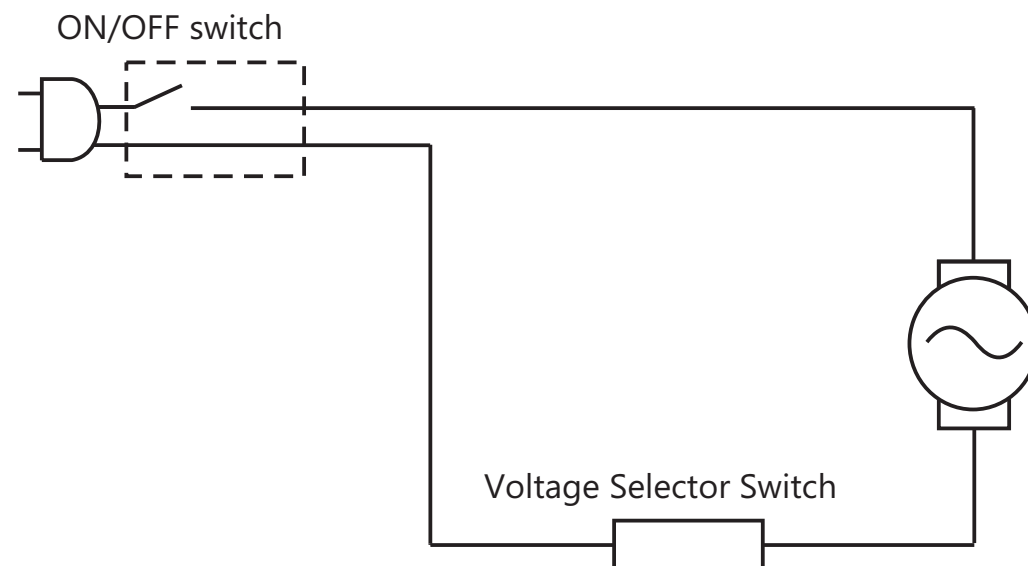
3.4.5 Cuidado con las cuchillas , agarre el disco , girelo en el sentido anti horario y levántelo . Así se retira el disco .

3.4.6 Lave todas las partes con agua caliente y jabón neutro , pase un paño húmedo en la misma solución en la estructura , y en la Base del Compartimiento

IMPORTANTE

Al lavar los Discos tenga cuidado con las cuchillas . No bata con objetos rígidos en las cuchillas , para evitar daños .

12. ELECTRICAL DIAGRAM



13. GENERAL ADVICES

- Do not wear loose fitting clothes while operating the unit. Do not use bracelets or any other piece of jewelry. Have your hair always shortened and held up (use hair fishnets if necessary) in a way it cannot reach any part of the machine. Roll up any loose sleeves.

- SKYMSSEN is not responsible for any harm or injury caused by the negligent or inappropriate use of this equipment by any operator. This equipment must be operated only by persons whose age equals or exceeds 18 years old, in a safe and sound state of mind, free from the influence of any kind of drugs and alcohol, that received proper training and instructions regarding the correct operation of this machine, that are wearing correct and authorized safety clothes. All and any kind of modifications carried on and applied to this machine immediately nullifies any kind of warranty and may result in harm and injuries to the individuals operating this machine and to individuals that are located in the machine surrounding areas while it is being operated.

- Under no circumstances place your hands in the moving parts of the machine while it is being used. Make sure the machine has come to a complete stop before accessing the processed ingredients.

INDEX

1. Introducción	12
1.1 Seguridad	12
1.2 Componentes principales	12
1.3 Datos técnicos	14
1.4 Discos disponibles	14
2. Instalación y Pre-operación	14
2.1 Instalación	14
2.2 Pre-operación	15
3. Operación	15
3.1 Accionamiento	15
3.2 Colocación de los discos	16
3.3 Procedimiento para la alimentación	16
3.4 Limpieza	17
4. Nociones Generales de Seguridad	18
4.1 Practicas básicas de Operación	18
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina	19
4.3 Inspección de Rutina	19
4.4 Operación	20
4.5 Después de Terminar el Trabajo	20
4.6 Manutención	20
5. Análisis y Resolución de Problemas	21
5.1 Problemas Causas y soluciones	21
5.2 Ajuste y Substitución de Componentes	22
5.3 Diagrama Eléctrico	22
6. Consejos Generales	22

3.2 Colocación de los discos

3.2.1 Con la maquina desligada y el disco parado, retire el taco No.01 (FIG.01) retire el Compartimiento de los Discos No.02 (Fig.01) . Para eso afloje las manípulas

No.07 (Fig.01) y gire el Compartimiento de los Discos No.2 (Fig.01) en el sentido anti horario aproximadamente 1/5 de vuelta .

3.2.2Tenga cuidado con las cuchillas del disco seleccionado . Encájelo en el eje No.02 (Fig.03) girándolo un poco en el sentido anti horario , para alcanzar su perfecto trabamiento .

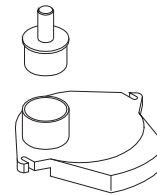
3.2.3 Encaje el Compartimiento de los Discos No.02 hasta estar seguro que el esté perfectamente trabado , para eso apriete las manípulas .

3.3Procedimiento para la Alimentación

IMPORTANTE

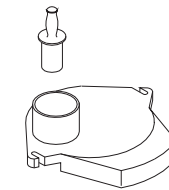
Bajo ninguna circunstancia use instrumentos ajenos a la maquina , y mucho menos las manos , para empujar el producto a ser procesado para adentro de la Abertura de Alimentación . Use siempre el Taco No.01 o No. 06 (Fig 01) para esta operación .

Use los Tacos de acuerdo con La figura abajo



Manera CORRECTA

Nunca use el Taco Menor No.06 en la Abertura de Alimentación Mayor , pues ocurrirán daños irreparables . Con el Taco Menor use la Abertura de Alimentación



Manera INCORRECTA

Las Procesadoras de Alimentos son maquinas que trabajan a alta velocidad , y por lo tanto necesitan de una alimentación igualmente rápida .

Para alimentarlas retire el Taco No 01 o No 06 (Fig.01) ponga el producto a ser procesado dentro de la Abertura de Alimentación y empujelo para abajo , siempre usando el Taco . Para productos de menor tamaño use la Abertura de Alimentación Removible , menor, No. 11 .

El cable de alimentación posee dos clavijas redondas y un hilo de atarramiento - Hilo tierra . Es obligatorio que los tres puntos estén debidamente conectados antes de poner en operación el equipo .

2.2 Pre- operación

IMPORTANTE

Antes de colocar el Compartimiento de los Discos , verifique si el disco está bien encajado, para evitar daños al compartimiento .

Inicialmente verifique si la Procesadora está firme en su posición. Antes del uso debese lavar con agua y jabón a las partes que entren en contacto con el producto a ser procesado .

3. Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Desligue la maquina cuando es deseado cambiar a los Discos . Espere la parada completa del Disco , antes de retirar el Compartimiento de los Discos .

OBSERVACIÓN

Para su mayor seguridad , lea todas las etiquetas colgadas en la maquina .



ATENÇÃO	ATTENTION	ATENCIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Esta máquina possui partes girantes. • Não introduza a mão nesta abertura com a máquina em funcionamento, ou até a completa parada do disco. 	<ul style="list-style-type: none"> • This machine has turning parts. • Do not put your hands into this gap with the running machine or until it is completely stopped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esta máquina posee partes girantes que cortan. • No introduzca la mano en esta abertura cuando la máquina esté en funcionamiento o hasta la completa parada del disco.

Esté seguro que el Compartimiento de los Discos está debidamente trabado . El accionamiento de la maquina es hecho aprietando el botón rojo Liga/Desliga No.04 (Fig.01) , que se encuentra en la lateral izquierda de la maquina .

1 Introducción

1.1 Seguridad

Cuando usadas incorrectamente , las Procesadoras de Alimentos son maquinas potencialmente PELIGROSAS . La manutención , la limpieza o otra cualquier actividad de servicio , solamente deben ser hechas por personas debidamente entrenadas , y con la maquina desconectada de la red eléctrica .

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes :

1.1.1Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando sea deseado retirar cualquier parte movable , para hacer la limpieza , la manutención o otro cualquier servicio .

1.1.2Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación .

1.1.3Antes de ligar la maquina , verifique si el disco No.01 (Fig. 03) y el compartimiento de los discos No.02 (Fig. 01) están firmes en sus posiciones .

1.1.4Nunca use chorros de agua directamente sobre la maquina .

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

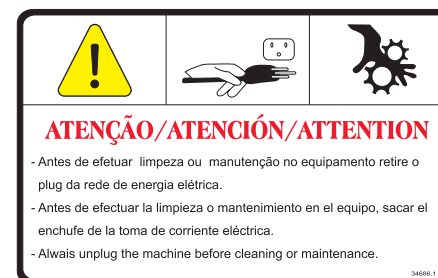
1.1.6Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto , que no sea un taco No.01 y No.06 (Fig.01) , en la abertura de alimentación .

1.1.7Nunca abra el compartimiento de los discos No.02 (Fig.01) sin estar seguro de que el disco esté completamente parado .

1.1.8Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto en la abertura de salida de los productos procesados . Mantenga siempre las manos lejos de las partes movibles .

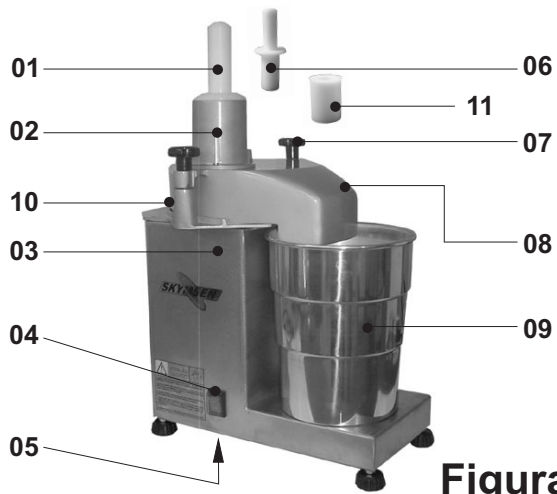
1.1.9Nunca ligue la maquina con las manos , los zapatos o ropas mojadas .

1.1.10 Cuando se haga la instalación de la maquina no sea olvidado de hacer la conexión de tierra .



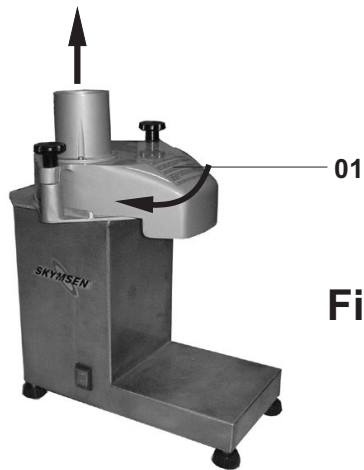
1.2Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan la maquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para su función , dentro de los padrones de prueba y de la experiencia de SIEMSEN .



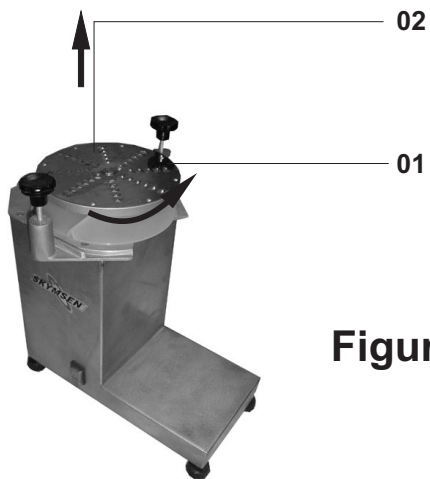
- 1.Taco Mayor
- 2.Compartimiento de los Discos
- 3.Estructura
- 4.Llave Liga/desliga
- 5.Llave Selectora de Voltaje
- 6.Taco Menor
- 7.Manipula
- 8.Etiqueta Atención
- 9.Vasija Colectora
- 10.Base del Compartimiento
- 11.Abertura de Alimentación Removible

Figura - 01



- 01 - Compartimiento de los Discos

Figura - 02



- 1.Disco
- 2.Eje Central

Figura - 03

1.3 Datos Técnicos

Tabla 01

Características	Unidad	PA-7LE
<i>Producción</i>		variable
<i>Voltaje</i>	[V]	110/220
<i>Frecuencia</i>	[Hz]	50 ou 60 (*)
<i>Potencia</i>	[CV]	0,33
<i>Consumo</i>	[kW/h]	0,25
<i>Altura</i>	[mm]	610
<i>Ancho</i>	[mm]	320
<i>Profundidad</i>	[mm]	440
<i>Peso Neto</i>	[kg]	18,4
<i>Peso Bruto</i>	[kg]	21,3

(*) La frecuencia será única , de acuerdo con la frecuencia del motor .

1.4 Discos Disponibles

Las Procesadoras de Alimentos son maquinas de mesa capaces de realizar diversos tipos de cortes , como : rodajas , deshilados y rallados , pudiendo procesar prácticamente casi todos los tipos de vegetales , conservándoles sus propiedades nutritivas , evitando el desperdicio .

En la Tabla 02 están descritos los discos disponibles así como las dimensiones de corte y sus códigos .

Tabela - 02

Nombre	Dimensión aproximada de corte	Código
<i>Disco deshilador 3</i>	Diametro de 3mm	23016.2
<i>Disco deshilador 5</i>	Diametro de 5mm	23015.4
<i>Disco deshilador 8</i>	Diametro de 8mm	23014.6
<i>Disco cortador E 1</i>	Espesor de 1,5mm	20630.0
<i>Disco cortador E3</i>	Espesor de 3mm	20037.9
<i>Disco Ralador V</i>	x-x-x-x-x	23013.8

2. Instalación y Pré operación

2.1 Instalación

Para un buen desempeño de la maquina , la Procesadora de Alimentos debe ser instalada sobre una superficie estable con aproximadamente 850 mm de altura .

Verifique el voltaje de la red eléctrica donde se conectará el enchufe , si es 110 o 220 V . En seguida ajuste el voltaje de la maquina para que sea el mismo del de la red . Para eso , en la parte inferior de la maquina está una Llave Selectora de Voltaje , pongala en el voltaje deseado .