



# Manual de Instruções Processador de Alimentos

Modelo:

# PAIE



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410  
Brusque – Santa Catarina – Brasil  
Fone: +55 47 3255 2000 – Fax: +55 47 3255 2020  
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



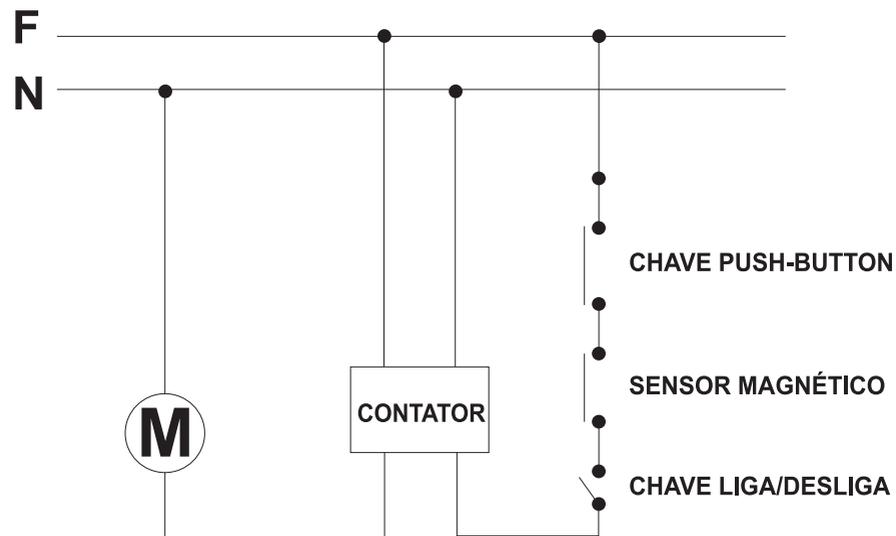
E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.  
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.  
DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

10612.7 - Outubro/2011



## 5.7 Diagrama de Ligações Elétricas Mod. PAIE 110 ou 220 Volts



## Índice

<b>1.</b>	<b>Introdução</b>	<b>02</b>
1.1	Segurança	02
1.2	Principais Componentes	02
1.3	Características Técnicas	04
1.4	Discos e Grades Disponíveis	04
<b>2.</b>	<b>Instalação e Pré-Operação</b>	<b>05</b>
2.1	Instalação	05
2.2	Pré-Operação	05
2.3	Seleção de Discos e Grades	05
2.4	Seleção do Bocal de Alimentação	07
<b>3.</b>	<b>Operação</b>	<b>08</b>
3.1	Acionamento	08
3.2	Usando Somente Um Disco	08
3.3	Usando Um Disco Com Uma Grade	10
3.4	Limpeza	12
<b>4.</b>	<b>Noções de Segurança - Genéricas</b>	<b>15</b>
4.1	Práticas Básicas de Operação	15
4.2	Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	17
4.3	Inspeções de Rotina	17
4.4	Operação	18
4.5	Após Terminar o Trabalho	18
4.6	Operação de Manutenção	19
<b>5.</b>	<b>Análise e Resolução de Problemas</b>	<b>19</b>
5.1	Problemas, Causas e Soluções	19
5.2	Ajustes e Substituição de Componentes	22
5.3	Diagrama de Ligações Elétricas, Mod. PAIE - 110 e 220 Volts	24

# 1. Introdução

## 1.1 Segurança

Quando usado incorretamente, o Processador de Alimentos, Mod. PAIE, é uma máquina potencialmente PERIGOSA. Nunca coloque sua mão na abertura de saída dos produtos processados, nem tão pouco nas aberturas existentes na tampa da carcaça, por onde são introduzidos os alimentos. A troca dos discos e grades, limpeza, manutenção ou qualquer outro serviço na máquina, somente deverão ser feitos por pessoas devidamente treinadas. As instruções abaixo, deverão ser sempre seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Manipule os discos e as grades com cuidado, pois os mesmos possuem lâminas cortantes.

1.1.2 Sempre desligue a máquina da rede elétrica, quando desejar trocar os discos e grades, fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.3 Nunca utilize outro instrumento para auxiliar a colocação dos alimentos nos bocais de alimentação existentes na tampa da carcaça, que não seja o soquete montado na haste da máquina ou o soquete redondo N° 02 Fig.01.

1.1.4 Nunca abra a tampa da carcaça da máquina, sem ter certeza da completa parada dos discos.

1.1.5 Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina.

### IMPORTANTE

**Este equipamento não é para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) c/ capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido supervisão ou instrução referente o uso deste equipamento por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.**

### IMPORTANTE

**Se o cabo de alimentação não estiver em boas condições de uso, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para que seja evitado acidentes.**

## 1.2 Principais Componentes

O Processador de Alimentos, Mod. PAIE, é equipado com dois sensores de segurança. Quando a haste com o soquete é levantada, a máquina desliga automaticamente, somente religando quando a mesma é abaixada.

## 5.2.3 Remoção do Gabinete

a) Remova a tampa da carcaça (10308.0), bem como os discos que estiverem montados na máquina, para tanto, siga as instruções descritas no item 3.4 deste manual.

b) Coloque a máquina com os pés voltados para cima, e em seguida remova os quatro pés (03086.4) da máquina, desatarraxando-os manualmente. Remova-os juntamente com a chapa de proteção (08826.9).

c) Com o auxílio de uma chave de fenda, afrouxe parcialmente os dois parafusos (01639.0) que fixam o gabinete (08708.4), localizados atrás do motor elétrico (A). Em seguida remova totalmente, os outros quatro parafusos (01639.0) que fixam o gabinete (08708.4).

d) Movimente o gabinete (08708.4) para o lado da saída do cabo elétrico até que o mesmo desencaixe dos dois parafusos que foram afrouxados parcialmente. Desta forma o gabinete será removido.

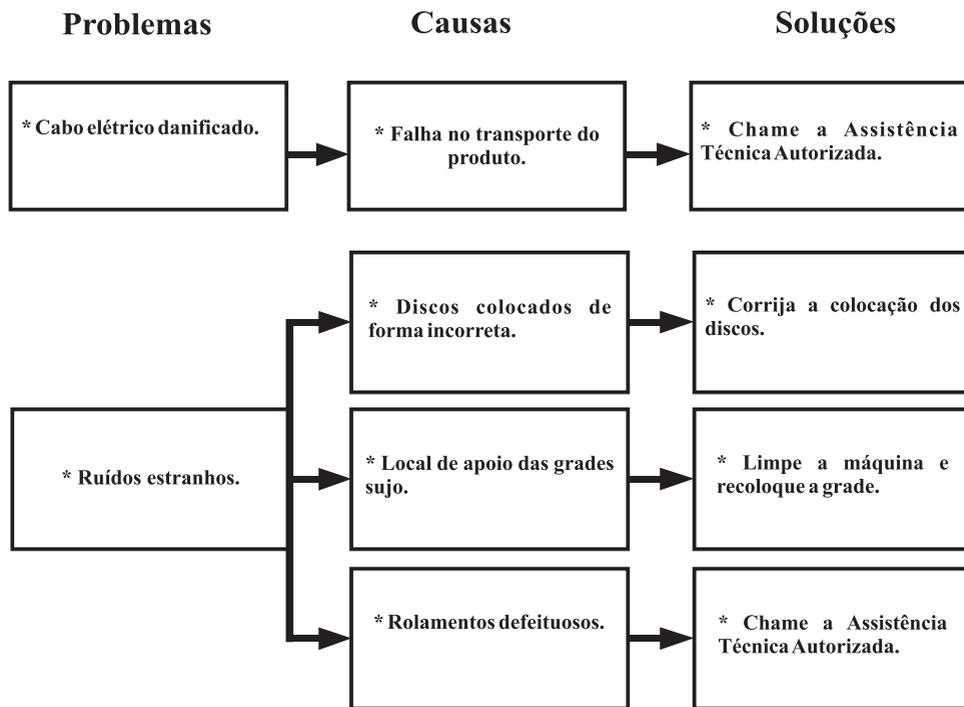
## 5.2.4 Correias de Transmissão

Para o bom funcionamento da máquina e durabilidade das correias, as mesmas devem estar perfeitamente reguladas. Caso estejam frouxas, as correias irão patinar durante a operação. Deve-se ter cuidado para não tensioná-las demasiadamente, pois desta forma causará desgastes prematuros nos rolamentos.

Para ajustar as correias, após remover o gabinete (08708.4) - item 5.2.3, com o auxílio de uma chave fixa (chave de boca) de 13 mm, afrouxe os dois parafusos (03793.1) que fixam o motor elétrico (A), em seguida com o auxílio de uma chave de fenda grande, pressione o motor elétrico no sentido de esticar as correias, apertando em seguida os dois parafusos anteriormente afrouxados.

## 5.2.5 Sensor de Segurança

Para ajustar o dispositivo de segurança da haste com o soquete, com a tampa da máquina aberta, utilizando uma chave fixa (chave de boca) de 7 mm, afrouxe a porca sextavada M4 (09205.3) e com o auxílio de uma chave allen de 1,5 mm, regule o parafuso allen sem cabeça M4 (10193.1), até que a chave push botton (08698.3), no interior da máquina, seja acionada ou não.



## 5.2 Ajustes e Substituição de Componentes

### 5.2.1 Afiação das Lâminas.

As lâminas são removíveis, portanto podem ser facilmente afiadas, porém deve-se ter especial atenção, para manter o ângulo de corte. As lâminas da grade cubo e da grelha da grade palito, devem ser afiadas usando uma lixa fina ou pedra de amolar.

### 5.2.2 Regulagem da Tensão da Grelha da Grade Palito.

Quando a máquina começa a produzir palitos irregulares, as lâminas da grelha da grade palito devem ser tensionadas. Com o auxílio de uma chave de fenda, afrouxe parcialmente os dois parafusos localizados na parte de baixo da grade palito. Em seguida aperte os dois parafusos localizados na parte frontal do disco, até que a grelha palito fique tensionada. Para finalizar, aperte novamente os dois parafusos afrouxados inicialmente.

Da mesma maneira, quando a tampa da carcaça é aberta, a máquina também desliga, somente religando, após fechada a tampa da carcaça. O Processador de Alimento, Mod. PAIE, é uma máquina de bancada, capaz de realizar diversos tipos de cortes, tais como: rodela, desfiados, chip's, ondulados, cubos, palitos e outros, podendo processar praticamente quase todos os tipos de vegetais, conservando suas propriedades nutritivas, cor e sucos, além de evitar os desperdícios.

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com material nobre, ou seja, alumínio recomendado para uso alimentício e aço inoxidável polido.

Figura - 01

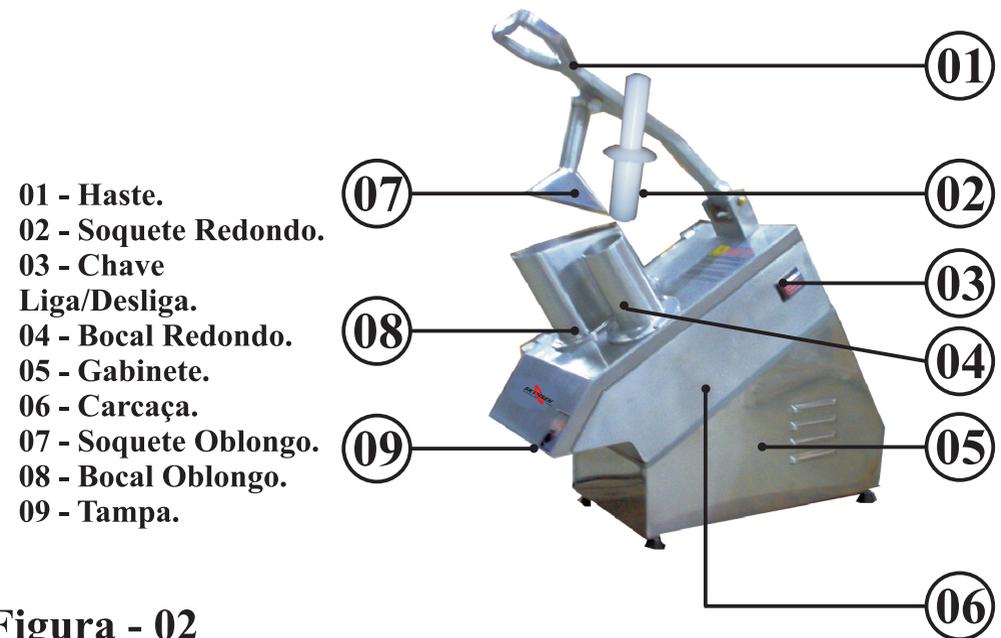
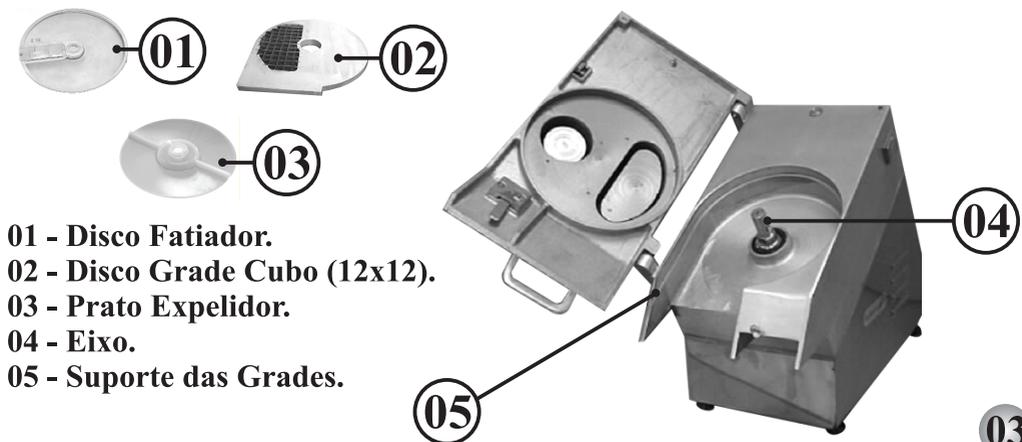


Figura - 02



### 1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Características	Unidade	PAIE
Produção Média	[kg/h]	até 400
Voltagem	[V]	110 ou 220
Frequência	[Hz]	50 ou 60 (*)
Potência	[CV]	0,25
Consumo	[kW/h]	0,2
Altura	[mm]	440
Largura	[mm]	250
Profundidade	[mm]	590
Peso Líquido	[kg]	24,5
Peso Bruto	[kg]	25,5

(\*) A frequência será única, de acordo com o motor que a máquina estiver equipada.

### 1.4 Discos e Grades Disponíveis

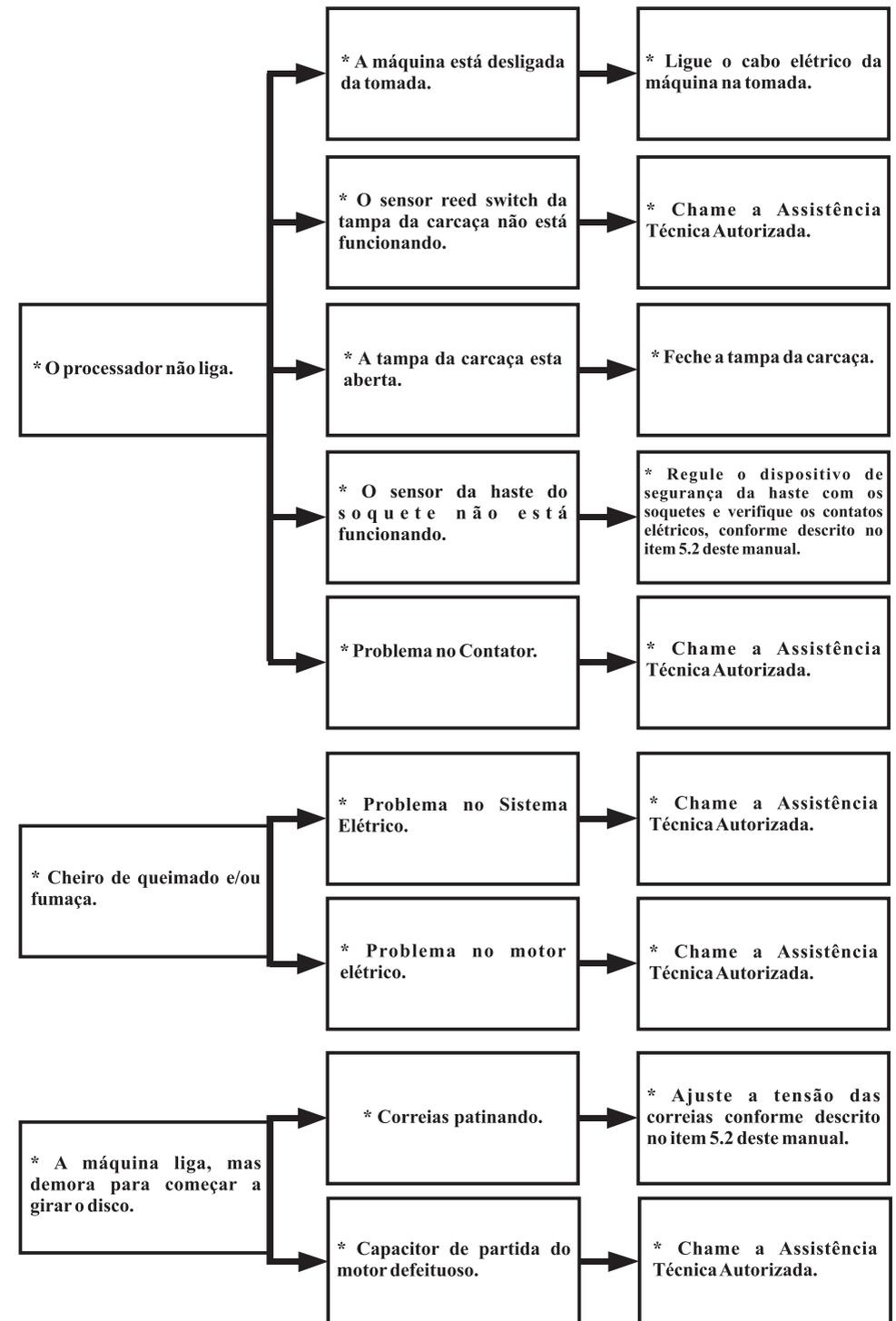
Tabela - 02

Denominação	Dimensões de cortes aproximadas	Código
Disco Desfiador Z3	Diâmetro de 3 mm	09610.5
Disco Desfiador Z5	Diâmetro de 5 mm	09612.1
Disco Desfiador Z8	Diâmetro de 8 mm	09613.0
Disco Desfiador Quadrado H2,5 - <i>Juliene</i>	Quadrado de 2,5 mm	23017.0
Disco Desfiador Quadrado H3 - <i>Juliene</i>	Quadrado de 3 mm	09434.0
Disco Desfiador Quadrado H7 - <i>Juliene</i>	Quadrado de 7 mm	12529.6
Disco Fatiador E1	Espessura de 1 mm	09604.0
Disco Fatiador E3	Espessura de 3 mm	09605.9
Disco Fatiador E5	Espessura de 5 mm	09606.7
Disco Fatiador E10	Espessura de 10 mm	09607.5
Disco Fatiador Dentado EH3	Espessura de 3 mm	19563.4
Disco Fatiador Dentado EH7	Espessura de 7 mm	19564.2
Disco Ondulador W2	Espessura de 2 mm	12553.9
Disco Ondulador W4	Espessura de 4 mm	09616.4
Disco Ralador V	X-X-X-X-X-X-X-X-X	09609.1
Grade Cubo 8x8 mm	Quadrado de 8 mm	13718.9
Grade Cubo 12x12 mm	Quadrado de 12 mm	10172.9
Grade Cubo 16x16 mm	Quadrado de 16 mm	13719.7
Grade Palito	Largura de 10 mm	09615.6
Prato Expelidor	X-X-X-X-X-X-X-X-X	09538.9

### Problemas

### Causas

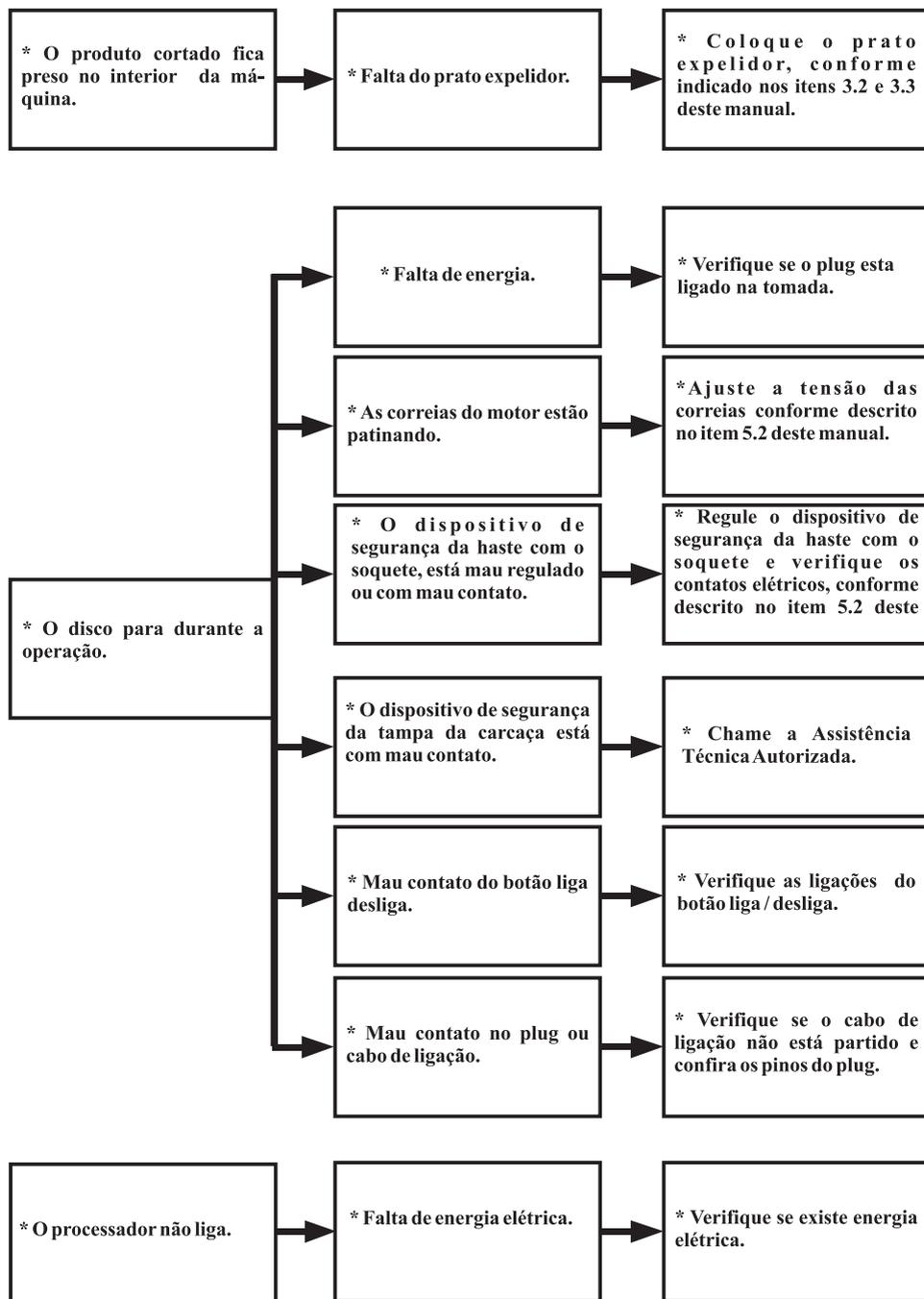
### Soluções



## Problemas

## Causas

## Soluções



## 2. Instalação e Pré-Operação

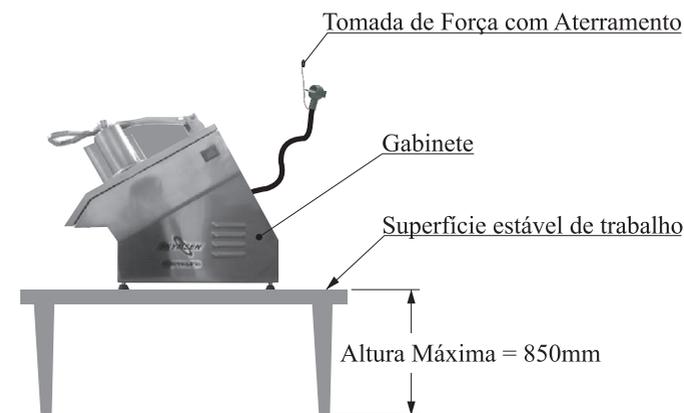
### 2.1 Instalação

O Processador de Alimentos deve ser colocado sobre uma superfície de trabalho estável, com preferencialmente no máximo 850 mm de altura e com sua abertura de saída localizada sobre uma vasilha coletora, com o objetivo de facilitar a coleta dos alimentos processados.

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será ligado o Processador de Alimentos, se é 110 ou 220 Volts. Utilize a Etiqueta de Atenção colada no Cabo Elétrico para verificar em qual tensão a máquina deverá ser conectada.

O cabo de alimentação, possui plug com 3 pinos redondos onde um deles é o pino de aterramento - fio terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

Figura - 03



### 2.2 Pré-Operação

Primeiro verifique se o Processador de Alimentos está firme em sua posição. Antes de usá-lo, deve-se lavar os discos e as grades, com água quente e sabão, enxaguá-los e secá-los, antes de colocá-los na máquina.

### 2.3 Seleção de Discos e Grades

Como opcional, existem uma linha completa de discos e grades para a preparação de uma ampla variedades de verduras, legumes e frutas.

Na Tabela - 03, Tabela de Seleção de Cortes, estão listados os discos e as grades, bem como suas combinações com exemplos de aplicações.

**IMPORTANTE**

A Tabela de Seleção de Cortes, tem como objetivo, sugerir tipos de cortes para alguns produtos. O resultado dos cortes, dependem do estado, do tipo e da qualidade do produto a ser processado.

**Tabela - 03**

Tabela de Seleção de Cortes		
Produto	Tipos de Cortes	Discos
Beterraba	Fatias	E1, E3, E5 e E10
	Fatias Onduladas	W2, W4
	Cubos	E10 + GRADE CUBO
	Desfiadas	Z3, Z5 e Z8
	Desfiadas Quadradas	H2,5, H3, H7, EH3, EH7
Cenoura	Fatias	E1, E3, E5 e E10
	Fatias Onduladas	W2, W4
	Cubos	E10 + GRADE CUBO
	Desfiadas	Z3, Z5 e Z8
	Desfiadas Quadradas	H3, H7, EH3, EH7
	Raladas	V
Repolho	Tiras	E1, E3, E5 e E10
	Desfiados	Z3, Z5 e Z8
Cogumelo	Fatias	E1, E3, E5
	Cubos	E10 + GRADE CUBO
Cebola	Fatias	E1, E3, E5, e E10
	Cubos	E10 + GRADE CUBO
Pimentão	Fatias	E1, E3, E5, e E10
Rabanete	Fatias	E1, E3, e E5
	Fatias Onduladas	W2, W4
	Desfiados	Z3, Z5 e Z8
	Desfiados Quadrados	H3, H7, EH3, EH7
Folhas (*)	Tiras	EH3, EH7
Batata	Fatias - <i>Chip's</i>	E1, E3 e E5
	Palitos	E10 + GRADE PALITO
	Cubos	E10, GRADE CUBO
	Palha	Z3, Z5 e Z8
	Palha Quadrada - <i>Julienne</i>	H3, H7, EH3, EH7
	Fatias Onduladas	W2, W4
Banana	Fatias	E3 e E5
Laranja	Fatias	E5 e E10
Maçã	Fatias	E1, E3 e E5
Mamão	Cubos	E10 + GRADE CUBO
Côco	Desfiados	Z3, Z5 e Z8
	Ralados	V

(\*) Somente alguns tipos de folhas, consulte a fábrica.

**4.6 Operação de Manutenção**

**4.6.1 Perigos**

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. **DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.**

**4.6.2 Avisos**

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoa qualificada para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob Condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

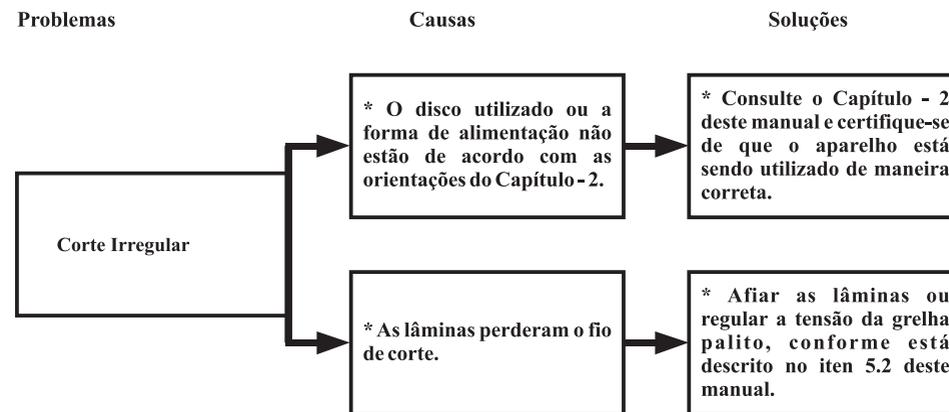
**5. Análise e Resolução de Problemas**

**5.1 Problemas, Causas e Soluções**

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

Caso haja algum problema com o seu Processador de Alimentos, verifique a Tabela - 04 a seguir, onde são descritos algumas possíveis soluções recomendadas. Além disso, a Empresa coloca a disposição toda sua Rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexa).

**Tabela - 04**



### 4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) e partes deslizantes e girantes da máquina, quanto a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente ou polia / engrenagem apresente desgaste. Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

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

### 4.4 Operação

#### 4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, 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 a máquina.

Nunca toque com as mãos ou de qualquer outra maneira, nas partes girantes da máquina.

JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessório(s) de segurança.

### 4.5 Após Terminar o Trabalho

#### 4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto **DESLIGUE-A FÍSICAMENTE DA TOMADA.**

Nunca limpe a máquina antes de sua **PARADA COMPLETA.**

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluidos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

#### IMPORTANTE

O prato expelidor deverá sempre ser utilizado, independente do disco ou grade que estiver sendo usado.

O prato expelidor tem por função auxiliar a saída dos produtos processados, expelindo-os para fora da máquina.

Figura - 04



Prato Expelidor

### 2.4 Seleção do Bocal de Alimentação

#### IMPORTANTE

Em nenhuma circunstância, utilize as mãos ou outro objeto, que não seja o soquete fixo a haste da máquina ou o soquete redondo N° 02 (Fig.01), para empurrar o alimento para dentro dos bocais de alimentação.

Utilize o bocal correto da tampa da carcaça, bem como os soquetes corretos, para introduzir o alimento na máquina.

A haste deverá ser comprimida por uma firme pressão, pois caso contrário o alimento será deslocado no interior do bocal, ocasionando cortes irregulares.

O Processador PAIE é uma máquina que trabalha em alta velocidade, portanto é necessário que a alimentação seja igualmente rápida.

Para produtos de menor tamanho, como cenouras, consegue-se um corte mais uniforme, utilizando o bocal de alimentação redondo " B " (Figura - 05), exeto quando for realizar cortes cubo, quando então a boca que deverar ser utilizada é a boca oblonga " A " (Figura - 05)

Quando for usar apenas um disco, ou combinado com alguma grade, para preparar uma determinada combinação de frutas ou vegetais, sempre comece com os produtos mais tenros e termine com os produtos mais duros.

Quando for usado o disco ralador V, é possível variar a granulometria do produto ralado, pressionando levemente, ter-se-á o produto final com uma granulometria mais fina e pressionando mais firmemente, ter-se-á um produto final com granulometria mais grossa.

Figura - 05



### 3. Operação

#### 3.1 Acionamento

##### IMPORTANTE

**Desligue a máquina sempre que desejar trocar os discos ou grades. Espere a completa parada do disco, antes de abrir a tampa da carcaça.**

Tenha certeza de que a tampa da carcaça esteja fechada e devidamente travada.

O acionamento da máquina é feito apertando o botão verde da chave liga/desliga, localizado na lateral direita do equipamento.

O Processador de Alimentos, Mod. PAIE, possui dois dispositivos de segurança:

Um serve para evitar que a máquina ligue com a tampa aberta, este dispositivo tem por finalidade garantir a segurança do usuário, portanto não deve ser usado para desligar o equipamento, levantando a tampa da carcaça. Quando a tampa é novamente fechada, a máquina liga automaticamente.

O outro dispositivo, é acionado quando a haste dos êmbolos é levantada, desta forma a máquina desliga, tornando a religar quando a haste é abaixada.

#### 3.2 Usando Somente Um Disco

##### IMPORTANTE

**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.**

### 4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

##### IMPORTANTE:

**Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.**

#### 4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

#### 4.2.2 Avisos

Certifique-se de que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

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

#### 4.2.3 Cuidados

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

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

Os reservatórios de óleo devem ser abastecidos até os níveis indicados. Verifique e adicione óleo se necessário.

### 4.3 Inspeções de Rotina

#### 4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

## 4.1.2 Advertências

A localização da chave liga/desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina de rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

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

Antes de acionar qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) verifique sempre se o comando está correto, ou em caso de dúvidas, consulte este Manual.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

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

## 4.1.3 Avisos

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

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes. Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que água, sujeira e pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

**NÃO ALTERE** as características originais da máquina.

**NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO.** Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

**LEIA ATENTA E CUIDADOSAMENTE A(S) ETIQUETA(S) DE SEGURANÇA E IDENTIFICAÇÃO CONTIDA(S) NA MÁQUINA, AS INSTRUÇÕES DE USO E A(S) TABELA(S) TÉCNICA(S), CONTIDAS NESTE MANUAL.**

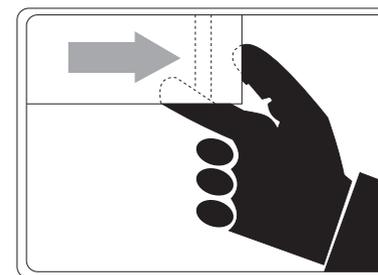
Todos os discos devem encaixar facilmente no eixo de tração, bastando para isso um pequeno movimento giratório do mesmo.

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:

3.2.1 Com a máquina desligada e o disco parado, acione o gatilho da chave abre/fecha da tampa da carcaça, situado no lado direito inferior da mesma, conforme indicado na etiqueta abre/fecha - Figura 06, colada na mesma tampa, abrindo-a em seguida. Com a tampa da carcaça aberta, tome cuidado com a haste, a qual está fixo o soquete, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

Figura - 06



3.2.2 Coloque o prato expelidor, tomando o cuidado de seu perfeito encaixe nas facetas existentes no eixo.

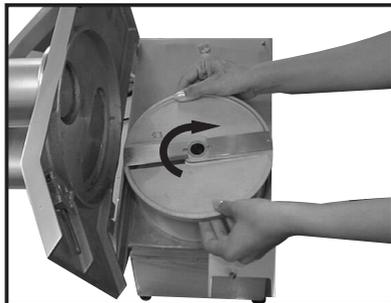
3.2.3 Cuidando com as lâminas do disco selecionado, encaixe o disco no eixo, girando levemente no sentido anti-horário, para obter seu perfeito travamento.

3.2.4 Feche a tampa da carcaça, certificando-se de que a mesma ficou perfeitamente travada.

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

A colocação e remoção do disco deve ser feita conforme a Figura - 07.

Figura - 07



**Disco Fatiador E5**



**Prato Expelidor**

### 3.3 Usando Um Disco Com Uma Grade

#### IMPORTANTE

**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 " E10 e EH7 ".

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

3.3.1 Com a máquina desligada e o disco parado, acione o gatilho da chave abre/fecha da tampa da carcaça, situado no lado direito inferior da mesma, conforme indicado na etiqueta abre/fecha - Figura 06, colada na mesma tampa, abrindo-a em seguida.

Com a tampa da carcaça aberta, tome cuidado com a haste, a qual está fixo o soquete, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

#### IMPORTANTE

**Os Discos Fatiadores Dentados EH3 e EH7 são indicados para o corte de produtos com pele e folhas, Ex.: tomates e alface.**

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 arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas 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.

## 4. Noções de Segurança - Genéricas

#### IMPORTANTE:

**Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique  
Ao seu produto, favor desconsiderar.**

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

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor, razão porque, o usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados. LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

### 4.1 Práticas Básicas de Operação

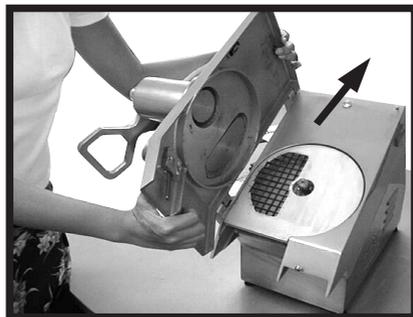
#### 4.1.1 Perigos

Algumas partes do acionamento elétrico, apresentam pontos ou terminais com presença de voltagens elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a morte do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até mesmo a morte do usuário.

3.4.4 Remova a tampa da carcaça, para tanto deslize-a para trás, até desalojá-la totalmente dos encaixes da carcaça.

Figura - 12



3.4.5 Lave todas as peças com água quente e sabão, enxágüe e seque-as.

3.4.6 Nunca use objetos duros, tais como: facas, garfos e outros, para limpar pedaços de alimentos presos às grelhas. Utilize uma batata ou cenoura para fazer a referida remoção e limpeza.

### 3.4.7 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 adequada.

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 evitado através da limpeza constante e adequada.

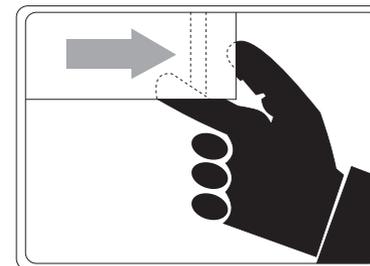
Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, **somente com água corrente**, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, **evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.**

**O enxágüe e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.**

#### IMPORTANTE

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:

Figura - 06



3.3.2 Coloque o prato expelidor, tomando o cuidado de seu perfeito encaixe nas facetas existentes no eixo.

3.3.3 Após selecionar a grade a ser usada, posicione a grade de tal forma que a grade, propriamente dita, fique localizada no lado esquerdo da máquina. Em seguida encaixe-a na cavidade existente na carcaça da máquina.

3.3.4 Cuidando com as lâminas do disco selecionado, encaixe o disco no eixo, girando levemente no sentido anti-horário, para obter seu perfeito travamento.

3.3.5 Feche a tampa da carcaça, certificando-se de que a mesma ficou perfeitamente travada.

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

A colocação e remoção do disco deve ser feita conforme as Figura - 08 e 09.

Figura - 08



Disco Fatiador E10

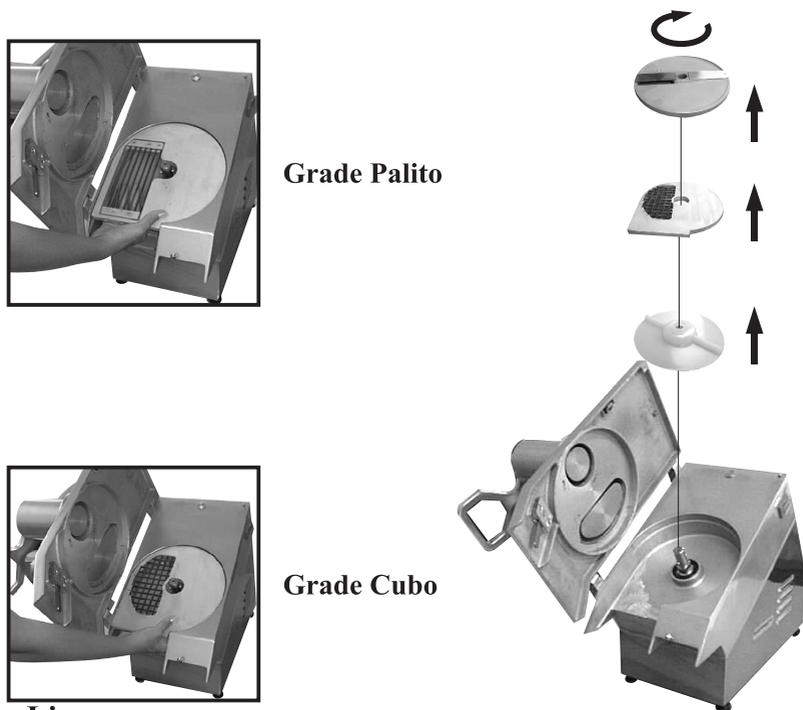


Grade Palito



Prato Expelidor

Figura - 09



Grade Palito

Grade Cubo

### 3.4 Limpeza

#### IMPORTANTE

**Nunca faça limpeza com a máquina ligada a rede elétrica, para tanto desligue-a da tomada. Antes de abrir a tampa da carcaça, certifique-se da completa parada do disco.**

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica. Todas as partes móveis devem ser removidas e limpas. A seguir descreveremos o procedimento a ser seguido para a remoção das partes

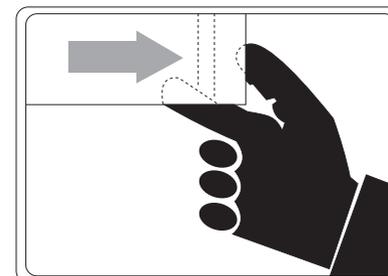
móveis:

3.4.1 Com a máquina desligada e o disco parado, acione o gatilho da chave abre/fecha da tampa da carcaça, situado no lado direito inferior da mesma, conforme indicado na etiqueta abre/fecha - Figura 06, colada na mesma tampa, abrindo-a em seguida.

<b>ATENÇÃO/ATENCIÓN/ATTENTION</b>		
- Antes de efectuar limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia eléctrica.		
- Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.		
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.		

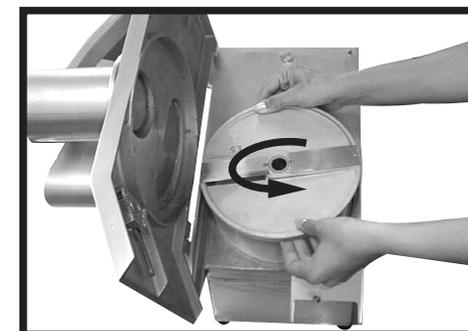
Com a tampa da carcaça aberta, tome cuidado com a haste, a qual esta fixo o soquete, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

Figura - 06



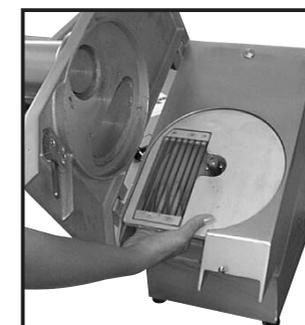
3.4.2 Cuidando com as lâminas de corte, segure o disco girando-o no sentido anti-horário e forçando-o para cima, desta forma remove-se o mesmo.

Figura - 10



3.4.3 Segure na parte esquerda inferior da grade e puxe-a para cima, sempre cuidando com as lâminas cortantes.

Figura - 11



Grade Palito