



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ: 82.983.032/0001-19
Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1 - Bairro: Bateas - CEP: 88355-202
Brusque - Santa Catarina - Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

23046.4 - ESPANHOL

Data de Correção: 26/01/2015

ADEMÁS, FABRICAMOS UNA LÍNEA COMPLETA DE EQUIPOS, CONSULTE SU REVENDEDOR
POR RAZÓN DE LA CONSTANTE EVOLUCIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, LAS INFORMACIONES CONTENIDAS EN ESTE
MANUAL PODRÍAN SER MODIFICADAS SIN PREVIO AVISO

WWW.SIEMSEN.COM.BR

MANUAL DE INSTRUCCIONES



PROCESADOR DE ALIMENTOS Y CUTTER 4 LITROS INOXIDABLE
CON 6 DISCOS DIAMETRO 203 mm Y CUCHILLA

MODELO
PC-7L

INDICE

1 INTRODUCCIÓN	3
1.1 Principales Precauciones.....	3
1.2 Principales Componentes.....	5
1.3 Características Técnicas	6
1.4 Discos Disponibles	6
2 INSTALACION Y PRE OPERACIÓN	7
2.1 Instalación	7
2.2 Pre Operación	7
2.3 Montaje del Cutter.....	8
2.4 Montaje del Procesador	12
3 – OPERACIÓN	13
3.1 Accionamiento.....	13
3.2 Operación del Procesador.....	13
3.3 Operación del Cutter	15
3.4 Limpieza	17
3.5 Como afilar las Cuchillas.....	18
4 NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD	19
4.1 Practicas Básicas de Operación	19
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	20
4.3 Inspección de Rutina	21
4.4 Operación	21
4.5 Después de Terminar el Trabajo	21
4.6 Mantenimiento.....	21
4.7Aviso	22
5. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	23
5.1 Problemas, Causas y Soluciones.....	24
6. DIAGRAMA ELÉTRICO	25

[illegible]

El procesador y cutter modelo PC -7L fue desarrollado para procesar alimentos eficientemente y con seguridad. Aun que el operador sea bien entrenado existe la posibilidad de serios accidentes. Es la responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada correctamente con seguridad siguiendo las instrucciones de este manual y los requisitos de las leyes locales.

El Procesador y Cutter PC -7L puede ser una maquina potencialmente peligrosa cuando usada incorrectamente. Limpieza , mantenimiento o servicios deben ser hechos solamente por personas capacitadas Por lo tanto lean todas las siguientes instrucciones con atención para evitar accidentes.

ANTES de la limpieza y mantenimiento la maquina debe ser desconectada de la red eléctrica.

ANTES de prender la maquina verifique si el disco No. 16 (fig 01) , la Tapa del Procesador No 09 (fig 01) , ó la Cuchilla de la Cámara de Procesamiento del Cutter No.02 (fig 01) están firmes en sus posiciones.

NUNCA abra la Tapa de Cutter sin tener la completa certitud de que la maquina esté completamente parada.

NUNCA ponga las manos dentro de las entradas de alimentación ni tampoco dentro de la salida del producto procesado. Mantenga las manos lejos de las partes en movimiento.

NUNCA conecte la maquina a la red eléctrica con las manos o con ropa mojada.

NO USE ropas largas o anchas durante la operación,

NUNCA tire directamente al motor , a la llave eléctrica ó en cualquier otro componente eléctrico agua ó otro liquido.

SIEMPRE instale el equipo en una área de trabajo con luz y espacio adecuados , lejos de niños y visitantes.

NUNCA retire los avisos de atención de la maquina y siempre tenga el manual de instrucciones al alcance del operador.

NUNCA deje la maquina funcionando sola.

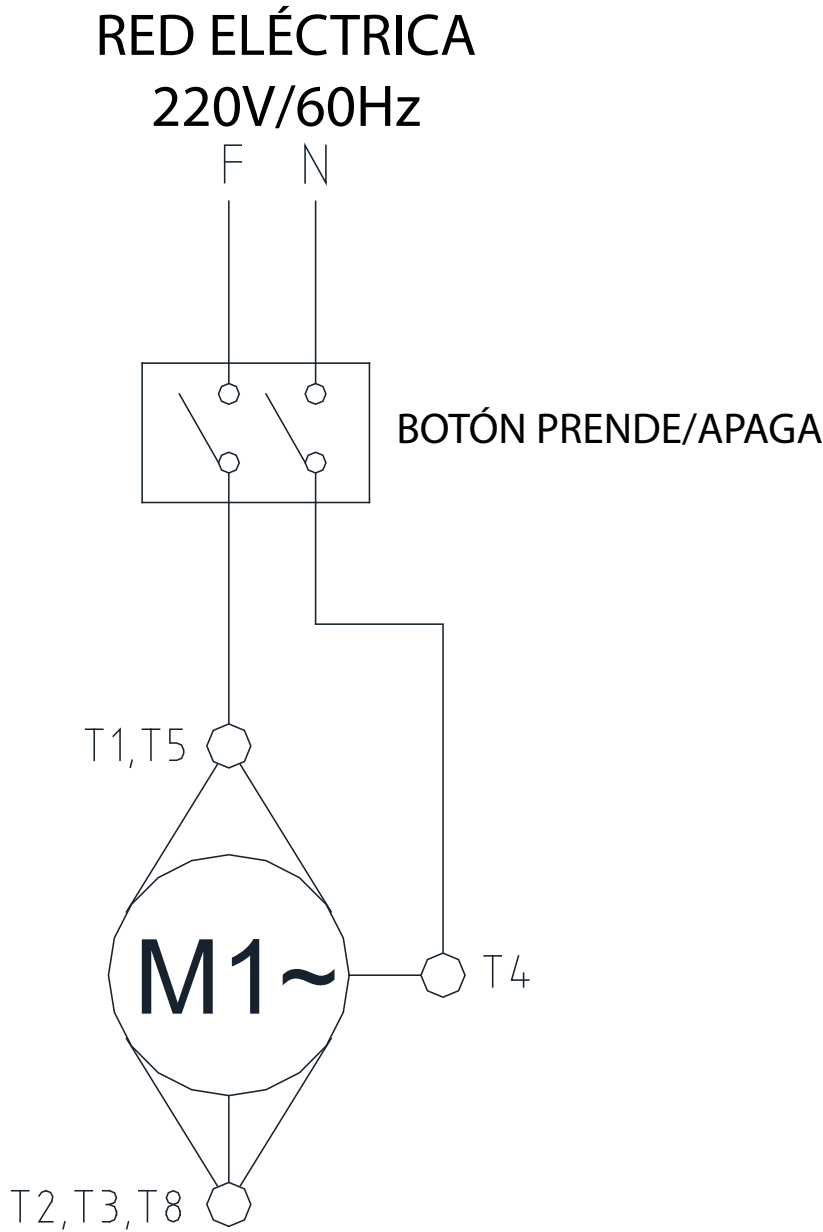
SIEMPRE atierre adecuadamente la maquina de acuerdo con reglas locales.

PARE la maquina inmediatamente al escuchar ruidos anormales ó al sentir que accidentes puedan ocurrir.

Contacte el distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación y/ó la operación de la maquina.



6. DIAGRAMA ELÉTRICO



Código do Diagrama Elétrico: 48826.7
Versão do Diagrama Elétrico: Versão 01

TABLA 04

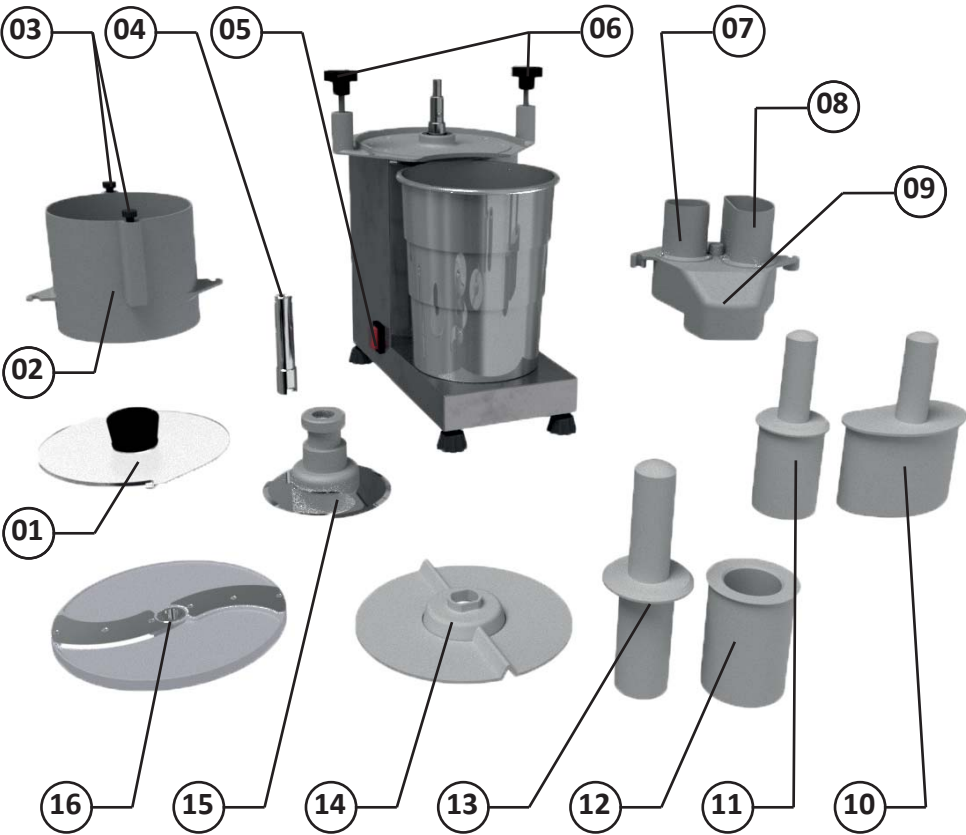
5.1 Problemas, Causas y Soluciones

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Corte Irregular	Cuchilla sin filo	Afile la cuchilla de acuerdo con ítem 3.5
El disco para durante la operación	Falta energía eléctrica Problema con el circuito eléctrico interno ó externo	Verifique si la flecha está en su toma Llame al Servicio Técnico
Olor a quemado ó humo	Falta energía eléctrica Problema en el circuito eléctrico interno ó externo	Verifique si la flecha está en su toma Llame al Servicio Técnico
La maquina prende pero el disco se demora a girar	Capacitor de arranque damnificado	Llame al Servicio Técnico
Ruidos anormales	Disco en mala posición Rodamiento damnificado Tapa mal colocada	Retire la tapa y coloque en la posición correcta Llame al Servicio Técnico Apriete las manijas No. 06 (Fig 11)
Vaciamiento por la tapa	Las manijas No. 06 (Fig. 11) están flojas Acumulo de suciedad entre la base de la cámara de procesamiento del Cutter No. 02 (Fig. 01) ó la tapa del Procesador No. 09 (Fig. 01)	Apriete las manijas Haga la limpieza de acuerdo con ítem 3.4.

1.2 Principales Componentes

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 Siemens.

FIGURA 01



- 01 - Tapa del Cutter

02 - Cámara de procesamiento del Cutter

03 - Manijas de traba de la Tapa

04 - Eje de prolongación

05 - Botón Prende/Apaga

06 - Manija de traba

07 - Boca Redonda

08 - Boca Oblonga
- 09 - Tapa del Procesador

10 - Empujador Oblongo

11 - Empujador Grande Redondo

12 - Boca Movable

13 - Empujador Pequeño Redondo

14 - Disco Expulsor

15 - Cuchilla del Cutter

16 - Disco

1.3 Características Técnicas

TABLA 01

CARACTERISTICAS	UNIDAD	PROCESADOR	CUTTER
Producción Mediana	kg/h	250	250
Voltaje	V	220	220
Frecuencia	Hz	60	60
Potencia	cv	0,5	0,5
Consumo	kW/h	0,4	0,4
Altura	mm	620	570
Ancho	mm	320	320
Profundidad	mm	450	450
Peso Neto	kg	24,5	24,5
Peso Bruto	kg	27	27

1.4 Discos Disponibles

El Procesador Cutter es un equipo de bancada capaz de realizar diversos tipos de cortes como rebanadar, deshilachador, rallar. Puede procesar una grande variedad de vegetales conservando sus propiedades nutritivas , color y jugo, y evita desperdicios

En la Tabla 02 se encuentra la lista de discos disponibles.

TABLA 02

DISCOS QUE ACOMPAÑAN EL EQUIPO	
NOMBRE	MODELO
Disco Rebanador	E3
Disco Rebanador Ondulado	W2
Disco Deshilachador 3 mm	Z3
Disco Deshilachador 5 mm	Z5
Disco Deshilachador 8 mm	Z8
Disco Rallador	V

DISCOS OPCIONALES (vendidos separadamente)	
NOMBRE	MODELO
Disco Rebanador 1 mm	E1
Disco Rebanador 5 mm	E5
Disco Rebanador 10 mm	E10
Disco Rebanador Dentado 3 mm	EH3

5. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La maquina fue diseñada para que necesite 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 maquina, verifique la Tabla – 04 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

IMPORTANTE
Siempre retire la flecha de su enchufe en casos de emergencia

4.7 Aviso

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo .

La persona encargada por el mantenimiento debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD .

Disco Rebanador Dentado 7 mm	EH7
Disco Rebanador Ondulado 3 mm	W3
Disco Rebanador Ondulado 4mm	W4
Disco Deshilachador Cuadrado (Juliene) 2,5 mm	H2,5
Disco Deshilachador Cuadrado (Juliene) 3 mm	H3
Disco Deshilachador Cuadrado (Juliene) 7 mm	H7

2 INSTALACION Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

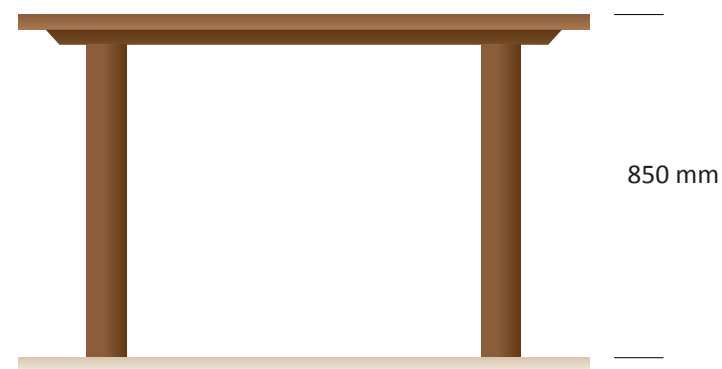
El equipo debe ser instalado sobre una superficie nivelada y ante deslizante.

Solamente personas calificadas y/ó con experiencia deben hacer la instalación. La altura de la superficie de soporte debe ser 850 mm

Verifique el voltaje de la maquina , debe ser igual al de la red eléctrica.

Es obligatorio el aterramiento de la maquina

Contacte su distribuidor se hubiera alguna pregunta o problema con la maquina.



2.2 Pre Operación

Verifique si la maquina está firme en su posición, No se debe permitir movimientos sobre la superficie de soporte,

Lave todas las partes que entren en contacto con los alimentos con agua caliente y jabón neutro, y séquelas.

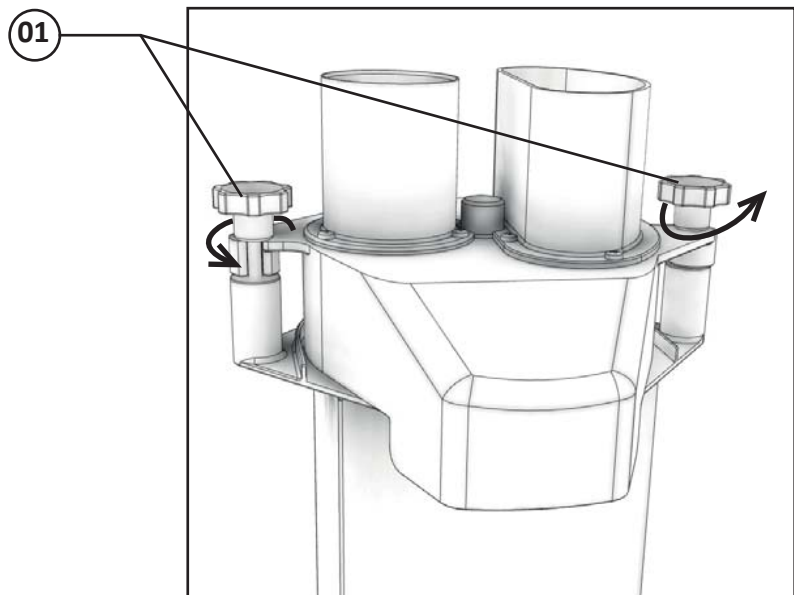
Su equipo está ahora listo para el uso.

2.3 Montaje del Cutter

Para usar la maquina como Cutter siga los pasos siguientes:

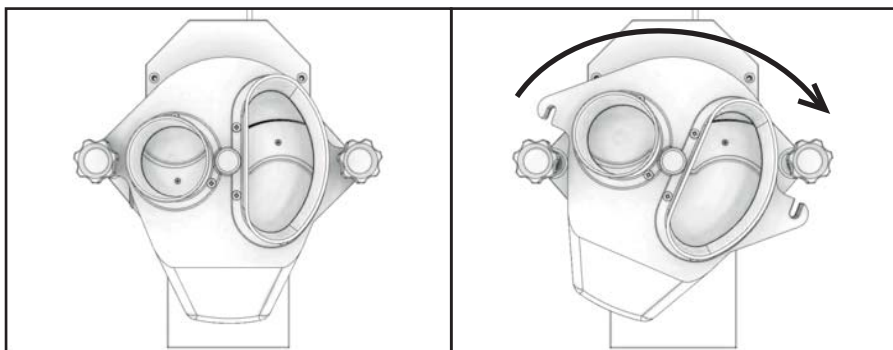
2.3.1 Retire la Tapa del Procesador aflojando las manijas de Traba de la Tapa No.01 (Fig.02)

FIGURA 02



2.3.2 Gire la Tapa en el sentido horario de acuerdo con la Fig 03 y levántela para retirarla de acuerdo con la Fig 04.

FIGURA 03



4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas , NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes .

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o girantes de la maquina , con relación a ruidos anormales .

Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas , sustituya el conjunto , caso alguna correa, cadena o engranaje , tenga desgaste .

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo , que pueda tocar cualquier parte de la maquina , pues el mismo podría causar serios accidentes . Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo. Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.

Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera , partes girantes de la maquina.

JAMÁS opere la maquina , sin algún de sus accesorios de seguridad.

4.5 Después de Terminar el Trabajo

4.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la maquina . Para tanto, despréndala físicamente de la toma .

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares , antes de prenderla otra vez.

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas , NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes .

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa . DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA , DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO .

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende / apaga. Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes . Evite choques mecánicos , ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento . Evite que agua , suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina .

NO ALTERE las características originales de la maquina .

NO SUCIE , RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN.

Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al Asistente Técnico mas cercano .

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MAQUINA , ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL .

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE :

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la maquina . Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones . En caso de duda , consulte su superior o el Vendedor .

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado , pueden provocar choques eléctricos . Antes de usarlos verifique sus condiciones .

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas . Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro .

El accionamiento de un comando manual (botón, llave eléctrica, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después que se tenga la certitud de que es el comando correcto .

4.2.3 Cuidados

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

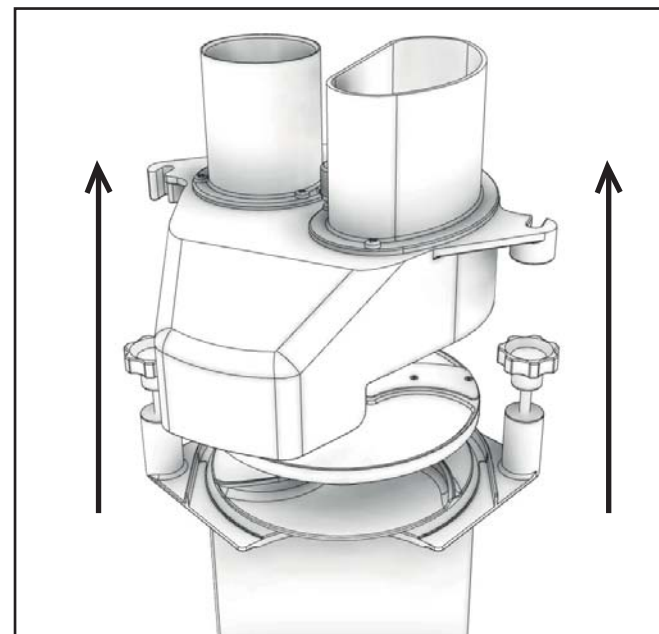
Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina , deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos . Reponga aceite cuando necesario .

IMPORTANTE

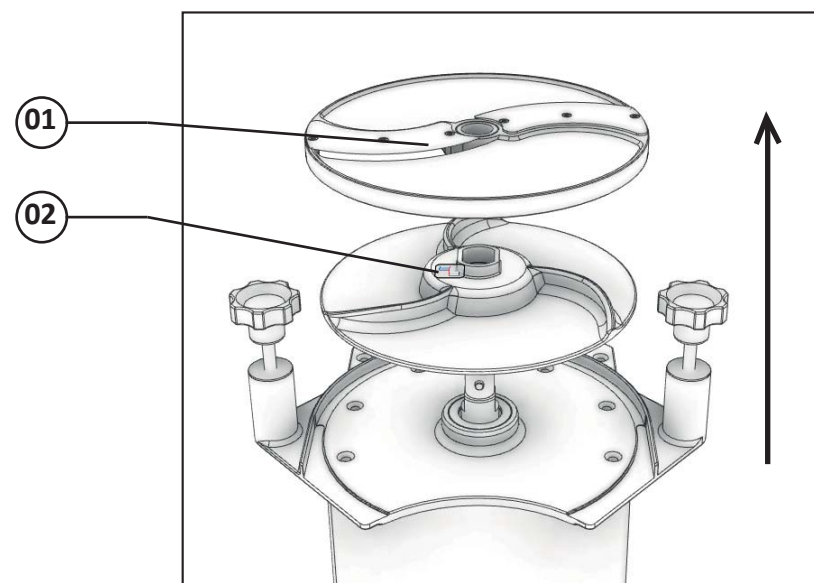
Para su seguridad lea todos los adhesivos en la maquina .

FIGURA 04



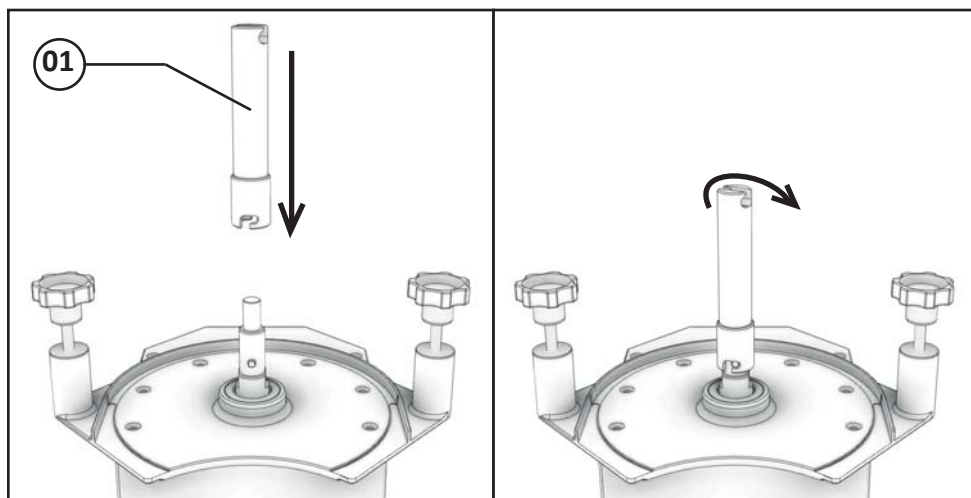
2.3.3 Retire la Cuchilla No 01 (Fig 05) y el Disco Expulsor No 02 (Fig 05).

FIGURA 05



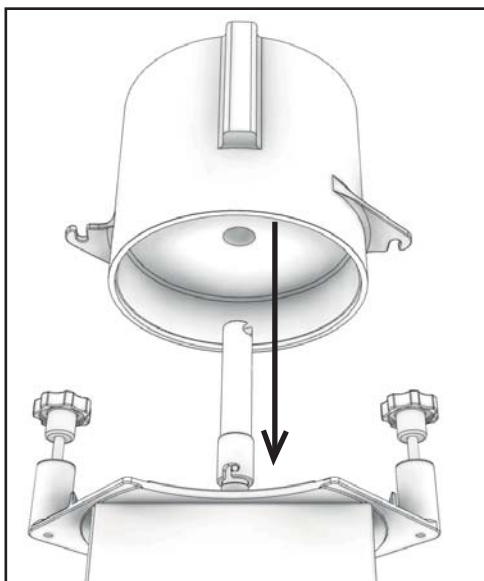
2.3.4 Ponga el Prolongador del eje No 01 (Fig 06) verticalmente sobre ele eje del motor con su diámetro mayor vuelto para abajo. Gire hasta que la hendidura del prolongador se encaje en el perno del eje del motor.

FIGURA 06



2.3.5 Ponga la Cámara de procesamiento del Cutter de acuerdo con la figura 07 y gírela en el sentido ante horario de acuerdo con la figura 08 . Después apriete las manijas de la Traba

FIGURA 07



4 NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable , ignorela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL

IMPORTANTE

Cualquier cambio en el sistema de seguridad y en las protecciones de seguridad, creará serios riesgos a la integridad física del operador durante la operación.

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

Agua o aceite podrán hacer resbaloso y peligroso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.

Antes de accionar cualquier comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas , etc.) verifique siempre si el comando es el correcto , o en caso de dudas , consulte este Manual . Nunca toque ni accione un comando manual (botones , llaves eléctricas , palancas etc.) por acaso .

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas , señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación . La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida .

pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de huellas o corrosiones.

IMPORTANTE

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de iodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

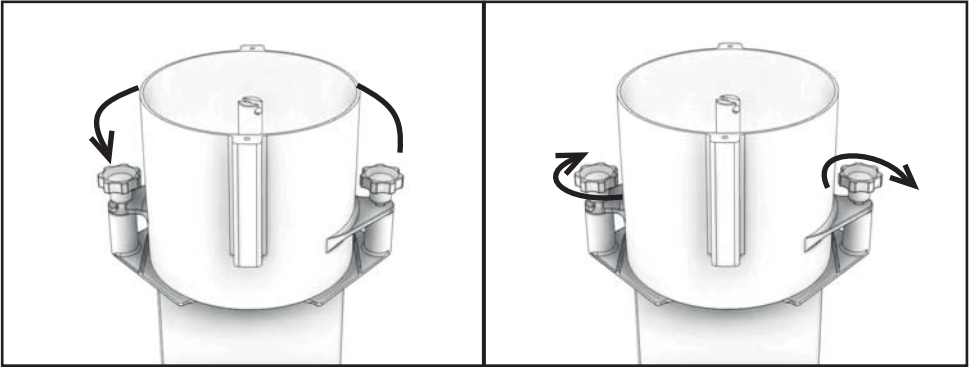
Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:

Polvos, grasas, engrases, aceites, soluciones ácidas como el vinagre, jugos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

3.5 Como afilar las Cuchillas

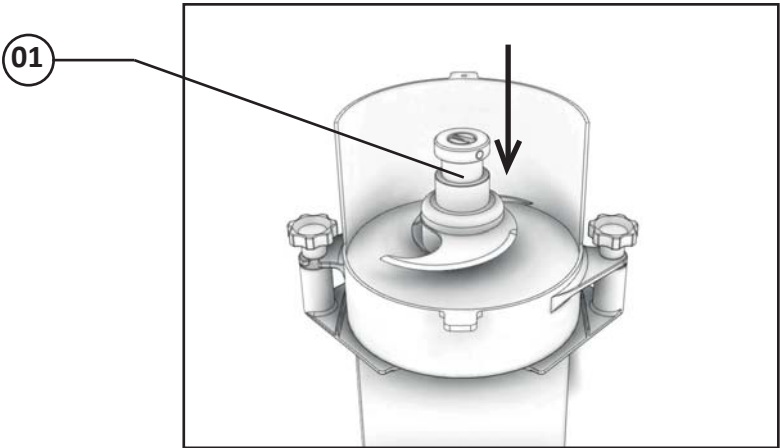
Las Cuchillas de los discos son removibles, por lo tanto pueden ser afiladas con facilidad, sin embargo, se debe tener una atención especial en mantener el ángulo original de corte. Las cuchillas deben ser afiladas con una lija fina ó con una piedra de afilar. Use una llave philips para retirar las cuchillas.

FIGURA 08



2.3.6 encaja la cuchilla del Cutter No 01 (Fig 09) en el Prolongador del Eje.

FIGURA 09

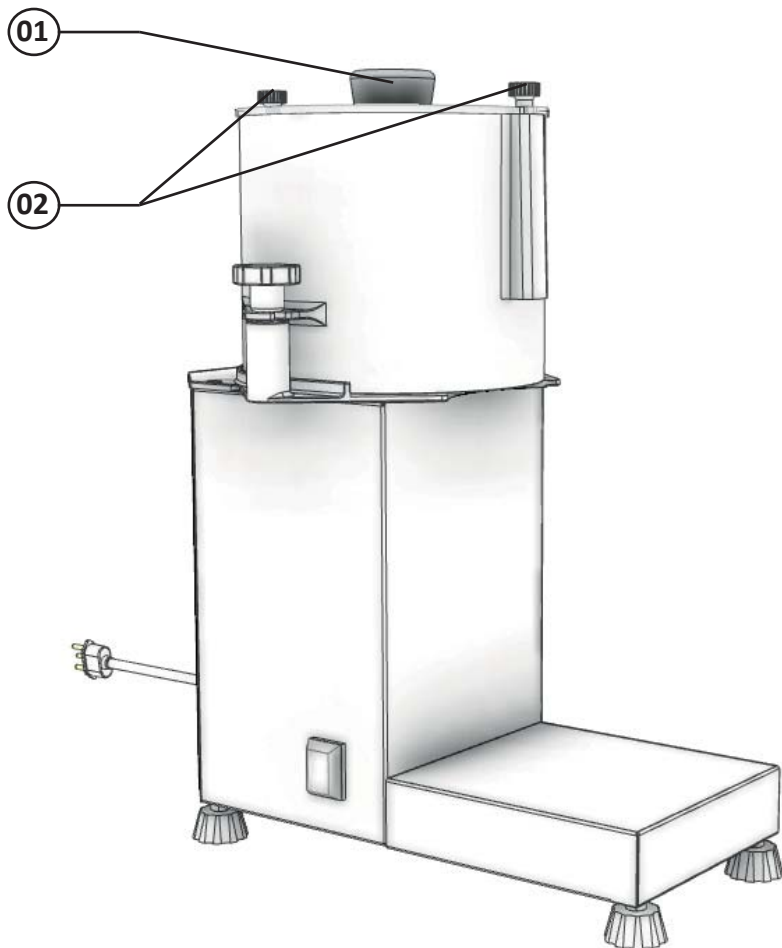


IMPORTANTE

Ponga la Cámara del Cutter en la posición correcta , coloque la Cuchilla dentro del vaso y verifique si están bien encajados , evitándose así daños al equipo.

2.3.7 El Cutter ahora está listo para procesar alimento. Antes de prender la maquina ponga la Tapa No.01 (Fig.10) y apriete las Manijas de Traba de la Tapa No.02 (Fig 10).

FIGURA 10



2.4 Montaje del Procesador

IMPORTANTE

Antes de colocar la Cámara de los Discos sobre la maquina verifique si el disco está bien colocado en su posición, evitando así daños a la maquina .

Para usar la maquina como procesador, siga de manera inversa los pasos descritos para la Montaje del Cutter.

3.4 Limpieza

IMPORTANTE

Antes de la limpieza de la maquina desconéctela de la red eléctrica. Siempre esté seguro que el disco ó la cuchilla están completamente parados antes de retirar la Tapa.

Todas las partes removibles deben ser lavadas con agua caliente y jabón neutro. Siga los pasos abajo para retirar las partes removibles de la maquina.

Apague la maquina y en seguida desconéctela de la red eléctrica.

Retire los Empujadores No 10 y No 11 (Fig 01) , y también el Vaso.

Afloje las Manijas No 06 (Fig 01)

Para retirar la Cámara de los Discos y la Cámara del Cutter haga como indicado en el No 2.3 ó 2.4.

Cuidado con las cuchillas de los Discos , agarre el Disco y gírelo en el sentido ante horario para entonces retirarlo tirándolo para arriba.

Para retirar la cuchilla del Cutter basta tirarla para arriba.

Lave las partes removibles con agua y jabón neutro y con un paño húmedo limpie el gabinete y el Soporte de los Discos. En seguida séquelos.

IMPORTANTE

Atención al lavar las partes cortantes de los discos. No bata los discos con objetos rígidos, evitando así posibles daños.

3.4.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “corrosión”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea 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 sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado,

Mantenga el Cutter prendido durante el periodo de tiempo indicado;

Se fuera necesario añadir ingredientes en el Vaso durante la operación, retire la tapa de goma negra y adicione los ingredientes.

Al terminar la operación retire el Vaso con la cuchilla dentro para evitar vaciamientos.

TABLA 03

TABLA DE TIEMPOS APROXIMADOS PARA PREPARAR ALIMENTOS

ALIMENTO PREPARADO		TIEMPO (segundos)
VÁRIOS	Salsa de Tomate	4 a 8
	Mayonesa	14 a 20
	Puré de Papas	6 a 10
	Bacalao	3 a 6
	Crema de Mani	4 a 6
	Crema de Castañas	4 a 6
	Crema de Nueces	4 a 6
CARNES	Carne en General	5 a 10
	Hamburguesa	3 a 6
	Paté de Carne	6 a 10
	Albóndiga	5
PATÉ	Paté de Hígado	4 a 8
	Paté de Salmón	3 a 6
	Paté de Langosta	3 a 6
	Paté de Anchovas	3 a 6
CONDIMENTOS PARA SOPA	Cebolla	2 a 4
	Ajo	2 a 4
	Perejil	2 a 4
FRUTAS	Ensalada de Frutas	2 a 4
	Jalea de Manzanas	3 a 6
	Jalea de Pera	3 a 6
	Jalea de Melocotón	3 a 6

3 – OPERACIÓN

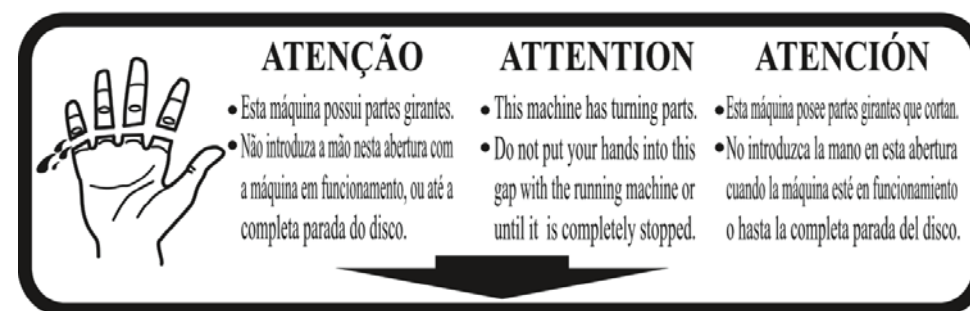
3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Apague la maquina siempre que sea deseado cambiar algún equipo. Quédese seguro de que la maquina esté completamente parada antes de retirar cualquier equipo.

OBSERVACIÓN

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



Esté seguro que la Cámara de los Discos ó la Cámara del Cutter están correctamente trabadas. El accionamiento de la maquina se hace apretando el Botón Prende/Apaga.

3.2 Operación del Procesador

3.2.1 Colocación de los discos

Con el procesador apagado y el disco parado, retire los Empujadores No. 10.11.y 13 (Fig 01) y retire la Tapa del Procesador No 09 (Fig 01) . Para retirar la Tapa es necesario aflojar las manijas No 06 (Fig 01) y girar la Tapa del Procesador No 09 (Fig 01) en el sentido ante horario por aproximadamente un cuarto de vuelta.

Tenga cuidado con el Disco. Tome el Disco deseado y lo encaje en el Eje Central girándolo en el sentido ante horario para trabarlo perfectamente.

Encaje la Tapa del Procesador NO 09 (Fig 01) asegurándose que quede perfectamente trabada, para eso apriete las Manijas de Traba No. 06 (Fig.01).

3.2.2 Procedimiento para la Alimentación

IMPORTANTE

NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en su operación, principalmente no use las manos. Use siempre los Empujadores para alimentar la maquina.

Use los empujadores de acuerdo con la figura abajo.

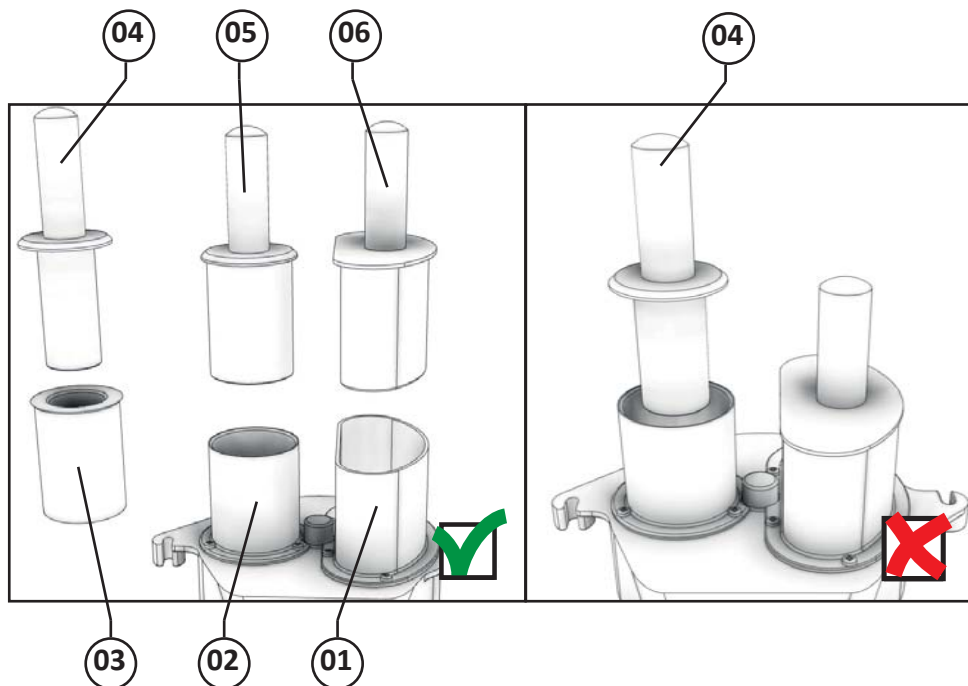
En la Boca oblonga No 01 (fig.11) se debe usar el empujador Oblongo No, 06 (fig 11).

EN la Boca Redonda No 02 (F9g 11) se puede usar el Empujador Grande No 05 (fig 11) ó el Empujador Pequeño No 04 (Fig 11) este ultimo usando siempre la Boca Movable No 03 (Fig 11).

IMPORTANTE

Nunca use el Empujador Pequeño sin la Boca Movable como ilustrado en la Figura 11, pues daños irreparables irán ocurrir.

FIGURA 11



Debido a la alta velocidad de corte para garantizar una uniformidad en el corte siempre auxilie la alimentación con un empujador

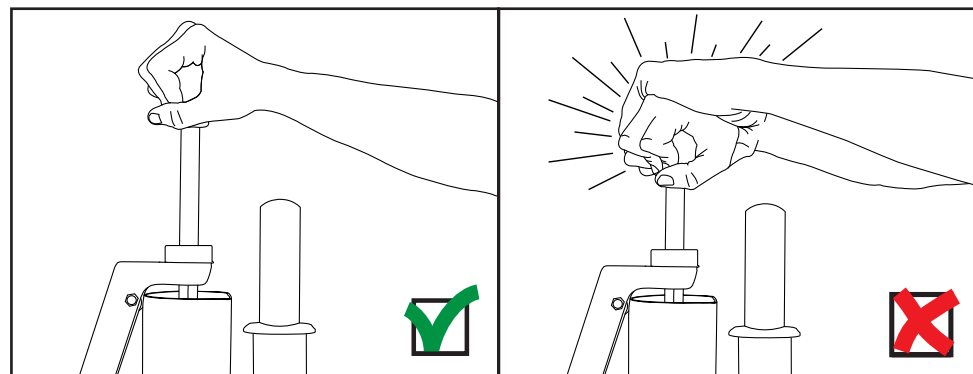
Para alimentar la maquina retire el Empujador coloque el producto a ser procesado dentro la Boca de Alimentación y siempre usando el Empujador , empuje el producto para abajo.

Para procesar alimentos pequeños como zanahorias, pepinos y similares use siempre la Boca Movable con el Empujador Pequeño No 04 (Fig 11)

IMPORTANTE

Para obtener una mejor calidad de los productos procesados y evitar daños a los discos y al equipo, mantenga el Empujador presionado livianamente sobre el producto en procesamiento (fig 12) . Para obtener un resultado mejor resfrie los alimentos antes de procesarlos.

FIGURA 12



3.3 Operación del Cutter

Coloque el Prolongador del Eje en el eje del motor

Coloque el Vaso sobre el Gabinete del motor.

Gire el Vaso en el sentido ante horario hasta que se quede bien fijado, apriete las manijas No.06 (Fig 01).

Instale la Cuchilla en el Prolongador del Eje

Coloque dentro del Vaso los ingredientes de tamaño mediano como batatas, tomates y similares . Se recomienda colocar todos los ingredientes al mismo tiempo dentro del Vaso.

Coloque la Tapa sobre el Vaso y apriete las manijas de la Tapa No. 3 (Fig 01) de manera que la Tapa se quede bien prendida.

Verifique la Tabla 03 para conocer el tiempo aproximado para preparar cada producto.