LYNCH CORPORATION

Manual de Instrucciones

PROCESADOR DE ALIMENTOS

!ATENCIÓN!

PARTES MOVIBLES PELIGROSAS

Desconecte de la Red Electrica antes de la Limpieza o Manutención

Modelo **PAIE**

27358.9 - Janeiro/2006

INDICE

01-PRINCIPALES PRECAUCIONES	01
02-PRINCIPALES COMPONENTES	01
03-CARACTERISTICAS TECNICAS	02
04-DISCOS Y REJAS	02
05-INSTALACIÓN	03
06-PRE-OPERACIÓN	03
07-OPERACIÓN	03
08-LIMPIEZA	05
09-AVISOS GENERALES	06
10-DIAGRAMA ELECTRICO	06

AVISO A LOS PROPIETARIOS Y OPERADORES

La Procesadora de Alimentos es desarollada para procesar alimentos eficientemente y con seguridad. Aúnque el usuario sea bien entrenado y supervisionado existe la posibilidad de un serio accidente. Es responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada correctamente y seguramente, siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales.

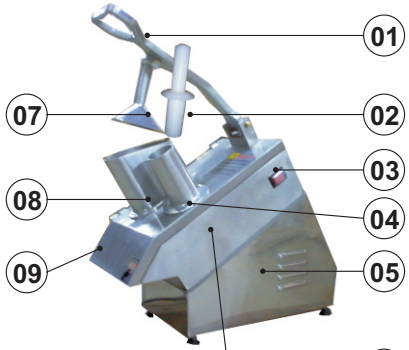
1.PRINCIPALES PRECAUCIONES

La Procesadora de Alimentos puede ser una maquina potencialmente peligrosa cuando usada incorrectamente. Limpieza, manutención o servicio deben ser hechos solamente por operadores experientes. Por lo tanto, lea todas las siguientes instrucciones con atención para evitar accidentes:
PARA USO COMERCIAL SOLAMENTE por operadores calificados.
ANTES de limpiar la maquina desconectela de la red electrica.
NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en la operación.
MANTENGA las manos lejos de las partes movibles, siempre use la palanca empujadora.
NUNCA ponga las manos dentro de los tubos de alimentación ni en la salida del producto procesado.
NUNCA levante la tapa antes de la parada completa del disco.
NUNCA conecte la maquina a la red electrica con las manos o ropas mojadas.
NUNCA chorree agua o otro liquido directamente al motor, llave electrica o en cualquier otro componente electrico.
SIEMPRE instale el equipo en una area de trabajo con luz y espacio adecuados y lejos de niños y visitantes.
NUNCA opere la maquina sin las calcomanias de Atención y sin el Manual de Instrucciones al alcanze del usuario.
NUNCA deje la maquina trabajando sola.
SIEMPRE atierre la maquina adecuadamente.
PARE la maquina inmediatamente si Usted escuchar ruidos anormales o sentir que accidentes pueden ocurrir.
CONTACTE a su Distribuidor si hubiera cualquier problema con la instalación y/o operación de esta maquina.

2.PRINCIPALES COMPONENTES

La tapa es provida con una llave de seguridad, o sea, cuando abierta, el motor para de funcionar, y vuelve a funcionar cuando la tapa es nuevamente cerrada.
Lo mismo ocurre con la palanca empujadora, cuando levantada el motor para de funcionar, y vuelve a funcionar cuando la palanca es bajada.
Algunas partes de la maquina son hechas en aluminium polido y otras en acero inoxidable.

Foto-01



01

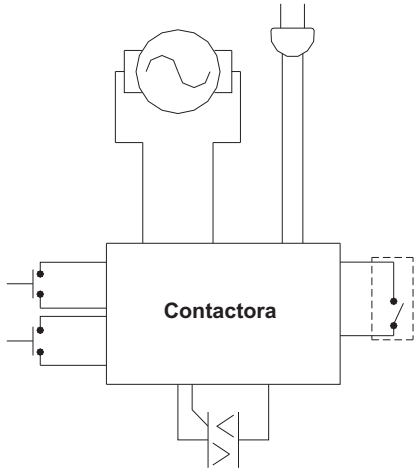
01 Palanca Empujadora
02 Empujador
03 Llave Liga/Desliga
04 Entrada Tubular
05 Gabinete
06 Caja de los Discos
07 Empujador
08 Entrada Semi-circular
09 Tapa

Foto-06

9.AVISOS GENERALES

SIEMPRE desligue la maquina antes de la limpieza o manutención.
PROVIDENCIE espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar accidentes.
SIEMPRE mantenga el suelo seco. Suelos mojados pueden causar deslizamientos.
SIEMPRE desligue la maquina cuando hubiera caida de energia.
NUNCA deje suciedad o agua entrar en los componentes electricos y mecánicos de la maquina.
NO modifique las caracteristicas originales de la maquina.
NO remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.

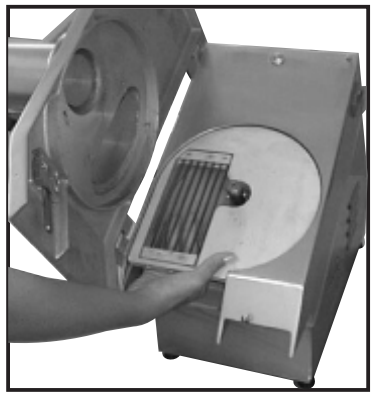
10.DIAGRAMA ELECTRICO MODELO PAIE



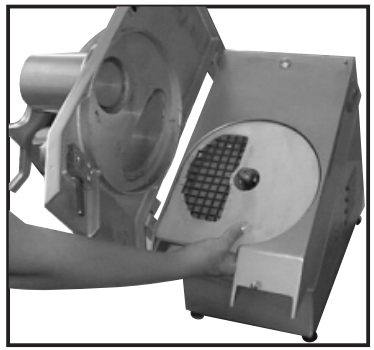
06

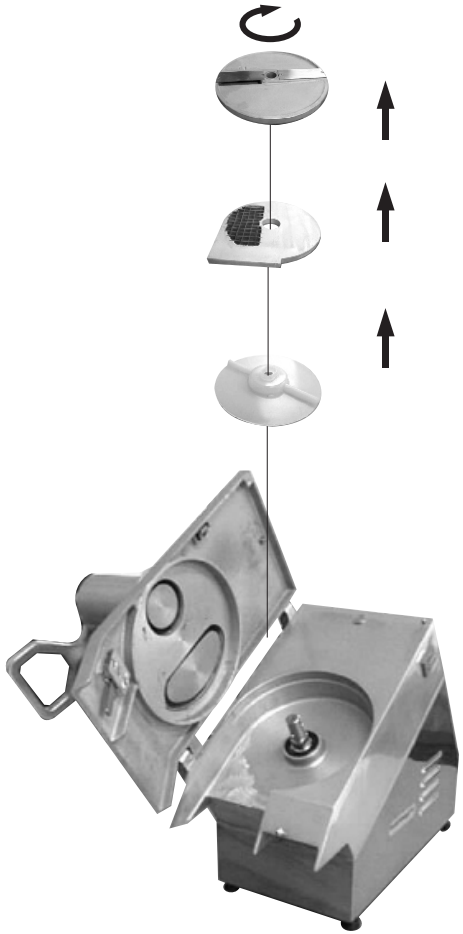
Foto-05

Reja French Fry



Reja Cubo





8.LIMPIEZA

Limpie la maquina antes de la primera operación y después de cada operación.

IMPORTANTE: Siempre desconecte la maquina de la red electrica antes de empezar la limpieza.

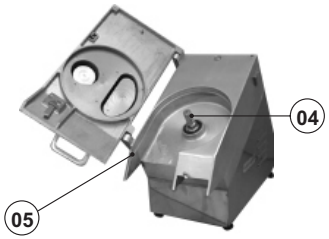
Abra la tapa. Remova la tapa empujandola para arriba hasta que la misma salga completamente de la bisagra, como muestra la Foto 06.

Lave todas las partes removibles de la maquina con agua caliente y jabón neutro. Pase un paño húmedo por el lado externo de la maquina y sequela usando un paño seco y limpio.

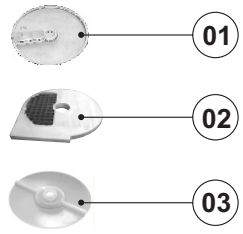
Nunca use objetos de metal como: cuchillas, tenedores, etc. para ayudar a limpiar las laminas. Usted puede usar una zanahoria o una papa para hacer eso.

IMPORTANTE: La maquina no es protejida contra jorros de agua. No la limpie con jorros de vapor, manguera de presión o metodos similares. No coloque la maquina en la pila o debajo del grifo, eso podrá resultar en cortocircuito o en serios perjuicios a la maquina.

Foto-02



01 Disco Cortador
02 Disco Reja 12 x 12mm
03 Disco Expelidor
04 Eje



3.CARACTERISTICAS TECNICAS

Tabla-01

Caracteristicas tecnicas	Unids	PAIE
CAPACIDAD DE CARGA	[kg/h]	hasta 400
VOLTAJE	[V]	110 o 220 (*)
FRECUENCIA	[Hz]	50 o 60 (*)
POTÉNCIA	[HP]	0,25
CONSUMO	[kW/h]	0,2
ALTURA	[mm]	440
LARGO	[mm]	250
PROFUNDIDAD	[mm]	590
PESO LIQUIDO	[kg]	24,5
PESO BRUTO	[kg]	25,5

*** La máquina es provida con frecuencia y voltage unicos, conforme solicitado en el pedido.**

4.DISCOS Y REJAS DISPONIBLES

Tabla-02

Descripción	Codigo
Disco deshilador Z3	09610.5
Disco deshilador Z5	09612.1
Disco deshilador Z8	09613.0
Disco deshilador Cuadrado H2,5 - *Julienne*	23017.0
Disco deshilador Cuadrado H3 - *Julienne*	09434.0
Disco deshilador Cuadrado H7 - *Julienne*	12529.6
Disco cortador E1	09604.0
Disco cortador E3	09605.9
Disco cortador E5	09606.7
Disco cortador E10	09607.5
Disco cortador dentado EH5	19563.4
Disco cortador dentado EH7	19564.2
Disco corte Scallop W2	12553.9
Disco corte Scallop W4	09616.4
Disco rallador V	09609.1
Reja cubo 8 x 8mm	13718.9
Reja cubo 12 x 12mm	10172.9
Reja cubo 16 x 16mm	13719.7
Reja *French Fry*	09615.6
Disco expelidor	09538.9

5.INSTALACIÓN

La Procesadora de Alimentos PAIE debe ser instalada en una superficie nivelada, non derrapante. Solamente personas calificadas y/o experientes deben hacer la instalación. La altura de la superficie del soporte debe ser de 850mm. En la frente de la salida del producto procesado debe haber un espacio para se colocar una bandeja para colectar el producto.

Verifique el voltaje. El voltaje del motor debe ser el mismo que lo de la red electrica. Atierre la maquina correctamente.
Contacte a su Distribuidor si Usted tiene alguna pregunta o problema en instalar la maquina.

6-PRE-OPERACIÓN

Averigue si la maquina esta firme en su posición, no es permitido movimiento en la superficie del soporte.

Lave todos los discos con agua caliente y jabón neutro, y sequelos.

IMPORTANTE: El disco expelidor, mostrado en la Foto 03 abajo, debe siempre ser colocado abajo de cualquier disco.

Foto-03

Disco Expelidor

7.OPERACIÓN

Utilización de las Entradas de Alimentación:

Para se obtener un buén resultado de la operación seleccione la entrada correcta para introducir el alimento en la maquina, por ejemplo: pequeños alimentos como zanahoria deben ser introducidos en la entrada tubular No.04 (Foto - 01) y alimentos más grandes, como papas, deben ser introducidos en la entrada semi-circular No.08 (Foto - 01).

Debese aplicar una cierta presión en el empujador, de lo contrario el alimento puede quedarse parado dentro de los tubos alimentadores causando cortes irregulares.

La Procesadora de Alimentos PAIE trabaja en alta velocidad, y de la misma manera ella debe ser alimentada.

Cuando preparar ensalada empieze siempre procesando el producto más blando y después los más duros.

Usted puede controlar el tamaño de los granos cuando usar el Disco Rallador V a través de la presión que se aplica en el empujador, si Usted coloca poca presión en el empujador un grano fino será obtenido, de lo contrario granos más grandes serán obtenidos.

Empezando la operación:

Antes de inserir los discos en la maquina averigue si la misma está desligada y desconectada de la red electrica.

Para abrir la Tapa tire la traba que se encuentra abajo de la tapa en la parte frontal al lado derecho.

Averigue si el Disco Expelidor está posicionado en el eje. El Disco Expelidor debe siempre ser el primer disco a ser posicionado en el eje, y debe estar bién encajado.

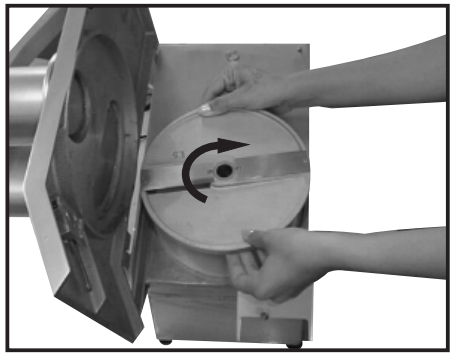
Después seleccione el disco deseado y lo coloque cuidadosamente en el eje girandolo en el sentido horario para fijarlo, como muestra la Foto 04 abajo.

Cierre la tapa No.09 (Foto 01) y averigue si la traba está trabando bien la tapa antes de ligar la maquina.

Para ligar la maquina use la Llave Liga/Desliga No.03 (Foto 01).

IMPORTANTE: Cuidado al manosear los Discos.

Foto-04



Disco Cortador E5

Disco Expelidor

Haciendo Cubos o Papas Fritas:

Para hacer cubos Usted necesita usar un Disco Cortador y una Reja Cubo. Para hacer papas fritas es también necesario usar un Disco Cortador junto con la Reja de *French Fries*.

IMPORTANTE: Para obtener cubos y papas fritas solamente utilize la Entrada Semi-circular.

Las rejas deben ser encajadas en su debido lugar, de modo que las laminas se queden en el lado izquierdo del eje. Después seleccione el Disco Cortador deseado y pongalo arriba de la Reja, como muestra la Foto-05 (pagina 05).

Para remover los discos siga los pasos arriba pero inversamente.