



Manual de Instruções



Fatiadeira de Pão FAT-120



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@siemens.com.br



E-mail: at@siemens.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.

32773.5 - Outubro/2010

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

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

Índice

1. Introdução	2
1.1 Segurança	2
1.2 Principais Componentes	2
1.3 Características Técnicas	3
2. Instalação e Pré-Operação	3
2.1 Instalação	3
2.2 Pré-Operação	3
2.3 Procedimento para Alimentação	4
3. Operação	5
3.1 Acionamento	5
3.2 Limpeza	5
4. Noções de Segurança - Genéricas	6
4.1 Práticas Básicas de Operação	7
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	8
4.3 Inspeção de Rotina	8
4.4 Operação	9
4.5 Após Terminar o Trabalho	9
4.6 Operação de Manutenção	9
4.7 Avisos	9
5. Análise e Resolução de Problemas	10
5.1 Problemas, Causas e Soluções	10

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

A Fatiadeira de pão, Mod. FAT-120 foi projetada para necessitar o 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 a sua *fatiadeira de pão*, verifique a **Tabela-02** a seguir, onde estão descritos algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Empresa coloca a disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assitentes Técnicos Autorizados anexa).

Tabela - 02

Problemas	Causas	Soluções
* As lâminas param durante a operação.	* Falta de Energia	* Verifique se o Plug está ligado na tomada.
	* Mau contato do botão Liga/Desliga.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
	* Mau contato no Plug ou cabo de ligação.	* Verifique se o cabo de ligação não está partido e confira os pinos do plug.
	* Correia não tensionada.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.

1.3 Características Técnicas

Tabela -01

FAT-120

Características	Unidade	Monofásica	Trifásica
Distância Mín. Entre Serras	[Mm]	12	12
Voltagem	[V]	110 / 220(**)	220 / 380(**)
Frequência	[Hz]	50 ou 60 (*)	50 ou 60 (*)
Potência	[CV]	0,5	0,5
Consumo	[kW/h]	0,38	0,38
Altura	[mm]	1005	1005
Largura	[mm]	435	435
Profundidade	[mm]	930	930
Peso Líquido	[kg]	75	75
Peso Bruto	[kg]	84	84

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

(**) A tensão Poderá ser ajustada com a Chave seletora de voltagem- item 10(FIG.01)

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

A fatiadeira de pão mod. FAT-120 deve ser colocada sobre uma superfície de trabalho estável. Instale sua fatiadeira em piso nivelado.

Verifique se a voltagem da tomada onde será ligada a fatiadeira é igual à voltagem indicada na etiqueta localizada junto à chave liga/desliga, que se encontra no lado da máquina.

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

2.2 Pré-Operação

IMPORTANTE

Em nenhuma circunstância utilize a máquina sem que as proteções estejam devidamente fixadas, e nunca limpe as serras com a máquina ligada.

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 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, teclas, 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 Inspeção de Rotina

4.3.1 Aviso

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

4.3.2 Cuidados

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

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

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

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

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

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

4.1.2 Advertências

A localização da chave Liga/Desliga ou botão de emergência 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 da 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 (botão, 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 (botão, 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

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

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

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

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

2.3 Procedimento para Alimentação

IMPORTANTE

Em nenhuma circunstância utilize as mãos para colocar ou retirar qualquer resíduo de pão que esteja entre as serras.

Puxe o carro deslizante (fig. 04) e coloque no mínimo dois Pães na Mesa de alimentação (fig. 02) encostando o carro no último Pão.

Regular o Pente para fixação do pão. O Pente (fig. 03) deve estar numa posição em que o pão não se movimente junto com o movimento das serras, caso o pão não desça, regular o pente novamente, pois este pode estar exercendo muita pressão sobre o pão.

Ao regular pente de fixação (fig. 03) verificar se os dentes do pente não estão em contato com as serras. Se isto acontecer afrouxe o manípulo N°01(fig.03) e regule o pente de fixação até que os dentes não estejam mais em contato, e aperte o manípulo novamente.

Sua Fatiadeira foi projetada para fatiar pão com uma altura máxima de 16 cm.

Os guias do carro deslizante N°04 (fig. 01) devem ser lubrificados e limpos periodicamente.

No início do corte do Pão pode aparecer um ruído de Vibração, considerado normal.

O último Pão a ser cortado necessita ser retirado manualmente.

Para colocar mais Pães puxar o carro deslizante (fig. 04) e coloque mais pães na Mesa de alimentação N°01(fig. 03) .

Quando a Máquina estiver ligada não coloque os dedos próximos das Serras.

Ao colocar o pão procure deixar a parte superior deste (PARTE MAIS ASSADA) em contato com a mesa de alimentação de inox N°01 (fig.02).

Figura - 02

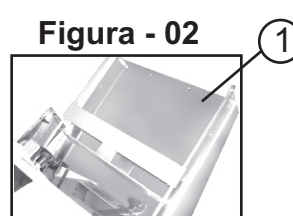


Figura - 03

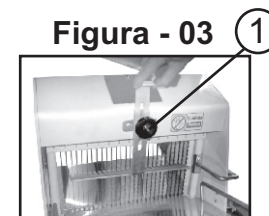


Figura - 04



3. Operação

3.1 Acionamento

IMPORTANTE

Espere a completa parada das serras antes de remover as proteções. A máquina é silenciosa. Não coloque sobre o carro deslizante (fig.04) objetos tais como facas, colheres e outros, com a máquina ligada.

Tenha certeza de que as proteções estejam devidamente fixadas. O acionamento da máquina é feito ligando o botão da chave Liga/Desliga, localizado na lateral do equipamento.

3.2 Limpeza

IMPORTANTE

Nunca faça limpeza com a máquina ligada a rede elétrica, para tanto desligue-a da tomada.
Antes de remover as tampas de proteções, certifique-se da completa parada das serras.

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica. Todas as partes que entram em contato com o pão, devem ser limpas.

3.2.1 Limpe com um pano seco todas as partes que entram em contato com o pão.

3.2.2 Nunca use objetos tais como: facas, garfos e outros, para limpar as serras, utilize uma espátula de plástico para fazer a referida remoção de resíduos e limpeza.



3.3.1 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que **SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS**, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e 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 tetraivalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável:

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

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

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de 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. O usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.