

ELE<TROMASTER



Intructions Manual / Manual de Instrucciones/ Manuel D'Instruction

Meat Grinder / Modeladora de Carne / Hacheur

Model / Modelo / Modèle:

PSEE-10/22

SUMMARY / INDICE / SOMMAIRE

1. ENGLISH	01
2. ESPANHOL	12
3. FRANÇAIS	23



PSEE-10/22

SUMMARY

1. Introduction	02
1.1 Safety	02
1.2 Main Components	04
1.3 Technical Characteristics	04
2. Installation and Pre Operation	05
2.1 Installation	05
2.2 Pre Operation	05
2.3 Feeding Procedures	05
3. Operation	06
3.1 Head Assembling	06
3.2 Starting	06
3.3 Cleaning	06
4. General Safety Practices	07
4.1 Basic Operation Procedures	07
4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching the Machine On	08
4.3 Routine Inspection	08
4.4 Operation	09
4.5 After Finishing the Work	09
4.6 Maintenance	09
4.7 Advices	09
5. Analyses and Problem Solving	10
5.1 Problems, Cause and Solutions	10
5.2 Components Adjustment and Replacement	11
5.3 Electrical Diagram	11

5.2 Ajustage et Substitution des Composants

5.2.1 Aiguisement du Couteau et de la Plaque

Un bon aiguisement des couteaux et des plaques , a comme résultat que la machine travaille avec moins d' effort et par conséquent augmente la vie utile des composants. Pourtant , cherchez l' Assistant Technique le plus proche pour les aiguiser correctement .

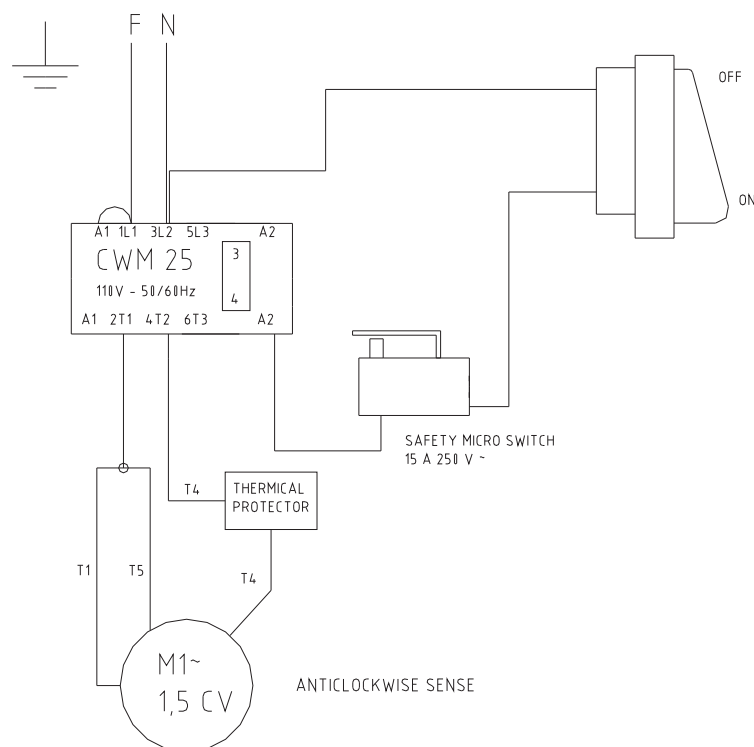
5.2.2 Boite à Engrenages

Les Hacheurs Model PSEE -10/22 travaillent avec une boite à engrenage lubrifié avec de l' huile .

Pour obtenir une très longue vie utile , faite controler par votre Assistant Technique , à chaque 5000 heures le niveau de l'huile , et si necessaire remplissez le reservoir .

La quantité d' huile employé est de 250 ml , et l'huile recommandé est le UNITRON 140 - CASTROL ou pareil, avec viscosité SAE 140 , APIGL-4 . ANP 1006 .

5.3 DIAGRAMME ÉLECTRIQUE



1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used the Meat Grinder Model PSEE-10/22 can be potentially DANGEROUS. Servicing, cleaning or any other operation shall be made by trained people.

The following instructions must be observed in order to avoid accidents:

1.1.1 Always unplug the machine when cleaning, servicing or when any other operation is needed.

1.1.2 Never use tools that do not belong to the machine during operation.

1.1.3 Before switching the machine on check if the Head N°01 (Pic.01) is firm in its position, if all its internal components are assembled as well as if the Pan N°04 (Pic.01) is mounted.

1.1.4 Never spray water or other liquid substances directly at motor, power switch or any other electrical components.

1.1.5 Never use loosen clothes specially shirts with loosen sleeves during operation.

1.1.6 Never put your fingers or any other object but the Stomper N°05 (Pic.01) inside feeding throat.

1.1.7 Keep hands off turning parts.

1.1.8 Never switch the machine on with wet clothes or wet shoes.

1.1.9 Before using the machine make sure it is properly grounded.

1.1.10 Your equipment is also protected against any eventual failure. Operator and motor's integrity is maintained under this adverse condition. This protection is possible by means of a thermal overload switch. In case your equipment suddenly stops wait for a few minutes and press thermal overload switch button located at rear of machine.

1.1.11 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.

1.1.12 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.

1.1.13 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.

1.1.14 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.

IMPORTANT

This equipment shall not be used by persons (including children) having reduced mental or physical capabilities, or having faulty experience or knowledge, unless they have been previously supervised or instructed by a person responsible for the equipment safety, about how to use it.

IMPORTANT

If the cord is not in good conditions to be used, it has to be changed by the manufacturer or an Authorized Technical Assistant.

The Meat Grinder is equipped with a safety system approved by Brazilian ABNT NBR 13767:2002 Norm, in order to avoid the grinder operation when the Pan is taken away.

SIEMSEN has developed a system to at the same time obey the Norm and allow an easy operation of the machine.

In case the Pan is removed ON/OFF Switch will be incapable of switching the machine ON.

To operate the machine again will be necessary to place the Pan back in its correct position.

To remove the Pan just lift Pan hole that is inside the Head N°01 (Pic.03) and drag Pan rearwards. ALWAYS DO IT WITH ON/OFF SWITCH AT OFF POSITION.

To place Pan back on the machine just place Pan support onto micro-switch activating pin first, then drag Pan towards the Head and fit Pan hole in the Head. ALWAYS DO IT WITH ON/OFF SWITCH AT OFF POSITION.

Picture - 01



5. Analyse et Solution de Problèmes

5.1 Problèmes Causes et Solutions

Les Hacheurs ont été projetés pour que le minimum d'entretien soit nécessaire, toutes fois, quelques irrégularités dans leurs fonctionnement peuvent se produire, suite à l'usage continu de l'équipement.

Table - 02

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTIONS
* Le produit travaillé sort écrasé.	* Un des composants internes de la Tête de Hachage manque, ou est incorrectement monté. * Couteau ou plaques mal aiguisés.	* Verifier l'assemblage conformément figure-02 . * Lire, s'il vous plait, la position 5.2.1 de ces intructions.
* La machine s'arrête pendant le travail.	* Courant électrique coupé. * Problème dans les circuits électriques internes ou externes de la machine. * Engrenages usés ou cassés.	* Verifier si la flèche est dans sa prise, ou s'il manque de l'électricité. * Appeler l'assistance technique. * Appeler l'assistance technique.
* Odeur de brulé ou fumée.	* Problème au moteur électrique, ou d'autres parties électriques de la machine.	* Appeler l'assistance technique.
* La machine démarre, mais les composants internes de la Tête de Hachage, ne tournent pas tout de suite.	* Condensateur de démarrage du moteur abimé.	* Appeler l'assistance technique.
* Bruits anormaux.	* Composants internes de la Tête de hachage en mauvaise position. * Engrenages mal ajustés.	* Corriger la position des composants internes comme expliqué à la figure 02. * Appeler l'assistance technique.
* Fuite d'huile de la boîte d'Engrenages.	* Système de retenue abimé.	* Appeler l'assistance technique.

4.4 Opération

4.4.1 Avertissements

Évitez travailler avec des cheveux longs , qui puissent toucher n' importe quelle partie de la machine , puisqu' ils pourront causer de sérieux accidents . Liez-les derrière votre tête , ou couvrez-les avec un mouchoir .

Seulement des opérateurs entrainés et qualifiés , peuvent opérer la machine . Ne jamais opérer la machine sans tous ses accessoires de sureté .

4.5 Après la Fin du Travail

4.5.1 Précautions

Nettoyez toujours la machine , pour cela ENLEVEZ LA FLÉCHE DE SA PRISE DE COURANT .

Ne jamais nettoyer la machine avant son complet arrêt .

Remplacez tous les composant de la machine à leur place avant de la démarrer à nouveau .

Verifier tous les fluides .

Verifier la tension de courroies et des chaines , NE PAS placer les doigts entre les courroies et les poulies , ni entre les chaines et les engrenages .

4.6 Entretien

4.6.1 Dangers

Avec la machine embranché toutes operations d' entretien sont dangereuses . ENLEVEZ LA FLÉCHE DE SA PRISE DE COURANT , PENDANT TOUT LE TEMPS DE L' ENTRETIEN .

IMPORTANT

Dans n'importe quel occurence imprévue , enlevez toujours la flèche de sa prise de courant .

4.7 Avertissements

L' entretien électrique ou mécanique doit être fait par des personnes dument qualifiés pour ce genre de travail .

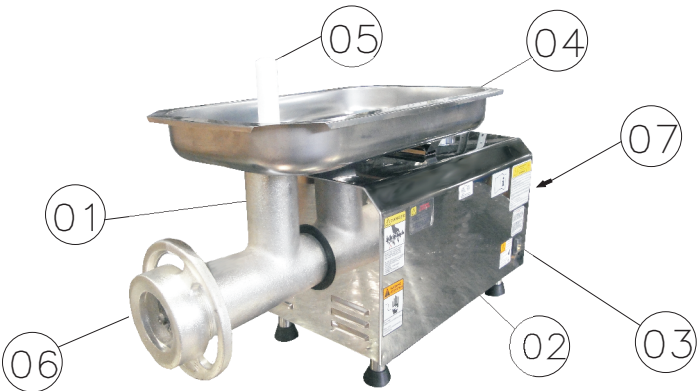
La personne chargé de l' entretien doit s' assurer que la machine travaille dans sa conditions de TOTALE SÉCURITÉ .

1.2 Main Components:

All components are made with carefully selected materials, in accordance with Siemens experience and standard testing procedures.

The Head receives a superficial treatment to isolate and facilitate cleaning. Knife and plates are made of hardened material to provide a long life cutting quality.

Picture - 02



- 01 - Head
- 02 - Motor Hosing
- 03 - ON/OFF Switch
- 04 - Pan
- 05- Stomper
- 06 - Locking Ring
- 07- Thermal Overload Switch

1.3 Technical Characteristics

Table - 01

Characteristics	Unit.	PSEE-10	PSEE-22
Average Production	[kg/h]	200	300
Voltage	[V]	115	115
Frequency	[Hz]	60	60
Power Ratinig	[CV]	1/1,5	1,5/2
Comsuption	[kW/h]	0,73/1,1	1,1/1,5
Height	[mm]	340	380
Width	[mm]	212	350
Depth	[mm]	650	730
Net Weight	[kg]	29	32
Gross Weight	[kg]	32	37

2. Installation and Pre Operation

2.1 Installation

The Meat Grinder must be installed onto a leveled and stable surface, preferably 850mm high from floor.

Before plugging in the machine check if the voltage of the power supply source is the same as the machine.

Meat Grinder model PSEE-10/22 does not come with plug. Plug must be installed in the equipment in accordance to its power rating and local laws.

2.2 Pre Operation

First of all check if the machine is firm in its position. Before operation all parts that get in contact with food must be washed with running water and neutral soap. For doing that follow the below steps:

2.2.1 Remove Stomper N°05 (Pic.02) and Pan N°04 (Pic.02).

2.2.2 Remove the Locking Ring N°06 (Pic.02) and then pull out of the Head all its internal components.

2.2.3 Wash all the internal components and replace them inside the head.

IMPORTANT

Do not tighten the Locking Ring too much when assembling the Head as an excessive pressure on the hole plate and knife may lead to their abnormal wear.

2.3 Feeding Procedures

IMPORTANT

Under no circumstances use your hands or any other kind of instrument to push meat into the feeding throat. Use only the Stomper N°05 (Pic.02) to do this operation.

The processed meat has the function of lubricating and cooling the Head's internal components. Therefore do not run the machine without load, as it would warm up and damage the internal components.

The Meat Grinder Model PSEE-10/22 is a relatively fast machine, therefore they need equally be fed fast.

To feed the Meat Grinder place pieces of boneless meat on the Pan N°04 (Pic.02) and drive them with your hand towards the feeding throat entry only, then use the Stomper N°05 (Pic.02) to push them into the feeding throat where they will be naturally sucked in by the worm.

4.2 Précautions et Observations Avant de Démarrer la Machine

IMPORTANT

Lire totalment et avec attention ces INSTRUCTIONS avant dembrancher la machine . Soyez sur que toutes les informations ont été correctement comprises . En cas de doute consultez votre superieur ou le Revendeur .

4.2.1 Danger

Un cordon d' alimentation électrique ou un fil électrique avec l' isolement endommagé , peut causer des fuites de courant et provoquer de choques électriques . Avant l' usage vérifier ses conditions .

4.2.2 Avertissements

Soyez sur que les INSTRUCTIONS de ce manuel aient été parfaitement comprises. Chaque fonction ou procedé d' opération et d' entretien doit être parfaitement claire.

Un commandement manuel (bouton, clavier, interrupteur, etc) ne doit être operé que si on est sur que le commandement est correct .

4.2.3 Précautions

Le cordon d' alimentation électrique doit avoir une section suffisante pour supporter la puissance consomé .

Les cables électrique sur le sol , auprès de la machine doivent être protégés pour éviter des court circuits .

4.3 Inspection de Routine

4.3.1 Avertissement

Quand il soit necessaire de vérifier la tension de courroies ou de chaines , NE PAS METTRE les doigts entre les courroies et les poulies ou les chaines et ses engrenages.

4.3.2 Précautions

En cas de bruits anormaux , controler les moteurs, courroies, engrenages , et les parties tournantes de la machine .

Vérifier la tension des courroies et des chaines , changez l' assemblage complet si quelque courroies , chaine ou engrenage est usé .

Vérifiez les protections et les dispositifs de sureté pour qu'ils soient toujours en parfait état de fonctionnement .

4. Notions Générales de Sécurité

Les notions de sécurité ont été préparés pour orienter et instruire convenablement les opérateurs des machines , ainsi que ceux qui seront responsables pour leur entretien.

La machine ne doit être remise à son opérateur que dans des bonnes conditions de fonctionnement , l'opérateur doit être instruit sur l'emploi et la sécurité par le Revendeur. L'opérateur devra employer la machine seulement après avoir pris connaissance de toutes les précautions applicables , et avoir lu ATTENTIVEMENT LA TOTALITÉ DE CETTE NOTICE EXPLICATIVE .

4.1 Pratiques Fondamentales pour l'Opération

4.1.1 Dangers

Certaines parties des commandements électriques , ont des points avec des hautes tensions . Si ces points sont touchés , ils peuvent causer des chocs électriques graves, même MORTELS .

Ne jamais toucher un commandement manuel (bouton , clavier, interrupteur.etc) avec des mains , des chaussures ou des vêtements mouillés . Ne pas observer cette recommandation , pourra aussi provoquer de chocs électriques , même MORTELS

4.1.2 Précautions

L'enplacement de Interrupteur doit être bien connu , pour permettre son usage à n'importe quel moment sans devoir le chercher .

Avant n'importe quelle opération d'entretien , détachez la flèche de sa prise de courant .

Aménager un espace suffisant pour éviter de chutes dangereuses .

De l'eau ou de l'huile pourront rendre le sol glissant et dangereux . Pour éviter des accidents , le sol doit être propre et sec .

Ne jamais toucher un commandement manuel (bouton , clavier, interrupteurs, etc) au hasard .

Si un travail doit être fait par deux ou plusieurs personnes , des signaux de coordination doivent être donnés à chaque étape du travail . L'étape suivante ne doit pas être commencée sans que le signal soit donné et répondu .

4.1.3 Avertissements

En cas de coupure d'énergie électrique ouvrez immédiatement l'Interrupteur . Employez des huiles lubrifiants ou des graisses recommandés ou similaires . Évitez des chocs mécaniques , car ils pourraient causer des dommages , ou un fonctionnement défectueux .

Évitez que de l'eau , de la saleté ou de la poussière entre dans les composants mécaniques ou électriques.

NE PAS ALTÉRER les caractéristiques originales de la machine .

NE PAS SALIR, DECHIRER OU RETIRER LES ÉTIQUETTES DE SURTÉ OU D'IDENTIFICATION . Si une étiquette est salie ou perdue , demandez une neuve à votre Assistant Technique le plus proche .

3 Operation

3.1 Head assembling

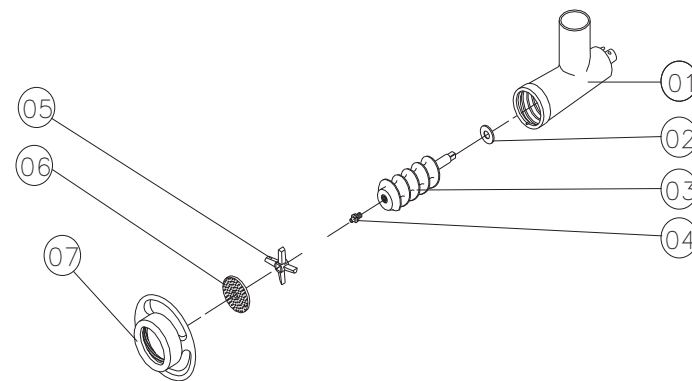
IMPORTANT

Note the correct position of each Head's internal components. Assembling the components in a different order could cause serious damages to the Head.

To assemble or disassemble the Head's internal components follow the below sequence:

Picture - 03

- 01- Head
- 02- Fiber Washer
- 03- Worm
- 04- Worm Pin
- 05- Double knife
- 06- Plate 3mm or 5mm
- 07- Locking Ring



3.2 Starting

IMPORTANT

Always switch the machine OFF before removing the Head. The machine is silent. Do not leave utensils such as: knives, forks and similar on the Pan.

Be sure that the Head's internal components are assembled correctly as per order indicated on Picture - 03.

Pushing the ON/OFF Switch N°03 (Pic.02) to ON position located on the Motor Housing right hand side activates the machine.

3.3 Cleaning

To do cleaning proceed as follows:

- 3.3.1 Switch the machine off and unplug the machine from power supply source.
- 3.3.2 Remove the Locking Ring N°07 (Pic.02) and all the Head's internal components.
- 3.3.3 Loosen locking knob located on the right hand side of the machine to be able to remove the Head N°01 (Pic.02).
- 3.3.4 Wash all components with warm water and neutral soap.
- 3.3.5 To assemble the Head follow the above sequence inversely.

IMPORTANT

Do not store the Head with product inside.

4. General Safety Practices

IMPORTANT

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

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance. The machine has to be delivered to the operator in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

4.1 Basic Operation Practices

4.1.1 Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points. These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal. Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

4.1.2 Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket. Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents. Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry. Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary. Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly. If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if the sign has been made and responded.

4.1.3 Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

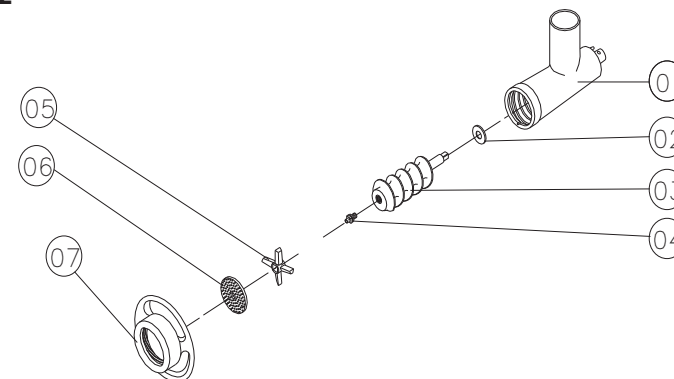
Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

READ CAREFULLY AND WITH ATTENTION THE SAFETY OR OPERATION INSTRUCTIONS LABELS DISPLAYED ON THE MACHINE, AS WELL AS THE INSTRUCTION MANUAL AND THE TECHNICAL CHARACTERISTICS WRITTEN INSIDE.

Figure - 02



01. Corps de la Tête de Hachage

02. Rondelle de Fibre

03. Vis de Déplacement

04. Cheville de la Vis de Déplacement

05. Couteau à double face

06. Plaque

07. Volant

3.3 Nettoyage

3.3.1 Détachez l' Interrupteur , et enlevez la flèche de sa prise .

3.3.2 Retirez le Volant No.07 (Fig.02) et tous les composants internes de la Tête de Hachage .

3.3.3 Pour enlever la Tête de Hachage No.01(Fig.01) desserrez le manipule qui se trouve sur le coté de la machine , et tenez la tête en la bougeant tours à tours de coté et en avant .

3.3.4 Lavez tous les composants avec de l' eau chaude et du savon neutre.

3.3.5 Pour remonter la Tête de Hachage , suivez en inverse le procedé au-dessus.

IMPORTANT

Ne pas ranger la Tête de Hachage avec du produit enfermé dedans .

2.3 Procédure d' Alimentation

IMPORTANT

Ne jamais utiliser des instruments , ni vos mains, pour pousser le produit à être travaillé à l' intérieur de la Tête de Hachage . User seulement le Poussoir No.05(Fig.01) à cet effet .

Le produit à être travaillé à l' interne de la Tête de Hachage a comme effet lubrifier et refroidir ses composant . Par consequence ne laissez pas la machine travailler à vide , puisque de cette façon elle se surchauffera , et nuira ses composants .

Les Hacheurs Model PSEE -10/ 22 , sont des machines qui travaillent à haute vitesse , et pour celà elles doivent être alimentées avec une rapidité égale .

Pour leur alimentation , placez des morceaux de viande sur le Plateau d' Alimentation No.04(Fig.01) et poussez-les sur le bord de la bouche , à ce moment usez le Poussoir No.05(Fig.01) pour les introduire dans la bouche , les morceaux de viande seront happés para la vis de déplacement .

3. Opération

3.1 Démarrage

IMPORTANT

Debranchez la machine chaque fois que vous desirez retirer la Tête de Hachage. La machine est silencieuse , n' abandonnez pas des ustensiles tel que des couteau, crochets ou d' autres sur le plateau d' alimentation .

Soyez sur que l' assemblage des composant de la Tête de Hachage a été fait suivant la séquence indiqué à la (Fig.02) .

Pour démarrer la machine appuyez sur le bouton de l' Interrupteur No.03(Fig.01) qui se trouve derrière la machine .

3.2 Assemblage des Composants Internes de la Tête de Hachage

IMPORTANT

Observez avec attention la position des composants internes de la Tête de Hachage , pour que des inversions ne se produisent pas . En cas d'inversion des dommages irreparables se produiront .

Pour faire l' assemblage et le desassamblage des composants internes de la Tête de Hachage , suivez les instructions ci dessous :

4.2 Safety Procedures and Notes Before Switching Machine ON

IMPORTANT

Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.

4.2.1 Danger

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

4.2.2 Advices

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

4.2.3 Precautions

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

Oil reservoir has to be full up to the required level as indicated. Check level and add oil if necessary.

4.3 Routine Inspection

4.3.1 Advice

When checking the tension of the belts or chains, DO NOT introduce your fingers between the belts and the pulleys and nor between the chain and the gears.

4.3.2 Precautions

Check if motors and sliding or turning parts of the machine produce abnormal noises.

Check the tension of the belts and chains and replace the set when belt or chain show signs of being worn out.

When checking tensions of belts or chain DO NOT introduce your fingers between belts and pulleys, nor between the chains and gears.

Check protections and safety devices to make sure they are working properly.

4.4 Operation

4.4.1 Advice

Be sure your hair is not loose in order to avoid getting caught by turning parts which could lead to a serious accident. Tie your hair well up and/or cover your head with a scarf.

The operation performed by not trained or skilled personnel shall be forbidden.

Never touch turning parts with your hands or in any other way.

NEVER operate machine without all original safety devices under perfect conditions.

4.5 After Finishing The Work

4.5.1 Precautions

Always TURN THE MACHINE OFF by removing the plug from the socket before cleaning the machine. Never clean the machine unless it has come to a complete stop.

Put all components back to their functional positions before turning it ON again.

Check level of oil. DO NOT place your fingers in between belts and pulleys nor chains and gears.

4.6 Maintenance

4.6.1 Danger

Any maintenance with the machine in working situation is dangerous. TURN IT OFF BY PULLING THE PLUG OFF THE SOCKET DURING MAINTENANCE.

IMPORTANT

Always unplug the machine when emergency cases arise.

4.7 Advice

Electrical or mechanical maintenance must be done by qualified personal for such operation.

Person in charge has to be sure that the machine is under TOTAL SAFETY conditions when working.

1.3 Caractéristiques Techniques

Table - 01

Caractéristiques	Unité.	PSEE-10	PSEE-22
Production Moyenne	[kg/h]	200	300
Tension(*)	[V]	115	115
Fréquence(*)	[Hz]	60	60
Puissance	[CV]	1/1,5	1,5/2
Consommation	[kW/h]	0,73/1,1	1,1/1,4
Hauteur	[mm]	340	380
Largeur	[mm]	212	350
Profondité	[mm]	650	730
Poids Net	[kg]	29	32
Poids Brut	[kg]	32	37

(*)- La tension et la fréquence seront celles indiquées sur la plaque du moteur .

2 . Installation et Pré Opération

2.1 Installation

Pour réussir une bonne performance dans le travail , le Hacheur doit être placé sur une surface stable à 850 mm de hauteur au-dessus du sol . Vérifier la tension du réseau électrique , pour savoir si la tension disponible est celle de la machine .

2.2 Pré Opération

IMPORTANT

Lors de monter la Tête de Hachage , ne pas serrer trop fort le volant, évitant ainsi d'entraver ou de briser les composants internes .

Vérifier si le Hacheur est solidement posé . Avant son usage , laver les parties qui entreront en contact avec le produit qui sera travaillé, avec eau et savon neutre , comme suit :

2.2.1 Retirer le Plateau d' Alimentation No.04 (Fig.01) , pour permettre de retirer la Tête de Hachage .

2.2.2 Retirer le Volant No. 06 (Fig. 01), et en suite les composants internes , en les tirant au-dehors .

2.2.3 Laver les composants internes, et les remonter, suivant les instructions de la position 3.2 figure 02 .

IMPORTANT

Si le cordon d'alimentation électrique n'est pas en bonnes conditions, il devra être changé par le fabricant, ou par une personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Les Hacheurs fabriqués par Metalurgica SIEMSEN Ltda. Sont équipés avec un Système de Sécurité suivant la Norme Brésilienne ABNT NBR 13767 :2002, qui empêche le fonctionnement sans le Plateau d'Alimentation.

À cet effet la SIEMSEN, a développé un système qui respecte les exigences de la Norme, sans diffuser l'opération de la machine.

Si le Plateau d'Alimentation est enlevé, l'interrupteur ne pourra pas fonctionner la machine.

Pour opérer de nouveau la machine, il est nécessaire de replacer et fixer le Plateau d'Alimentation à sa place, et ainsi permettre le fonctionnement de l'interrupteur.

Pour retirer le Plateau d'Alimentation, TOUJOURS AVEC L'INTERRUPTEUR OUVERT, il est suffisant de lever la partie supérieure No.01 (Fig.03) qui est dans la bouche de la Tête de Hachage et tirer en arrière.

Pour replacer le Plateau d'Alimentation, TOUJOURS AVEC L'INTERRUPTEUR OUVERT, il suffit de placer le Plateau sur la cheville de démarrage, tirer en avant et introduire la bouche dans la Tête de Hachage.

Figure -03



1.2 Composants Principaux

Tous les composants qui font partie de la machine ont été construits avec des matériaux soigneusement choisis pour leurs fonctions, suivant les manuels d'essais et l'expérience acquise par Siemens.

La Tête de Hachage reçoit un traitement superficiel pour isoler la tête et faciliter le nettoyage.

Le couteau et la plaque sont construits en acier trempé pour assurer une durabilité supérieure à la qualité du tranchant.

Figure - 01

01 - Tête de Hachage

02 - Couverture

03 - Interrupteur

04 - Plateau d'Alimentation

05 - Poussoir

06 - Volant

07 - Bouton du Protecteur Thermique



5 Analysis and Problems Solving

5.1 Problem, causes and solutions

The Meat Grinders were designed to operate with the need of minimum maintenance but the natural wearing caused by longer use of the equipment may occasionally cause some malfunctions.

If such problem occurs with your Meat Grinder refer to Table 02 in which the most common situations are listed with recommended solutions.

Table - 02

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
* The processed meat comes out smashed.	* One of the Head's internal components is missing or they are assembled incorrectly.	* Check the correct assembling order according to picture-03. * Consult item 5.2.1 in this
* The machine stops during operation.	* Lack of power. * Problem in the internal or external electric circuit of the machine. * Worn out or broken gears.	* Check if machine is plugged in and if there is power at power supply source. * Call technical assistance. * Call technical assistance.
* Burn smell and/or smoke.	* Motor or other electrical part with problem.	* Call technical assistance.
* The machine starts but Head's internal components take some time to start.	* Damaged motor capacitor.	* Call technical assistance.
	* Head's internal components out of place. * Gears misaligned.	* Assemble head's internal components correctly according to picture-03. * Call technical assistance.
* Oil leaking gear box.	* Damaged seal.	* Call technical assistance.

5.2 Components Adjustment and Replacement

5.2.1 Plate and knife sharpening

Well-sharpened plates and knife will make machine to work with less effort and consequently all components will last longer. Therefore call your nearest technical assistant to sharpen plates and knife periodically.

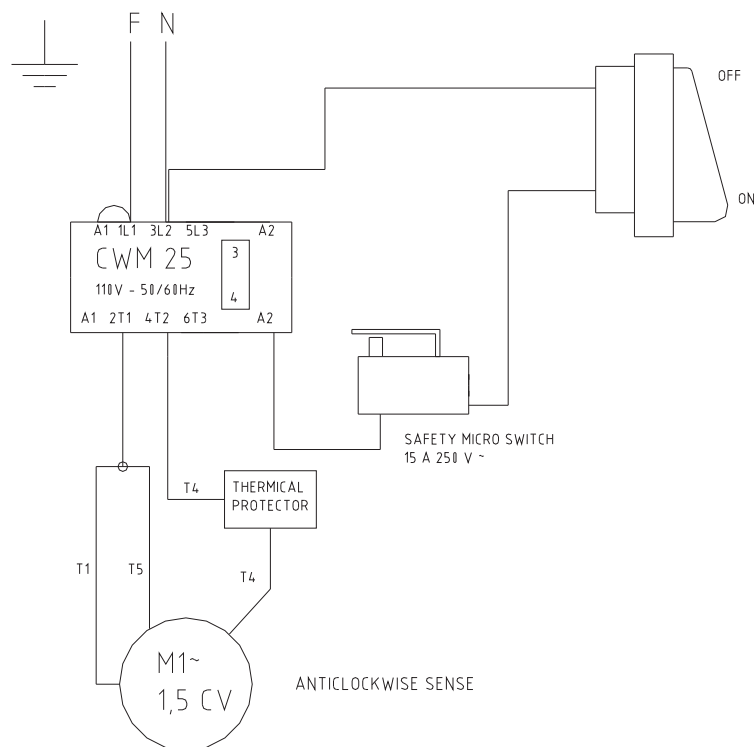
5.2.2 Gear Box

The Meat Grinder model PSEE-10/22 has gear box lubricated with oil.

To keep your machine in good conditions for a long time check oil level at every 5.000 hours of use. Take your machine to the nearest technical assistant to do this job.

Use 250 ml of oil each time you need to refill gear box. The following oil is recommended: UNITRON 140 - CASTROL, or a similar one with viscosity: SAE140, APIGL-4 or ANP1006.

5.3 Electrical Diagram



1. Introduction

1.1 Mésures de Sécurité

Les Hacheurs Modèles PSEE-10/22 si employés incorrectement peuvent être DANGEREUX . Les opérations d' entretien , de nettoyage ou n'importe quelle autre opération devront être faites seulement par des personnes dument entrainées et avec la machine débranchée de la prise électrique .

Les instructions au-dessous devront toujours être suivies pour éviter des accidents :

1.1.1 La machine doit être débranché de l'électricité , avant de demonter, d' enlever des pièces mobiles , pour le nettoyage , l'entretien ou tout' autre service .

1.1.2 Ne pas user des ustensiles qui ne font pas partie de la machine pour aider l' operation .

1.1.3 Pour garantir votre sureté , avant de brancher la machine , soyez sûr que la Tête de Hache No.01(Fig.01) soit bien fixée dans sa position , que tous le composant internes et le Plateau d' Alimentation No.04(Fig.01) soient à leur place .

1.1.4 Ne pas user des jets d'eau directement sur la machine

1.1.5 Ne pas user des vetments avec des manches larges principalement aux poignets .

1.1.6 Ne pas user les doigts ou n' importe quel autre objet pour introduire les aliments User le poussoir.

1.1.7 Ne jamais toucher les pièces mobiles avec la machine en marche .

1.1.8 Ne jamais démarrer la machine avec des vetments ou des chaussures mouillés

1.1.9 Toujours s' assurer que la connexion terre soit faite .

L' equipement possède une protection additionnelle contre défaut éventuel .

L' intégrité de l' opérateur et du moteur est maintenue en cas d' adversité .

Une de ces protections est un protecteur thermique .Si le moteur s' arrête d' un seul coup , attendez quelques minutes et pressez le bouton du protecteur thermique qui se trouve à l'arrière de la machine .

IMPORTANT

Cet équipement ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques ou mentales reduites , ou par manque d' expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou une instruction concernant l' emploi de cet equipement par une personne responsable pour la securité de la machine .

SOMMAIRE

1. Introduction	24
1.1 Mésures de Sécurité	24
1.2 Composants Principaux	25
1.3 Caractéristiques Techniques	26
2. Installation et Pré Opération	26
2.1 Installation	26
2.2 Pré Opération	26
2.3 Procédure d'Alimentation	27
3. Opération	27
3.1 Démarrage	27
3.2 Assemblage des Composants Internes de la Tête de Hachage	27
3.3 Nettoyage	28
4. Notions Générales de Sécurité	29
4.1 Pratiques Fondamentales pour l' Opération	29
4.2 Précautions et Observations Avant de Démarrer la Machine	30
4.3 Inspection de Routine	30
4.4 Opération	31
4.5 Après la Fin du Travail	31
4.6 Entretien	31
4.7 Avertissements	31
5. Analyse et Solutions de Problèmes	32
5.1 Problèmes, Causes et Solutions	32
5.2 Ajustage et Substitution des Composants	33
5.3 Diagramme Électrique	33

INDICE

1. Introducción	13
1.1 Seguridad	13
1.2 Componentes Principales	15
1.3 Características Técnicas	15
2. Instalación y Pre-Operación	16
2.1 Instalación	16
2.2 Pre Operación	16
2.3 Procedimiento para la alimentación	16
3. Operación	17
3.1 Accionamiento	17
3.2 Montaje de los componentes internos de la Boca	17
3.3 Limpieza	17
4. Nociones Generales de Seguridad	18
4.1 Practicas Basicas de Operación	18
4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina	19
4.3 Inspección de Rutina	19
4.4 Operación	19
4.5 Después de Concluir el Trabajo	20
4.6 Operación de Mantenimiento	20
4.7 Avisos	20
5. Analisis y Resolución de Problemas	21
5.1 Problemas, Causas y Soluciones	21
5.2 Ajuste y sustitución de componentes	22
5.3 Diagrama Eléctrico	22

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usados incorrectamente, los Molinos de Carnes modelos PSEE-10 y PSEE-22, 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:

- 1.1.1 Desconecte la maquina de la red eléctrica cuando desear retirar cualquier parte removible, para hacer la limpieza, la manutención o otro cualquier servicio.
- 1.1.2 Nunca usar instrumentos fuera a los que acompañan la maquina para auxiliar en su operación.
- 1.1.3 Antes de prender la maquina averigüe si la Boca N°01 (Fig.01) está firme en su posición, si todos sus componentes internos están ensamblados y si la bandeja N°04 (Fig.01) también está firme en su posición . La maquina no prende si la bandeja no está en su lugar .
- 1.1.4 Nunca tire agua o otro liquido directamente a la maquina .
- 1.1.5 Nunca utilice ropas con mangas anchas principalmente cerca de los puños durante la operación.
- 1.1.6 Nunca coloque los dedos o cualquier otro objeto dentro de la entrada de alimentación excepto el empujador.No. 05 (Fig. 01)
- 1.1.7 Mantenga las manos lejanas de las partes movibles.
- 1.1.8 Nunca prenda la maquina con las manos, los zapatos o ropas mojadas.
- 1.1.9 Siempre aterre la maquina adecuadamente al instalar el equipo.
- 1.1.10 No utilice ropas largas mientras operar esta unidad. No utilice brazaletes ni ningún otro tipo de joyas. Siempre tenga su pelo corto y preso (utilice redes de pelo si necesario) de manera que jamás pueda tener contacto con cualquier parte de la maquina. Siempre enrole mangas sueltas.
- 1.1.11 SKYMSSEN no es responsable por cualquier tipo de daño o herimiento causado por la utilización negligente o inapropiada del equipo por cualquier operador. Este equipo solamente debe ser operado por personas con edad igual o superior a los 18 años, que disfruten de buena salud mental y sean mentalmente aptos, que estén libres de la influencia de cualquier tipo de drogas o alcohol, que han recibido el debido entrenamiento con respecto a la correcta utilización y operación de este equipo, que estén utilizando ropas de seguridad correctas y autorizadas para el trabajo.

5.2 Ajustes y sustitución de los componentes

5.2.1 Afilar discos y cuchillas

Un buen filo en los discos y en las cuchillas hace que la maquina trabaje con menos esfuerzo, y consecuentemente aumenta la vida útil de sus componentes. Para afilar procure un asistente técnico para hacer el filo.

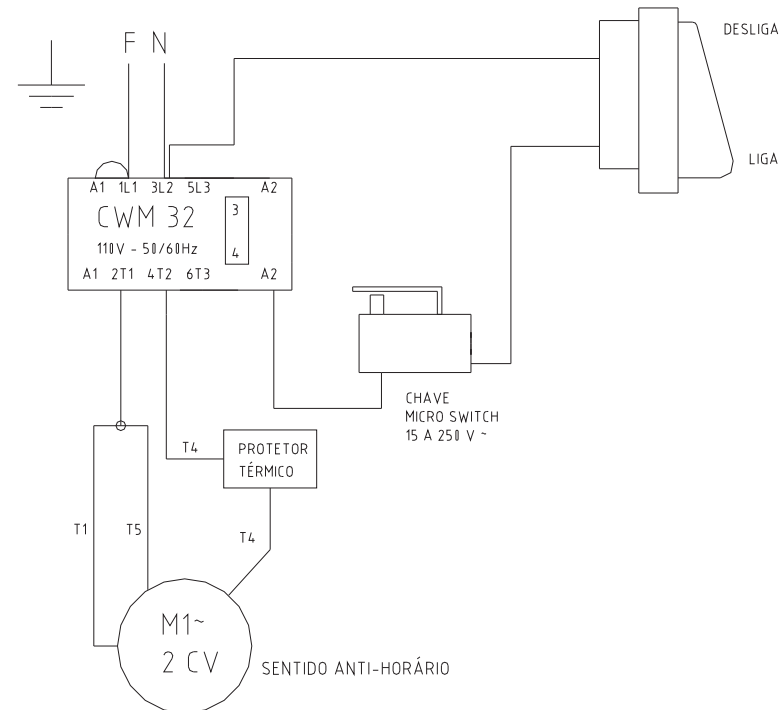
5.2.2 Caja de Engranajes

Los Molinos de Carnes Mod. PSEE-10 y PSEE-22 son maquinas que trabajan con caja de reducción lubricada en aceite.

Para garantir una mayor vida útil de la maquina, verifique a cada 5.000 horas el nivel de aceite, para eso lleve la maquina a un asistente técnico.

La cantidad de aceite usada en los Molinos de Carne Mod. PSEE-10 o PSEE-22, es de 180 ml, siendo recomendado el uso de aceite UNITRON 140 – CASTROL, o similar, con viscosidad (SAE 140,APIGL – 4, ANP 1006).

5.3 Diagrama Eléctrico



5. ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Problemas , Causas y Soluciones

El Molino de Carne fue diseñado 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 – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

Tabla - 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
* El producto procesado sale reventado.	* Falta de uno de los componentes de la Boca, o montaje incorrecto de los mismos.	* Verifique la secuencia de montaje de acuerdo con Figura - 3 * Consulte el ítem 5.2.1 de este manual
* El Gusano para durante la operación.	* Falta de energía eléctrica * Problemas en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina. * Engranajes gastas o quebradas	* Verifique si la enchufe esta en su soquete, o si falta energía eléctrica en la red. * Llame el asistente técnico . * Llame el asistente técnico .
* Olor a quemado y/o humo .	* Problemas en el motor eléctrico o otras partes eléctricas.	* Llame el asistente técnico .
* La maquina se prende pero demora para que el interior de la Boca comience a girar.	* Capacitor de partida do motor danificado .	* Llame el asistente técnico .
* Ruidos anormales.	* Componentes de la Boca fuera de su posición * Falta de ajuste de los engranajes.	* Corrija la posición de los componentes conforme Figura - 03 * Llame el asistente técnico .
* Vaciamiento de aceite.	* Sistema de vedamiento dañado .	* Llame el asistente técnico .

Todo y cualquier tipo de modificación aplicada a este equipo invalida inmediatamente toda y cualquier garantía y puede resultar en daño y herimientos a los operadores del equipo así como también a las personas que estén al rededor del equipo mientras el equipo sea utilizado.

- 1.1.12 Bajo ninguna circunstancia coloque sus manos en las partes móviles del equipo mientras el mismo sea operado. Esté seguro de la parada total de la unidad antes de acceder al producto procesado.

IMPORTANTE

Este equipo no debe ser usado por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas , ó por falta de experiencia ó conocimientos , salvo tengan recibido una supervisión ó instrucción relativa al equipo, por una persona responsable por su seguridad.

IMPORTANTE

Si el cable de alimentación eléctrica no estuviera en buenas condiciones de uso, el cable deberá ser sustituido por el fabricante ó por una persona calificada , para evitar accidentes .

Los Molinos de carne fabricados por Metalúrgica Siemens Ltda furan equipados con un Sistema de Seguridad de acuerdo con la Norma Brasileira ABNT NBR 13767:2002 que impide la operación de la maquina sin que la bandeja esté debidamente colocada . Para eso Siemens desarrolló un sistema que respeta las exigencias de la norma sin dificultar la operación de la maquina.

Con la bandeja removida de la maquina la llave Prende / Desliga perderá su capacidad de prender la maquina.

Para reiniciar la operación será necesario volver a colocar la bandeja en su lugar, lo que entonces posibilitará otra vez el funcionamiento de la llave Prende / Desliga . Para retirar la bandeja , SIEMPRE CO LA LLAVE PRENDE/DESLIGA EN LA POSICIÓN DESLIGADO, basta levantar la parte superior No. 01 (Fig. 01) que está dentro de la boca y tirarla para atrás .

Para colocar de vuelta la bandeja , SIEMPRE CON LA LLAVE PRENDE / DESLIGA EN LA POSICIÓN DESLIGADO, coloque el soporte de la bandeja sobre la clavilla de accionamiento No. 02 (Fig 01) empujela para adelante y introduzca el tubo de salida en la boca.

Figura - 01



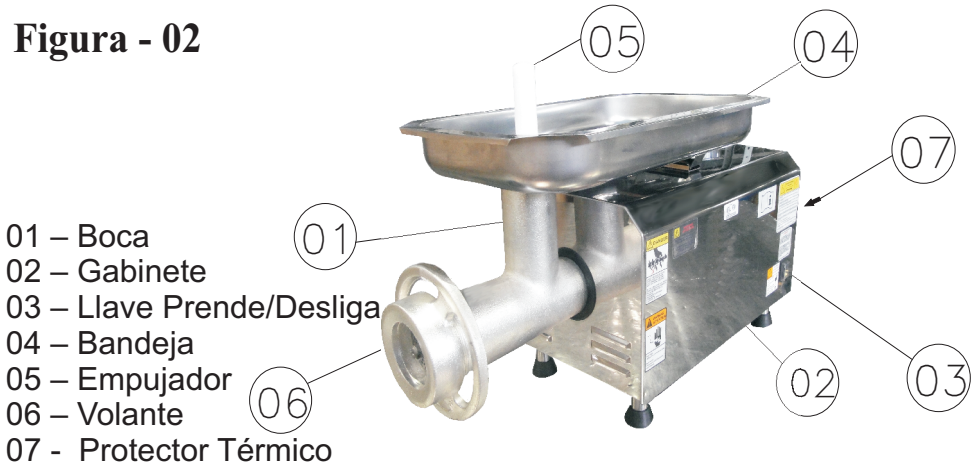
1. 2 Principales Componentes

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

La Boca recibe un tratamiento especial para aislar y facilitar la limpieza.

La Cuchilla y los Discos son hechos en material templado para garantizar la calidad del corte por mucho más tiempo.

Figura - 02



1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Características	Unidad	PSEE-10	PSEE-22
Producción Mediana	[kg/h]	200	300
Voltage	[V]	115	115
Frecuencia	[Hz]	60	60
Potência	[CV]	1 / 1,5	1,5 / 2
Consumo	[kW/h]	0,73 / 1,1	1,1 x 1,4
Altura	[mm]	340	380
Ancho	[mm]	212	350
Profundidad	[mm]	650	730
Peso Neto	[kg]	29	32
Peso Bruto	[kg]	32	37

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que puedan tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Recójalo y cúbralo con un pañuelo o gorra.

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

Siempre mantenga limpia la máquina. Para tanto, SACAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA TOTAL.

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

Al verificar la tensión de las correas, cadenas, NO coloque los dedos entre las correas, ni entre las cadenas y engranajes.

4.6 Operación de Mantenimiento

4.6.1 Peligros

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

IMPORTANTE

Siempre retirar el enchufe de la toma de corriente para cualquier situación de emergencia.

4.7 Avisos

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.

4.2 Cuidados y observaciones antes de prender la máquina.

IMPORTANTE

Leer con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la máquina. Certificarse que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Importador.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos cuyo aislamiento pueda estar dañado, puede producir huida de corriente eléctrica pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, fueron totalmente comprendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

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

4.2.3 Cuidados

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

Cables eléctricos que estuvieren en el suelo cerca de la máquina, deben ser protegidos para evitar corto circuito.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

Al verificar la tensión de las correas, NO colocar los dedos entre las correas y la cadena ni en el engranaje.

4.3.2 Cuidados

Verifique el motor y las partes deslizantes o girantes de la máquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, cadenas y sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje presente desgaste.

Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas y tampoco entre las cadenas y engranajes.

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

2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

2.1 Instalación

Los Molinos de Carnes deben ser instalados en una superficie nivelada y estable, con de preferencia una altura de 850mm.

Verifique el voltaje de la red eléctrica a la cual el Molino de Carnes será conectado, debe ser igual aquel de la máquina..

El cable de alimentación no posee enchufe . . El enchufe deberá ser instalado de acuerdo con la potencia de la máquina y las leyes locales .

2.2 Pre operación

IMPORTANTE

Al ensamblar la Boca completa no apriete demasiado el Volante, de esta forma evitase el trabamiento o la quiebra de los componentes internos.

Verifique si la máquina está firme en su posición. Antes de la primera operación se debe lavar las partes que entran en contacto con el alimento a ser procesado con agua y jabón neutro. Para tanto, proceda de la siguiente forma:

2.2.1 Remueva la bandeja N°04 (Fig.02), para facilitar la retirada de la Boca.

2.2.2 Remueva el Volante N°06 (Fig.02) y luego los componentes internos tirándolos para afuera.

2.2.3 Lave los componentes y vuelva a montarlos de acuerdo con el ítem 3.2 Figura 03

2.3 Procedimiento para la Alimentación .

IMPORTANTE

En ninguna circunstancia use instrumentos o las manos, para empujar la carne a ser procesada para el interior de la boca. Para eso use el empujador No.05 (Fig. 02).

La carne al estar adentro de la boca, tiene la función de lubricar y enfriar los componentes internos de la misma. Por eso, no deje la máquina prendida a vacío, pues ella calentará demasiado y dañará los componentes.

Los Molinos de Carnes modelos PSEE-10 y PSEE-22 son máquinas que trabajan en alta velocidad, por lo tanto necesitan que la alimentación sea igualmente rápida.

Para alimentar los Molinos coloque los trozos de carnes sobre la bandeja N°04 (Fig.02) y condúzcalos con la mano solamente hasta la entrada existente en la misma, empujándolos con la ayuda del empujador N°05 (Fig.02) para el interior de la Boca, donde serán succionados por el gusano.

3. OPERACIÓN

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

**Desenchufe la maquina siempre que desear retirar la Boca.
No deje utensilios tales como cuchillos, ganchos, cucharas o otros sobre la bandeja**

Verifique que el montaje de los componentes internos de la boca esté en la secuencia correcta , como indicado en la figura 03 .

Para prender la maquina use la llave Prender/Desligar No. 03 (Fig. 02) .localizada en la lateral de la maquina .

3.2 Montaje de los Componentes Internos de la Boca

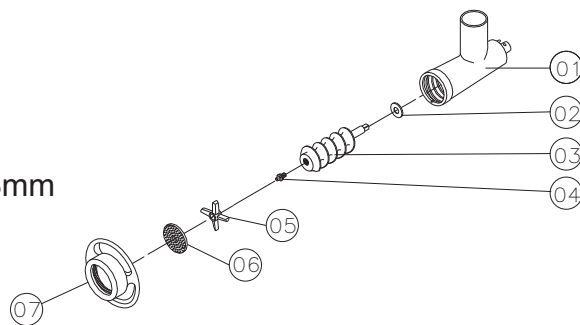
IMPORTANTE

Observe la posición de los componentes internos de la Boca para no haber cambio de posición entre los mismos, de lo contrario daños irreparables irán ocurrir.

Para hacer el montaje o desmontaje de los componentes internos de la Boca siga la secuencia abajo:

Figura - 03

- 01 – Boca
- 02 – Arandela de fibra
- 03 – Gusano
- 04 – Clavillo del Gusano
- 05 – Cuchilla
- 06 – Discos: 3mm, 5mm o 8mm (opcional)



3.3 Limpieza

3.3.1 Desligue la maquina y desconéctela de la red eléctrica

3.3.2 Remueva el Volante N° 07 (Fig.03) y todos los componentes internos de la Boca.

3.3.3 Afloje la manija ubicada en la lateral de la maquina para remover la Boca N°01 (Fig.03).

3.3.4 Lave todos los componentes con agua caliente y jabón neutro.

3.3.5 Para ensamblar la Boca, repita la secuencia arriba de manera inversa.

IMPORTANTE

No guarde la Boca con carne en su interior.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

En el caso de algun item de las NOCIONES GENERALES DE SEGURIDAD no ser aplicable en su producto, por favor desconsiderar el mismo.

Las nociones de seguridad fueron elaboradas para orientar e instruir adecuadamente los usuarios de las máquinas , así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La máquina apenas debe ser entregada al usuario, cuando esté en buenas condiciones de uso, siendo que este debe ser orientado por el importador, en cuanto al uso y la seguridad de la máquina.

El usuario, solamente debe usar la máquina, después de haber conocido los cuidados que deben ser tomados y DESPUÉS DE HABER LEÍDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Prácticas básicas de operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes de los mandos eléctricos, presentan puntos o terminales con presencia de tensión elevadas. Éstos, cuando tocados, pueden ocasionar graves choques eléctricos o hasta mismo la MUERTE del usuario.

Nunca tocar un mando eléctrico (llave Prender/Apagar, teclas, llaves eléctricas, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojados.

La falta de observación de dicha recomendación, también puede provocar choque eléctrico o hasta la MUERTE del usuario.

4.1.2 Advertencias

La localización de la llave Prender/Apagar debe ser bien conocida, para que el usuario pueda accionarla rápidamente.

Antes de cualquier tipo de mantenimiento, desligar la máquina de la toma de corriente eléctrica.

Proporcione espacio de trabajo suficiente para evitar caídas peligrosas.

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

Nunca tocar o accionar un mando manual (teclas, llaves Prender/Apagar, palancas, etc.) sin necesidad.

Si un trabajo tuviera que ser hecho por dos o más personas, deben ser dados señales de coordinación a cada etapa de la operación. La etapa siguiente no debe ser iniciada a menos que una señal sea dada y sea respondida.

4.1.3 Avisos

Quando de la falta de energía eléctrica, desligar inmediatamente la Llave Prender/Apagar.

Usar aceites y grasas lubricantes recomendado por el fabricante o similar.

Evite choques mecánicos, una vez que podrán causar fallos o mal funcionamiento.

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

NO ALTERAR las características originales de la maquina.

NO ENSUCIE, RASGUE O RETIRE CUALQUIER ETIQUETA DE SEGURIDAD O DE IDENTIFICACIÓN. Caso alguna esté ilegible o haya sido perdida, solicite otra al Asistente Técnico más cercano.