



Manual de Instruções



Modelo: PAIE-S-N PROCESSADOR DE ALIMENTOS



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ: 82.983.032/0001-19

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 – Fax: +55 47 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

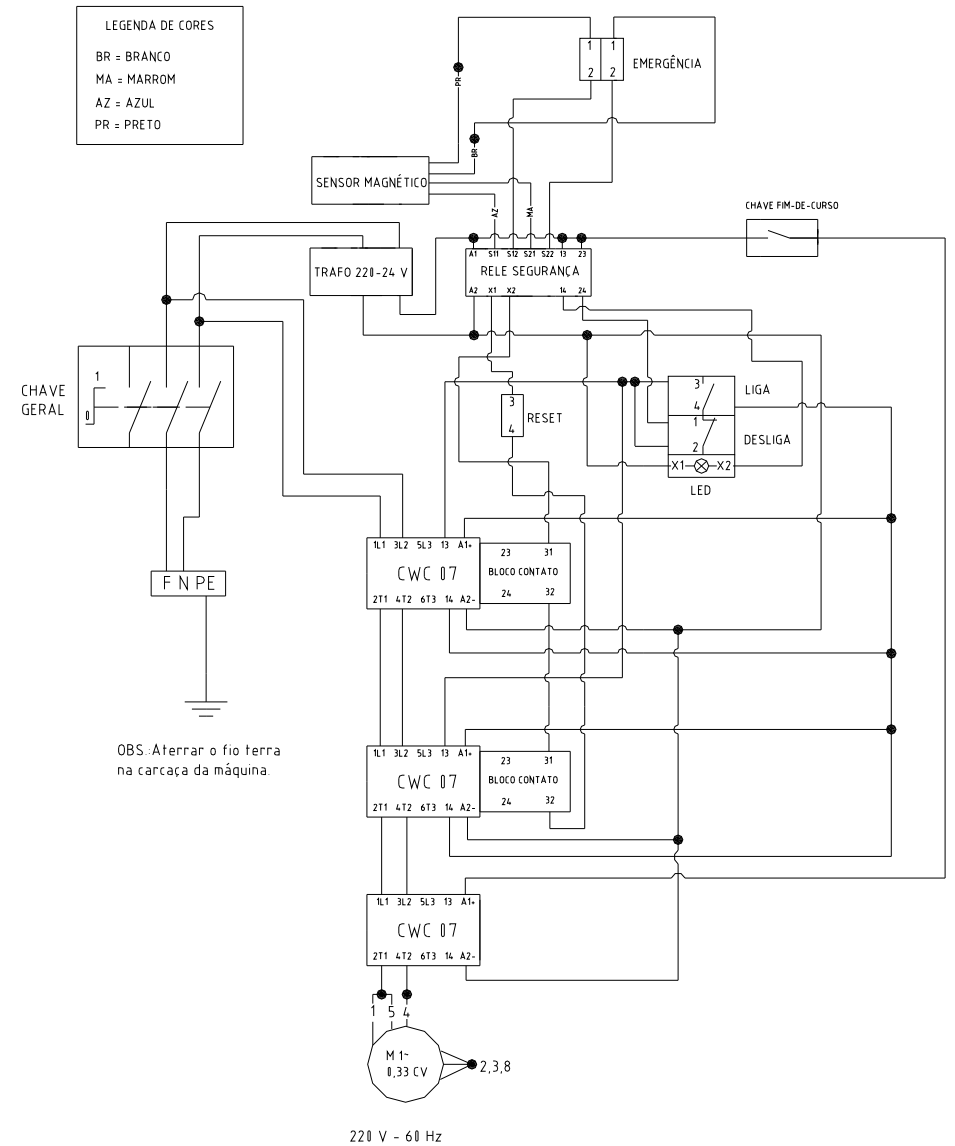


E-mail: at@siemsen.com.br

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

41857.9 Mar/2014

5.2 Diagrama Elétrico



6. Normas Observadas

- NR-12
- NT-94

5.2.3 Correia de Transmissão

Para o bom funcionamento da máquina e durabilidade da correia, a mesma deve estar perfeitamente regulada. Caso esteja frouxa, a correia irá patinar durante a operação. Deve-se ter cuidado para não tensioná-la demasiadamente, pois desta forma causará desgastes prematuros nos rolamentos.

Para ajustar a correia, após remover o gabinete item 5.2.3, com o auxílio de chaves fixas (chave de boca) de 13 mm e 10 mm, afrouxe os dois parafusos (03793.1) que fixam o motor elétrico (A), em seguida com o auxílio de uma chave de fenda grande, pressione o motor elétrico no sentido de esticar a correia, apertando em seguida os dois parafusos anteriormente afrouxados.

SUMÁRIO

1.	Introdução	01
1.1	Segurança	01
1.2	Principais Componentes	02
1.3	Características Técnicas	03
1.4	Discos e Grades Disponíveis	04
2.	Instalação e Pré-Operação	04
2.1	Instalação	04
2.2	Pré-Operação	05
2.3	Seleção de Discos e Grades	05
2.4	Seleção do Bocal de Alimentação	07
3.	Operação	08
3.1	Acionamento	08
3.2	Usando Somente Um Disco	09
3.3	Usando Um Disco Com Uma Grade	11
3.4	Limpeza	13
4.	Noções de Segurança - Genéricas	15
4.1	Práticas Básicas de Operação	15
4.2	Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	17
4.3	Inspeções de Rotina	17
4.4	Operação	18
4.5	Após Terminar o Trabalho	18
4.6	Operação de Manutenção	19
5.	Análise e Resolução de Problemas	19
5.1	Problemas, Causas e Soluções	19
5.2	Ajustes e Substituição de Componentes	22
5.3	Diagrama de Ligações Elétricas	27
6.	Normas Observadas	24

1. Introdução

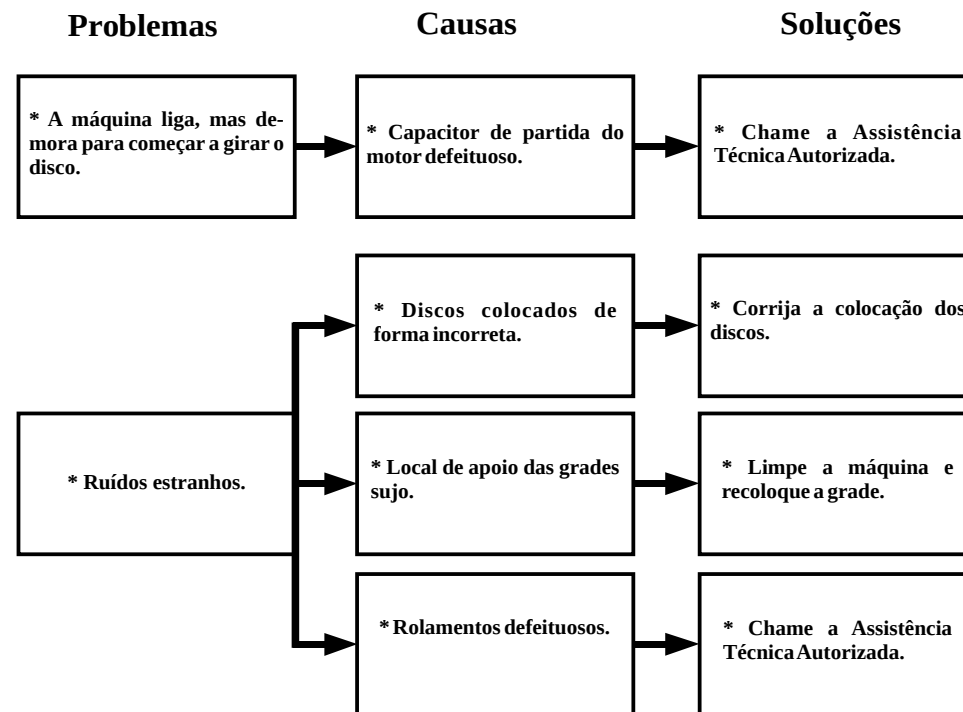
1.1 Segurança

Quando utilizado incorretamente, o processador de alimentos é uma máquina potencialmente **PERIGOSA**. Jamais introduza sua mão na abertura existente no Bocal de Alimentação Nº 08 (Fig.01), pois tal ato poderá trazer sérios danos ao usuário. A retirada de qualquer parte móvel, para limpeza ou outro serviço de manutenção, somente deverão ser executados por pessoas devidamente treinadas seguindo as instruções abaixo para evitar acidentes:

- 1.1.1 Leia Todas as instruções contidas neste manual.
- 1.1.2 Sempre desligue a máquina da rede elétrica quando desejar retirar quaisquer das partes móveis, fazer limpeza, ou qualquer tipo de manutenção.
- 1.1.3 Manipule os discos e as grades com cuidado, pois os mesmos possuem lâminas cortantes.
- 1.1.4 Nunca introduza os dedos ou qualquer outro objeto que não seja o soquete Nº03 (Fig.01), na abertura de alimentação .
- 1.1.5 Nunca ligue a máquina com roupas ou pés molhados.
- 1.1.6 Nunca utilize jatos d'agua diretamente sobre a máquina. Para limpar as partes não removíveis, utilize um pano úmido.
- 1.1.7 Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo sobre uma superfície úmida ou molhada, nem tampouco mergulhe-o em água ou outro líquido.
- 1.1.8 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.
- 1.1.9 Desconecte o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso.
- 1.1.10 Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado.
- 1.1.11 Quando o aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma. Se isto acontecer, Leve seu aparelho a Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
- 1.1.12 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.
- 1.1.13 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões pessoais ou danos ao equipamento.
- 1.1.14 Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou o balcão ou que toque superfícies quentes.
- 1.1.15 Não deixe seu equipamento funcionando sem supervisão.

IMPORTANTE

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



5.2 Ajustes e Substituição de Componentes

5.2.1 Afiação das Lâminas.

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

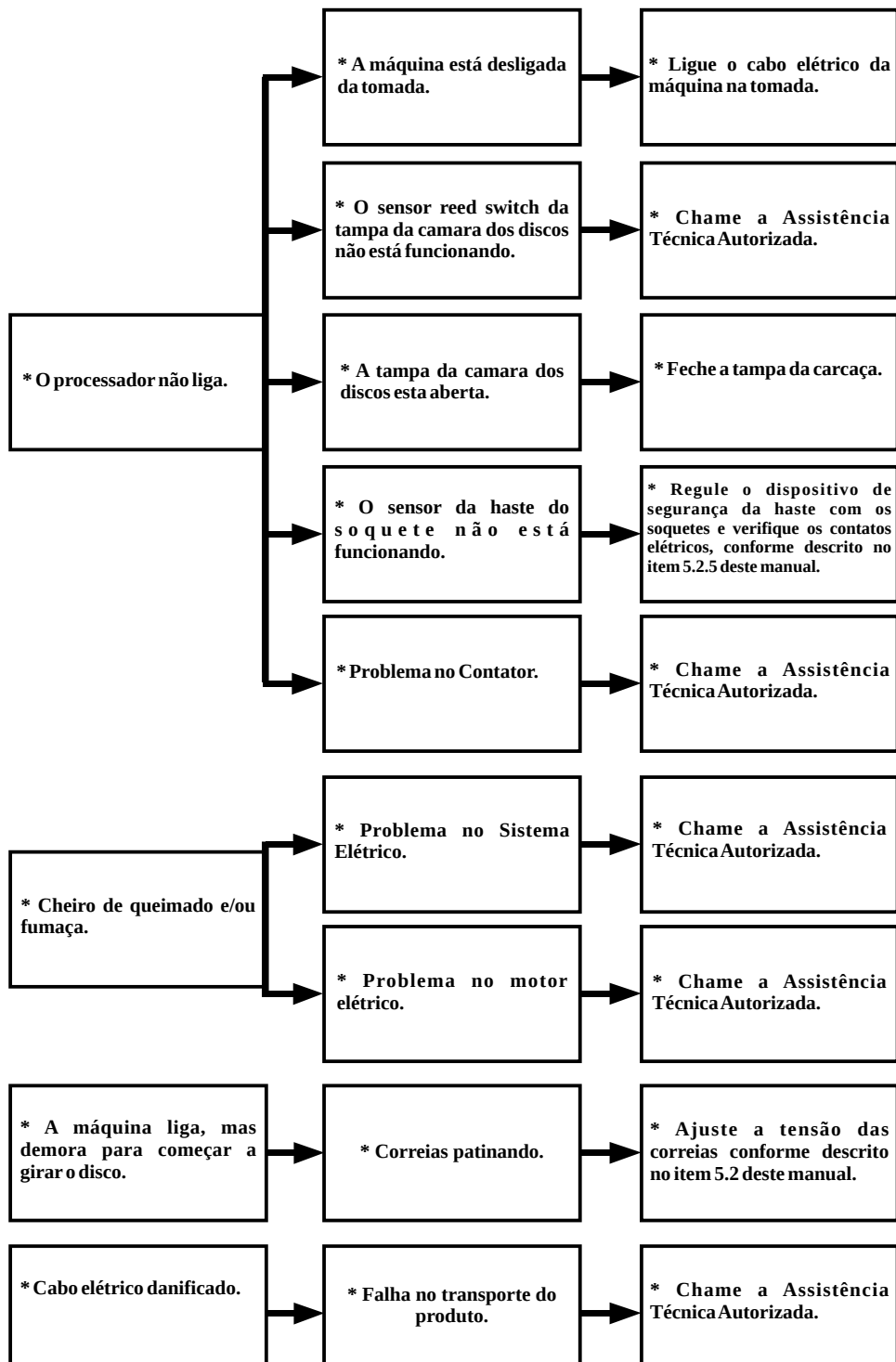
5.2.2 Regulagem da Tensão da Grelha da Grade Palito.

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

Problemas

Causas

Soluções



IMPORTANTE

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

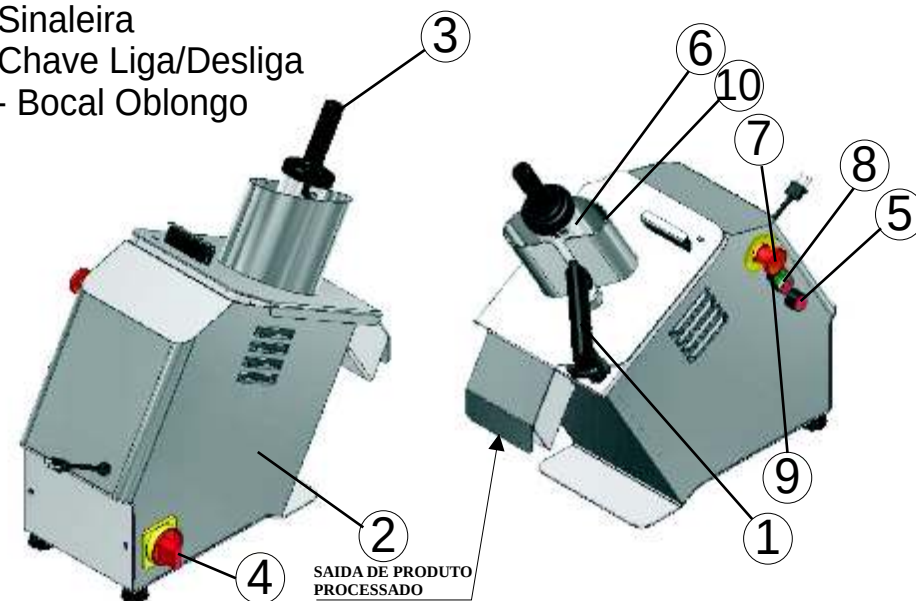
1.2 Principais Componentes

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

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

Figura-01

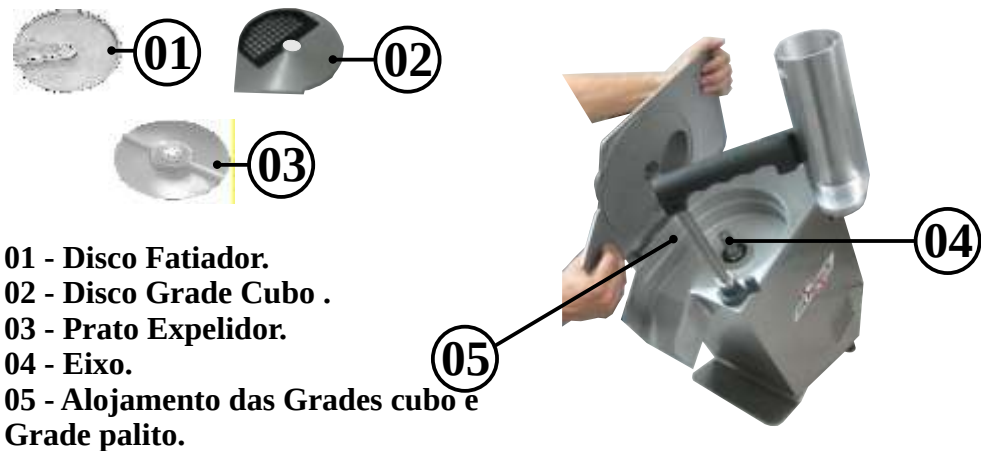
- 1- Empurrador
- 2- Gabinete
- 3- Soquete
- 4- Chave Geral
- 5- Botão Reset
- 6- Bocal Redondo
- 7- Botão de Emergência
- 8- Sinaleira
- 9- Chave Liga/Desliga
- 10- Bocal Oblongo



IMPORTANTE

A Metalúrgica SIEMSEN Ltda. **NÃO SE RESPONSABILIZA** por danos causados ao equipamento pela utilização de componentes **NÃO ORIGINAIS**.

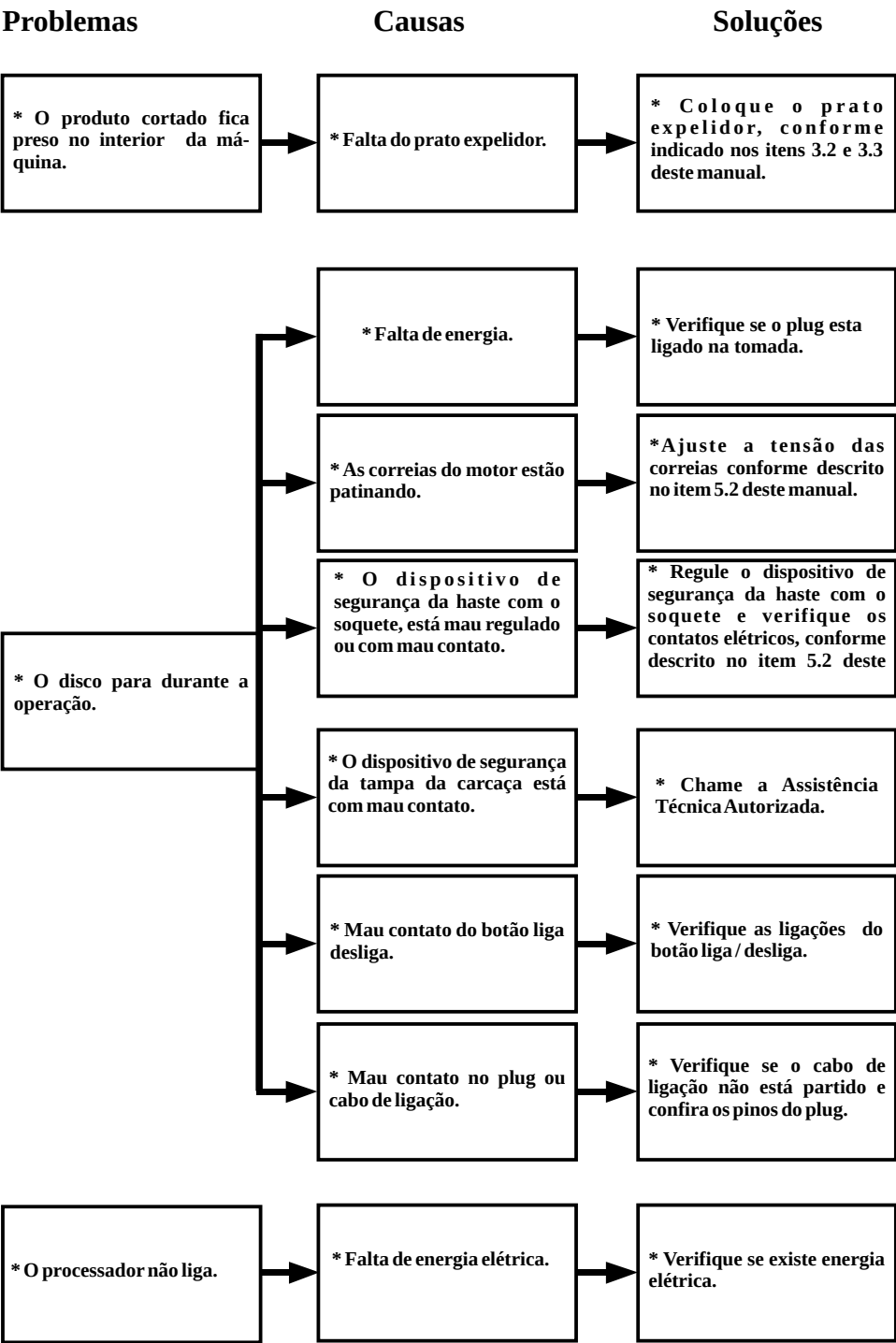
Figura - 02



1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

CARACTERÍSTICA	U.M.	PAIE-S-N
Tensão	[V]	220 Monof
Frequência	[Hz]	60
Potência	[CV]	0,33
Consumo	[kW/h]	0,24
Altura	[mm]	610
Largura	[mm]	310
Profundidade	[mm]	560
Peso Líquido	[kg]	19
Peso Bruto	[kg]	29
Capacidade de Produção Média	[Kg/h]	Até 350



4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

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

4.6.2 Avisos

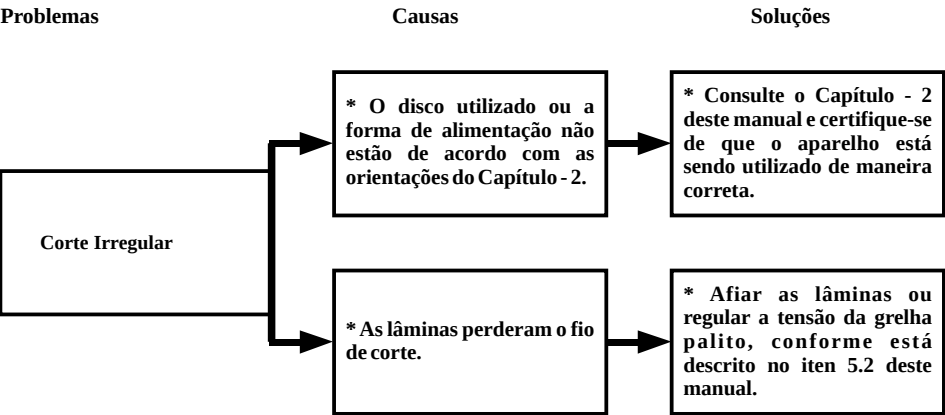
A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoa qualificada para realizar o trabalho.
A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob Condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

O Processador de Alimentos, Mod. PAIE-S, foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural, causado pelo uso do equipamento.
Caso haja algum problema com o seu Processador de Alimentos, verifique a Tabela - 04 a seguir, onde são descritos algumas possíveis soluções recomendadas. Além disso, a Empresa coloca a disposição toda sua Rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexa).

Tabela - 04



1.4 Discos e Grades Disponíveis

No QUADRO 02 estão listados os discos disponíveis para o seu processador.

Tabela - 02

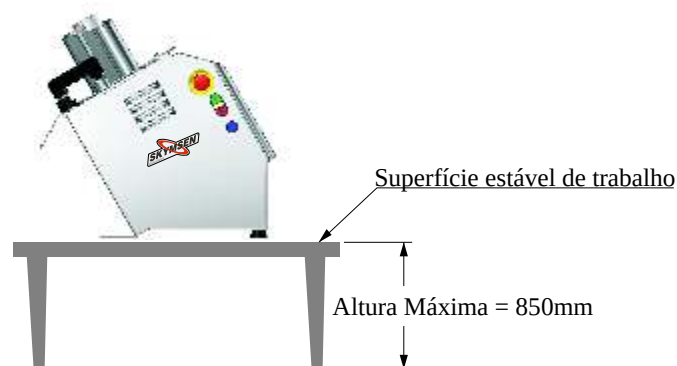
DISCOS FORNECIDOS COM O EQUIPAMENTO	
DENOMINAÇÃO	MODELO
-	-
DISCOS OPCIONAIS (vendidos separadamente)	
DENOMINAÇÃO	MODELO
DISCO FATIADOR - 1 mm	E1
DISCO FATIADOR - 3 mm	E3
DISCO FATIADOR - 5 mm	E5
DISCO FATIADOR - 10 mm	E10-S
DISCO FATIADOR DENTADO - 3 mm	EH3
DISCO FATIADOR DENTADO - 7 mm	EH7-S
DISCO FATIADOR ONDULADOR - 2mm	W2
DISCO FATIADOR ONDULADOR - 3 mm	W3
DISCO FATIADOR ONDULADOR - 4 mm	W4
DISCO DESFIADOR - 3 mm	Z3
DISCO DESFIADOR - 5 mm	Z5
DISCO DESFIADOR - 8 mm	Z8
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 2,5 mm	H2,5
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 3 mm	H3
DISCO DESF. QUADRADO (JULIENE) - 7 mm	H7
GRADE CUBO - 8x8 mm	GC8-S
GRADE CUBO - 12x12 mm	GC12-S
GRADE CUBO - 16x16 mm	GC16-S
GRADE PALITO - 10mm	GP-S
DISCO RALADOR	V

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

O Processador de Alimentos deve ser colocado sobre uma superfície de trabalho estável, com preferencialmente no máximo 850 mm de altura e com sua abertura de saída localizada sobre uma vasilha coletora, com o objetivo de facilitar a coleta dos alimentos processados.
Verifique a tensão da rede elétrica a qual será ligado o Processador de Alimentos, se é 220 Volts. Utilize a Etiqueta de Atenção colada no Cabo Elétrico para verificar em qual tensão a máquina deverá ser conectada.
O cabo de alimentação, possui plug com 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.

Figura - 03



2.2 Pré-Operação

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

2.3 Seleção de Discos e Grades

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

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

IMPORTANTE

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

4.3.2 Cuidados

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

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

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

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.

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

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

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

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

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

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

Verifique os níveis de fluídos.

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

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE:

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

4.2.1 Perigo

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

4.2.2 Avisos

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

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

4.2.3 Cuidados

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

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

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

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Aviso

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

Tabela - 03

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

As folhas após higienizadas, deverão ser sobrepostas e enroladas bem apertado, de diâmetro suficiente para entrar com facilidade na Bocal Redondo e, logo deverá ser pressionado levemente com o empurrador solto que acompanha este processador de alimentos, para que empurre o rolinho de folhas até o disco de corte. Após as folhas serem sobrepostas e enroladas deve-se cortar as pontas para ter um produto mais apresentável.

IMPORTANTE

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

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

Figura - 04



Prato Expelidor

2.4 Seleção do Bocal de Alimentação

IMPORTANTE

Em nenhuma circunstância, utilize as mãos ou outro objeto, que não seja o soquete fixo a haste da máquina ou o soquete redondo N° 03 (Fig.01), para empurrar o alimento para dentro dos bocais de alimentação.

Utilize o bocal correto da tampa da Câmara dos disco, bem como o soquete correto, para introduzir o alimento na máquina.

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

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

Para produtos de menor tamanho, como cenouras, consegue-se um corte mais uniforme, utilizando o bocal de alimentação redondo N°01 (Figura - 05).

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

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

4.1.2 Advertências

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

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

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

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

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

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

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

4.1.3 Avisos

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

NÃO ALTERE as características originais da máquina.
NÃO SUJE, RASQUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

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

Figura - 12



- 3.4.5 Lave todas as peças com água quente e sabão, enxágüe e seque-as.
- 3.4.6 Nunca use objetos duros, tais como: facas, garfos e outros, para limpar pedaços de alimentos presos às grelhas. Utilize uma batata ou cenoura para fazer a referida remoção e limpeza.

4. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE:

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

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

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

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

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

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

Figura - 05

- 01- Bocal Redondo
- 02- Bocal Onblongo



3. Operação

3.1 Acionamento

IMPORTANTE

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

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

IMPORTANTE

EM CASO DE EMERGÊNCIA DESLIGUE A MÁQUINA ATRAVÉS DO BOTÃO DE EMERGÊNCIA E DESCONECTE A MÁQUINA DA TOMADA.

Os componentes elétricos foram projetados de forma a atender as exigências da NR-12 e NT-94.

A parte de comando que o usuário tem acesso, isto é Chave liga / desliga, Botão reset e Chave de emergência são alimentados com 24V conforme exigência da NR-12 e NT-94.

Este equipamento possui os componentes elétricos de segurança abaixo:

- Rele de segurança	01pc
- Sensor magnético + Sensor atuador	01pc
- Chave liga/desliga (dois botões de impulso + sinaleiro)	01pc
- Chave Reset (botão de impulso)	01pc
- Chave Geral	01pc
- Contatora 24V	03pc
- Botão de Emergência	01pc
- Trafo de comando 24V	01pc
- Chave fim de curso	01pc

A operação da máquina é iniciada posicionando a chave geral na condição ON (liga) e em seguida acionando a chave reset acendendo assim o sinaleiro localizado na chave liga / desliga indicando que o equipamento está apto a ser ligado. Se isto não acontecer indica que não há energia disponível no momento na rede ou o Relé de segurança detectou alguma não conformidade impedindo o uso do equipamento.

A não conformidade detectada pelo Relé de segurança pode ser o Botão de emergência acionado ou algum dos sensores que monitoram portas, barreiras ou tampas com defeito ou ainda alguma porta, barreira ou tampa posicionados de forma a provocar acidente ao usuário.

Uma vez que se estabeleça a condição de segurança a chave reset deverá ser acionada, acendendo assim o sinaleiro localizado na chave liga / desliga indicando que o equipamento está apto a ser ligado.

Após os passos acima, para dar partida ao equipamento basta ligar o botão verde da chave liga / desliga.

Para desligar o equipamento em operação normal basta acionar o botão vermelho da chave liga / desliga.

Se durante o processamento a máquina parar por falta de energia na rede elétrica e retornar momentaneamente, o equipamento não ligará.

Para voltar a condição de uso o botão reset deverá ser acionado.

3.2 Usando Somente Um Disco

IMPORTANTE

O prato expelidor deverá sempre ser utilizado, independente do disco ou grade que estiver sendo usada. Antes de abrir a tampa da carcaça, certifique-se da completa parada do disco.

Com a tampa da Câmara dos disco aberta, tome cuidado com a haste, a qual estão fixos os soquetes, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

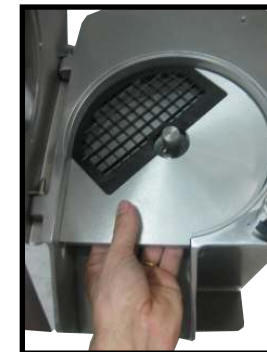
3.4.2 Cuidando com as lâminas de corte, segure o disco girando-o no sentido anti-horário e forçando-o para cima, desta forma remove-se o mesmo.

Figura - 10



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

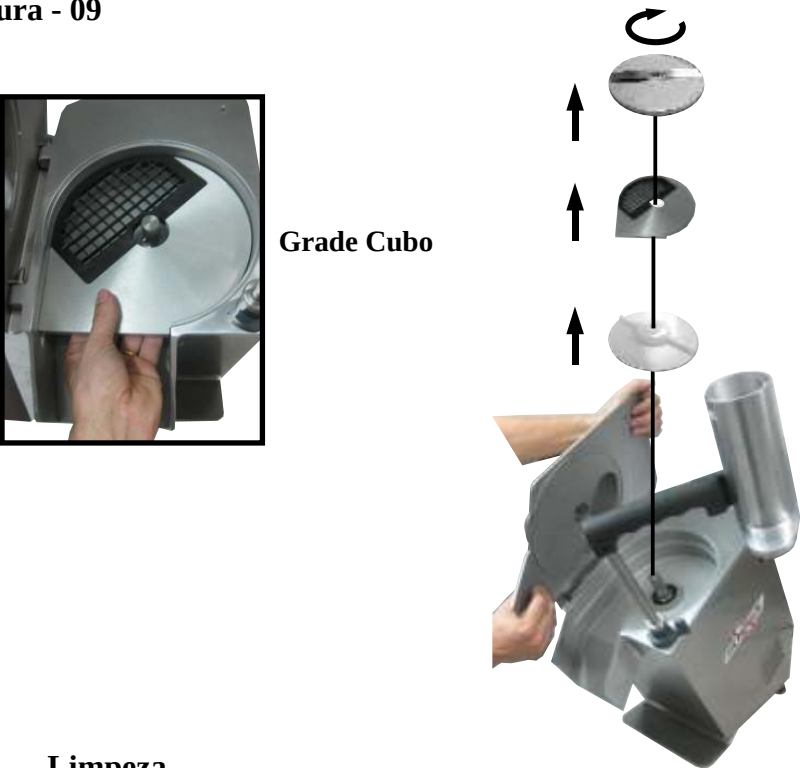
Figura - 11



Grade Cubo

3.4.4 Remova a tampa da Câmara dos disco, para tanto deslize-a para trás, até desalojá-la totalmente dos encaixes da camara dos discos.

Figura - 09



3.4 Limpeza

IMPORTANTE

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

Para fazer a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica.
Todas as parte móveis devem ser removidas e limpas.

A seguir descreveremos o procedimento a ser seguido para a remoção das partes

móveis:

3.4.1 Com a máquina desligada e o disco parado, gire a trava da tampa N° 01 (Fig.-06), abrindo-a em seguida.



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

Qualquer contato entre o disco e a tampa da Câmara dos disco, indica o mau posicionamento do disco.

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

3.2.1 Com a máquina desligada e o disco parado, gire a trava da tampa N° 01 (Fig.-06), abrindo-a em seguida. Com a tampa da Câmara dos disco aberta, tome cuidado com a haste, a qual está fixo o soquete, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

Figura - 06



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

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

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

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

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

Figura - 07



Disco Fatiador



Prato Expelidor

IMPORTANTE

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

3.3 Usando Um Disco Com Uma Grade

IMPORTANTE

O prato expelidor deverá sempre ser utilizado, independente do disco ou grade que estiver sendo usada.
Antes de abrir a tampa da carcaça, certifique-se da completa parada do disco.

A grade deverá ser encaixada entre o prato expelidor e o disco, que deverão estar absolutamente limpos para encaixarem perfeitamente.

As grades somente devem ser utilizadas com os discos fatiadores "E10-S e EH7-S".

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

3.3.1 Com a máquina desligada e o disco parado, gire a trava da tampa N° 01 (Fig.-06), abrindo-a em seguida. Com a tampa da Câmara dos disco aberta, tome cuidado com a haste, a qual está fixo o soquete, pois a mesma deverá ser solta lentamente.

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

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

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

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

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

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

Figura - 08



Disco Fatiador E10



Grade Cubo



Prato Expelidor