



Manual de Instruções



Amaciador de Carnes

Modelo
ABN-HD-N



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ: 82.983.032/0001-19

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Bosque – 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.

SUMÁRIO

1. Introdução	01
1.1 Segurança	01
1.2 Principais Componentes	02
1.3 Características Técnicas	03
2. Instalação	03
2.1 Instalação	03
3. Operação	04
3.1 Pré-Operação	04
3.2 Procedimento para Alimentação	04
3.3 Limpeza	06
3.4 Cuidados com os Aços Inoxidáveis	08
4. Noções de Segurança- Genéricas	09
4.1 Práticas Básicas de Operação	10
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	10
4.3 Inspeção de Rotina	11
4.4 Operação	11
4.5 Após Terminar o Trabalho	11
4.6 Operação de Manutenção	12
4.7 Avisos	12
5. Análise e Resolução de Problemas	12
5.1 Problemas, Causas e Soluções	12
5.2 Diagrama Elétrico	14
6. Normas Observadas	14

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente, o Amaciador de Carnes Mod. ABN HD-N é uma máquina potencialmente PERIGOSA. Manutenção limpeza ou qualquer outro serviço, somente deverão ser realizados por pessoas devidamente treinadas e com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções a seguir, deverão ser sempre seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e em uma superfície úmida ou molhada.

1.1.2 Desconecte a máquina da rede elétrica quando: Não estiver em uso, desejar retirar quaisquer das partes móveis, inserir ou remover acessórios, quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.

1.1.5 Se seu aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma. Leve seu aparelho a uma Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

1.1.7 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados dos Rolos.

1.1.15 Não deixe seu Amaciador de Carnes funcionando sem supervisão.

1.1.16 Ao realizar a instalação elétrica do equipamento, conecte o fio de aterramento conforme as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

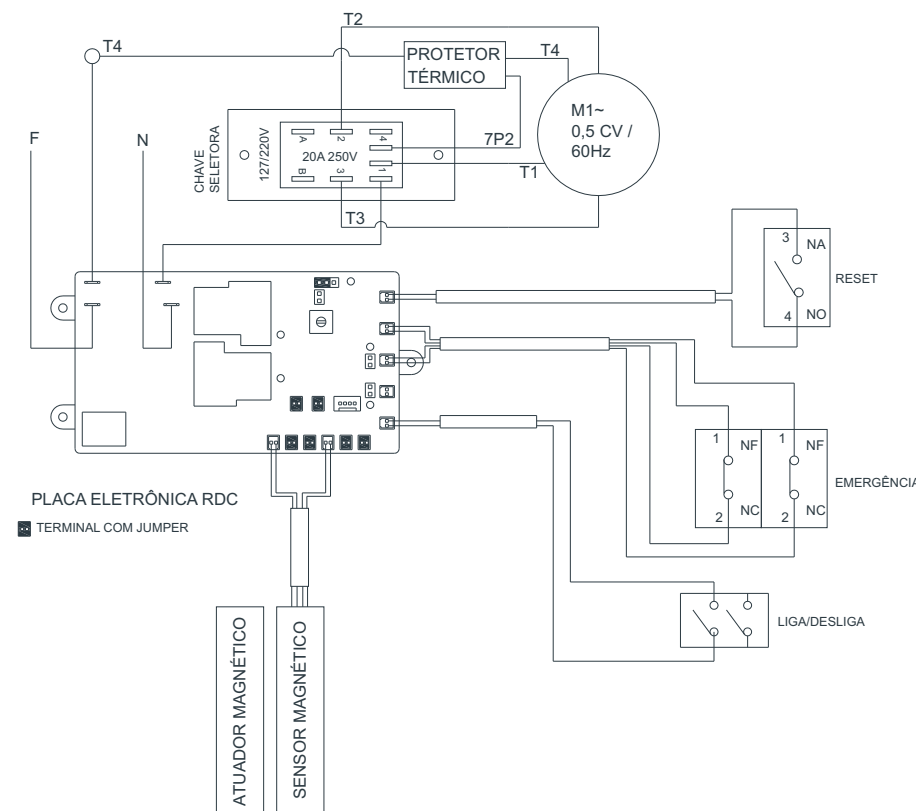
Para maior segurança do usuário o Amaciador de Carnes Mod. ABN HD-N é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo, após eventual falta de energia elétrica.

IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação está em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

5.3 Diagrama Elétrico



6. Normas Observadas

As normas observadas para o desenvolvimento do equipamento e para a elaboração deste manual são:

=> NORMA REGULAMENTADORA - NR-12 CONFORME PORTARIA Nº197, DE DEZEMBRO DE 2010

=> NORMA BRASILEIRA ABNT NBR NM 60335-1
=> IEC60335-2-64

* Cheiro de queimado e/ou fumaça.	* Problema na Unidade Controladora.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
	* Problema no Motor Elétrico.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* A máquina liga, mas demora a girar os Rolos.	* Capacitor de partida do Motor defeituoso.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Ruídos estranhos.	* Rolamentos defeituosos.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
	* Falta de Óleo no Cabeçote.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Cabo elétrico danificado.	* Falha no transporte do produto.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.

IMPORTANTE

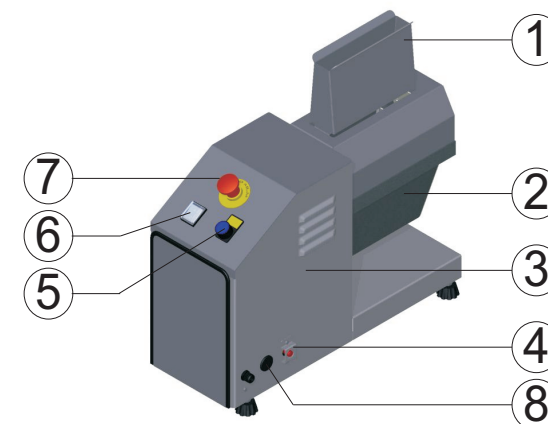
Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) e/ capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução referente o uso deste equipameto por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Siemens.

Figura-01

- 1- Tapa de Proteção
- 2- Suporte dos Rolos
- 3- Gabinete
- 4- Botão Protetor Térmico
- 5- Botão Reset
- 6- Botão Liga/Desliga
- 7- Botão de Emergência
- 8- Tampão Borracha



IMPORTANTE

Para maior segurança do usuário o Amaciador de Carnes modelo ABN HD-N, é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento da mesma sem que a Tapa de Proteção N° 01 (fig. 01), esteja devidamente posicionada.

Este equipamento possui ainda um Protetor Térmico como proteção adicional ao motor. Caso o equipamento seja submetido a sobrecarga ou elevada variação de tensão o Protetor Térmico irá atuar, desligando o motor até que a temperatura seja equilibrada.

Para rearmar o Protetor Térmico espere alguns minutos e pressione o botão N° 04 fig.: 01. Em seguida execute o procedimento descrito no item ligar a máquina na Página 05.

IMPORTANTE

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

1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

CARACTERÍSTICA	U.M.	ABN-HD-N
Tensão	[V]	127/220
Frequência	[Hz]	60
Potência	[CV]	0,5
Consumo	[kW/h]	0,37
Altura	[mm]	560
Largura	[mm]	580
Profundidade	[mm]	250
Peso Líquido	[kg]	28,5
Peso Bruto	[kg]	35
Capacidade de Produção Média	[Kg/h]	Até 400

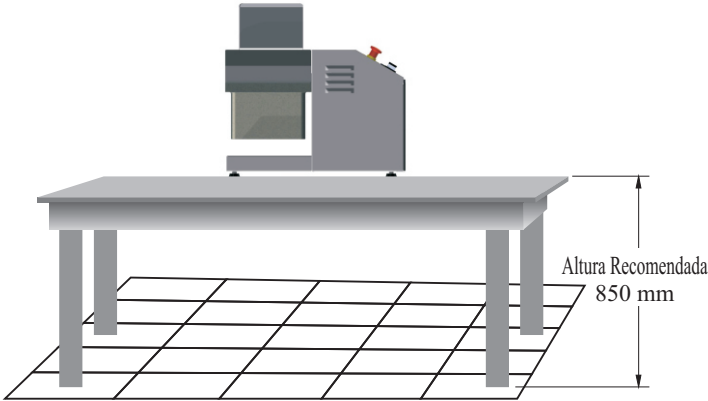
2. Instalação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

O Amaciador de Carnes Mod. ABN HD-N, deve ser posicionado sobre uma superfície firme e nivelada com preferencialmente 850 mm de altura.

Figura - 02



2.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 Volts ou 220 Volts (60Hz). Ao receber a máquina verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico. Se necessário ajuste o equipamento para a tensão desejada. Para tanto remova o Tampão de Borracha N° 08 (Fig. 01) localizado na parte lateral do equipamento. E ajuste a tensão através da chave Seletora.

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. RETIRE O PLUG DA TOMADA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

As manutenções elétricas e/ou mecânicas devem ser feitas 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.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

Os Amaciadores de Carnes foram projetados 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 Descascador de Batatas, verifique a Tabela-02 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.
Além disso, a Empresa coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexa SKYMPSEN).

Tabela - 02		
Problemas	Causas	Soluções
* Os Rolos param durante a operação.	* Falta de Energia Elétrica.	* Verifique se o Plug está ligado na tomada.
	* Desgaste excessivo do Sem-Fim e Coroa.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
	* O Dispositivo de Segurança está danificado.	* 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.
	* A máquina está desligada da tomada.	* Ligue o Cabo Elétrico da máquina na tomada.
	* A Tampa de Proteção está mau encaixada.	* Encaixe a Tampa de Proteção adequadamente.

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 à máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

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) e 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 há 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).

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. JAMAIS opere a máquina sem alguns de seus acessórios de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Mantenha a máquina sempre limpa. 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 fluidos.

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

IMPORTANTE

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

3. Operação

3.1 Pré Operação

3.1.1 Antes de utilizar o Amaciador de Carnes, deve-se lavar toda as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.3 Limpeza e Higienização).

3.1.2 Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

3.2 Procedimento para Alimentação

ATENÇÃO

Sob nenhuma circunstância utilize instrumentos para empurrar a carne para o Interior da Tampa de Proteção Nº 01 (Fig.03).

O Amaciador de Carnes Mod. ABN-HD-N é uma máquina que trabalha em BAIXA ROTAÇÃO. Sua utilização é simples porém deve ser de total atenção do operador para evitar qualquer tipo de acidente.

Coloque a carne a ser processada na abertura da Tampa de Proteção Nº01 (Fig.03) soltando-a livremente para o interior da máquina.

IMPORTANTE

Desligue a máquina da rede elétrica, quando desejar retirar quaisquer das partes removíveis. Espere a completa parada dos Rolos Seccionadores antes de retirar a Tampa de Proteção Nº01 (Fig.01).

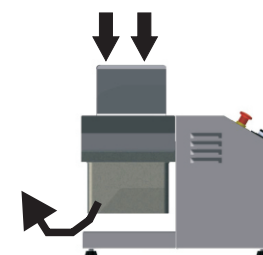
IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

Dimensões máximas do produto a ser processado: Largura de 20 cm e Espessura de 2 cm.

Figura - 03



IMPORTANTE

O produto a ser processado deverá estar refrigerado.

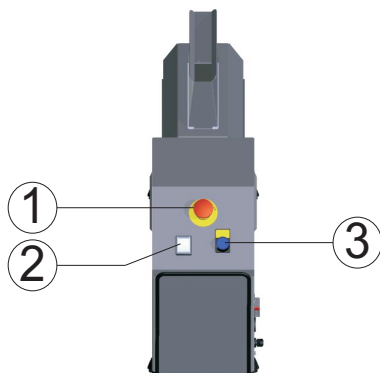
Nunca tente processar carnes ou derivados que estejam CONGELADOS ou que contenham OSSOS.

LIGUE A MÁQUINA:

Em função das normas de segurança vigentes é necessário executar o procedimento descrito abaixo para que o sistema de segurança permita que o equipamento seja ligado:

- 1- Verifique se a Tampa de Proteção esta devidamente posicionada.
- 2- Verifique se o Botão de emergência (item 01 fig.: 04) esta destravado.
- 2a- Quando acionado o Botão de Emergência permanece retido nesta posição.
- 2b- Para destravá-lo basta girar o mesmo no sentido HORARIO liberando a trava, fazendo com que o Botão de Emergência "pule" para a posição de acionamento.
- 3- Posicione a Chave Liga / Desliga (item 02 fig.: 04) para a posição "O" desligado.
- 4- Pressione e solte o botão reset (item 03 fig.: 04).
- 5- Pressione a Chave Liga / Desliga (item 02 fig.: 04) para a posição "I" fazendo que o equipamento ligue.

Figura - 04



IMPORTANTE

Antes de pressionar e soltar o Botão RESET, certifique-se de que a Chave Liga/desliga esteja na posição "O" desligado.

IMPORTANTE

Sempre que o Botão de emergência e/ou a Tampa de Proteção e/ou o Protetor Térmico atuar e/ou houver falta momentânea de energia, o procedimento acima deverá ser executado.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão 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 deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue 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.

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 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.

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.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, 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:

Espanjas 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.**

3.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE

Retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada:

- Antes de ser usada pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;
- Sempre que não for utilizada por um período prolongado;
- Antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

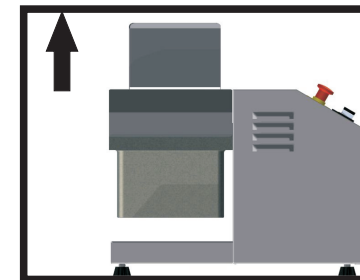
Algumas partes do Amaciador de Carnes Mod. ABN HD-N podem ser removidas para limpeza:

- Tampa de Proteção;
- Cs Pente;
- Rolo N° 1;
- Rolo N° 2.

Removendo a Tampa de Proteção:

Levante verticalmente e remova a Tampa de Proteção conforme indicado no figura-05.

Figura - 05



ATENÇÃO

O movimento para a retirada da Tampa de Proteção N° 1(Fig.1) deve ser somente no sentido vertical para cima. Movimentos laterais poderão prejudicar a máquina. Antes de retirar a Tampa de Proteção certifique-se que a máquina esteja completamente parada e com o Plug desconectado da rede elétrica.

Removendo o Cs Pente com os Rolos Nº 1 e Nº 2:

Esta é uma operação simples, porém requer muito cuidado por parte do operador para que não ocorra nenhum tipo de acidente, portanto após remover a Tampa de Proteção:

- Articule a Trava dos Rolos Nº 01 (Fig.06).

- Retire o Cs Pente Nº 01 (Fig. 07) levantando primeiramente a parte traseira, de forma que ele saia inclinado do Suporte dos Rolos Nº 02 (Fig. 07), coloque o Cs Pente em uma base plana.

Figura -06

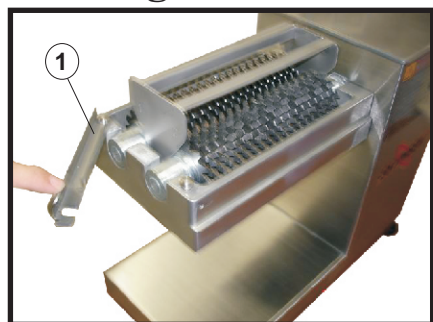
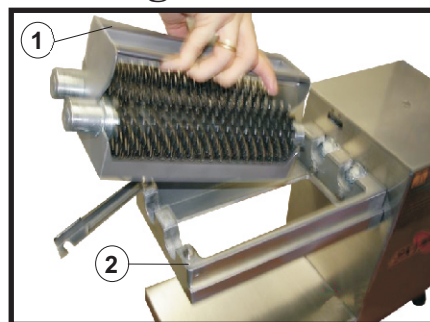


Figura -07



Removendo o Rolo Nº 1 e o Rolo Nº 2:

-Note que cada Rolo possui na parte de trás um NÚMERO que corresponde a sua correta posição no Cs Pente Nº1(Fig.08).

- Retire um Rolo de cada vez (Fig. 09 / 10).

Figura -08

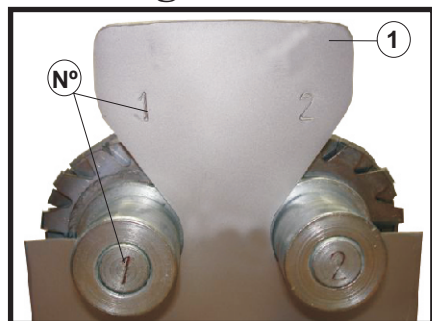


Figura -09

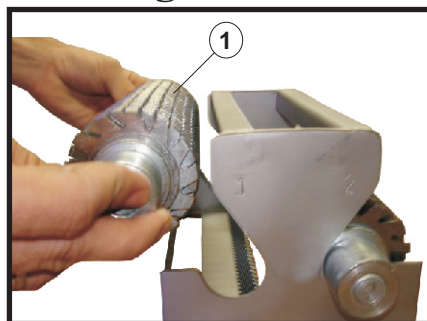


Figura -10



IMPORTANTE

**Lave todas as partes com água e detergente com ph neutro.
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.**

-Nunca use objetos duros tais como: facas, garfos e outros para limpar pedaços de carnes presos as Lâminas Seccionadoras. Utilize uma escova de nylon para fazer a referida remoção e limpeza.

ATENÇÃO

Para recolocar os Rolos proceda de maneira inversa ao descrito anteriormente. Observe a correta posição do Rolo, recolocando-os na posição original, conforme a numeração indicada Nº 1 e Nº 2.

3.4 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.