



T. (511) 421-6328 / (511) 421-6355  
N. (99) 823\*2395

Ernesto Plascencia #166 piso 1  
San Isidro, Lima - Perú

[serviciotecnico@fatimaciesa.com](mailto:serviciotecnico@fatimaciesa.com)

47057.0 - VERSÃO 01 - 00001 ATÉ 99999 - ESPANHOL

Data de Correção: 22/10/2012

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

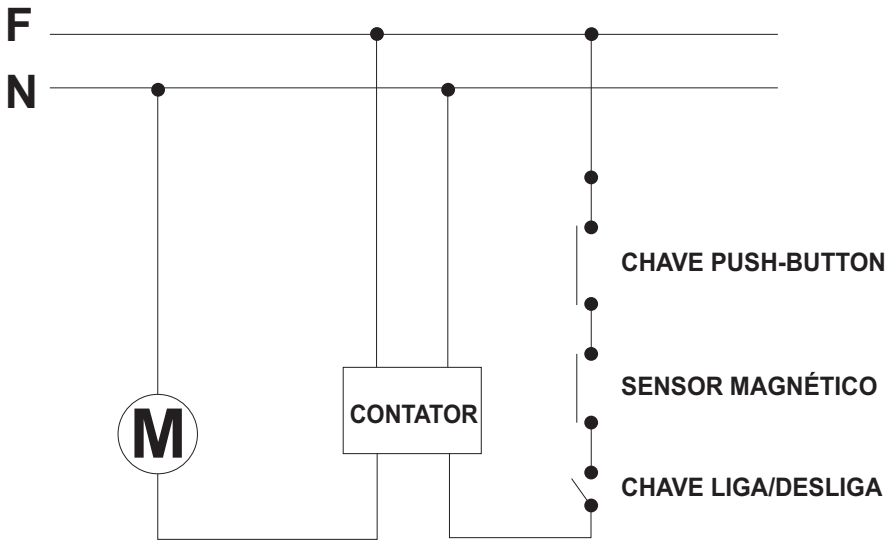


PROCESADORA DE ALIMENTOS, INOXIDABLE, CON SISTEMA DE  
SEGURIDAD, (DISCOS DIÁMETRO 203 mm)

MODELO  
**PAIE**



# 5.3 Diagrama de Ligações Elétricas Mod. PAIE 110 e 220 Volts



## SUMARIO

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introdução</b>                                   | <b>02</b> |
| 1.1 Segurança                                          | 02        |
| 1.2 Componentes Principales                            | 02        |
| 1.3 Características Técnicas                           | 04        |
| 1.4 Discos Disponibles                                 | 04        |
| <b>2. Instalación y Pre-Operación</b>                  | <b>05</b> |
| 2.1 Instalación                                        | 05        |
| 2.2 Pré Operación                                      | 05        |
| 2.3 Selección de los Discos                            | 05        |
| 2.4 Selección de la Boca de Alimentación               | 07        |
| <b>3. Operación</b>                                    | <b>08</b> |
| 3.1 Accionamiento                                      | 08        |
| 3.2 Usando Solamente un Disco                          | 08        |
| 3.3 Usando dos Discos a la Vez                         | 10        |
| 3.4 Limpieza                                           | 12        |
| <b>4. Nociones Generales de Seguridad</b>              | <b>15</b> |
| 4.1 Practicas Basicas de Operación                     | 15        |
| 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina | 17        |
| 4.3 Inspección de Rutina                               | 17        |
| 4.4 Operación                                          | 18        |
| 4.5 Al Termino del Trabajo                             | 18        |
| 4.6 Mantenimiento                                      | 18        |
| <b>5. Analisis y Resolución de Problemas</b>           | <b>19</b> |
| 5.1 Problemas, Causas y Soluciones                     | 19        |
| 5.2 Ajustes y Sustituciones de Componentes             | 22        |
| 5.3 Diagrama Electrico                                 | 24        |

# 1.INTRODUCCIÓN

## 1.1 Seguridad

Cuando usada incorrectamente, la Procesadora de Alimentos Modelo PAIE, es una máquina potencialmente PELIGROSA. Nunca coloque su mano en la apertura de salida de los productos procesados, tampoco en las aberturas existentes en la tapa (bocas de alimentación) por donde son introducidos los alimentos.

El canjeo de los discos, limpieza y mantenimiento o cualquier otro servicio, solamente deberá ser hecho por personas debidamente entrenadas y capacitadas.

Las instrucciones a seguir, deberán ser siempre seguidas a fin de evitar accidentes:

1.1.1 Manipule los discos con cuidado, pues los mismos poseen cuchillas cortantes.

1.1.2 Desconecte la máquina de la corriente eléctrica, cuando necesite canjear los discos o al hacer la limpieza ó mantenimiento.

1.1.3 Nunca utilice cualquier instrumento para auxiliar-lo en la colocación de los alimentos en las dos bocas de alimentación que hacen parte de la tapa, que no sea el empujador montado en la asta que están incorporados a la máquina, o el empujador redondo N°02 Fig.01.

1.1.4 Nunca abra la tapa de la maquina sin que esté seguro de la completa parada de los discos.

1.1.5 Nunca utilice chorros de agua directamente sobre la máquina.

### IMPORTANTE

**Esta máquina no debe ser utilizada por personas (inclusive niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o por falta de experiencia o conocimiento, excepto que tengan recibido una capacitación supervisada referente al uso de esta máquina y que sean responsables por la seguridad de ellos.**

### IMPORTANTE

**Si el cable de alimentación no esté en buenas condiciones de uso, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio autorizado o persona calificada para que sean evitados accidentes.**

## 1.2 Principales Componentes

La Procesadora de Alimentos, Modelo PAIE, es equipada con dos sensores de seguridad. Cuando la asta con el empujador es levantada, la maquina se desliga automáticamente y, vuelve a conectarse otra vez cuando la misma asta es bajada.

## 5.2.3 Remoción del Cuerpo de la Maquina

- Saque la tapa del Compartimiento de los Discos, bien como los discos que estuviesen montados en la máquina, para eso, siga las instrucciones descritas en el ítem 3.4.1 de este manual.
- Coloque la maquina con los pies volteados hacia arriba. A seguir, saque los cuatro pies de la maquina, soltándolos manualmente. Sáquelos juntamente con la chapa de protección del Cuerpo de la Maquina
- Con el auxilio de un destornillador, retire totalmente los 3 tornillos que fijan el cuerpo de la maquina.
- Retire el Cuerpo de la Maquina

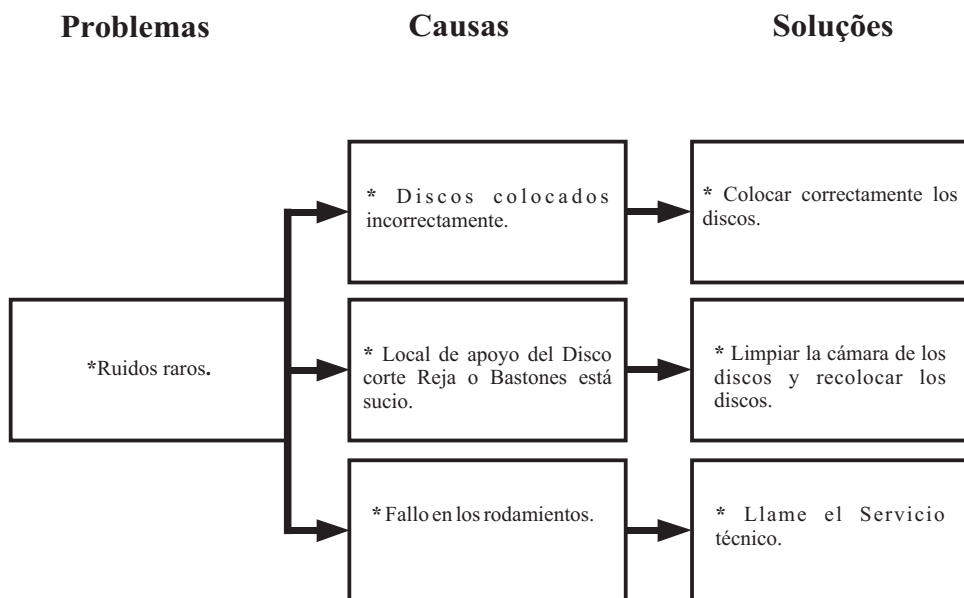
## 5.2.4 Correas de transmisión

Para el buen funcionamiento de la maquina y durabilidad de la correa, ella debe siempre estar ajustada. Si estuviera suelta, la correa irá patinar (trabajar en falso) durante la operación. Se debe cuidar para no exagerar la tensión, pues si eso ocurrir habrá desgaste de los rodamientos.

Para ajustar las correas, después de remover el cuerpo de la maquina con el auxilio de una llave fija de 13 mm suelte los dos tornillos que fijan el motor eléctrico (A) enseguida con la ayuda de un destornillador grande, haga presión sobre el motor en el sentido de estirar las correas, y después vuelva a apretar los tornillos

## 5.2.5 Sensores de Seguridad

Para ajustar el dispositivo de seguridad de la asta con el empujador, use una llave fija de 7 mm, suelte la tuerca M 4, luego con el auxilio de una llave ALLEN de 1,5 mm ajuste el tornillo ALLEN sin cabeza M4, hasta que la llave Push Button en el interior de la maquina sea accionada.



## 5.2 Ajustes y Sustituciones de Componentes

### 5.2.1 Filo de las cuchillas de los discos

Las cuchillas son amovibles, así que puede darles filo fácilmente, sin embargo, es necesario especial atención para que sea mantenido o respetado el ángulo de corte. Las cuchillas de las rejas de los Discos Corte Cubo y Corte Palillo, deben ser afilados usando una lija fina o piedra de afilar.

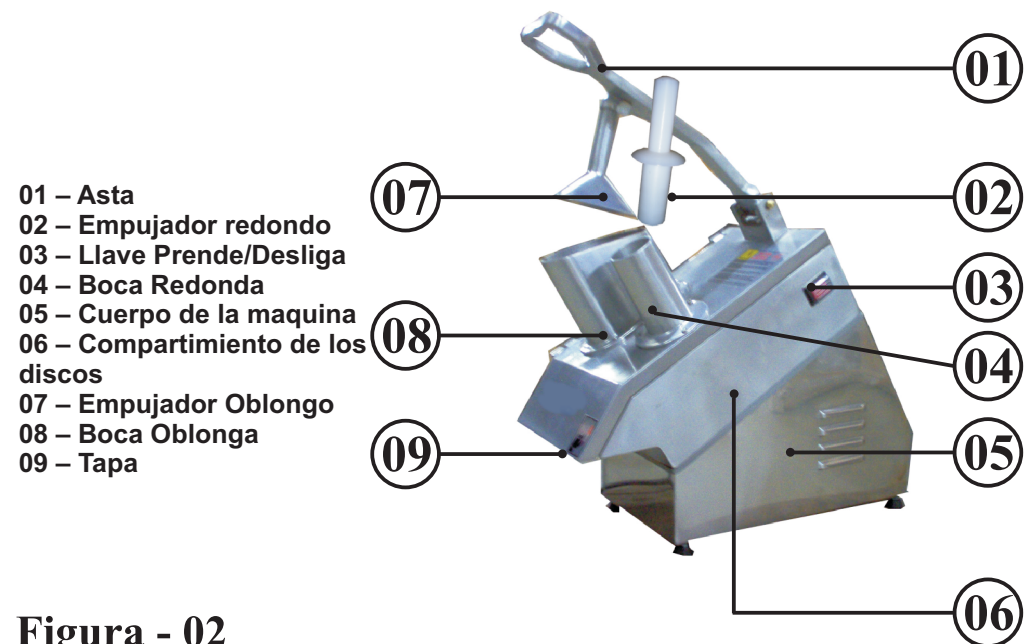
### 5.2.2 Ajuste de la tensión de las Rejas del Disco Corte Bastones

Cuando la maquina empieza a producir bastones irregulares, las laminas de las rejas del disco Corte Bastones, deben ser tensionadas. Para eso, use un destornillador para soltar parcialmente los dos tornillos ubicados en la parte de abajo de la reja de las cuchillas. En seguida apriete los dos tornillos que se encuentran en la parte frontal del disco hasta que la reja Bastines esté en tensión. Finalmente, apriete otra vez los dos tornillos que habian sido sueltos inicialmente.

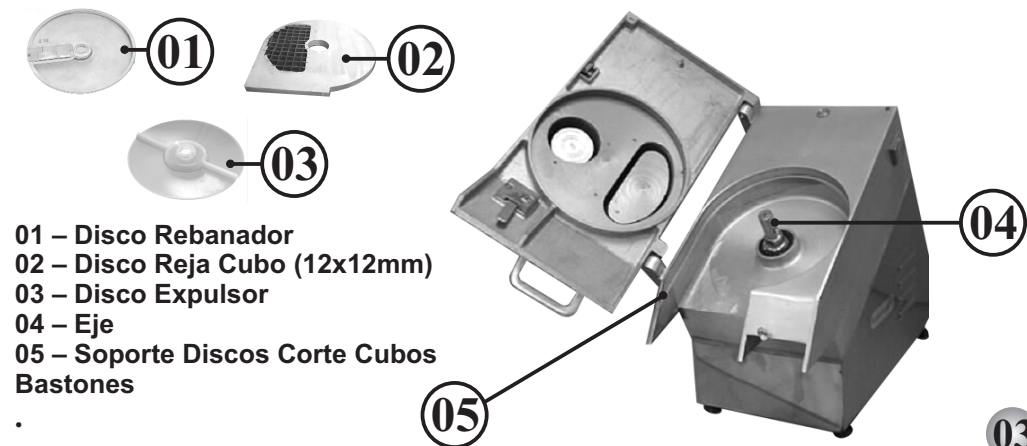
De la misma manera sucede cuando la tapa del compartimiento de los discos es abierta, la maquina también se desligará automáticamente, y vuelve a conectarse otra vez cuando la tapa es cerrada. Esta procesadora de alimentos, es una maquina de bancada, capaz de realizar diversos tipos de cortes de diversos espesores como: rebanadas, deshilachados, cortes ondulados, cubos, bastones, corte Juliana y otros más. Puede procesar casi todos los tipos de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, colores y jugos, evitando los desperdicios.

Todos los componentes que hacen parte de la maquina, están contruidos con materiales nobles, como el acero inoxidable y el aluminio de grado alimenticio.

**Figura - 01**



**Figura - 02**



## 1.3 Características Técnicas

Tabla - 01

| Características    | Unidade | PAIE        |
|--------------------|---------|-------------|
| Producción Mediana | [kg/h]  | até 400     |
| Voltaje            | [V]     | 110 ou 220  |
| Frecuencia         | [Hz]    | 50 ó 60 (*) |
| Potencia           | [CV]    | 0,25 / 0,5  |
| Consumo            | [kW/h]  | 0,2 / 0,37  |
| Altura             | [mm]    | 440         |
| Ancho              | [mm]    | 250         |
| Profundidad        | [mm]    | 590         |
| Peso Líquido       | [kg]    | 24,5        |
| Peso Bruto         | [kg]    | 25,5        |

(\*) La frecuencia será única de acuerdo con la del motor de la maquina .

## 1.4 Discos Disponibles

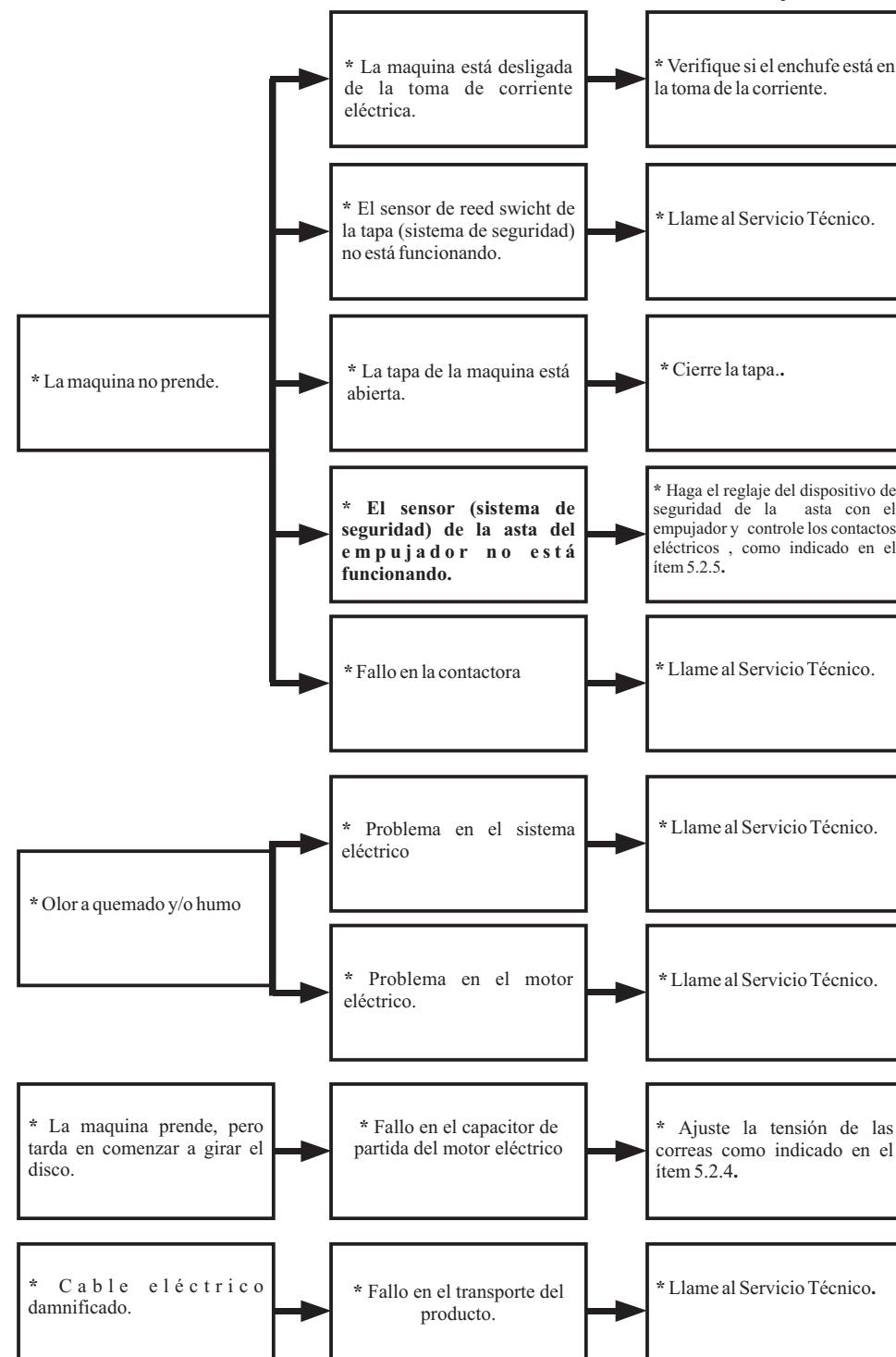
Tabla - 02

| Denominación                                       | Dimensiones aproximadas de los cortes | Código  |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------|---------|
| Disco Deshilachador Z3                             | Diámetro de 3 mm                      | 09610.5 |
| Disco Deshilachador Z5                             | Diámetro de 5 mm                      | 09612.1 |
| Disco Deshilachador Z8                             | Diámetro de 8 mm                      | 09613.0 |
| Disco Deshilachador Cuadrado H2,5 - <i>Juliene</i> | Cuadrado de 2,5 mm                    | 23017.0 |
| Disco Deshilachador Cuadrado H3 - <i>Juliene</i>   | Cuadrado de 3 mm                      | 09434.0 |
| Disco Deshilachador Cuadrado H7 - <i>Juliene</i>   | Cuadrado de 7 mm                      | 12529.6 |
| Disco Rebanador E1                                 | Espesor de 1 mm                       | 09604.0 |
| Disco Rebanador E3                                 | Espesor de 3 mm                       | 09605.9 |
| Disco Rebanador E5                                 | Espesor de 5 mm                       | 09606.7 |
| Disco Rebanador E10                                | Espesor de 10 mm                      | 09607.5 |
| Disco Rebanador Dentado EH3                        | Espesor de 3 mm                       | 19563.4 |
| Disco Rebanador Dentado EH7                        | Espesor de 7 mm                       | 19564.2 |
| Disco Corte Ondulado W2                            | Espesor de 2 mm                       | 12553.9 |
| Disco Corte Ondulado W4                            | Espesor de 4 mm                       | 09616.4 |
| Disco Rallador V                                   | X-X-X-X-X-X-X-X-X                     | 09609.1 |
| Grade Corte Cubo 8x8 mm                            | Cuadrado de 8 mm                      | 13718.9 |
| Grade Corte Cubo 12x12 mm                          | Cuadrado de 12 mm                     | 10172.9 |
| Grade Corte Cubo 16x16 mm                          | Cuadrado de 16 mm                     | 13719.7 |
| Grade Corte Bastones                               | Ancho de 10 mm                        | 09615.6 |
| Plato Expulsor                                     | X-X-X-X-X-X-X-X-X                     | 09538.9 |

## Problemas

## Causas

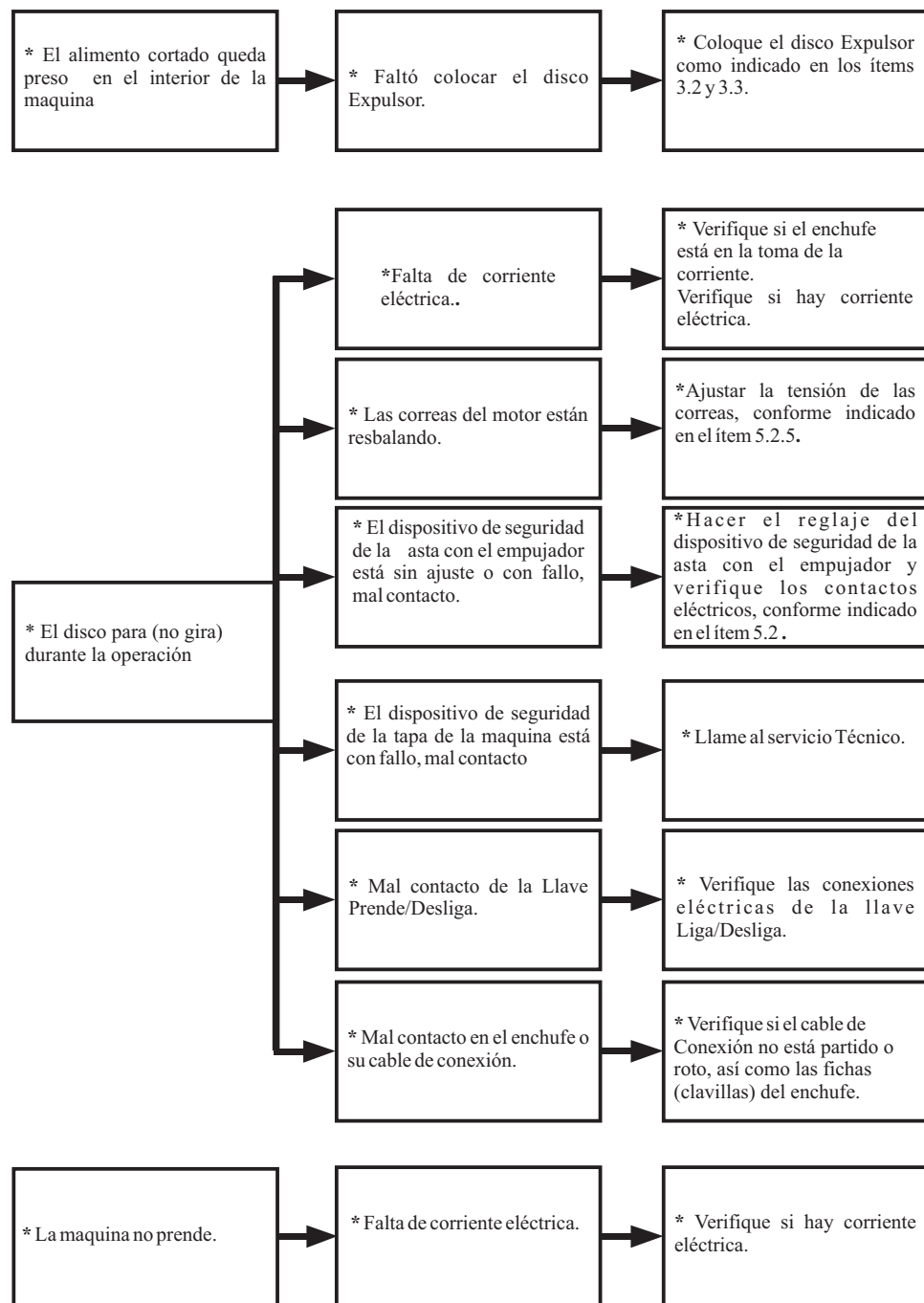
## Soluções



## Problemas

## Causas

## Soluções



## 2 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

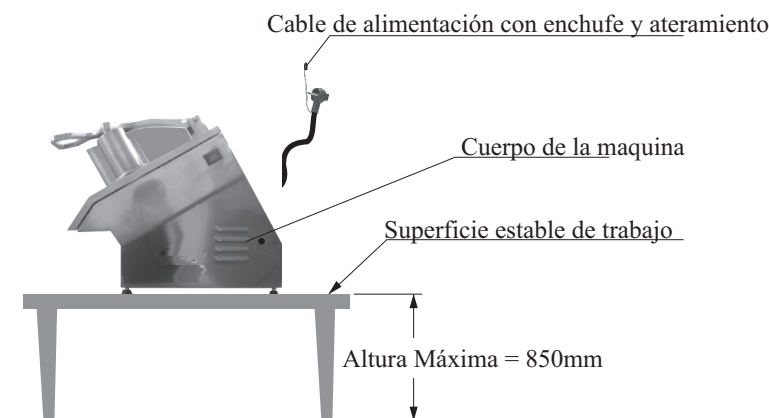
### 2.1 INSTALACIÓN

La Procesadora de Alimentos PAIE debe ser instalada en una superficie nivelada y estable preferentemente a 850mm de altura máxima y con el Bocal de Salida de los alimentos ubicado sobre una vasija colectora, con el objetivo de facilitar la coleta de los alimentos procesados.

Verifique la tensión de la red eléctrica a la cual será conectada la Procesadora de Alimentos, es decir, si es 110V ó 220V. Observe la etiqueta de Atención que se encuentra pegada al cable eléctrico de la maquina, para verificar en cual tensión la máquina deberá ser conectada.

El cable de alimentación posee un enchufe con tres pernos , uno de ellos para puesta a la tierra . Es obligatorio que los tres estén conectados antes de prender la maquina .

**Figura - 03**



### 2.2 PRE OPERACIÓN

Verifique si la maquina esta firme y estable en su posición. Antes de usarla, haga la limpieza de las partes de la maquina que estarán en contacto con los alimentos: tapa y cámara de los discos, usando agua y jabón. Secar muy bien.

Luego lavar todos los discos con agua caliente y jabón, enjuagar y secarlos antes de usarlos en la máquina.

### 2.3 SELECCIÓN DE LOS DISCOS

Los discos para uso en la Procesadora de Alimentos modelo PAIE, son vendidos por separado y ofrecemos una línea completa de discos para cortes muy variados de verduras, legumbres, hortalizas o frutas.

En la Tabla – 03, **Tabla de Selección de los Cortes**, están listados los discos, bien como sus combinaciones y ejemplos de aplicaciones.

### IMPORTANTE

**La Tabla de Selección de Cortes, tiene como objetivo, sugerir tipos de cortes para algunos productos. El resultado de los cortes, depende del tipo, estado y calidad de los productos que sean procesados**

**Tabla - 03**

| Tabla de Selección de Cortes |                         |                                   |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Producto                     | Tipos de Cortes         | Discos                            |
| Remolacha                    | Rebanadas               | E1, E3, E5 e E10                  |
|                              | Rebanadas Onduladas     | W2, W4                            |
|                              | Cubos                   | E10 o EH7 + Disco corte cubo      |
|                              | Deshilachado            | Z3, Z5 e Z8                       |
|                              | Deshilachado Quadradas  | H2,5, H3, H7                      |
| Zanahoria                    | Rebanadas               | E1, E3, E5, E10-S, EH7-S e EH3    |
|                              | Rebanadas Onduladas     | W2, W4                            |
|                              | Cubos                   | E10 / EH7 + Disco corte cubo      |
|                              | Deshilachado            | Z3, Z5 e Z8                       |
|                              | Deshilachado Quadradas  | H3, H7                            |
|                              | Rallado                 | V                                 |
| Col                          | Fajitas                 | E1, E3, E5 e E10                  |
|                              | Deshilachado            | Z3, Z5 e Z8                       |
| Champiñones                  | Rebanadas               | E1, E3, E5                        |
|                              | Cubos                   | E10 / EH7 + Disco corte cubo      |
| Cebolla                      | Rebanadas (aros)        | E1, E3, E5, E10, EH7 e EH3        |
|                              | Cubos                   | E10 / EH7 / H7 + Disco corte cubo |
| Pimientos                    | Rebanadas (aros)        | E1, E3, E5, E10 e Eh7             |
|                              | Cubos                   | E10 / EH7 / H7 + Disco corte cubo |
| Rábano                       | Rebanadas               | E1, E3, e E5                      |
|                              | Rebanadas Onduladas     | W2, W4                            |
|                              | Deshilachado            | Z3, Z5 e Z8                       |
|                              | Deshilachado Quadrados  | H3, H7, EH3, EH7                  |
| Hojas                        | Fatijas                 | EH3, EH7                          |
| Batata                       | Rebanadas -             | E1, E3 e E5                       |
|                              | Bastones                | E10/ EH7 + GRADE PALITO           |
|                              | Cubos                   | E10/ EH7 + Disco corte cubo       |
|                              | Deshilachado            | Z3, Z5 e Z8                       |
|                              | Deshilachado Quadrada - | H3, H7                            |
|                              | Rebanadas Onduladas     | W2, W4                            |
| Banana                       | Rebanadas               | E3, E3, E5 e E10                  |
| Naranja                      | Rebanadas               | E5, E10-S e Eh7                   |
| Manzana                      | Rebanadas               | E1, E3 e E5                       |
| Papaya                       | Cubos                   | E10/ EH7 + Disco corte cubo       |
| Coco Fresco                  | Deshilachado            | Z3, Z5 e Z8                       |
|                              | Rallado                 | V                                 |

## 4.6 Mantenimiento

### 4.6.1 Peligros

Con la máquina prendida o hasta mismo apagada pero todavía conectada en la toma de corriente, cualquier operación de mantenimiento es peligroso.

**DESLÍGUELA FÍSICAMENTE DE LA CORRIENTE ELÉCTRICA DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO.**

### IMPORTANTE

**Siempre retire el enchufe de la toma de corriente eléctrica en cualquier situación de emergencia.**

### 4.6.2 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico, debe ser hecho por personas calificadas para realizar el trabajo.

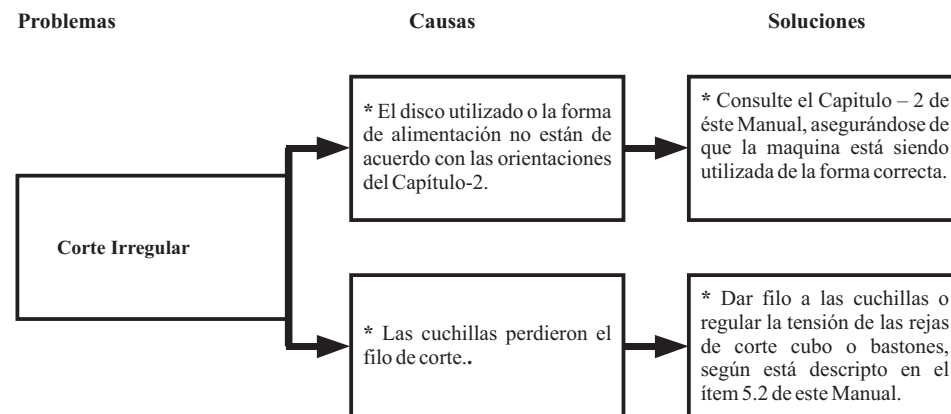
La persona encargada por el mantenimiento, debe estar seguro de que la máquina trabaja bajo condiciones **TOTALES DE SEGURIDAD**.

## 5.1 Problemas, Causas y Soluciones

El procesador de Alimentos, Modelo PAIE-S, fue proyectado para necesitar de mínimo mantenimiento, no obstante, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento, debido al desgaste natural, causado por el uso del equipamiento.

Si tuviera algún problema, pedimos antes de cualquier cosa, verificar la Tabla – 04 a seguir, donde están descritas algunas posibles soluciones recomendadas.

**Tabla - 04**



### 4.3.2 Cuidados

Cuando hay ruidos no usuales, verifique el motor, la(s) correa(s), cadenas, engranaje(s) y partes deslizables de la maquina y girantes de la máquina.

Verifique la tensión de las correas, cadenas y el estado de los engranajes, sustituyendo la pieza o conjunto que estas partes presenten desgaste.

Al verificar la tensión de las correas y cadenas, NO coloque los dedos entre estas partes y tampoco en el(los) engranaje(s).

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

### 4.4 Operación

#### 4.4.1 Avisos

No trabaje con cabellos largos que puedan tocar cualquier parte de la maquina, pues podría causar accidente graves. Recójalos hacia arriba y hacia atrás, o cúbralos con un pañuelo.

Solamente los operadores entrenados y calificados pueden operar la máquina. JAMÁS opere la máquina sin los componentes de seguridad.

### 4.5 Al término del trabajo

#### 4.5.1 Cuidados

Mantenga limpia la maquina, pero antes, esté seguro que la misma ESTÉ DESCONECTADA DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA.

NUNCA inicie la limpieza de la maquina ANTES de su parada total.

Recoloque todos los componentes de la maquina en su debido local, antes de prender la maquina.

Verifique los niveles de fluidos: aceite, grasas.

Al verificar la tensión de las correas y cadenas, NO coloque los dedos entre estas partes y tampoco en el(los) engranaje(s).

#### IMPORTANTE

**El Plato expulsor, siempre deberá ser utilizado, independiente del disco o discos que usará.**

El Plato Expulsor tiene la función de auxiliar la salida de los alimentos procesados, expulsándolos para fuera de la maquina.



**Figura - 04**

**Plato Expulsor**

### 2.4 Selección de la Boca de Alimentación

#### IMPORTANTE

**Bajo ninguna circunstancia, utilice las manos u otro objeto, que no sea el empujador incorporado a la maquina o el empujador redondo N°02 (Fig.01), para empujar el alimento para dentro de las bocas de alimentación redonda y/o oblonga.**

Utilice la boca correcta, bien como el empujador correcto para introducir el alimento hacia las cuchillas de los discos.

La asta que está incorporada a la maquina, debe ser comprimida con una presión firme, pues del contrario el alimento será desalojado en el interior de la boca, ocasionando cortes irregulares.

La Procesadora PAIE es una maquina que trabaja en alta velocidad, por lo tanto es necesario que la alimentación sea igualmente rápida.

Para productos largos y angostos, como zanahorias, pepinos, se logrará un corte más preciso, utilizando la boca de alimentación redonda “B” (Fig.05), excepto cuando fura realizar para cortes cubos, cuando entonces la única boca que deberá ser utilizada es la boca mayor y oblonga.

Independiente si va a trabajar con un o dos discos a la vez, para preparar una determinada combinación de frutas o vegetales, siempre empiece con los productos más tiernos y termine con los productos más duros.

Cuando fuera usado el disco rallador modelo V, es posible variar la granulación del producto procesado, presionándolo levemente, se logrará un producto final de granulometría más fina y, presionándolo más firmemente, se logrará un producto final de granulometría más gruesa.

Figura - 05



## 3 Operación

### 3.1 Accionamiento

#### IMPORTANTE

**Desligue la máquina siempre que desear canjear los discos.  
Espere la completa parada del disco, antes de abrir la tapa de la máquina.**

Antes de prender la máquina a través de la llave Prende/desliga que está ubicada en la lateral derecha del equipamiento, esté seguro que la tapa está cerrada y debidamente trabada.

El procesador de Alimentos, Modelo PAIE, posee dos dispositivos de seguridad:

Uno, sirve para evitar que la máquina se prenda con la tapa abierta, y tiene la finalidad de garantizar la seguridad del operador, así que no debe ser usado para desligar el equipamiento, levantando la tapa de la máquina. Cuando la tapa es otra vez cerrada, la máquina prende automáticamente.

El otro dispositivo de seguridad, es accionado cuando la asta es levantada, desligando así la máquina y, volviendo a prenderse cuando esta asta es bajada, colocada en su lugar.

### 3.2 Usando solamente un disco

#### IMPORTANTE

**El plato expulsor deberá siempre ser utilizado, independiente del disco o discos que estuvieran siendo usados. Antes de abrir la tapa de la máquina, esté seguro de la completa parada del disco.**

## 4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Máquina .

#### IMPORTANTE:

**Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la máquina. Esté seguro de que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.**

### 4.1.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlos verifique sus condiciones.

### 4.1.2 Avisos

Esté seguro que las **INSTRUCCIONES** contenidas en este Manual, estén completamente comprendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente aclarado.

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

### 4.1.3 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 estuvieran en el suelo cerca de la máquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

## 4.3 Inspección de Rutina

### 4.2.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, **NO** coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes .

#### 4.1.2 Advertencias

El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la máquina de la red eléctrica.

Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas.

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

Antes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas, consulte este Manual.

Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

#### 4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende / apaga.

Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes.

Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento.

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

NO ALTERE las características originales de la máquina.

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

LEA ATENTAMENTE Y CON CUIDADO LAS ETIQUETAS DE SEGURIDAD Y DE IDENTIFICACIÓN CONTENIDAS EN LA MÁQUINA, ASÍ COMO LAS INSTRUCCIONES Y LAS TABLAS TÉCNICAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL..

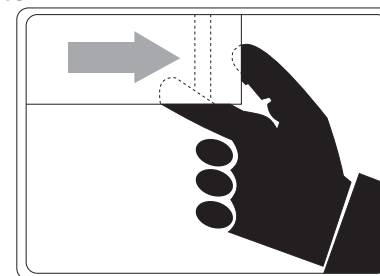
Todos los discos deben encajar fácilmente en el eje de tracción, bastando para eso hacer un pequeño movimiento de giro del mismo.

Cualquier contacto entre el disco y la tapa de la máquina, significa posicionamiento incorrecto del disco

A seguir, será descrito el procedimiento para colocación y remoción de los discos:

3.2.1 Con la máquina desligada y el disco parado, accione la llave abre/cierra de la tapa, situada en la parte inferior derecha, como indicado en la etiqueta abre/cierra – Figura 06, abriendo la tapa enseguida. Con la tapa de la máquina abierta, tome el cuidado con la asta, a la cual está fijo el empujador, pues la misma deberá ser suelta lentamente.

Figura - 06



3.2.2 Coloque el plato expulsor, tomando el cuidado de su perfecto encaje en las facetas existentes en el eje.

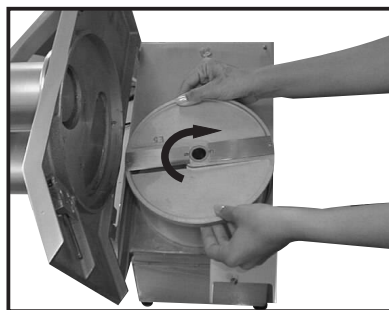
3.2.3 Con mucho cuidado con las cuchillas del disco elegido, haga el encaje del disco en el eje, girándolo rápidamente en el sentido ante horario, obteniendo así su trabamiento perfecto.

3.2.4 Cierre la tapa de la máquina, certificándose de que la misma quedó perfectamente trabada.

3.2.5 Para remover el disco, haga el proceso inverso al descrito anteriormente.

La colocación y remoción del disco, debe ser hecha conforme la Figura-07.

**Figura - 07**



**Disco Rebanador E5**



**Plato Expulsor**

### 3.2 Usando Dos Discos a la vez

#### **IMPORTANTE**

**El plato expulsor deberá siempre ser utilizado, independientemente del disco que estuviera siendo usado.**  
**Antes de abrir la tapa de la máquina, esté seguro de la completa parada del disco.**

El Disco Corte Cubo o Corte Bastones, deberá ser encajado entre el plato expulsor y el disco de corte, y deberá estar absolutamente limpio para un encaje perfecto.

Los discos Corte Cubo o Corte Bastones, deben ser utilizados solamente con los discos rebanadores modelos E10 y EH7.

Describimos a seguir el procedimiento para la colocación y remoción de los discos.

3.2.1 Con la máquina desligada y el disco totalmente parado, accione la llave abre/cierra de la tapa (Fig.06), abriéndola enseguida. Con la tapa del Compartimiento de los Discos abierta tome cuidado con la asta con el empujador incorporado, pues la asta deberá ser suelta lentamente.

#### **IMPORTANTE**

**Los discos rebanadores EH3 y EH7 son indicados para cortar productos con piel y hojas.**  
**Ejemplo : tomates y saladas**

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

#### **Uso de abrasivos:**

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

#### **Principales sustancias que causan la corrosión de los aceros inoxidables:**

Polvos, engrases y soluciones ácidas como el vinagre, sucos de frutas u otros ácidos, soluciones salinas (salmuera), sangre, detergentes (excepto los neutros), partículas de aceros, residuos de esponjas o estropajos de acero común, además de otros tipos de abrasivos.

## 4 Nociones Generales de Seguridad

#### **IMPORTANTE**

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

Las Nociones Generales de Seguridad fueron preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las máquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La máquina solamente debe ser entregada al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la máquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la máquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de LEER ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

### 4.1 Prácticas Básicas de Operación

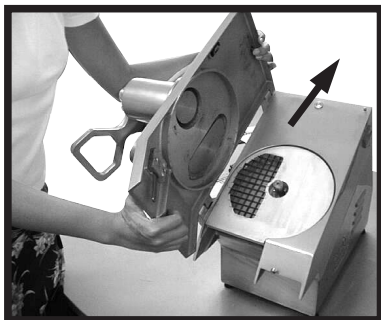
#### 4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

3.4.4 Remueva la tapa del compartimiento de los discos , para eso, agarre la tapa empujándola hacia atrás desalojándola totalmente de los encajes del compartimiento de los discos .

Figura - 12



3.4.5 Lave todas las partes con agua y jabón, enjuague y séquelas.

3.4.6 Nunca use objetos duros como: cuchillos, tenedores y otros para limpiar pedazos de alimentos presos a las rejas o cuchillas de todos los modelos de discos. Utilice una papa o zanahoria para hacer esta remoción o limpieza.

### 3.3.1 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de “herrumbre”, que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que, en contacto con el oxígeno, permite la formación de una finísima camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de una limpieza constante y adecuada.

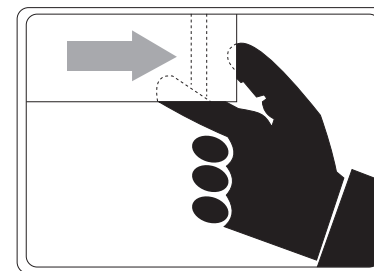
Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, solamente con agua corriente, se debe enjuagar e, inmediatamente secar, con un paño suave, evitando la permanencia de humedad en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de manchas o corrosiones.

**IMPORTANTE**

**Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones esterilizantes (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable:**

Figura - 06



3.2.2 Coloque el plato expulsor, tomando el cuidado para su encaje perfecto en las facetas existentes en el eje.

3.2.3 Después de seleccionar el Disco Corte Cubo o Bastón a ser utilizado, posicónelo con el marco de las rejas ubicado en el lado izquierdo de la maquina. Enseguida, encaje el disco de corte en la cavidad existente en el compartimiento de los discos de la maquina ..

3.2.4 Con mucho cuidado con las cuchillas del disco elegido, haga el encaje del disco en el eje, girándolo rápidamente en el sentido ante horario, obteniendo así su trabamiento perfecto.

3.2.5 Cierre la tapa del compartimiento de los discos, asegurándose de que el mismo haya quedado perfectamente trabado.

3.2.6 Para remover el disco, haga el proceso inverso al descrito anteriormente.

La colocación y remoción del disco, debe ser hecha conforme las Figuras-08 y 09.

Figura - 08



Disco Rebanador E3

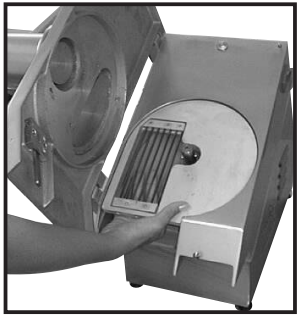


Grade Corte Bastón

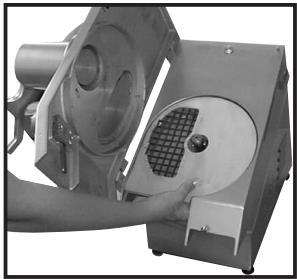


Plato Expulsor

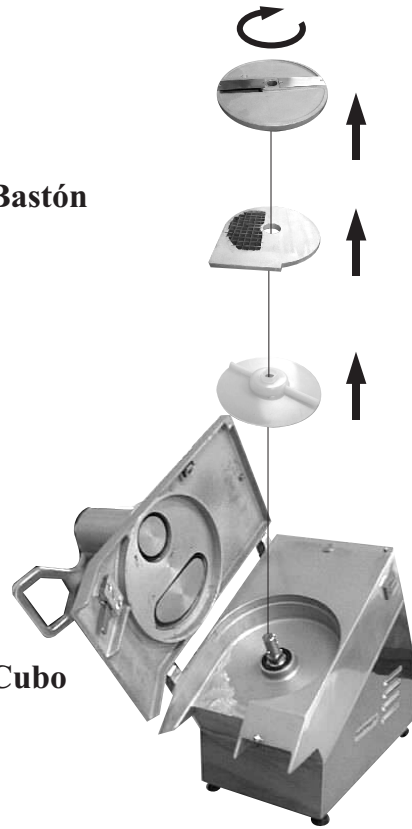
Figura - 09



Disco Corte Bastón



Disco Corte Cubo



### 3.3 Limpieza

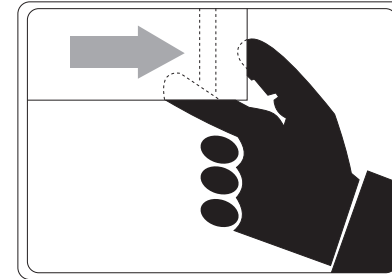
#### IMPORTANTE

**Nunca haga limpieza de la maquina si ella está conectada a la red eléctrica, así que debe desligarla de la toma de corriente eléctrica.  
Antes de abrir la tapa de la maquina, esté seguro de la parada completa del disco.**

Para hacer la limpieza de la maquina, primero deslíguela de la red eléctrica.  
Todas las partes amovibles deben ser removidas e limpias, como detallamos a seguir:

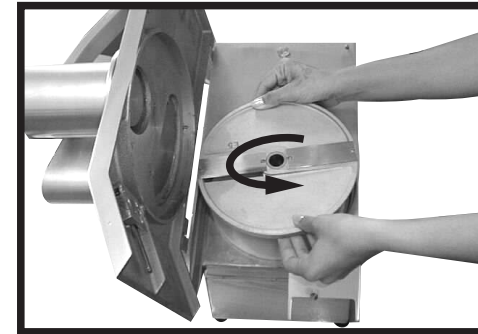
3.4.1 Con la maquina desligada y el disco totalmente parado, accione la llave abre/cierra de la con la asta, en la cual está incorporado el empujador, pues ésta deberá ser suelta lentamente.

Figura - 06



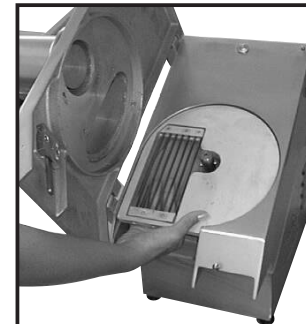
3.3.2 Con mucho cuidado con las cuchillas, agarre el disco girándolo en el sentido ante horario y, tirándolo hacia arriba, sáquelo de la cámara de los discos.

Figura - 10



3.4.3 Agarre en la parte izquierda inferior del disco y tirelo hacia arriba, siempre cuidando las cuchillas cortantes.

Figura - 11



Disco Corte Baston