



by **SKYSEN**



**Intructions Manual /
Manual de Instrucciones/
Manuel D'Instruction**

Meat Grinder / Modeladora de Carne / Hacheur

Model / Modelo / Modèle:

PSA-05

Office

Phone: 800 503 7534 / 305 868 1603
Fax: 305 866 2704

Warehouse

Phone: 800 445 6601 / 973 482 5070
Fax: 973 482 0725

www.skyfood.us - commercial@skyfood.us

TOLL FREE 800 503 7534

SUMMARY / SOMMAIRE

1. ENGLISH	01
2. ESPAÑOL	13
3. FRANÇAIS	24



PSA-05

SUMMARY

1. Introduction	02
1.1 Safety	02
1.2 Main Components	03
1.3 Technical Characteristics	04
2. Installation and Pre Operation	04
2.1 Installation	04
2.2 Pre Operation	04
2.3 Feeding Procedures	05
3. Operation	05
3.1 Starting	05
3.2 Head Assembling	05
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	09
4.4 Operation	09
4.5 After Finishing the Work	09
4.6 Maintenance	10
4.7 Advices	10
5. Analyses and Problem Solving	10
5.1 Problems, Cause and Solutions	10
5.2 Components Adjustment and Replacement	11
5.3 Electrical Diagram	12

Warranty Registration



Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603

Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC
11900 Biscayne Blvd. Suite 512
North Miami, FL 33181 - USA

Or fax form to:

305-866-2704

IMPORTANT:

Only for products of the trademark:  and 

User Details

* Contact Person: _____

* Business type:

- | | |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant) | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with NO Grocery |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food |
| <input type="checkbox"/> Butcher | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering | <input type="checkbox"/> Pizza (Dine In / Carry Out) |
| <input type="checkbox"/> Club Stores | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain) |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store | <input type="checkbox"/> School |
| <input type="checkbox"/> Country Club | <input type="checkbox"/> Stadiums / Coliseum |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant) | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park |
| <input type="checkbox"/> Food Store | <input type="checkbox"/> University / College |
| <input type="checkbox"/> Government | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery |
| <input type="checkbox"/> Hospital | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs |
| <input type="checkbox"/> Lodging | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operation (Non-Institutional) |

* Company Name: _____

* Address: _____

* City: _____

* State: _____ * Zip Code: _____

* Phone: _____ Fax: _____

** E-mail: _____

Web page: _____

I would like to join the Mail List.

I would like to join the E-mail List.

Product Details

* Product Commercial Item: _____

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

* Serial Number: _____ * Confirm Serial Number: _____

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

* Proof of Purchase (Receipt): Yes - Period: one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user.
 No - Period: ninety (90) days from the date of shipping to the dealer.

* Purchased On: _____ / _____ / _____ (mm / dd / yyyy)

* Purchased From: _____

Company Name

* Indicates required field.

** Indicates required field, not mandatory by Fax.

1. Introduction

1.1 Safety

When not properly used the Meat Grinder Model PSA-05 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. The machine does not start if the Pan is out of place.

1.1.4 Never spray water directly at the machine .

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.

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.

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.

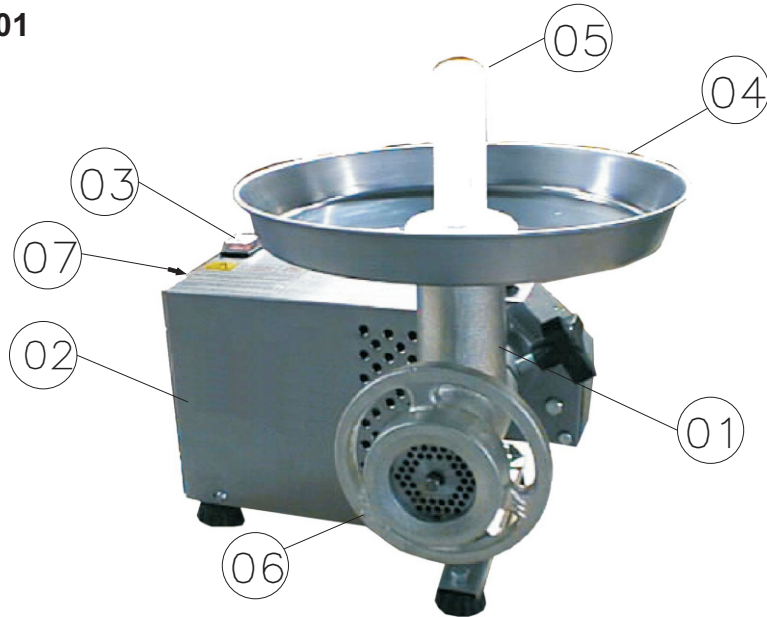
1.2 Main Components:

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 – 01



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

SKYFOOD reserves the right to change the design and specifications of its equipment or any related documentation at any time. The end user is not entitled to upgrades or refunds resulting from these changes.

Updates

These Terms and Conditions were last updated on April 1st, 2011.

SKYFOOD'S LIMITED WARRANTY

All new **products FLEETWOOD by SKYMSEN and SKYMSEN**, sold by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC. ("SKYFOOD"), for use only in the continental United States (collectively, "Products" or singularly, "Product"), are warranted to be free from defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the original purchaser/user ("End User"). No warranty is given or implied to a subsequent transferee or any other third party. This warranty is expressly conditional upon SKYFOOD being notified of any defects in materials or workmanship within five (5) days of its occurrence, within the warranted time period. If a notice of a claim under this warranty is timely made by the End User, SKYFOOD or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"), will repair or replace the Product, at SKYFOOD's discretion, subject to the additional conditions hereinafter described.

This warranty shall not apply if damage occurs from improper installation or maintenance performed by an unauthorized service company ("Service Company"), wrong voltage, nor to the extent that Products or parts have been used other than in conformance with operating and maintenance instructions, subjected to misuse or abuse or damaged by accident, acts of God, abnormal use or stress or any other matter unrelated to SKYFOOD, and beyond its reasonable control. In addition, this warranty does not cover normal wear and tear of certain items, such as, but not limited to, blades, stones, chopper cutting knives, plates, slicing knives, cutting disc, gaskets, oil changes, sealing tape, heat seal wires, worm gears, self-lubricating bushings, carbon brushes for electric motors, and other parts expendable by nature and that need to be replaced frequently. **THIS WARRANTY EXCLUDES ALL ORAL, STATUTORY, EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES WHICH MAY BE APPLICABLE TO SKYFOOD, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.** Under no circumstances shall SKYFOOD be liable for loss of use, revenue or profit or for incidental or consequential damages. **The sole and exclusive remedy for breach of any warranty is limited to the remedies provided in the paragraph above.**

Products weighing less than seventy (70) lbs must be taken or shipped, shipping charges prepaid, either to SKYFOOD's facility or a SKYFOOD's designated service company ("Service Company"). SKYFOOD offers a limited **on-site warranty only for products whose weight exceeds seventy (70) lbs, provided they are installed in a location that is within a thirty (30) mile radius of a Service Company.** In this case, warranty services will be provided during regular business hours.

Per SKYFOOD's discretion, SKYFOOD offers a limited **on-site warranty, provided they are installed in a location that is within a fifty (50) mile radius of a Service Company. End Users are responsible for all extra travel and mileage rates.** Warranty services will be provided during regular business hours.

This warranty shall not take effect unless and until a properly completed and executed **WARRANTY REGISTRATION** form has been received by SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, within thirty (30) days from the date of purchase. The **WARRANTY REGISTRATION** is available either in the Instruction Manual of every Product or at SKYFOOD's website www.skyfood.us. The End User must fill out the **WARRANTY REGISTRATION** form and send it to SKYFOOD according to the instructions posted on the referred website. **Failure to do so will void the warranty.**

SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICE

For questions or assistance with products **FLEETWOOD** by **SKYSEN** and **SKYSEN**, call SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, 24h Customer support, or visit the Customer Service section of www.skyfood.us.

TERMS AND CONDITIONS OF SALE

Terms of Sale

Purchase of any products sold by SKYFOOD shall be subject to and expressly limited by the terms and conditions contained herein. No changes to, waiver of, or addition to any of these terms and conditions shall be effective unless agreed to in writing and signed by SKYFOOD. Buyer acknowledges and agrees that these terms and conditions supersede the terms and conditions of any purchase order or other documentation used by Buyer and, except for delivery and billing addresses, and quantities prices and items ordered, any conflicting or additional terms are void and have no effect, but that Buyer may place orders by use of purchase orders and other documentation for its convenience purposes only. Notwithstanding the foregoing, SKYFOOD reserves the right at any time to amend these terms and conditions, and Buyer shall be deemed to accept such amended terms and conditions by ordering products herein offered after the date of such amendment. Additional special terms and conditions of SKYFOOD may be applicable with respect to certain products.

Orders Acceptance

All orders from Buyers, whether solicited and written by either a SKYFOOD EQUIPMENT, LLC ("SKYFOOD") Sales Representative, distributor or dealer, are deemed offerings to purchase until accepted by SKYFOOD. SKYFOOD reserves the right to accept orders in full or in part. Acceptance may be either by written confirmation or shipment of the order, in full or in part.

Shipping

TERMS – All prices are FCA (Free Carrier) shipping point. Unless express instructions in writing are received from the Buyer, SKYFOOD has complete freedom in choosing the means, route and procedure to be followed in the handling, transportation and delivery of the goods. SKYFOOD will advance the shipping costs on behalf of the Buyer and charge it accordingly. **SKYFOOD shall under no circumstances be liable for any loss, damage, concealed damage, expense or delay of goods for any reason whatsoever when said goods are in the custody, possession or control of third parties selected by SKYFOOD to forward, enter, clear, transport, or render other services with respect to such goods. Please, inspect your unit upon arrival at the destination and report any transit damage to SKYFOOD and to the shipping company, in order to initiate a claim with the latter. Claims must be reported to the transportation company within fifteen (15) days as of the date of the shipping.**

Free Shipping

Orders of \$4,000.00 or more, with a minimum of 2 pieces (mixed or matched), shipped to the same address in the continental United States will have free shipping.

Tax Information

Any tax, duty, custom or other fee of any nature imposed upon the products, their sale, transportation, delivery, use or consumption shall be paid by Buyer in addition to the price quoted or invoiced. If SKYFOOD is required to prepay any such tax or fee, Buyer will reimburse SKYFOOD. Buyer must provide SKYFOOD with a resale/exemption certificate in order to avoid the withholding of applicable taxes.

Interest

Past due balances are subject to a interest charge of 1.5% per month or the highest rate permitted by law, whichever is lower, until paid.

Return Policy

All returns are subject to the prior authorization of SKYFOOD, in its discretion. Buyer must contact Buyer Support at **305-868-1603**, or by fax at **305-866-2704**, or via e-mail at sales@skyfood.us in order to request a Return Authorization number ("RA") providing, along with the identification of the goods, a specific reason for return. Buyer Support will either authorize or deny the request for return. Only NEW and UNUSED items are acceptable for return. Unauthorized returns will be destroyed and no credit issued. All authorized returned goods must be shipped freight prepaid to SKYFOOD.

All returned goods are subject to a 20% handling/restocking fee. All returns must be returned in their original packaging and within thirty (30) days from the shipping date.

1.3 Tecnical Characteristics

Table - 01

Characteristics	Unit	PSA-05
Average Production	[kg/h]	200
Voltage(*)	[V]	115
Frequency(*)	[Hz]	60
Power Rating	[CV]	1/1,5
Consumption	[kW/h]	0,73/1,1
Height	[mm]	340
Width	[mm]	212
Depth	[mm]	650
Net Weight	[kg]	29
Gross Weight	[kg]	32

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.

2.2 Pre Operation

IMPORTANT

Do not tighten the Locking Ring too much when assembling the Head , to avoid the internal components to break or being stuck

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 Pan N°04 (Pic.01).to allow to remove the Head

2.2.2 Remove the Locking Ring N°06 (Pic.01) 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, see item 3.2 Pict. 02.

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.01) 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 PSA-05 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.01) and drive them with your hand towards the feeding throat entry only, then use the Stomper N°05 (Pic.01) to push them into the feeding throat where they will be naturally sucked in by the worm.

3. Operation

3.1 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 – 02.

Pushing the ON/OFF Switch N°03 (Pic.01) to ON position located on the Motor Housing right hand side activates the machine.

3.2 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:

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 conséquence augmente la vie utile des composants. Pourtant , cherchez l' Assistant Technique le plus proche pour les aiguiser correctement .

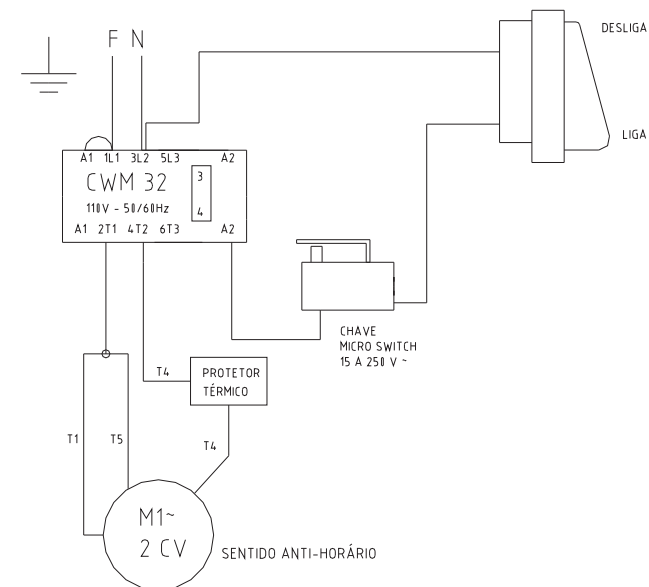
5.2.2 Boite à Engrenages

Les Hacheurs Modèle PSA-05 travaillent avec une boite à engrenage lubrifié avec de l' huile .

Pour obtenir une durabilité prolongée , faites vérifier par un Assistant Technique , à chaque 5000 heures, le niveau de l' huile .

La quantité d' huile nécessaire dans les Hacheurs Nodèle PSA-05 est de 180 ml, et l'huile recommandée est le UNITRON 140 – CASTROL ou similaire avec una viscosité (SAE 140 ,APIGL-4 ,ANP 1006) .

5.3 Electrical Diagram



5. Analyse et Solution de Problèmes

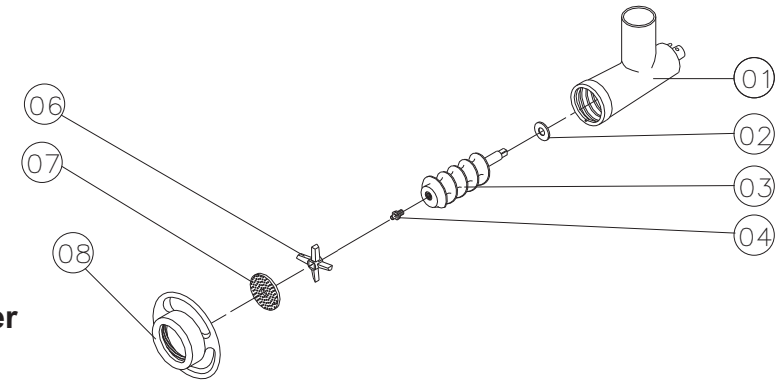
5.1 Problèmes Causes et Solutions

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

En cas de problème vérifier la Table No. 02, où nous décrivons quelques

Table - 02

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTIONS
* Le produit travaillé sort écrasé.	* Un des composants internes de la Tête de Hachage manque, ou	* Verifier l' assemblage conformément Figure 02.
* 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 composant 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
* Fuites d'huile de la boîte d'engrenages	* Système d' étanchéité defectueux	* Appeler l' assistance Technique



Picture – 02

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

3.3 Cleaning

To clean 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.01).
- 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.

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 entraînés et qualifiés, peuvent opérer la machine.

Ne jamais opérer la machine sans tous ses accessoires de sûreté.

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 composants de la machine à leur place avant de la démarrer à nouveau.

Vérifier tous les fluides.

Vérifier la tension de courroies et des chaînes, **NE PAS** placer les doigts entre les courroies et les poulies, ni entre les chaînes et les engrenages.

4.6 Entretien

4.6.1 Dangers

Avec la machine embranché toutes opérations d'entretien sont dangereuses.

ENLEVEZ LA FLÉCHE DE SA PRISE DE COURANT, PENDANT TOUT LE TEMPS DE L'ENTRETIEN.

IMPORTANT

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

4.7 Avertissements

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

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

4.2 Précautions et Observations Avant de Démarrer la Machine

IMPORTANT

Lire totalment et avec attention ces INSTRUCTIONS avant debrancher 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 parfaitemente 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 consommé .

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 .

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.

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. 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'enclenchement de l'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.

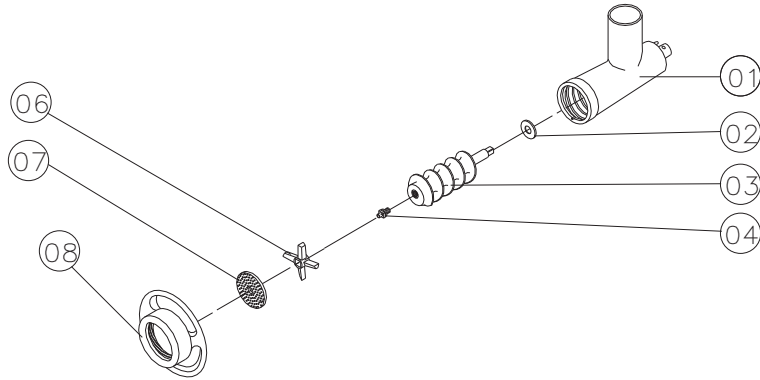
Employez des huiles lubrifiantes ou des graisses recommandés ou similaires.

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.

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 double
- 06. Plaque de 3 mm ou 5 mm
- 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) tenez-la et desserrez le manipulateur qui se trouve sur le coté de la machine.

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 .

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.

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-02 . * Consult item 5.2.1 in this manual.

* The machine stops during operation.	* Lack of power. * Problem in the internal or external electric circuit of the machine. * Worn uot 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 pert with problem.	* Call technical assistance.
* The machine starts but Head's internal components take some time to start turning.	* Damaged motor capacitor .	* Call technical assistance.
Abnormal noises.	* Head's inetrnal components out of place. * Gears misaligned.	* Assemble head's internal components correctly according to picture-02. * 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 PSA-05 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 125 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.

2.3 Procédure d'Alimentation

IMPORTANT

Ne jamais utiliser des instruments , ni vos mains, pour pousser le produit à être travaillé à l' interrieur 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 abimera ses composants .

Les Hacheurs Modèle PSA-05 , 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 sûr 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 :

1.3 Caractéristiques Techniques

Table - 01

Caractéristiques	Unité.	PSA-05
Production Moyenne	[kg/h]	200
Tension(*)	[V]	115
Fréquence(*)	[Hz]	60
Puissance	[CV]	1/1,5
Consommation	[kW/h]	0,73/1,1
Hauteur	[mm]	340
Largeur	[mm]	212
Profondité	[mm]	650
Poids Net	[kg]	29
Poids Brut	[kg]	32

(*)- 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 .

Verifier 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 .

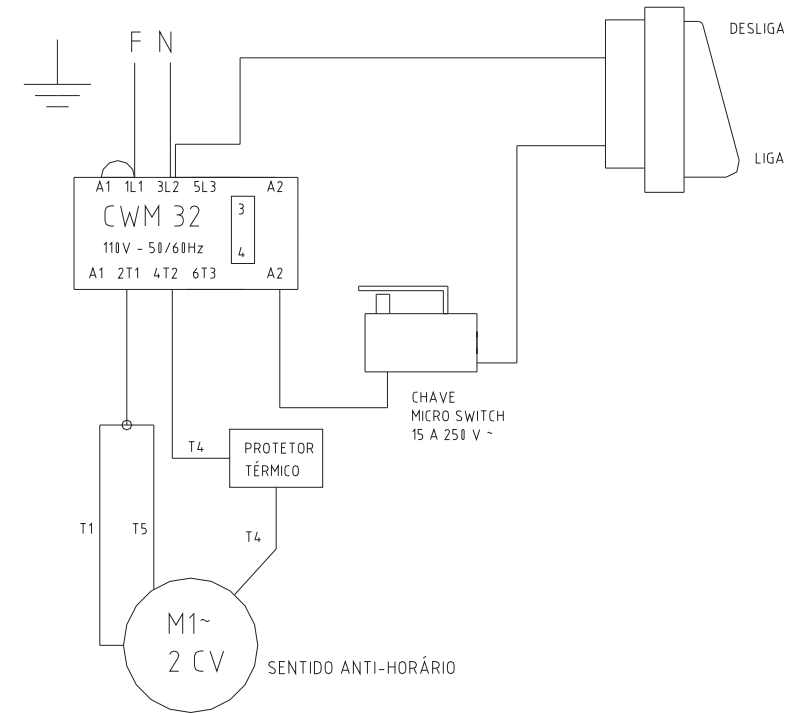
2.2.2 Retirer le Volant No. 06 (Fig. 01), et en suite les composants internes , en les tirant au-dehors .

2.2.3 Lavez les composants et remontez-les, voir position 3.2

Figure 02

27

5.3 Electrical Diagram



SUMARIO

1. INTRODUCCIÓN	14
1.1 SEGURIDAD	14
1.2 PRINCIPALES COMPONENTES	15
1.3 CARACTERISTICAS TECNICAS	16
2. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN	16
2.1 INSTALACIÓN	16
2.2 PRE-OPERACIÓN	16
2.3 PROCEDIMIENTO PARA ALIMENTACIÓN	17
3. OPERACIÓN	17
3.1 ACCIONAMIENTO	17
3.2 MONTAJE DE LOS COMPONENTES INTERNOS DELCABEZAL	17
3.3 LIMPIEZA	18
4. NOCIONES DE SEGURIDAD – GENÉRICO	19
4.1 PRÁCTICAS BÁSICAS DE OPERACIÓN	19
4.2 CUIDADOS Y OBSERVACIONES ANTES DE PRENDER LA MÁQUINA	20
4.3 INSPECCIÓN DE RUTINA	20
4.4 OPERACIÓN	21
4.5 LUEGO DE CONCLUIDO EL DIA LABORAL	21
4.6 MANTENIMIENTO	21
4.7 AVISOS	21
5. ANÁLISIS Y SOLUCIONES DE PROBLEMAS	22
5.1 PROBLEMAS, CAUSAS Y SOLUCIONES	22
5.2 AJUSTES Y SUSTITUCIONES DE COMPONENTES	23
5.3 DIAGRAMA ELÉCTRICO	23

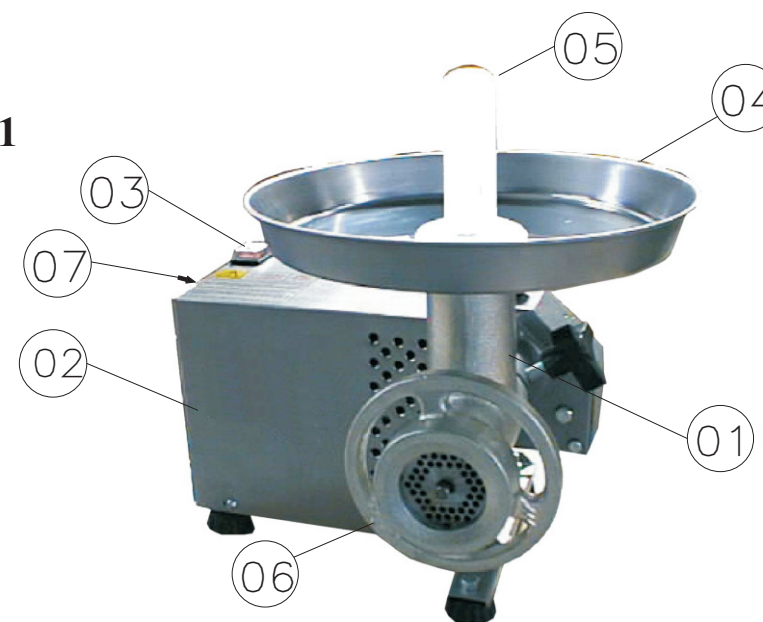
1.2 Composants Principaux

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 construit en acier tempéré pour assurer une durabilité supérieure à la qualité du tranchant .

Figure - 01



- 01 - Tête de Hachage
- 02 - Cabinet
- 03 - Interrupteur
- 04 - Plateau d'Alimentation
- 05 - Pousoir
- 06 - Volant
- 07 - Bouton du Protecteur Thermique

1.Introduction

1.1 Mésures de Sécurité

LeS HacheurS Modèle PSA-05 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 dûment entraînées et avec la machine débranchée de la prise électrique .

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

- 1.1.1 La machine doit être débranché de l'électricité , avant de démonter, 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 sûreté , avant de brancher la machine , soyez sûr que la Tête de Hachage 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 porter des vêtements 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 No 05 (Fig. 01) .
- 1.1.7 Ne jamais toucher les pièces mobiles avec la machine en marche .
- 1.1.8 Ne jamais démarrer la machine avec des vêtements ou des chaussures mouillés
- 1.1.9 Toujours s' assurer que la connexion terre soit faite .

L' équipement possède une protection additionnelle contre défaut éventuel . L' intégrité de l' opérateur et du moteur est maintenue en cas d' adversité . Cette protection 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 réduites , ou par manque d' expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou une instruction concernant l' emploi de cet équipement par une personne responsable pour la sécurité de la machine .

IMPORTANT

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

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Cuando usados incorrectamente, la Moledora de Carne Mod.PSA-05, son máquinas potencialmente **PELIGROSAS**. Mantenimiento y limpieza o cualquier otro servicio, solamente deberá ser hecho por personas debidamente entrenadas y capacitadas y la máquina debe estar desconectada de la toma de corriente eléctrica.

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

- 1.1.1 Desconecte la máquina de la toma de corriente eléctrica, cuando necesite retirar cualquier parte amovible de la máquina, o al hacer la limpieza ó mantenimiento.
- 1.1.2 Nunca utilice instrumentos que no hacen parte de la máquina para auxiliarlo en la operación de la misma.
- 1.1.3 Antes de prender la máquina, verifique si la boca N°01 (Fig.01) está firme en su posición y, si todos los componentes internos están montados. Coloque el plato de seguridad (bandeja) N°04 (Fig.01) en su lugar. La máquina no prenderá sin que la bandeja esté en su debido lugar.
- 1.1.4 Nunca utilice chorros de agua directamente sobre la máquina.
- 1.1.5 Durante la operación, nunca utilice ropas con mangas anchas o largas demasiables, principalmente en las muñecas.
- 1.1.6 Nunca introduzca los dedos o cualquier otro objeto que no sea el Empujador N°05 (Fig.01), en la abertura de alimentación de la boca.
- 1.1.7 Mantenga las manos alejadas de las partes amovibles.
- 1.1.8 Nunca prenda la máquina con ropas o pies mojados.
- 1.1.9 Al instalar la máquina, no olvide primeramente hacer la conexión a tierra.

Este equipamiento, posee protección extra contra eventual fallo. La integridad del motor y del operador es mantenida bajo esa condición adversa.

Una de las protecciones ofrecidas, es el protector térmico. Durante la operación de la máquina, si pasa algo a la maquina y esta parar de pronto, usted deberá esperar unos minutos y luego deberá presionar el botón del protector térmico que se encuentra ubicado en la parte posterior de 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.

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 sea evitado accidentes.

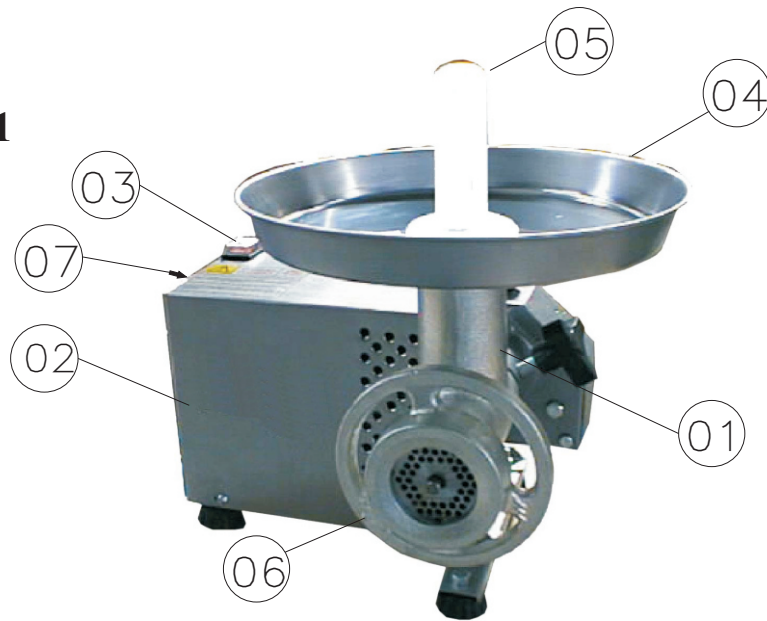
1.2 Principales Componentes

Todos los componentes que incorporen la máquina, son construidos con materiales seleccionados con criterio para cada aplicación, dentro de los padrones de ensayos y de la experiencia SIEMSEN.

El cabezal, recibe tratamiento superficial para aislar y facilitar la limpieza.

La cuchilla y los discos, son construidos en material templado para garantizar la calidad del corte por mucho más tiempo.

Figura - 01



- 01 – Cabezal
- 02 – Gabinete
- 03 – Llave Prende/Desliga
- 04 – Bandeja
- 05 – Empujador
- 06 – Volante
- 07 – Protector Térmico

SOMMAIRE

1. Introduction	13
1.1 Mésures de Sécurité	13
1.2 Composants Principaux	14
1.3 Caractéristiques Techniques	15
2. Installation et Pré Opération	15
2.1 Installation	15
2.2 Pré Opération	15
2.3 Procédure d' Alimentation	16
3. Opération	16
3.1 Démarrage	16
3.2 Assemblage des Composants Internes de la Tête de Hachage	16
3.3 Nettoyage	17
4. Notions Générales de Sécurité	18
4.1 Pratiques Fondamentales pour l' Opération	18
4.2 Précautions et Observations Avant de Démarrer la Machine	19
4.3 Inspection de Routine	19
4.4 Opération	20
4.5 Après la Fin du Travail	20
4.6 Entretien	20
4.7 Avertissements	20
5. Analyse et Solutions de Problèmes	21
5.1 Problèmes, Causes et Solutions	21
5.2 Ajustage et Substitution des Composants	22

5.2 Ajustes e Sustituciones de Componentes

5.2.1 Afilado de los discos y cuchillas

Un buen afilado de los discos y cuchillas hacen con que la maquina trabaje con menor esfuerzo, aumentando así la vida útil de sus componentes. Para tanto, procure un Servicio Técnico más cercano para que pueda hacer el filo correcto.

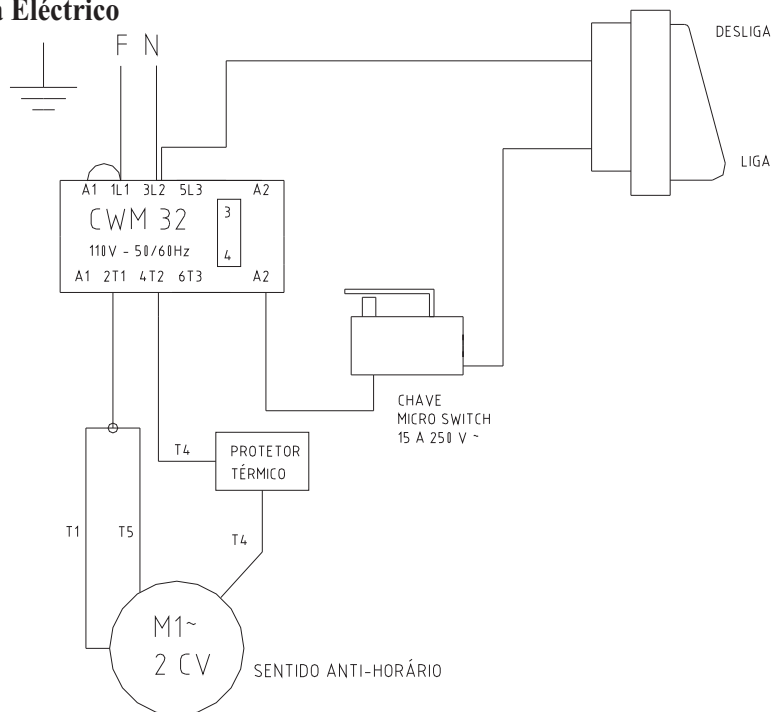
5.2.2 Caja de Engranajes

La moledora de Carne Modelo PSA-05 es una maquina que trabaja con caja de reducción, lubricada con aceite.

Para garantizar la vida útil de la maquina por mucho más tiempo, verifique el nivel del aceite a cada 5.000 horas de trabajo, levando su máquina al Servicio Técnico o contacte el Importador.

La cantidad de aceite usado en las Moledoras modelo PSEE-09 es de 125ml, siendo recomendado el uso del aceite UNITRO 140-CASTROL o similar con viscosidad SAE140, APIGL-4, ANP 1006).

5.3 Diagrama Eléctrico



1.3 Características Técnicas

Tabla - 01

Características	Unidad	PSA-05
Producción Media	[kg/h]	200
Tensión	[V]	115
Frecuencia	[Hz]	60
Potência	[CV]	1 / 1,5
Consumo	[kW/h]	0,73 / 1,1
Altura	[mm]	340
Largo	[mm]	212
Profundidad	[mm]	650
Peso Neto	[kg]	29
Peso Bruto	[kg]	32

2 INSTALACIÓN Y PRE OPERACIÓN

2.1 Instalación

Para poder ofrecer más comodidad de trabajo al operador, la maquina debe estar a una altura de 850mm del piso.

Verifique si la tensión de la red eléctrica a la cual será conectado el cable de la Moledora de Carnes, está de acuerdo con la tensión de la máquina.

2.2 Pre operación

IMPORTANTE

Al montar el cabezal completo, no apretar el volante en demasiado, evitando así el trabamiento o la quiebra de los componentes internos.

Verifique si la maquina está firme, estática.

Antes de iniciar el uso de la máquina, todas las partes del cabezal completo y la bandeja deben ser lavados con agua y jabón neutro. Proceder como detallado abajo:

- 2.2.1 Retire la bandeja N°04 (Fig.01) para posibilitar la retirada de la boca.
- 2.2.2 Remueva el volante N.06(Fig.01) y, a seguir, remueva todos los componentes internos, tirándolos hacia afuera.
- 2.2.3 Lave los componentes y remóntelos, según el ítem 3.2 (Fig.02).

2.3 Procedimiento para la alimentación

IMPORTANTE

Bajo ninguna circunstancia utilice instrumentos para empujar el alimento a ser procesado para el interior de la boca, ni mismo las manos. Utilice el empujador N05 (Fig.01) para hacer esta operación. El alimento a ser procesado en el interior de la boca, tiene la función de lubricar y enfriar los componentes de la misma. Por eso, no deje la máquina prendida en vacío, ya que de esta forma, se calentara demasiado y dañificará sus componentes.

El Picador de Carne modelo PSA-05, es una maquina que trabaja en alta velocidad. De siendo así, necesita que la alimentación sea igualmente rápida.

Colocar pedazos de carne sobre la bandeja N°04(Fig.01) y conducirlos con las manos, solamente hasta llegaren a la entrada de la boca, utilizando la ayuda del empujador N°05(Fig.01), para empujarlos hacia el interior de la boca.

3 Operación

3.1 Accionamiento

IMPORTANTE

Desligue la máquina de la toma de corriente eléctrica siempre que desear retirar el cabezal y sus componentes o cuando desear hacer la limpieza. La maquinas es silenciosa. No dejar sobre la bandeja, utensilios como: cuchillos, ganchos y similares.

Tenga la seguridad de que los componentes del cabezal estén en la secuencia correcta de montaje, como indicamos en la Fig.02.

El accionamiento de la maquina es hecho apretando la Llave Prende/Desliga N°03(Fig.01) ubicada en una lateral de la máquina.

3.2 Montaje de los Componentes Internos de la boca.

IMPORTANTE

Controle la posición de los componentes internos del cabezal completo para no haber inversión de los mismos, pues caso esto ocurra, daños irreparables irán ocurrir.

Para hacer el montaje o desmontaje de los componentes internos del cabezal, proceder como detallamos a seguir:

5 ANALISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

5.1 Problemas, Causas y Soluciones

La Modeladora de Carne modelo PSA-05, fue diseñada para que necesiten 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 máquina, verifique la Tabla – 02 abajo, donde están indicadas algunas soluciones recomendadas.

Tabla - 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
* El producto procesado sale aplastado.	* Falta uno de los componentes adentro del cabezal.. * Discos y cuchillas sin filo.	* Verifique la secuencia de montaje según la (Fig.02). * Verifique el ítem 5.2.1 de este Manual.
* La máquina para durante la operación.	* Falta de corriente eléctrica en el local. * Problemas en el circuito eléctrico interno o externo de la maquina . * Engranaje con desgaste o rota..	* Verifique si el enchufe está conectado a la toma de corriente eléctrica. * Llame el Servicio Técnico Autorizado. * Llame el Servicio Técnico Autorizado.
* Olor a quemado ó humo .	* Problema en el motor eléctrico.	* Llame el Servicio Técnico Autorizado.
* La maquina prende, pero demora para empezar a girar el gusano en el interior del cabezal.	* Capacitor de partida del motor dañado.	* Llame el Servicio Técnico Autorizado.
* Ruidos anormales .	*Componentes del cabezal completo en posición equivocada o mal ajustados. * Falta de ajuste de los engranajes.	* Verifique la posición de cada componente.(Fig.02) * Llame el Servicio Técnico Autorizado.
* Vaciamiento de aceite por la	* Sistema de vedamiento de la maquina dañado.	* Llame el Servicio Técnico Autorizado.

4.3 Inspección de Rutina

4.3.1 Aviso

poleas.

4.3.2 Cuidados

Verifique los motores y las partes deslizantes o girantes de la maquina, con relación a ruidos anormales.

Verifique la tensión de las correas, y sustituya el conjunto, caso alguna correa o polea tenga desgaste. Al verificar la tensión de las correas, NO coloque los dedos entre las correas y poleas.

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

4.4 Operación

4.4.1 Avisos

No trabaje con pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Amárrelo para arriba y para atrás, o cúbralo con un pañuelo.

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 limpie la maquina. Para tanto, deslíguela físicamente del soquete.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

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

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

4.6 Manutención

4.6.1 Peligros

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

IMPORTANTE

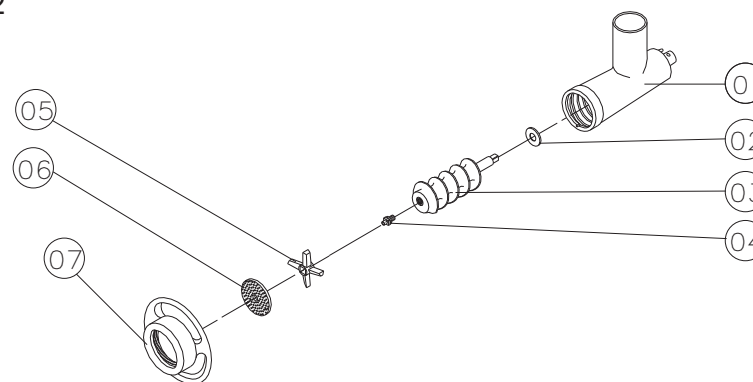
Siempre retire la enchufe del soquete en cualquier caso de emergencia.

4.7 Avisos

La manutención eléctrica o mecánica debe ser hecha por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por la manutención debe certificarse que la maquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

Figura - 02



1. Cuerpo del cabezal
2. Arandela de fibra
3. Gusano
4. Perno del gusano
5. Cuchilla
6. Disco 3mm ó 5mm
7. Volante

3.3 Limpieza

3.3.1 desligue la máquina y a seguir desconecte el enchufe de la toma de corriente eléctrica.

3.3.2 Retire el volante N°07(Fig.02) y todos los componentes internos del cabezal.

3.3.3 Suelte el manipulador ubicado en la lateral de la máquina para remover el cuerpo del cabezal N°01(Fig.01).

3.3.5 Para montar el cabezal, repita la secuencia anterior de manera invertida.

IMPORTANTE

No guardar el cabezal con carne o resto de 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 Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su manutención.

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

4.1 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan pontos 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, etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas. No obedecer a esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

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

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina 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 liga/desliga.

Use solamente aceites 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 maquina.

NO ALTERE las características originales de la maquina.

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

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

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Ligar la Maquina.

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de ligar la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Revendedor.

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de manutención debe estar perfectamente entendido.

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.

4.2.3 Cuidados

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

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