

PRODUTOS

**SKYMSSEN®**

SE É SKYMSSEN, PODE

CONFIAR.



# Manual do Usuário

**Picadores de Carnes**

**PSEE-98 M (Monofásico)**

**PSEE-98 T (Trifásico)**

PRODUTOS

**SKYMSSEN®**

METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.

Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410  
Brusque – Santa Catarina – Brasil  
Fone: +55 47 255 2000 – Fax: +55 47 255 2020  
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br



E-mail: [at@siemsen.com.br](mailto:at@siemsen.com.br)

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

## 6. Sistema de segurança

Os Picadores de Carnes fabricados pela Metalúrgica SIEMSEN Ltda., foram equipados com o Sistema de Segurança regulamentado pela Norma **ABNT NBR 13767:2002**, que impede a operação da máquina sem o uso do Prato de Segurança (Bandeja).

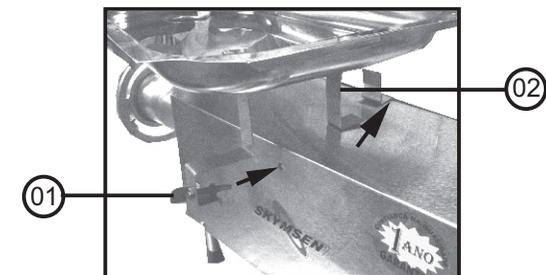
Para tanto, a SIEMSEN, desenvolveu um sistema que atenda as exigências da Norma, sem dificultar a utilização da máquina. Caso a Bandeja seja removida da máquina, a Chave Liga/Desliga perderá sua capacidade de ligar a máquina.

Para operar novamente a máquina, é necessário a colocação, bem como a fixação, da Bandeja no seu devido lugar, para possibilitar o funcionamento da Chave Liga/Desliga.

Para retirar a Bandeja, **SEMPRE COM A CHAVE LIGA/DESLIGA NA POSIÇÃO DESLIGADO**, basta remover manualmente o Parafuso de Segurança (**Nº01**), fixo no suporte da Bandeja. Nesta condição a Chave Liga/Desliga fica inoperante (**Vide Figura abaixo**).

Para recolocar a Bandeja, **SEMPRE COM A CHAVE LIGA/DESLIGA NA POSIÇÃO DESLIGADO**, basta fixar manualmente o Parafuso de Segurança (**Nº01**), fixo no suporte da Bandeja. Nesta condição a Chave Liga/Desliga fica habilitada (**Vide Figura abaixo**).

Ao retirar e recolocar a Bandeja, é importante observar o encaixe da Bandeja na Boca, bem como o encaixe do Suporte da Bandeja (**Nº02**) no Gabinete (**Vide Figura abaixo**).



## 5.7 Desenho em Explosão Mod. PSEE-98T



Modelo/Model/Ausgabe  
**PSEE-98T**

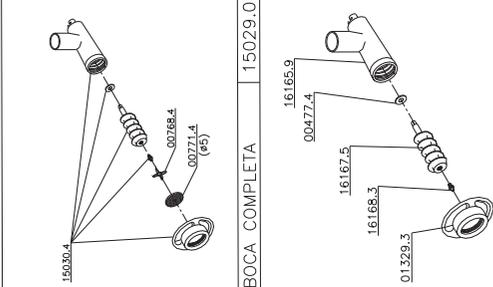
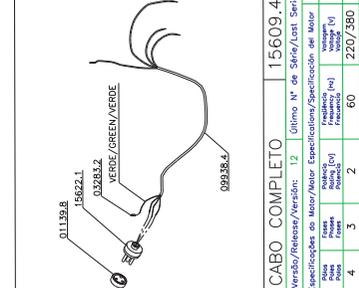
Página/Page/Pagina - X -  
Data/Date/Fecha: 03.09.2004

Denominação/Denomination/Denominación  
**PICADOR DE CARNES**

**MEAT GRINDER**

**PICADORA PARA CARNES**

BOCA COMPLETA	15029.0
	
BOCA COMPLETA	15030.4
	

**CABO COMPLETO** 15609.4

Verbo/Release/Version: 12 | Último N.º de Série/Last Serial Number/Último N.º de Serie: ..... | R/A/R/Rev: .....

Especificações do Motor/Motor Specifications/Especificaciones del Motor

Modelo/Model/Ausgabe	60	220/230	28745.8
Capacidade do Motor/Motor Capacity/Capacidad del Motor	2		
Velocidade do Motor/Motor Speed/Velocidad del Motor	3		
Consumo de Energia/Energy Consumption/Energía Consumida	4		05206.0

**CONJUNTO BOCA** 15030.4

Verbo/Release/Version: 12 | Último N.º de Série/Last Serial Number/Último N.º de Serie: ..... | R/A/R/Rev: .....

Especificações do Motor/Motor Specifications/Especificaciones del Motor

Modelo/Model/Ausgabe	60	220/230	28745.8
Capacidade do Motor/Motor Capacity/Capacidad del Motor	2		
Velocidade do Motor/Motor Speed/Velocidad del Motor	3		
Consumo de Energia/Energy Consumption/Energía Consumida	4		05206.0

# Índice

<b>1. Introdução</b>	<b>2</b>
1.1 Segurança	2
1.2 Principais Componentes	2
1.3 Características Técnicas	4
<b>2. Instalação e Pré-Operação</b>	<b>4</b>
2.1 Instalação	4
2.2 Sentido de Rotação da Boca	4
2.3 Pré-Operação	5
2.4 Procedimento para Alimentação	5
<b>3. Operação</b>	<b>6</b>
3.1 Acionamento	6
3.2 Montagem dos Componentes Internos da Boca para MOER Carne	6
3.3 Montagem dos Componentes Internos da Boca para PICAR Carne	7
3.4 Limpeza	7
<b>4. Noções de Segurança - Genéricas</b>	<b>7</b>
4.1 Práticas Básicas de Operação	8
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina	8
4.3 Inspeção de Rotina	9
4.4 Operação	9
4.5 Após Terminar o Trabalho	10
4.6 Operação de Manutenção	10
4.7 Avisos	10
<b>5. Análise e Resolução de Problemas</b>	<b>10</b>
5.1 Problemas, Causas e Soluções	10
5.2 Ajuste e Substituição de Componentes	11
5.3 Esquema Elétrico Mod. PSEE-98M e PSEE-98T	12
5.4 Componentes de Reposição Mod. PSEE-98M	13
5.5 Desenho em Explosão Mod. PSEE-98M	14
5.6 Componentes de Reposição Mod. PSEE-98T	15
5.7 Desenho em Explosão Mod. PSEE-98T	16
<b>6. Sistema de segurança</b>	<b>17</b>

# 1. Introdução

## 1.1 Segurança

Quando usados incorretamente, os Picadores de Carnes Mod. PSEE-98M e PSEE-98T são máquinas potencialmente **PERIGOSAS**. Manutenção limpeza ou qualquer outro serviço na máquina, somente deverão ser feitos por pessoas devidamente treinadas, e com a máquina desconectada da rede elétrica. As instruções a seguir, deverão ser sempre seguidas para evitar acidentes:

**1.1.1** Desconecte a máquina da rede elétrica, quando desejar retirar quaisquer das partes móveis, para fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

**1.1.2** Nunca utilize instrumentos que não fazem parte da máquina para auxiliar na operação da mesma.

**1.1.3** Antes de ligar a máquina, verifique se a boca N° 07 (Fig.01) está firme em sua posição, se todos os seus componentes internos estão montados, bem como o prato de segurança (bandeja) N°02 (Fig.01).

**1.1.4** Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre a máquina.

**1.1.5** Nunca utilize roupas com mangas largas principalmente nos punhos durante a operação.

**1.1.6** Nunca introduza os dedos ou qualquer outro objeto que não seja o soquete N°01 (Fig.01), na abertura de alimentação da boca.

**1.1.7** Mantenha as mãos afastadas das partes móveis.

**1.1.8** Nunca ligue a máquina com roupas ou os pés molhados.

**1.1.9** Ao instalar a máquina não esqueça de ligar o fio de aterramento.

## 1.2 Principais Componentes

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

A boca N°07 (Fig.01) e a Rosca Sem-Fim N°03 (Fig.02), recebem tratamento superficial para isolar e facilitar a limpeza.

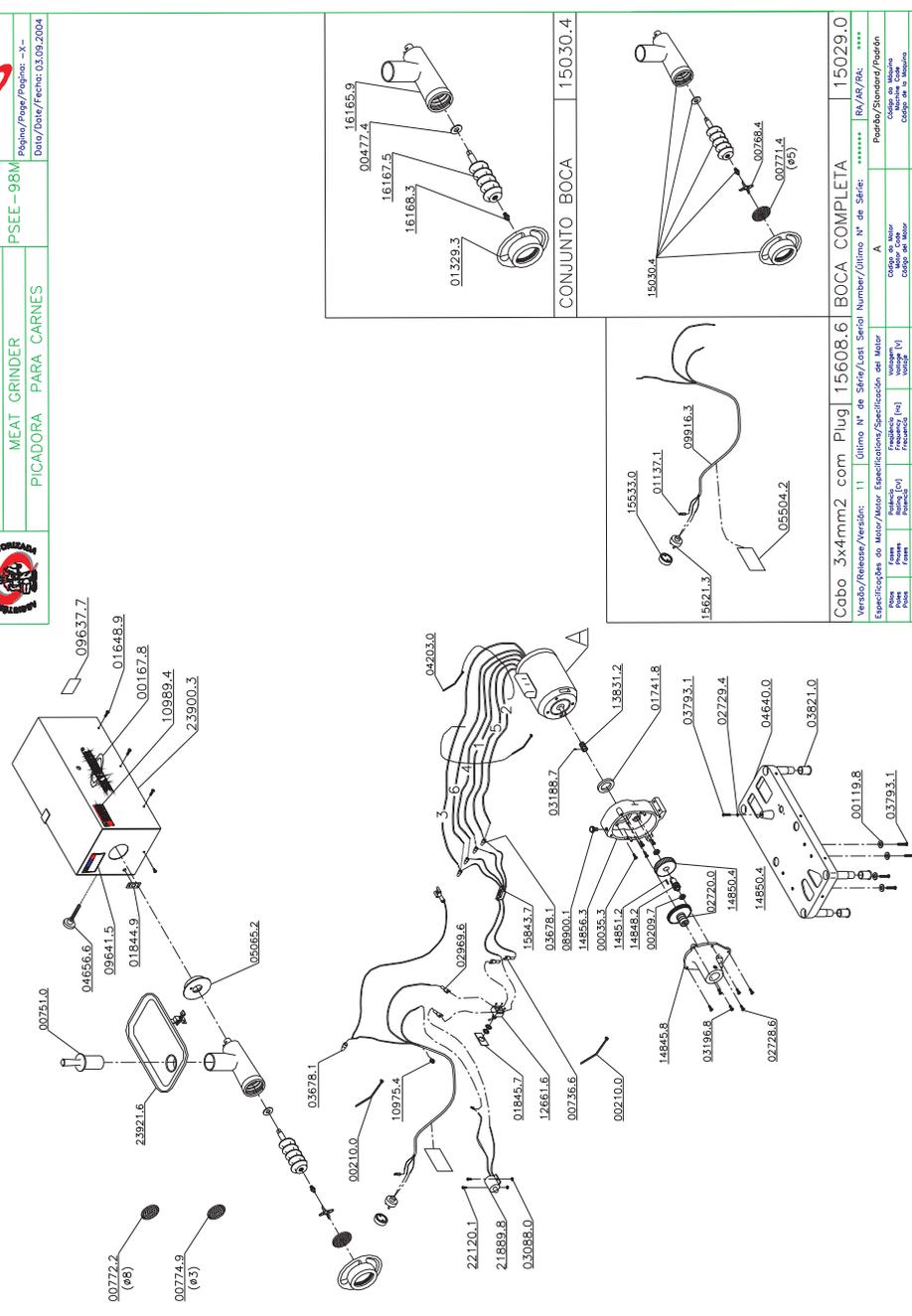
As cruzetas e os discos são construídos em material temperado para garantir a qualidade do corte por muito mais tempo.

## 5.6 Componentes de Reposição Mod. PSEE-98T

Código	Descrição do Componente	U.M.	Código	Descrição do Componente	U.M.
00119.8	ARR L 5/16" ZB	CE	04001.0	PFS M8x20 DIN 916 ZB	CE
00167.8	LOGOTIPO SKYSEN GR.ADES.	DE	04203.0	ABRACADEIRA T-18R-PEQUENA	CE
00209.7	ROLAMENTO 6202	PC	04309.5	ENGRENAGEM.INTER.C/PINHAO	PC
00210.0	ABRACADEIRA K22 NATURAL	CE	04640.0	BASE PSEE-98	PC
00710.2	ENGR. MOTORA Z-14 PSN/EE	PC	04642.6	COBERTURA COMPL.PSEE-98T	PC
00711.0	PFS SEX UNC3/8"x7/8" RTZB	CE	04651.5	MOTOR 2CV 60Hz TRIFASICO	PC
00751.0	SOQUETE N.98B	PC	04652.3	PRATO SEG.C/BOCAL PSEE-98	PC
00768.4	CRUZETA 98 S	PC	04656.6	MANIPULO M12x110mm	PC
00769.2	CRUZETA DUPLA 98 B	PC	04657.4	CONJ.TAMPA/CAIXA PSEE-98	PC
00770.6	DISCO PRE-CORT.98 SKYSEN	PC	04662.0	SUPORTE BANDEJA C/PINO	PC
00771.4	DISCO 5mm No.98 SKYSEN	PC	05065.2	TAMPAO BORRACHA CORTADO	PC
00772.2	DISCO 8mm No.98 SKYSEN	PC	05504.2	ETIQUETA ATENCAO	CE
00775.7	CHAVE EL.TRF.14323 A1B1E3G	PC	08900.1	BUJAO OLEO-PSN/EE-CMSE	PC
00918.0	CONJUNTO DE BOCA No.98B	PC	09637.7	ETIQ.IDENTIF.MOTOR/RESIST	PC
01044.8	PFS SEX UNC5/16"x5/8 RTZB	CE	09641.5	ETIQ.ATENCAO CUIDADO PORT	CE
01139.8	TOMADA 3P 30A 500V C-9213	PC	09660.1	TERM. PRE-ISOL.ET-4259(C)	MI
01141.0	TERM. ELET. 165085 AMP	MI	09853.1	FIO TERRA 1,5mm2x450C/T.E	PC
01144.4	ANEL DE AMORTECIMENTO	PC	09883.3	TUBO TERMO ENCOL.1/2x20MM	PC
01164.9	PLUGUE 3P 30A 500V C-8803	PC	09938.4	CABO 4x1mm2x1850mm CORTAD	PC
01326.9	ARRUELA DE FIBRA No.98	PC	10975.4	PASSADOR FIO GRANDE	PC
01327.7	BOCA No.98B	PC	10989.4	ETIQ.SENTIDO ROTACAO PORT	CE
01328.5	ROSCA SEM FIM No.98B	PC	13831.2	ENGRENAGEM MOTORA - PSEE	PC
01329.3	VOLANTE No.98B	PC	14669.2	SUPORTE BANDEJA C/PINO	PC
01330.7	ANEL DE ENCOSTO No.98B	PC	14781.8	ARRUELA DE ENCOSTO	PC
01648.9	PFS M5x6 DIN 85 ZB	CE	14845.8	TAMPA CAIXA ENGR. PSEE-98	PC
01741.8	RETENTOR 00784BR1(F.0122)	PC	14848.2	PINHAO INTER. Z14 PSEE-98	PC
01844.9	ETIQ.ON/OFF P/CH.ALAV.MET	DE	14849.0	ENGR. MOTORA Z-14 PSEE-98	PC
02031.1	CAPINHA DE NYLON CN-4472	MI	14850.4	ENGR.INTER. Z48 PSEE-98	PC
02208.0	PINO DA ROSCA S/F.No.98B	PC	14851.2	CHAVETA QUADR.6,35x23,5	PC
02209.8	BOCA COMPLETA No.98B	PC	14856.3	CAIXA ENGREAGENS C/PINO	PC
02701.4	EIXO INTERMED.PSN/EE/E/A	PC	14957.8	MOTOR 2CV 60Hz TRIFASICO	PC
02720.0	ENGR.COND.Z48 PSN/EE22/98	PC	15029.0	BOCA COMPLETA No.98S	PC
02728.6	PFS M8x25 DIN 933 ZB	CE	15030.4	CONJUNTO DE BOCA No.98S	PC
02729.4	PCA M8 DIN 934 ZB	CE	15550.0	KIT TRANSMISSAO PSEE-98	PC
03188.7	PFS M6x8 DIN 916 FOSF.	CE	15609.4	CB.4x1mm2 C/PLUGUE TRIF.	PC
03196.8	PFS M8x10 DIN 933 ZB	CE	15610.8	PLUGUE 3P 30A 500V	PC
03224.7	PFS B.3,5x16 DIN 7971 ZB	CE	15611.6	TOMADA 3P 30A 500V	PC
03283.2	TERM. PRE-ISOL.AN-2434	MI	16165.9	BOCA No.98S	PC
03373.1	RETENTOR 02162BRG* (H)	PC	16167.5	ROSCA SEM FIM No.98S	PC
03658.7	CB.4x1mm2 C/PLUG TRIF.	PC	16168.3	PINO DA ROSCA S/F.No.98S	PC
03678.1	CAPINHA DE NYLON CN-4478	MI	16887.4	CHAVE SELETORA TRIF.COMPL	PC
03793.1	PFS M8x30 DIN 933 ZB	CE	17037.2	FIO 2,5mm2x450 BRANCO	PC
03821.0	PONT.EXT.RED.7/8" FLEXIV.	MI	17582.0	CAPA P/TERMINAL FEMEA	MI
			17628.1	TERM.POSITIV LOCK 2 A 4	MI

## 5.5 Desenho em Explosão Mod. PSEE-98M

	<b>Denominação/Denomination/Denominación</b> PICADOR DE CARNES MEAT GRINDER PICADORA PARA CARNES	<b>Modelo/Modelo/Modelo</b> PSEE - 98M PSEEE - 98M	
Página/Página/Página: -X- Data/Date/Fecha: 03.09.2004			

16165.9 00477.4 16167.5 16168.3 01329.3	15030.4 00788.4 00771.4 (65)	15030.4 CONJUNTO BOCA 15030.4
---	------------------------------------	-------------------------------------

15533.0 01137.1 09916.3 15621.3 05504.2		
---	--	--

Cabo 3x4mm2 com Plug 15608.6   BOCA COMPLETA		15029.0
Verdade/Release/Version: 11	Último N° de Série/Last Serial Number/Último N° de Serie: *****	Rv/Rv/Rv: ****
Especificações do Motor/Motor Specifications/Specificaciones del Motor	A	Potência/Standard/Potación
Placa Potência/Power Plate	Voltagem [V] Voltage [V]	Cabo de Motor
Placa Freqüência/Frequency Plate	Freqüência [Hz] Frequency [Hz]	Cabo de 3. Motor
Placa Fases/Phases Plate	Fases/Phases	Cabo de 3. Motor
4	1	28745.1
	2	110V/220
	60	05203.5

Figura - 01



- 01 - Soquete
- 02 - Prato de Segurança (Bandeja)
- 03 - Cobertura (Gabinete)
- 04 - Etiqueta Atenção
- 05 - Volante
- 06 - Boca
- 07 - Chave Liga/Desliga

## 1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Características	Unidade	PSEE-98M	PSEE-98T
Produção Média	[kg/h]	até 450	até 450
Tensão	[V]	110 /220	220/380
Frequência	[Hz]	50 ou 60 (*)	50 ou 60 (*)
Potência	[CV]	2	2
Consumo	[kW/h]	1,6	1,6
Altura	[mm]	500	500
Largura	[mm]	380	380
Profundidade	[mm]	870	870
Peso Líquido	[kg]	60	60
Peso Bruto	[kg]	68	68

(\*) A frequência será única, de acordo com o motor que a máquina estiver equipada.

## 2. Instalação e Pré-Operação

### 2.1 Instalação

#### IMPORTANTE

O cabo de alimentação do PSEE-98M, possui plug com três (3) pinos redondos sendo o FIO TERRA o pino com o DIÂMETRO MAIOR.

O cabo de alimentação do PSEE-98T, possui quatro (4) fios sendo o FIO TERRA o de cor VERDE que sai pelo lado do plug.

Para um bom ambiente de trabalho ,o Picador de Carne deve ser colocado sobre uma superfície estável com aproximadamente 850mm de altura.

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será conectado o plug do Picador de Carnes, se a tensão é 110 ou 220 Volts (Caso o Picador de Carnes seja monofásico)

Para ajustar a tensão de 110 ou 220 Volts encontrada na rede elétrica, existe no Picador de Carnes PSEE-98M - Monofásico, uma chave seletora de tensão fixada na base do picador.

Movimente a chave seletora para a tensão desejada.

O cabo de alimentação do PSEE-98M, possui plug com três (3) pinos redondos sendo o fio terra o pino com o diâmetro maior.

Para ajustar a tensão no Picador de Carnes PSEE-98T - Trifásico, que será de 220 ou 380 Volts, deve-se levar a máquina ao Assistente Técnico Autorizado SKYSEN mais próximo.

### 2.2 Sentido de Rotação da Boca

#### IMPORTANTE

O sentido de rotação da rosca sem-fim, no interior da boca, deverá ser sempre ANTI-HORÁRIO.

Ao ligar a máquina PSEE-98T - Trifásica, verifique imediatamente a rotação da rosca sem-fim no interior da boca.

## 5.4 Componentes de Reposição Mod. PSEE-98M

Código	Descrição do Componente	U.M.	Código	Descrição do Componente	U.M.
00045.0	REBITE PRESSAO AD-423-S	MI	04203.0	ABRACAIDEIRA T-18R-PEQUENA	CE
00119.8	ARR L 5/16" ZB	CE	04309.5	ENGRENAGEM.INTER.C/PINHAO	PC
00167.8	LOGOTIPO SKYSEN GR.ADES.	DE	04640.0	BASE PSEE-98	PC
00209.7	ROLAMENTO 6202	PC	04642.6	COBERTURA COMPL.PSEE-98T	PC
00210.0	ABRACAIDEIRA K22 NATURAL	CE	04652.3	PRATO SEG.C/BOCAL PSEE-98	PC
00357.3	CHAVE EL.14223 A1B1E3G	PC	04656.6	MANIPULO M12x110mm	PC
00546.0	CABO ELETRICO 3x4mm2	M	04657.4	CONJ.TAMPA/CAIXA PSEE-98	PC
00710.2	ENGR. MOTORA Z-14 PSN/EE	PC	04660.4	MOTOR 2CV 60Hz MONOFASICO	PC
00711.0	PFS SEX UNC3/8"x7/8" RTZB	CE	04662.0	SUPORTE BANDEJA C/PINO	PC
00736.6	TERM. PRE-ISOL.165012	MI	05065.2	TAMPAO BORRACHA CORTADO	PC
00751.0	SOQUETE N.98B	PC	05504.2	ETIQUETA ATENCAO	CE
00768.4	CRUZETA 98 S	PC	08900.1	BUJAO OLEO-PSN/EE-CMSE	PC
00769.2	CRUZETA DUPLA 98 B	PC	08923.0	PROTECAO CHAVE	PC
00770.6	DISCO PRE-CORT.98 SKYSEN	PC	08970.2	CB.3x4mm2 C/PLUG-PSEE/L	PC
00771.4	DISCO 5mm No.98 SKYSEN	PC	09637.7	ETIQ.IDENTIF.MOTOR/RESIST	PC
00772.2	DISCO 8mm No.98 SKYSEN	PC	09641.5	ETIQ.ATENCAO CUIDADO PORT	CE
00918.0	CONJUNTO DE BOCA No.98B	PC	09660.1	TERM. PRE-ISOL.ET-4259(C)	MI
01044.8	PFS SEX UNC5/16"x5/8 RTZB	CE	09853.1	FIO TERRA 1,5mm2x450C/T.E	PC
01137.1	TERM. ELET. AN-2450	MI	09883.3	TUBO TERMO ENCOL.1/2x20MM	PC
01139.8	TOMADA 3P 30A 500V C-9213	PC	09916.3	CABO ELET.3x4mm2x1850mm	PC
01141.0	TERM. ELET. 165085 AMP	MI	10242.3	CHAVE SELETORA 24A S/ADES	PC
01144.4	ANEL DE AMORTECIMENTO	PC	10875.8	COBERTURA COMPL.PSEE-98M	PC
01164.9	PLUGUE 3P 30A 500V C-8803	PC	10933.9	ADES.CHAVE 24A 60Hz-C SKY	PC
01326.9	ARRUELA DE FIBRA No.98	PC	10975.4	PASSADOR FIO GRANDE	PC
01327.7	BOCA No.98B	PC	12661.6	CHAVE CS-301 MP/SS ALAV.	PC
01328.5	ROSCA SEM FIM No.98B	PC	13831.2	ENGRENAGEM MOTORA - PSEE	PC
01329.3	VOLANTE No.98B	PC	14669.2	SUPORTE BANDEJA C/PINO	PC
01330.7	ANEL DE ENCOSTO No.98B	PC	14781.8	ARRUELA DE ENCOSTO	PC
01648.9	PFS M5x6 DIN 85 ZB	CE	14845.8	TAMPA CAIXA ENGR. PSEE-98	PC
01741.8	RETENTOR 00784BR1(F.0122)	PC	14848.2	PINHAO INTER. Z14 PSEE-98	PC
01844.9	ETIQ.ON/OFF P/CH.ALAV.MET	DE	14849.0	ENGR. MOTORA Z-14 PSEE-98	PC
02208.0	PINO DA ROSCA S/F.No.98B	PC	14850.4	ENGR.INTER. Z48 PSEE-98	PC
02209.8	BOCA COMPLETA No.98B	PC	14851.2	CHAVETA QUADR.6,35x23,5	PC
02701.4	EIXO INTERMED.PSN/EE/E/A	PC	14856.3	CAIXA ENGRENAGENS C/PINO	PC
02720.0	ENGR.COND.Z48 PSN/EE22/98	PC	14955.1	MOTOR 2CV 60Hz MONOFASICO	PC
02728.6	PFS M8x25 DIN 933 ZB	CE	15029.0	BOCA COMPLETA No.98S	PC
02729.4	PCA M8 DIN 934 ZB	CE	15030.4	CONJUNTO DE BOCA No.98S	PC
02969.6	TERM. ELET. 165015 4,5mm	MI	15532.2	PLUGUE 2P 30A 500V	PC
03188.7	PFS M6x8 DIN 916 FOSF.	CE	15533.0	TOMADA 2P 30A 300V	PC
03196.8	PFS M8x10 DIN 933 ZB	CE	15550.0	KIT TRANSMISSAO PSEE-98	PC
03224.7	PFS B.3,5x16 DIN 7971 ZB	CE	15599.3	PFS B.3,5x9,5 DIN 7971 In	CE
03373.1	RETENTOR 02162BRG* (H)	PC	15608.6	CB.3x4mm2 COM PLUGUE	PC
03678.1	CAPINHA DE NYLON CN-4478	MI	15843.7	CHAVE SELETORA COMPLETA	PC
03793.1	PFS M8x30 DIN 933 ZB	CE	16165.9	BOCA No.98S	PC
03821.0	PONT.EXT.RED.7/8" FLEXIV.	MI	16167.5	ROSCA SEM FIM No.98S	PC
04001.0	PFS M8x20 DIN 916 ZB	CE	16168.3	PINO DA ROSCA S/F.No.98S	PC

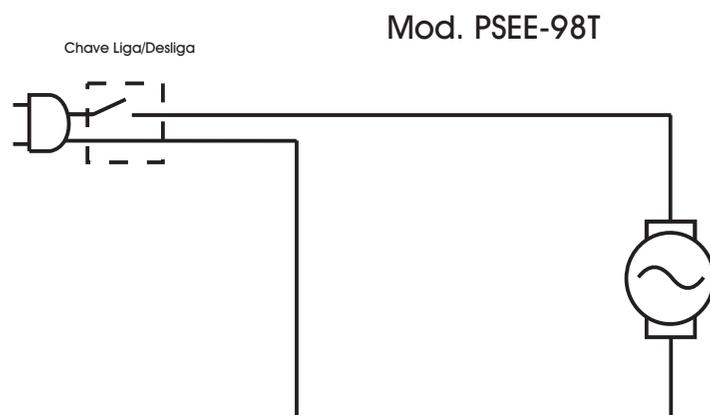
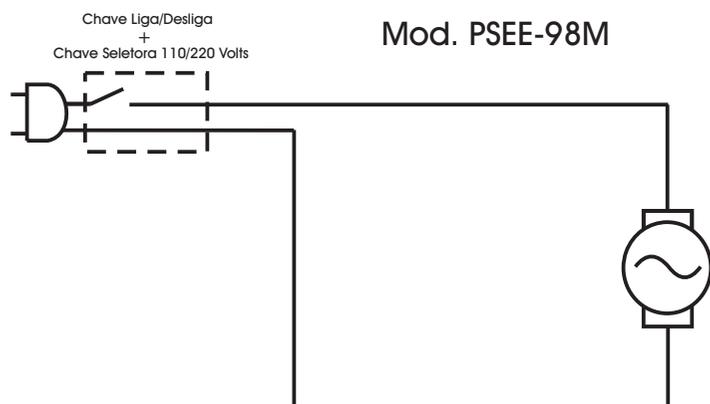
## 5.2.2 Caixa de Engrenagens

Os Picadores de Carnes Mod. PSEE-98M e PSEE-98T são máquinas que trabalham com caixa de redução lubrificada a óleo.

Para garantir a vida útil da máquina por muito mais tempo, verifique a cada 5.000 horas o nível do óleo, para tanto leve a máquina a Assistência Técnica Autorizada Skymssen mais próxima de você.

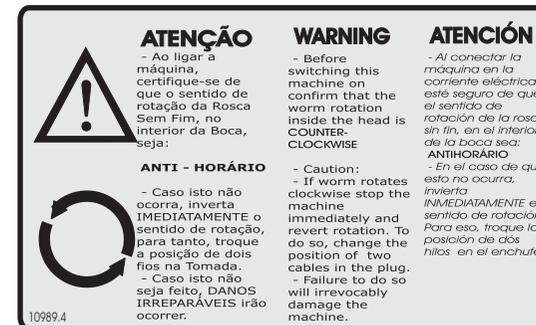
A quantidade de óleo usada nos Picadores de Carnes Mod. PSEE-98M e PSEE-98T é de 250 ml, sendo recomendado o uso do óleo UNITRON 140 - CASTROL ou similar com viscosidade (SAE140, APIGL-4, ANP 1006).

## 5.3 Esquema Elétrico Mod. PSEE-98M e PSEE-98T



Caso a rotação seja HORÁRIA, inverta dois dos três fios encontrados na tomada, para que a rotação fique ANTI-HORÁRIA.

Na lateral direita da máquina existe uma etiqueta para alertar o operador na hora da instalação.



## 2.3 Pré-Operação

Inicialmente verifique se o Picador de Carnes está firme na sua posição. Antes de usá-lo, deve-se lavar as partes que entram em contato com a carne, com água e sabão neutro. Para tanto, proceda da seguinte forma:

**2.2.1** Retire o soquete N°01 (Fig.01) e o Prato de Segurança (bandeja) N° 02 (Fig.01), para facilitar a retirada da boca.

**2.2.2** Remova o volante N°5 (Fig.01) e, em seguida, seus componentes internos, puxando-os para fora.

**2.2.3** Segurando a boca N°07 (Fig-01) afrouxe o manípulo N°06 (Fig.01) localizado na lateral da máquina, movendo-a alternadamente para os lados e para frente.

### IMPORTANTE

Ao montar a boca completa não aperte demasiadamente o volante. Desta forma evita-se o travamento ou a quebra dos componentes internos.

## 2.4 Procedimento para Alimentação

### IMPORTANTE

Em hipótese alguma utilize instrumentos para empurrar a carne para o interior da boca, (muito menos com as mãos). Utilize somente o soquete N°01 (Fig.01) para fazer a referida operação.

A carne em processo no interior da boca, tem a função de lubrificar e resfriar os componentes da mesma. Por isso, não deixe a máquina ligada em vazio, pois desta forma, aquecerá demasiadamente, e danificará os componentes da máquina.

Os picadores de carnes Mod. PSEE-98M e PSEE-98T são máquinas que trabalham em alta velocidade e para tanto necessitam que a alimentação seja igualmente rápida.

Para alimentá-los, coloque os pedaços de carne sobre o prato de segurança (bandeja) N°02 (Fig.01) e conduza os mesmos com a mão somente até a entrada (orifício) existente no mesmo, assim empurrando-os com o auxílio do soquete N°01 (Fig.01) para o interior da boca, onde serão puxados pela rosca sem-fim.

### 3 Operação

#### 3.1 Acionamento

##### IMPORTANTE

Desligue a máquina sempre que desejar retirar a boca. A máquina é silenciosa. Não deixe utensílios tais como: facas, ganchos e outros sobre o prato de segurança (bandeja).

Tenha certeza de que a montagem dos componentes da boca, estejam na sequência correta, conforme indicado na Figura - 02 ou Figura - 03.

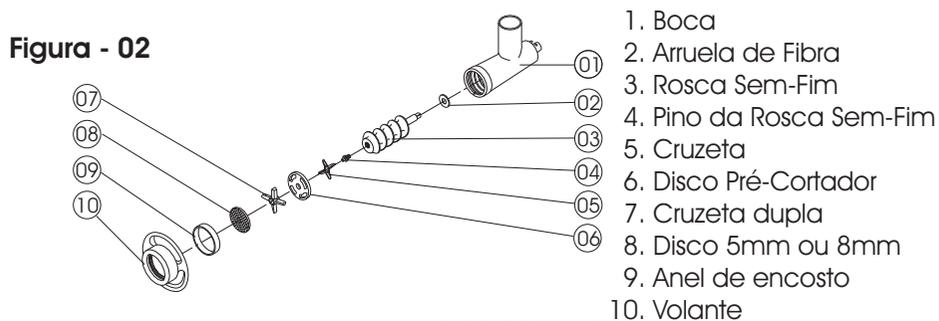
O acionamento da máquina é feito apertando o botão da chave Liga/Desliga, localizado na lateral direita da cobertura (gabinete).

#### 3.2 Montagem dos Componentes Internos da Boca para MOER Carne

##### IMPORTANTE

Observe a posição dos componentes internos da boca para não haver inversões dos mesmos, pois caso isto aconteça, danos irreparáveis irão ocorrer.

Para fazer a montagem ou desmontagem dos componentes internos da boca, com o objetivo de MOER carnes, siga a sequência abaixo:



##### IMPORTANTE

Ao montar a boca completa não aperte demasiadamente o volante. Desta forma evita-se o travamento ou a quebra dos componentes internos.

## Tabela - 02

<i>Problemas</i>	<i>Causas</i>	<i>Soluções</i>
* O produto processado sai esmagado.	* Falta um dos componentes da boca ou montagem incorreta dos mesmos.  * Discos ou Cruzetas sem corte.	* Verifique a sequência de montagem de acordo com a (Fig.2) ou (Fig.3).  * Consulte o item 5.2.1 deste manual.
* A boca para durante a operação	* Falta de Energia elétrica na máquina.  * Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.  * Engrenagens gastas ou quebradas.	* Verifique se o plug está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica.  * Chame a Assistência Técnica Autorizada.  * Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Cheiro de queimado e/ou fumaça.	* Problema no motor elétrico, ou outras partes elétricas.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* A máquina liga, mas demora para começar a girar o interior da boca.	* Capacitor de partida do motor defeituoso. (monofásico).	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Ruídos estranhos.	* Componentes da boca fora de posição.  * Falta de ajuste das engrenagens.	* Corrija a colocação dos mesmos conforme (Fig.02) ou (Fig.03).  * Chame a Assistência Técnica Autorizada.
* Vazamento de óleo .	* Sistema de vedação da máquina danificado.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada.

### 5.2 Ajustes e Substituições de Componentes

#### 5.2.1 Afiação dos discos e cruzetas.

A boa afiação dos discos e das cruzetas, fazem com que a máquina trabalhe com menos esforços, e conseqüentemente aumenta a vida útil dos seus componentes, para tanto procure a Assistência Técnica Autorizada SKYMSSEN mais perto de você, para fazer a afiação correta.

## 4.5 Após Terminar o Trabalho

### 4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA. Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

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

Verifique os níveis de fluídos.

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

## 4.6 Operação de Manutenção

### 4.6.1 Perigos

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

#### IMPORTANTE

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

## 4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

## 5. Análise e Resolução de Problemas

### 5.1 Problemas, Causas e Soluções

Os Picadores de Carnes foram projetados para necessitar do mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural, causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu Picador de Carnes, verifique a Tabela-02 a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Siemens coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados SKYMSEN anexa).

## 3.3 Montagem dos Componentes Internos da Boca para PICAR Carne

#### IMPORTANTE

Observe a posição dos componentes internos da boca para não haver inversões dos mesmos, pois caso isto aconteça, danos irreparáveis irão ocorrer.

Para fazer a montagem ou desmontagem dos componentes internos da boca, com o objetivo de PICAR a carne em pedaços com aproximadamente a geometria da Figura-4, siga a sequência da Figura-3 abaixo:

Figura - 03

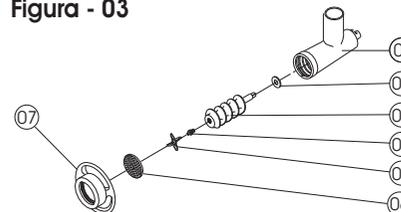
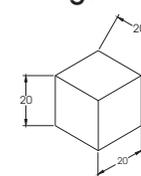


Figura - 04



1. Boca
2. Arruela de Fibra
3. Rosca Sem-Fim
4. Pino da Rosca Sem-Fim
5. Cruzeta
6. Disco 5mm ou 8mm
7. Volante

Tamanho Aproximado em milímetros.

#### IMPORTANTE

Ao montar a boca completa não aperte demasiadamente o volante. Desta forma evita-se o travamento ou a quebra dos componentes internos.

## 3.4 Limpeza

3.4.1 Desligue a máquina e, em seguida, desconecte o plug da máquina da rede elétrica.

3.4.2 Retire o volante N°08 (Fig.03) e todos os componentes internos da boca.

3.4.3 Afrouxe o manípulo N°07 (Fig.01) localizado na lateral da máquina para remover a boca N°10 (Fig.01).

3.4.4 Lave todos os componentes com água quente e sabão neutro.

3.4.5 Para montar a boca, repita a sequência acima de maneira inversa.

## 4. Noções de Segurança - Genéricas

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

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

## 4.1 Práticas Básicas de Operação

### 4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos, apresentam pontos ou terminais com presença de tensões elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo MORTE do usuário.

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

### 4.1.2 Advertências

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

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

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

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

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

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

### 4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.

NÃO ALTERE as características originais da máquina.

NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.

## 4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

### IMPORTANTE

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

### 4.2.1 Perigo

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

### 4.2.2 Avisos

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

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

### 4.2.3 Cuidados

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

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina,

## 4.3 Inspeção de Rotina

### 4.3.1 Aviso

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

### 4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) a(s) correia(s) a(s) corrente(s) a(s) engrenagem(ns) e as partes deslizantes e girantes da máquina, quando a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente / engrenagem apresente desgaste.

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

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

## 4.4 Operação

### 4.4.1 Avisos

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

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina. JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.