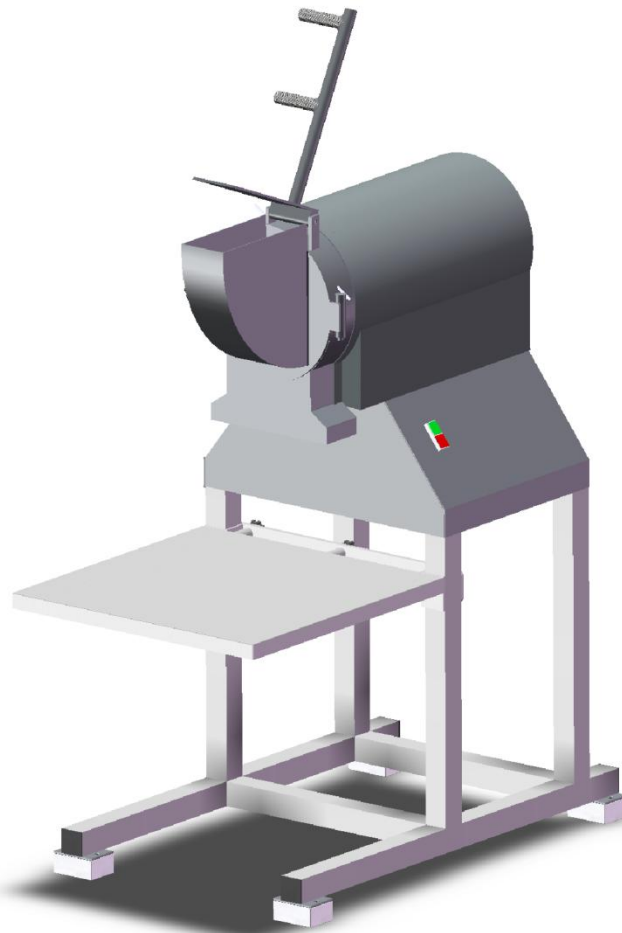


MANUAL DE INSTRUÇÕES



Obrigado pela compra de seu equipamento
Este manual oferece orientação sobre como usar seu equipamento
Leia cuidadosamente este manual antes de usar seu equipamento

ÍNDICE

Aviso importante.....	2
Introdução manual de uso.....	2
Normas de segurança.....	2
Transporte.....	2
Cuidado com a instalação.....	3
Conheça seu produto.....	3
Aprenda a usar o seu ralador.....	3
Limpeza.....	3
Manutenção.....	4
Especificações técnicas.....	4
Assistência técnica.....	4
Garantia.....	5
Circuito de comando e força.....	6

MANUAL OPERACIONAL

e instrutivo p/ ralador de queijo modelos:

- RIC 3
- RIE 3
- RSIC 5
- RSIE 5

AVISOS IMPORTANTES

- Conservar com cuidado este manual para qualquer outra consulta.
- A instalação deve ser de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e competentes.
- Para eventuais reparos, dirigir-se exclusivamente ao nosso pátio (fábrica) e solicitar peças de reposição.
- A não compreensão dos avisos acima pode comprometer a segurança do operador.
- O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem prévio aviso o conteúdo deste manual.

INTRODUÇÃO MANUAL DE USO E MANUTENÇÃO

- O fabricante, com este manual de uso e manutenção, quer proporcionar informações técnicas para uma correta instalação e um correto funcionamento de seu equipamento. O usuário tem o dever e a responsabilidade de guiar-se por este.
- Junto com a descrição e das características, do funcionamento, da instalação e da manutenção se evidenciam os aspectos que se referem a segurança do operador.
- Antes do uso de seu equipamento é necessário consultar este manual, aconselhamos ler com atenção e seguir rigorosamente as instruções recomendadas. No que se refere a segurança do operador, o equipamento deve estar sempre em perfeitas condições.
- Este manual, é parte integrante de seu equipamento e deve ser conservado em lugares de fácil acesso, conhecido por todos os operadores e colocado a disposição das pessoas que se encarregam das operações e das reparações de seu equipamento.

NORMAS DE SEGURANÇA

- Antes de colocar em funcionamento a máquina e a cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, cada operador tem o dever de ler detalhadamente este manual de uso.
- Em fase de localização e manutenção de avarias, tome todas as medidas idôneas e prevenir qualquer dano às pessoas e ao equipamento. Desconecte da rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo.
- Ao terminas qualquer operação de remoção ou neutralização de qualquer parte relacionada a segurança (sensores, proteções, etc.), reponha em seu lugar e revise que os mecanismos de segurança estejam posicionados corretamente (se houver).

TRANSPORTE

- A mercadoria viaja a risco do cliente. Eventuais contestações sobre o estado defeituosos de seu equipamento deverão ser evidenciadas ao transportador no momento da entrega.

CUIDADOS COM A INSTALAÇÃO

- Verifique se a rede elétrica é compatível com o equipamento antes de ligá-lo.
- Use proteções elétricas, fusíveis e terra individual.
- Antes de colocar o equipamento em funcionamento, o instalador deverá checar se a disposição das fases é compatível ao quadro de comando, pois este equipamento possui um relé que monitora a falta de fase como também sua disposição.
- Caso o comando na primeira instalação fique aceso, mas os botões não respondem à sua manobra, é por que o relé está atuando e protegendo os dispositivos nele acoplados, inibindo seu funcionamento. O comando será desbloqueado se o electricista trocar a disposição de fase da entrada (alimentação) de L1, L2, L3 para L1, L3, L2, assim o comando atuará conforme a sua manobra.
- Caso ocorra o inverso poderá causar danos a estes dispositivos e anularem o seu funcionamento, colocando em risco a segurança do operador bem como a do equipamento.
- Caso tenha dúvidas, consulte o técnico da JMF Tecnologia e conheça os procedimentos de segurança.

CONHEÇA SEU PRODUTO

- 1.1 O ralador de queijo é um equipamento industrial de alta potência, que pode ralar grandes quantidades de queijo com rapidez e qualidade aumentando consideravelmente sua produção.
- 1.2 Sugerimos que rale somente queijo canastra e meia cura.

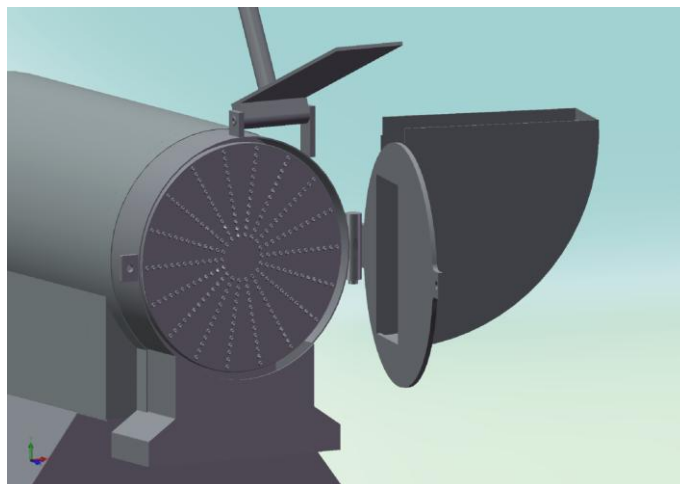
APRENDA USAR O SEU RALADOR

- 2.1 Coloque o disco no suporte fixador do ralador.
- 2.2 Coloque os parafusos de fixação do disco e aperte-os como uma chave de fenda, não aperte em excesso para não danificar o disco como também o suporte fixador.
- 2.3 Feche a tampa do ralador (bocal).
- 2.4 Coloque o manípulo e enrosque até dar o aperto necessário, não exagere no aperto.
- 2.5 Ligue o equipamento plugando a tomada macho em uma tomada fêmea.
- 2.6 Certifique de que a tampa frontal (bocal) do ralador está devidamente fixada com o manípulo.
- 2.7 Corte o queijo caso o mesmo seja maior que área útil da passagem no bocal.
- 2.8 Ligue o ralador pressionando o botão de verde.
- 2.9 Coloque o queijo cortado dentro do bocal do ralador, abaixe a alavanca, e então pressione com cuidado o queijo contra o disco até que ela chegue ao final de seu curso.
- 2.10 Após o procedimento acima, desligue o ralador pressionando o botão vermelho.

LIMPEZA

- 3 - O ralador é um equipamento de fácil higienização, mas é preciso alguns cuidados e procedimentos, são eles:
 - 3.1 Não use palhas de aço.
 - 3.2 Use, caso necessite, esponjas macias.
 - 3.3 Não use esponjas ásperas.
 - 3.4 Não direcione água direto ao quadro de comando, motor e rolamentos.
 - 3.5 Use somente um pano macio na parte externa do flange e carenagem, evitando assim que arranhe os mesmos.
 - 3.6 Não use thinner ou quaisquer solventes para a limpeza da estrutura.
 - 3.7 O motor deste equipamento é blindado, mas evite direcionar água direto à sua estrutura, principalmente quando o mesmo estiver em funcionamento.
 - 3.8 Desligar por completo a máquina, retirando o plugue da tomada.
 - 3.9 Limpe o equipamento com um pano úmido (partes externas, botoeira suspensa).

3.10 Abra a tampa frontal (bocal) do ralador desenroscando o manípulo e jogue água no disco, caso necessário, desprenda o disco soltando os parafusos de fixação dos mesmos para uma melhor limpeza.



MANUTENÇÃO

4.1 Se houver desgaste dos rolamentos acoplados ao motor e isso implicar no funcionamento do equipamento, acoplamentos e demais deverão ser vistoriados.

4.2 Caso tenham que substituir algum componente, use o de igual valor e não ultrapasse as suas especificações.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Produção Kg p/h	Diâmetro do disco mm	Área útil da passagem do queijo		Potência HP	Consumo Kw	Tensão	Dimensões aproximadas (mm)			Peso aproximado Kg
			Alt.	Larg.				Alt.	Larg.	Comp.	
			mm	mm				mm	mm	mm	
RIC 3	150	230	155	80	3	2,2	220 ou 380 V	780	420	780	46
RIE 3	150	230	155	80	3	2,2	220 ou 380 V	780	420	780	55
RSIC 5	300	300	200	100	5	3,7	220 ou 380 V	1340	660	960	140
RSIE 5	300	300	200	100	5	3,7	220 ou 380 V	1340	660	960	150

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5 - Antes de ligar para assistência técnica, observe se o equipamento apresenta o seguinte problema:

Problema	Solução
A máquina não liga.	Verifique se a voltagem da máquina com a do estabelecimento local.
	Inverta as fases de entrada em sua sequência, uma vez que esta máquina possui relé falta e inversão de fases.
	Espere alguns minutos, caso tenha desarmado por sobre carga. Exemplo: O operador forçou exageradamente a haste que empurra o queijo.

GARANTIA

6 - A JMF Tecnologia compromete-se com a garantia de seus produtos, a partir da data da venda através de emissão de Nota Fiscal aos seus clientes mediante as seguintes condições:

- 6.1 Garantia equivalente a decorrência de 12 meses consecutivos, na parte estrutural em vícios de **matéria prima ou defeitos de fabricação**.
- 6.2 O (s) motor (es) elétrico (s) ou moto-redutor (es) quando danificado (s), deverá (ão) ser encaminhado (s) à assistência técnica do respectivo fabricante para análise, devendo ocorrer um prévio contato com a **JMF**, a garantia posta pelo fabricante é de 12 meses da aquisição do produto pela **JMF**, e a reposição do (s) mesmo (s) ocorrerá pelo respectivos fabricante (Cestari, Weg ou outros).
- 6.3 O (s) Inversor (es) de frequência quando danificado (s), deverá (ão) ser encaminhado (s) a assistência técnica do respectivo fabricante para análise, devendo ocorrer um prévio contato com a **JMF**, a garantia posta pelo fabricante é de 12 meses da aquisição do produto pela **JMF**, e a reposição do (s) mesmo (s) ocorrerá (ão) pelo respectivos fabricante (Telemecanique ou outros).
- 6.4 A fábrica tem exclusividade em dar parecer, e não autoriza outra pessoa a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia.
- 6.5 **Quanto ao deslocamento do técnico**, será de forma gratuita num raio de 50km do ponto de vista da fábrica(JMF), **para os demais casos será cobrado deslocamento, estadia e alimentação do técnico**, salvo se o equipamento for remetido para a fábrica (JMF).
- 6.6 Quanto à forma de deslocamento do técnico:
 - 6.6.1 Via aérea quando a praça houver aeroporto.
 - 6.6.2 Via rodoviária para os demais casos.
- 6.7 A JMF não cobrirá defeito (s) e risco (s) em pintura (se houver) ou amassamento (s) decorrentes do transporte, devendo estes ser exigidos da transportadora no momento da entrega/recebimento do (s) equipamento (s). Também não terá (ão) garantia, equipamento (s) exposto (s) ao tempo, ou que de alguma forma após seu uso, tenha (m) ficado muito tempo sem funcionamento, pois isso poderá danificar as partes de movimento não protegidas/lubrificadas.
- 6.8 A garantia JMF não cobrirá chave (s) contator (as), relé (s), inversor (es) de frequência, motor (es), moto-redutor (es) no caso de defeito causado por variação de tensão elétrica, instalação não apropriada, instalação sem proteção e transporte inadequados, isso se houver os itens mencionados.
- 6.9 A JMF não se responsabiliza por modificações do produto e as conseqüentes alterações das características técnicas de funcionamento, com exceção das executadas pela JMF.
- 6.10 Considera-se fora da garantia JMF, após 3 meses de uso, peças ou acessórios que tenham desgaste natural acelerado tais como: rolamentos, correntes, engrenagens, rolos injetores, rodízios, catracas, polias e retentores (se houver).
- 6.11 Considera-se fora da garantia JMF, a pintura do equipamento (se houver) por motivo de danos gerais relacionados à utilização do (s) equipamento (s) em ambientes de manipulação de produtos que contem teor de sais e ácidos e/ou contato com produtos químicos e solventes, caracterizando assim desgaste natural acelerado por fatores de trabalho, já comprovados através de avaliações.
- 6.12 Regulagens, ajustes e limpeza do (s) equipamento (s), oriundos de seu uso e funcionamento não serão cobertos pela garantia, devendo estes ocorrer por conta do comprador.
- 6.13 **A JMF DECLARA A GARANTIA NULA E SEM EFEITO, EM CASO DE:**
 - 6.13.1 Dano provocado por acidente, insetos, agentes da natureza (raios, inundações, desabamento, etc).
 - 6.13.2 Negligência nas operações.
 - 6.13.3 Uso em desacordo com o manual de instrução (quando houver), por ser ligado à rede imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.
 - 6.13.4 Apresentar sinais de ter sido violado, ajustado ou consertado por pessoas não autorizadas pela **JMF**.
 - 6.13.5 Utilização do (s) equipamento (s) para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante.
 - 6.13.6 A garantia não cobre gastos com materiais consumíveis.
 - 6.13.7 Pelo decurso do prazo de validade.
- 6.14 Ocorrendo solicitação técnica em sua empresa, o cliente deverá antes entrar em contato com nosso serviço técnico para consulta sobre taxa de visita e devidos honorários.

6.15 Se constatada a necessidade da remoção do equipamento para o pátio da empresa (JMF), fica direcionada ao comprador, a responsabilidade pelas despesas e segurança do transporte de ida e volta do produto a sua empresa.

6.16 As despesas geradas com frete, devido ao envio de acessórios ou peças de reposição para a JMF no período de garantia, estarão a cargo do comprador.

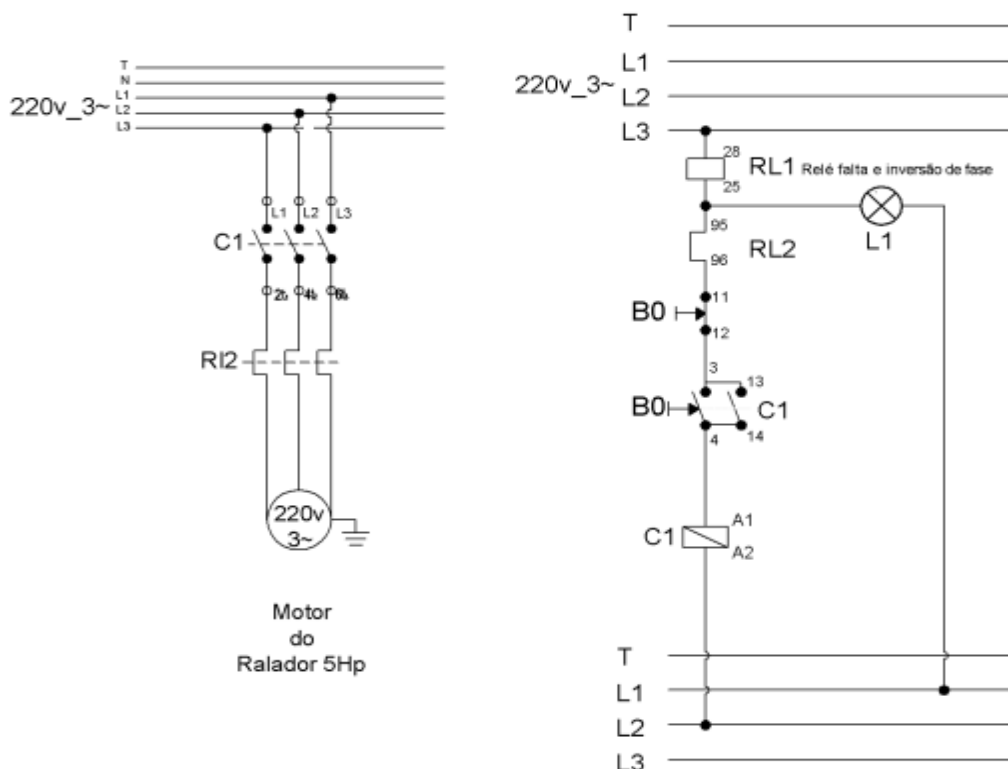
6.17 A JMF não se responsabiliza por danos pessoais ou prejuízos econômicos, ocorridos em decorrência da utilização ou paralisação do equipamento, bem como por lucro cessante.

Produto enquadrado nas normas e padrões da Secretaria da Saúde e Ministério do Trabalho

Equipamento: _____ Modelo _____

N.F.: _____ Data: _____ Serial: _____

CIRCUITO DE COMANDO E FORÇA



- Este equipamento possui relé de sobrecarga e relé de inversão e falta de fase.
- Verifique sua rede local.
- Relé atuado por temperatura.
- **Antes de ligar sua máquina, verifique o conteúdo “cuidados com a instalação”.**

FÁBRICA

PABX: (31) 3911-3604 / (31) 3391-6201

RUA CINQUENTA E QUATRO A, 36

BAIRRO TROPICAL // CONTAGEM – MG

CEP: 32.072-510

jmf@jmftecnologia.com.br / sac@jmftecnologia.com.br

jmftecnologia.com.br