MANUAL DE INSTRUÇÕES

⚠ IMPORTANTE

Sempre verifique se a tensão (voltagem) do aparelho e da tomada a serem utilizados tem compatibilidade, bem como a integridade física do mesmo em decorrência do transporte.

INDÚSTRIA YOLE LTDA

AVENIDA OTAWA, 156

JARDIM CANADÁ - NOVA LIMA - MG

CEP 34.007-756

WWW.YOLE.COM.BR

SUMÁRIO

1- INTRODUÇÃO

1.1- Características do produto

1.2- Principais componentes

1.3- Legenda (Componentes da maquinas)

2- SEGURANÇA

3- INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

3.1 Instalação

3.2 Condições para instalação elétrica

3.3 Acionamento e operação

3.4 Limpeza

4- ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

5- GARANTIA

6- EXCLUSÃO OU FALTA DE COBERTURA DE GARANTIA

7- TERMO DE GARANTIA

8- FALE COM A YOLE

MODELO	RP94	RY01	RY02
PESO	13 Kg	14 Kg	16 Kg
PRODUÇÃO	10 Kg/h	15 Kg/h	25 Kg/h
POTÊNCIA	¼ cv	1/3 cv	½ cv
WATTS	180 w	240 w	360 w
TENSÃO	127/220v	127/220v	127/220v
TEMPO DE OPERAÇÃOO	Continuo h	Continuo h	Continuo h
FREQUÊNCIA	50/60hz	50/60hz	50/60hz
DIMENSÃO			

MODELO	RY03	RY04	RY05	RY06
PESO	24 Kg	27 Kg	30 Kg	35 Kg
PRODUÇÃO	40 Kg/h	50 Kg/h	75 kg/h	100 Kg/h
POTÊNCIA	¾ cv	1cv	1.1/2cv	2 cv
WATTS	550 w	730 w	1100 w	1470 w
TENSÃO	110/220v	220v	220v	220v
FREQUÊNCIA	50/60hz	50/60hz	50/60hz	50/60hz
DIMENSÃO				
EMBALAGEM - C x L x A	590x290x470	590x290x470	590x290x470	590x290x470

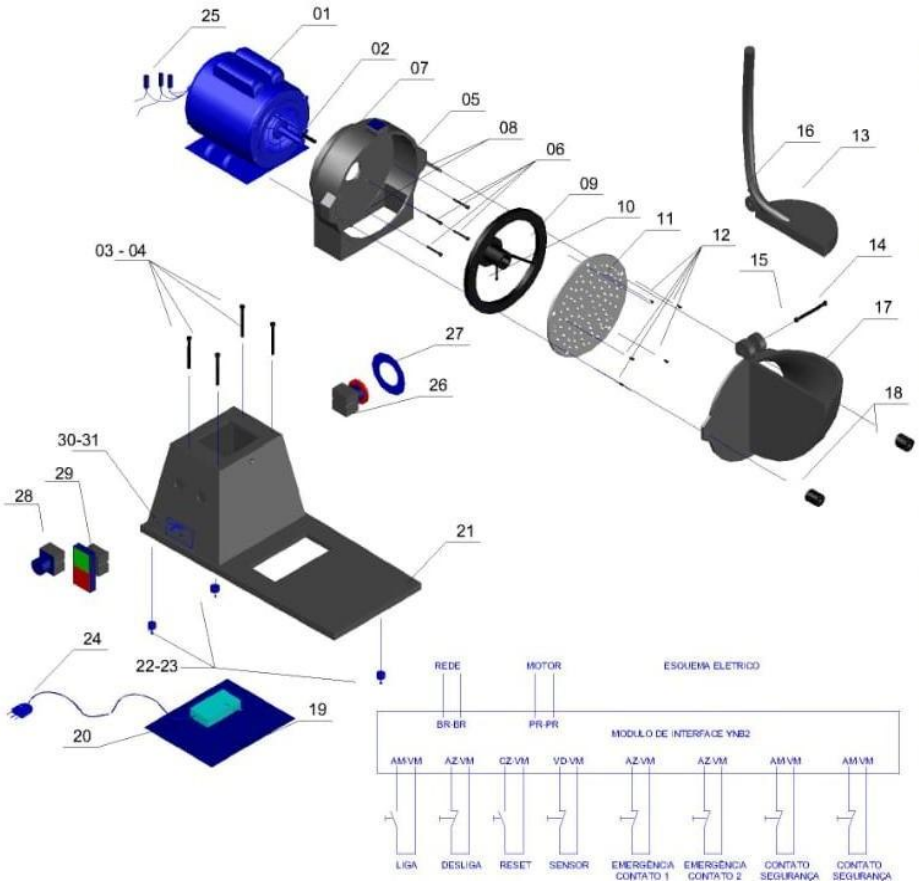
1 INTRODUÇÃO

Este equipamento é indicado para ralar alimentos. Potencialmente perigoso, deve ser operado por pessoa qualificada, tanto quando sua manutenção e limpeza.

Este produto foi desenvolvido para operar em estabelecimentos comerciais como padarias, restaurantes, similares e não para fins industriais.

O uso ininterrupto em escala industrial pode gerar danos no equipamento ocasionando na perda da garantia.

1.1- PRINCIPAIS COMPONENTES



1.2- LEGENDA (COMPONENTES DA MAQUINA)

1. Motor
2. Chaveta motor – 3/16 x 1.1/2”
3. Parafuso ¼ x ½ sextavado – fixação do motor
4. Arruela lisa de ¼ - fixação do motor
5. Cabeçote
6. Parafuso 4 x 30 Allen – Escariado – Rosca Parcial – Fixação Cabeçote
7. Sensor magnético
8. Parafuso 3/16 x ¼ - Allen – Sem cabeça
9. Prisioneiros (Estojo) – 5/16 x 2”
10. Volante
11. Parafuso fixação ¼ x 1
12. Lamina de corte
13. Parafuso fixação da lamina – 3/16 x ½ fenda – Cabeça redonda
14. Sapatinha (Manipulo)
15. Parafuso ¼ x 3 – Sextavado – Rosca Parcial
16. Porca ¼
17. Espera – Sensor Magnético
18. Bocal
19. Roldanas
20. Base da Interface
21. Parafuso 3/16 x 1 – Fenda – Cabeça redonda
22. Parafuso 3/16 x ½ - Fenda – Cabeça redonda
23. Interface
24. Base
25. Rebite 4x15 – Fixação Pezinho
26. Pezinho borracha 15x8x5
27. Cabo PP3X1. 50MM X 2.000MM 16ª (Rabicho)
28. Chapéu de Isolamento
29. Botão de emergência
30. Disco de informação – Emergência
31. Botão Reset/Iniciar
32. Botão Liga/Desliga
33. Placa de Identificação
34. Rebite 312

1- ⚠ SEGURANÇA

Antes de começar a operar o equipamento, leia atentamente a todas as instruções de segurança abaixo para evitar acidentes.

⚠ Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas que apresentam capacidades físicas ou mentais reduzidas e crianças, sendo necessária a supervisão caso estejam na área de funcionamento do equipamento. Indivíduos sem conhecimento técnico ou experiência, também não devem operar a maquina.

⚠ Antes de conectar na energia, certifique-se que as voltagens do equipamento e da tomada são compatíveis, bem como se a bitola dos fios da rede elétrica está de acordo com a tabela (pag...), para a utilização de forma eficiente e segura do produto.

⚠ Certifique-se sempre que a tomada utilizada possua aterramento.

⚠ Não utilize o equipamento caso o cabo ou o plugue estiverem danificados e se o produto estiver apresentando funcionamento incorreto.

⚠ A utilização de peças e acessórios não recomendados pelo fabricante, assim como quaisquer alterações no sistema elétrico, podem danificar o aparelho ocasionando na perda da garantia.

⚠ Em caso de limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço, desconecte o equipamento da rede elétrica.

⚠ Nunca utilize água diretamente no equipamento.

⚠ Utilize sempre o manípulo (sapatinha), para empurrar o alimento em direção a lamina e nunca introduzam no bocal, objetos ou partes do corpo para tal processo.

⚠ Nunca introduza objetos ou partes do corpo na abertura de saída do alimento processado, enquanto o equipamento estiver ligado.

⚠ **IMPORTANTE**
1- ⚠ A utilização deste equipamento não se destina a pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas tanto quanto as que não disponham de experiência e/ou conhecimentos necessários para operá-lo, a menos que tenham recebido instruções de uso do equipamento ou que estejam sob a supervisão de um responsável técnico pela segurança.
2- ⚠ Em caso de emergência, retire imediatamente o plugue da tomada
3- ⚠ Este equipamento possui sensores para proporcionar uma maior segurança

2- INSTALAÇÃO E PRE-OPERAÇÃO

3.1- INSTALAÇÃO

Colocar o equipamento sobre um lugar que esteja nivelado, com uma base firme e superfície seca.

3.2- CONDIÇÕES PARA INSTALAÇÃO ELÉTRICA

3.2.1- Verifique se seu estabelecimento possui uma tomada exclusiva e em perfeito estado para conectar o plugue do seu equipamento. Assegure que o plugue esteja acessível após a instalação do produto.

3.2.2- Antes de ligar o equipamento, verifique se a voltagem da tomada e da maquina são compatíveis.

3.2.3- O plugue do cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo o pino central responsável pelo aterramento. Para um funcionamento seguro, os três devem estar conectados a tomada.

3.2.3 - ⚠ Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos

3.3- ACIONAMENTO E OPERAÇÃO

1- Ligar o cabo na tomada.
2- Pressione o botão azul de iniciar.
3- Pressione o botão verde para ligar o equipamento.
4- Colocar um recipiente na boca de saída do cabeçote, para coletar o produto processado.
5- Abrir o bocal através do manipulo empurrador e colocar os pedaços do alimento que será processado
6- Realizando o movimento inverso ao de abrir, pressione o alimento através da alavanca.
7- Após este processo, o alimento irá cair no recipiente colocado na base do equipamento, já processado.
8- ⚠ IMPORTANTE: para pressionar o alimento em direção a lamina, utilize somente a alavanca e nunca outro objeto ou mão para tal processo.

3.4- LIMPEZA

3.4.1- Desligue a maquina e desconecte-a da rede elétrica.

3.4.2- Retire o bocal soltando as porcas localizadas na parte lateral bem como a porca que prende a alavanca.

3.4.3- Posicione de forma segura para remover o volante da maquina na posição vertical e com uma chave canhão de 7/16, (nunca utilize chave L, pois a pressão excessiva pode danificar a rosca), retire o Parafuso que prende o volante que é acoplado ao eixo do motor. Desacople também o manipulo empurrador retirando a porca e o parafuso que o fixam no equipamento.

3.4.4- Com a mão por baixo do volante (com luvas para proteção), realize pressão para cima empurrando-o e com uma chave de fenda, retire os parafusos que prendem a lamina no volante para assim realizar a limpeza do equipamento.

3.4.5- Para higienização, utilize apenas água quente, sabão neutro, pano umedecido e caso necessário uma esponja um pouco mais macia.

3.4.6- após a higienização coloque o volante de volta já com a lamina presa e com muito cuidado para não estragar a rosca, aperte o parafuso que prende o volante ate que ele encoste-se ao eixo com uma leve pressão.

3.4.7- Refaça o procedimento de montagem encaixando o bocal no cabeçote e fixando com as porcas laterais. Logo após volte o manipulo empurrador para o local devido e o prenda com o parafuso e a porca.

⚠ **IMPORTANTE**
1- ⚠ Certifique-se que o equipamento não está ligado a rede elétrica antes de dar inicio ao processo de limpeza.
2- ⚠ Não utilize de água corrente ou quaisquer tipos de jatos de água diretamente no equipamento.
3- ⚠ Sempre utilize luvas para montagem e desmontagem da lamina.
4- ⚠ Para limpeza, nunca utilize produtos abrasivos, bem como palhas de aço e escovas de aço, em razão do risco de dano ao equipamento e pelo risco de contaminação do alimento processado.

3- ANÁLISE E RESOLUÇAO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga	- Falta de energia. - Falta no circuito elétrico interno ou externo. - O bocal do equipamento não esta acoplado da maneira correta.	- Conferir se o cabo de energia esta plugado na tomada ou se há energia elétrica na rede. - Procurar assistência técnica.
Cheiro de queimado e/ou fumaça	- Sobre carga no processamento do alimento. - Falha no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Procurar assistência técnica.
O equipamento liga, mas apresenta falhas na rotação do motor ou para por completo.	- Problemas elétricos no motor.	- Procurar assistência técnica
Equipamento dando choque	- Falhas na parte elétrica. - Problemas na fiação.	- Conferir se as partes elétricas estão molhadas. - Certificar se algum fio desencapado esta em contato com o equipamento.

4- GARANTIA

Esse produto é garantido pela Yole nas condições abaixo estabelecidas.

5.1- Os produtos fabricados pela Yole possuem garantia legal de 90 (noventa) dias após a emissão da nota fiscal mais 90 (noventa) dias de extensão do prazo, garantidos pela própria empresa, totalizando 180 (cento e oitenta) dias de garantia.

5.2- Garantia de Fábrica dos Componentes Elétricos e Eletrônicos: pelo período de 06(seis) meses fornecida pelo próprio fabricante.

5.3- Garantia dos botões e botoeiras: pelo período de 01(um) ano fornecido pela própria fabricante dos equipamentos através de sua rede de assistências técnicas credenciadas em todo o Brasil

5.4- Garantia do motor: pelo período de 0 () ano fornecido pelo próprio fabricante do equipamento através da sua rede de assistência técnica credenciada em todo Brasil

5.5- A garantia deste produto é assegurada contra defeitos de fabricação, e falhas na utilização do equipamento em condições normais.

5.6- Para a validade da garantia, deve-se apresentar a nota fiscal do produto juntamente o termo de garantia devidamente preenchido.

5- EXCLUSÃO OU FALTA DE COBERTURA DA GARANTIA

6.1- Utilização do equipamento em desacordo com o manual de instruções.

6.2- Uso de equipamentos não originais da fábrica.

6.3- Desgaste natural em decorrência do uso do equipamento.

6.4- Quando o produto for violado ou consertado por empresa não autorizada.

6.5- Utilização de voltagem errada.

6.6- Maus tratos, quedas, manuseio ou transporte inadequado.

6.7- Defeitos causados por agentes da natureza (raios, inundações, umidade excessiva, exposição permanente ao sol).

6- FALE COM A YOLE

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Yole. **Telefone: (31) 3581-8756 – (31) 3541-8878 - (31) 99801-8170.**

Ao ligar, tenham em mãos as informações e modelo do equipamento.

Acesse o **site www.yole.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica. Com isso, você terá fácil acesso à assistência técnica mais próxima.