

MANUAL DE OPERAÇÃO PARA MOEDOR DE CARNE



1. INTRODUÇÃO

Esse manual de instruções dá ao cliente toda a informação necessária sobre o aparelho e os padrões de fabricação aplicados, assim como todas as instruções para uso e manutenção de forma que o aparelho pode ser usado corretamente mantendo sua eficiência em dia.

Esse manual de instruções é para o usuário final e para a equipe de manutenção.

2. INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO

2.1. ALERTAS GERAIS

- O aparelho só deve ser usado por pessoas que leram o manual cuidadosamente e entenderam todos os padrões de segurança descritos aqui.
- Se for necessária troca de pessoal, é necessário que esse manual seja cuidadosamente estudado antes de usar o aparelho.
- Embora dispositivos de segurança tenham sido instalados no aparelho, evite tocar as partes móveis com as mãos e tocar no aparelho com as mãos molhadas.
- Antes de limpar ou realizar manutenção na máquina, desconecte a fonte de força.
- Quando estiver limpando ou realizando manutenção no **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** (proteções de segurança removidas) leve em consideração todos os perigos de riscos residuais.
- Quando estiver limpando ou realizando manutenção no aparelho, concentre-se no que estiver fazendo e evite quaisquer distrações possíveis.

ALERTA – A máquina deve ser consertada pelo fabricante ou seu agente em caso de falhas.

- Se o cabo de força estiver danificado, deve ser trocado pelo fabricante, seu agente de manutenção ou pessoal similarmente qualificado para evitar riscos.
- Verifique o cabo de força regularmente (para evitar perigos elétricos e torções sempre o mantenha desenrolado); desgastes ou cabos danificados causam riscos elétricos perigosos; evite pressionar o cabo com pesos ou deixá-lo perto de superfícies pontiagudas ou centralizadas e evite puxar o cabo para remover o plugue do soquete.
- Se houver um mau funcionamento no **U MM1 12/U MM1 22/U MM1 22A**, não o use ou conserte, chame a “Central de manutenção”.
- Esse aparelho é projetado para moer carne no moedor. Não use com comida congelada ou produtos que não sejam alimentos, e não insira nenhum objeto metálico no moedor.
- Não moa sem usar o pilão.

O fabricante não se responsabilizará pelas seguintes situações:

- Se o aparelho ou os dispositivos de segurança forem utilizados por pessoal não autorizado;
- Se não forem utilizadas peças originais;
- Se as instruções dadas nesse manual não forem seguidas cuidadosamente ou respeitadas;
- Se forem utilizados produtos impróprios de limpeza (inflamáveis, corrosivos ou tóxicos).

2.2. CARACTERÍSTICAS DE SEGURANÇA INSTALADAS

As características de segurança contra perigos elétricos estão de acordo com os padrões IEC/EN60335-2-64, enquanto que as características de segurança mecânicas são conformes com a EN/IEC60335-2-64.

O **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** é provido de:

- Relé no circuito de comando para reiniciar o aparelho se houver corte de energia;
- Com proteções de segurança mecânica e elétrica em conformidade com os padrões atuais.

Essas proteções são para quando o aparelho está trabalhando e para quando estiver sendo feita limpeza ou manutenção. No entanto, existem RISCOS RESIDUAIS que não podem ser completamente eliminados e são indicados pela palavra “CUIDADO” nesse manual. Esses riscos referem-se ao perigo de acidentes de corte ou machucados graves enquanto manuseia a lâmina do **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** durante a limpeza.

2.3. DESCRIÇÃO DO APARELHO

2.3.1. Descrição Geral

- Nós projetamos e fabricamos o **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** garantindo:
 - O máximo de segurança no uso, limpeza e manutenção;
 - O máximo de higiene, graças à seleção de materiais que entram em contato com o produto alimentar, e à eliminação de bordas pontiagudas e ásperas que entram em contato com o produto, a limpeza é fácil e eficaz:

- O aparelho pode ser facilmente desmontado;
- Componentes e estrutura robustos e estáveis;
- Nível de barulho reduzido ao máximo graças à transmissão da engrenagem e banho de óleo;
- Fácil manuseio.

2.3.2. Características da Estrutura

O U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A é feito de uma liga de aço inoxidável e alumínio próprio para aparelhos de processamento de alimentos. Esses metais são ideais no que se refere à higiene, são também resistentes a ácidos e sal e à prova de ferrugem.

2.3.3. Componentes do Aparelho

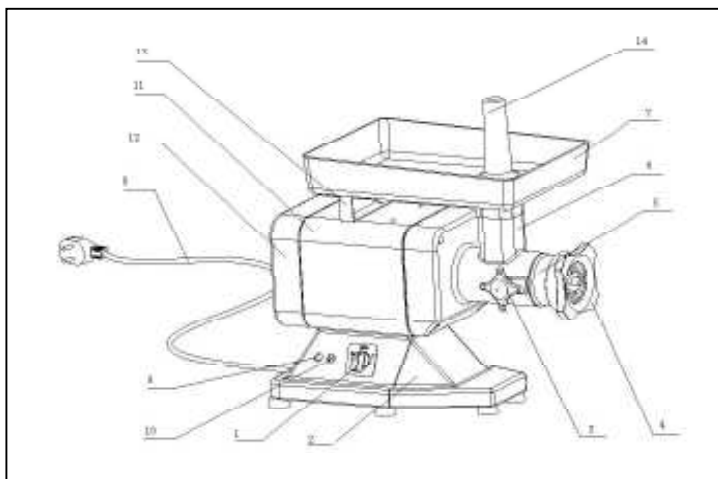


Fig.1- Vista geral do U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A

1- Controle	2 - Base	3 - Botão
4- Porca de Fixação	5 – Bloco Moedor	6 – Tampa Lateral
7 – Bandeja de Alimentos	8 – Cabo de Força	9 – Botão de Parada
10 – Botão de Início	11 – Estrutura	12 – Tampa do Talão
13 – Apoio	14 - Pilão	

3. DADOS TÉCNICOS

Modelo	U MM1 12	U MM1 22	U MM1 22A
Tensão	220-240V/5-Hz/60/Hz 120V/60Hz	220-240V/5-Hz/60/Hz 120V/60Hz	220-240V/5-Hz/60/Hz 120V/60Hz
Força	850W	1000W	1000W
Furos no disco	6mm/8mm	8mm/5mm	10mm/6mm/5mm
Produção Máx.	120Kg/h	300Kg/h	300Kg/h
Peso	23,50kg	24,00kg	25kg
Medidas	60,20X45,40X26,20cm	60,20X45,40X26,20cm	60,20X45,40X26,20cm

Fig.2: características técnicas

CUIDADO: o aparelho é projetado para as especificações elétricas registradas na sua placa traseira; antes de conectá-lo à energia elétrica leia o capítulo 4.2 “Conectando à energia elétrica”.

4. ENVIANDO O APARELHO

4.1. VERIFICANDO A EMBALAGEM NA CHEGADA

Quando chegarem as encomendas, abra as embalagens para verificar se não há sinais de danos; se existirem e forem referentes ao agente ou transportador, dentro de três dias, a partir da data especificada nos documentos, faça uma lista detalhada sobre todos os danos causados e a envie ao remetente. Não vire a embalagem ao contrário! Quando a transportar, assegure-se que seus quatro pontos principais estão firmemente estabelecidos (mantenha a embalagem paralela ao chão).

4.2. DESFAZENDO-SE DA EMBALAGEM

Os vários itens usados para o empacotamento (cartão, estrados, tiras plásticas, espuma de poliuretano) são produtos que fazem parte do lixo urbano normal e podem ser colocados fora sem dificuldade.

Se o aparelho está destinado a países onde existam padrões específicos em relação ao lixo, desfaça-se da embalagem respeitando as leis em vigor.

5. INSTALANDO O APARELHO

5.1. LOCALIZAÇÃO

5.1.1. A superfície de trabalho onde o **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** será colocado deverá ser adequada ao tamanho do aparelho, por favor, veja as medidas dadas na FIG. 2. A superfície de trabalho deverá ser nivelada e seca e a uma altura de 80 cm do chão com uma temperatura entre 5°C e 35°C.

5.1.2. O condutor de energia conectado ao aparelho deverá ser aterrado com segurança.

6. DIAGRAMA DA FIAÇÃO U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A

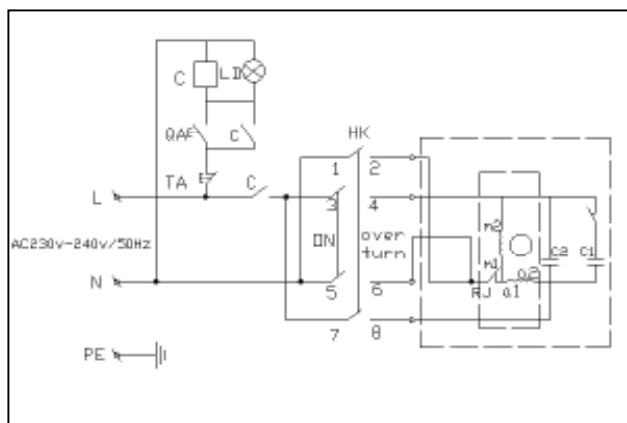


Fig.3: Ilustração

6.1. VERIFICAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Para verificar se o aparelho funciona perfeitamente proceda como segue:

- Ligue a chave “on” e observe se o alimentador de rosca sem fim gira no sentido anti-horário para a saída da abertura do **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A**;
- Ligue o “off”, e o aparelho irá parar;
- Se o aparelho parar automaticamente, pressione o botão “REVERSO” e observe se o alimentador de rosca sem fim muda a direção e começa a girar no sentido horário.

7. USANDO O APARELHO

7.1. CONTROLES

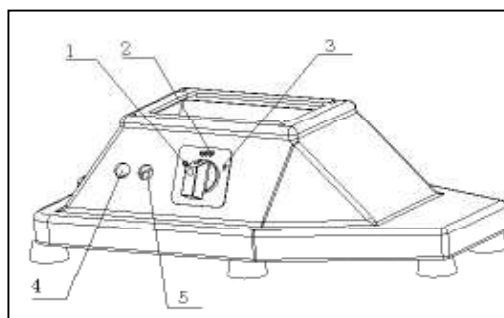


Fig.4 - Controle

1- Botão de início “liga”	3- Botão “REVERSO”	5 – Botão de início (verde)
2- Botão de parada “desliga”	4- Botão de parada (vermelho)	

7.2. PREPARANDO O U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A PARA USO

Nota: Antes de usar o aparelho, assegure-se de que todos os componentes que podem ser removidos estão seguros na posição (ver fig. 6)

- Monte a saída do moedor e fixe-a na posição usando o manípulo localizado na lateral da junção;
- Monte o alimentador de rosca sem fim, a lâmina e o disco e parafuse a porca de fixação.

7.3. PREENCHENDO O MOEDOR (ver fig. 5)

Quando estiver usando o moedor é importante que você se mantenha na posição correta. Não se posicione de modo que alguma parte do seu corpo fique em contato direto com o moedor quando ele estiver trabalhando.

Nota: O moedor deve ser preenchido enquanto estiver trabalhando. Deve ser seguido o seguinte procedimento:

1. Coloque o alimento na bandeja;
2. Ligue o moedor usando o botão de início;
3. Levante o pilão; coloque a carne no tubo; sem forçar, use o pilão para empurrar a carne na abertura.
4. Se a carne tiver sido cortada antes, não haverá problemas com o alimentador de rosca sem fim, no entanto, se isso acontecer aperte a porca de fixação até que a carne esteja cortada no tamanho desejado.
5. Assim o disco e a lâmina durarão mais e sua afiação será mantida:
 - Quando toda a carne tiver sido moída, desligue o aparelho;
 - A lâmina e o disco devem estar sempre acoplados.
6. Não aperte a porca de fixação excessivamente;
7. Pressione o botão de parada quando você terminar de usar o aparelho, depois, desmonte-o e limpe as aberturas e os outros componentes.

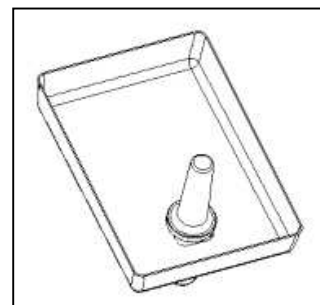


Fig. 5 - Encaixando o moedor

8. LIMPEZA REGULAR

8.1. GENERALIDADES

- O aparelho deve ser limpo no mínimo uma vez ao dia ou, se necessário, mais vezes.
- Limpe escrupulosamente todos os vários componentes **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** estejam eles em contato com os alimentos ou não.
- Nunca limpe os componentes **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** com jato de água pressurizada, limpadores industriais, escovas ou outro tipo de utensílio de limpeza que possa danificar a superfície do aparelho.
- Antes de limpar, você deve remover o plugue da tomada isolando o aparelho do circuito principal.

8.2. PROCEDIMENTOS PARA REALIZAR A LIMPEZA DO APARELHO (VER FIG. 6)

- remova o pilão e a bandeja de alimentos;
- desparafuse a porca de fixação e remova o disco, o alimentador da lâmina (desparafuse na direção indicada pela seta).
- desparafuse o botão e remova o moedor (sempre na direção indicada pela seta).

Agora, todos os componentes podem ser lavados (veja fig. 7) usando água morna (50°) e detergente neutro.

Para limpar a estrutura principal use um pano úmido e lembre-se de enxaguá-lo frequentemente.

NOTA: Não desmonte o corpo do aparelho. A caixa de engrenagens contém óleo.

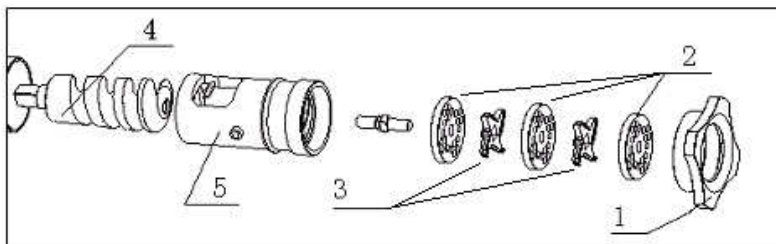
O rolete da grelha montado no **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** deve ser escovado. Limpe cuidadosamente os buracos. Assegure-se de que os componentes estejam completamente secos antes de remontá-los.

Nota: Para remontar o **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A** siga os diagramas abaixo:

- 1) Monte o bloco moedor e fixe-o na posição usando o botão; o pino deve ser inserido no botão pela abertura;
- 2) Insira o alimentador de rosca sem fim no bloco moedor, assegure-se de que está posicionado corretamente;

- 3) Monte a lâmina no pino quadrado no alimentador de rosca sem fim e, então, monte o disco mantendo a configuração de acoplamento original;
- 4) Uma vez que todos os componentes tenham sido montados, fixe-os parafusando a porca de fixação no lugar.

Modelo **U MM1 22A**



Modelos **U MM1 12 e U MM1 22**

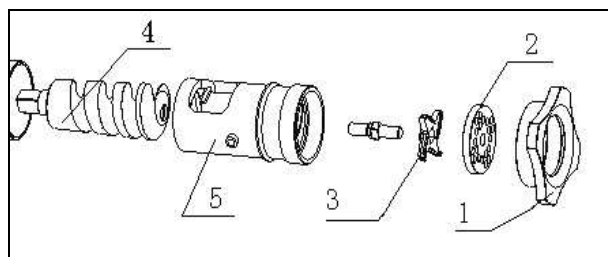


Fig.6: Removendo os componentes

1- Porca do botão	3 - Lâmina	5 – Bloco moedor
2 - Disco	4 – Alimentador de rosca sem fim	

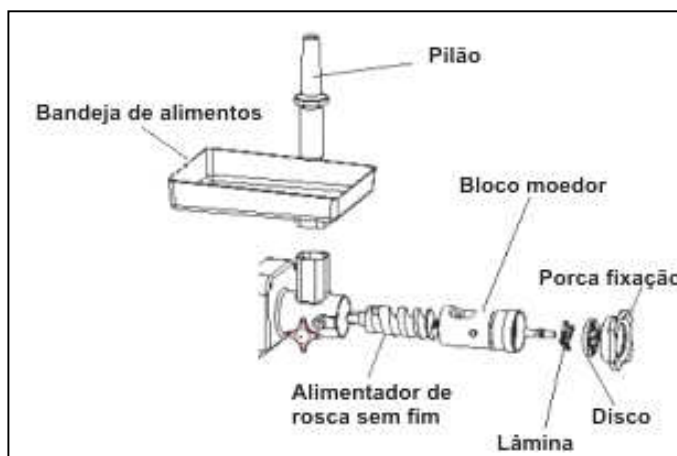


Fig.7: Diagrama do **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A**

9. MANUTENÇÃO

9.1. GENERALIDADES

Antes de fazer manutenção no aparelho você deve desconectá-lo da tomada isolando-o da fonte elétrica.

9.2. PÉS DE SUPORTE

Com o tempo os pés de apoio podem deteriorar causando instabilidade. Se isso ocorrer, troque-os.

9.3. CABO DE FORÇA

Verifique o cabo de força periodicamente assegurando-se de que não há desgaste e, se necessário, contate o “CENTRO DE MANUTENÇÃO” para efetuar a troca.

9.4. ETIQUETA DO BOTÃO DE COMANDO

Com o tempo a etiqueta no botão de comando pode tornar-se riscada ou danificada. Se isso acontecer, contate o “CENTRO DE MANUTENÇÃO” para efetuar a troca.

9.5. DISCO E LÂMINA

As lâminas e os discos podem deteriorar-se com o tempo. Se isso acontecer, contate o “CENTRO DE MANUTENÇÃO” para efetuar a troca.

10. SUCATEAMENTO

10.1.FORA DE SERVIÇO

Se o aparelho, por alguma razão, for colocado fora de serviço assegure-se de que ele não mais será usado: desconecte e remova todas as conexões elétricas.

10.2.SUCATEAMENTO

Uma vez que o aparelho está fora de serviço, pode ser sucateado. Contate uma empresa especializada para fazê-lo de acordo com o tipo de materiais usados para a fabricação dos vários componentes (veja cap. 1/parag. 3.2).

