

# MANUAL DE OPERAÇÃO PARA MOEDOR DE CARNE



## 1 INTRODUÇÃO

Neste manual de operação, você encontrará todas as informações necessárias sobre o equipamento para usá-lo corretamente. Ao adquirir um dos modelos dos moedores **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A**, você terá o máximo em eficiência e segurança no uso, limpeza e manutenção. Além disso, possui baixo nível de ruído.

## 2 ALERTAS GERAIS

- O aparelho só deve ser usado por pessoas que leram o manual e entenderam todos os padrões de segurança descritos.
- Toda pessoa que for utilizar o equipamento deve ler o manual.
- Embora os dispositivos de segurança tenham sido instalados no aparelho, evite tocar nas partes móveis e no aparelho com as mãos.
- Antes de limpar ou realizar manutenção na máquina, desconecte-a da fonte de energia.
- Quando estiver limpando ou realizando manutenção nos moedores, leve em consideração todos os riscos residuais<sup>1</sup> e evite qualquer distração.

**ALERTA** – Em caso de falha ou mau funcionamento do equipamento, contate a assistência técnica.

- Se o cabo de energia estiver danificado, o mesmo deve ser trocado pelo fabricante ou pelo técnico de manutenção, ou, ainda, por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar riscos.
- Verifique regularmente se o cabo está desgastado ou danificado e desenrolado, para evitar acidentes elétricos
- Não pressione o cabo com pesos e não o deixe perto de superfícies pontiagudas.
- Evite puxar o cabo para remover o plugue da tomada.
- Os moedores U MM1 12 / U MM1 22 / U MM1 22A foram projetados para moer carne. Por isso, não utilize comida congelada ou produtos que não sejam alimentos. Nunca insira objetos metálicos no equipamento.
- Não moa a carne sem usar o pilão.

O fabricante NÃO se responsabilizará pelas seguintes situações:

- Se o aparelho e/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).

### 2.1 SEGURANÇA INSTALADA

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

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

---

<sup>1</sup> Riscos residuais: Pedacos de ossos e similares que possam ser inseridos no equipamento de forma acidental.

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

Essas proteções são para quando o equipamento estiver trabalhando, em manutenção ou em processo de limpeza.

## 2.2 EMBALAGEM

Ao chegarem os equipamentos, abra as embalagens e verifique se não há sinais de danos; se houver, entre em contato com o fornecedor. Não vire a embalagem ao contrário! Quando transportar, assegure-se que seus quatro pontos principais estão firmemente estabelecidos (mantenha a embalagem paralela ao chão).

## 3 CARACTERÍSTICAS DOS MOEDORES U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A

Os modelos **U MM1 12 / U MM1 22/ U MM1 22A** são feitos de liga de aço inoxidável e alumínio próprios para aparelhos de processamento de alimentos. Esses metais são ideais no que se refere à higiene; também são resistentes a ácidos e ao sal, e à prova de ferrugem.

### 3.1 COMPOSIÇÃO

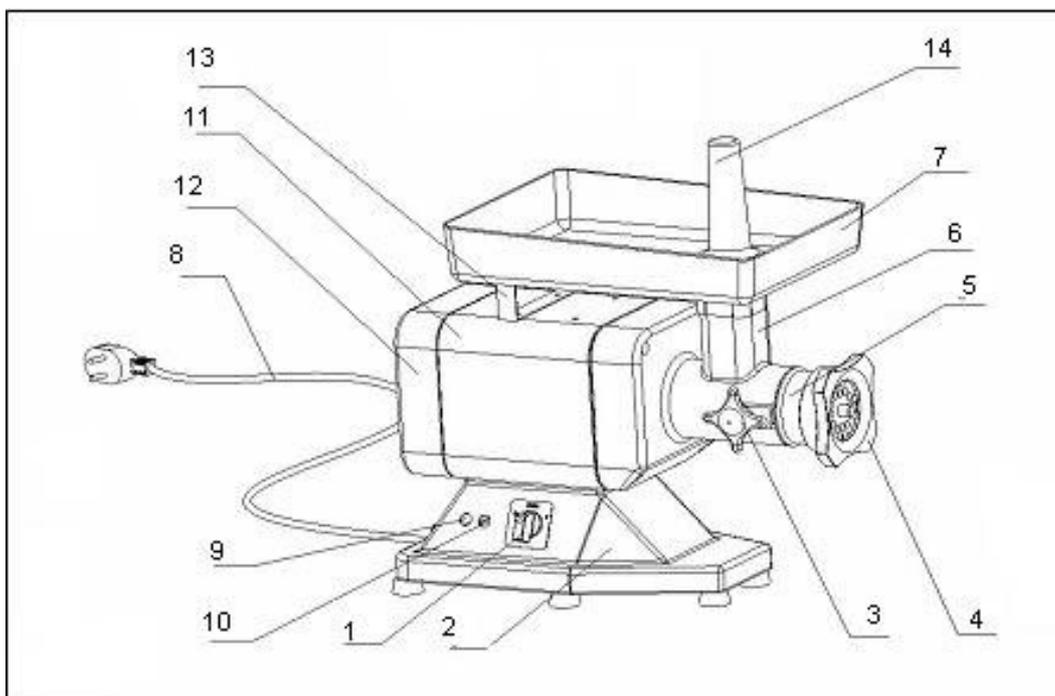


Fig.1: Vista geral do U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A

1 - CHAVE INDUSTRIAL REVERSO / ON	8 - CABO DE FORÇA
2 - BASE INFERIOR	9 - CHAVE DESLIGA PUSH BOTTON
3 - MANÍPULO	10 - CHAVE LIGA PUSH BOTTON
4 - TAMPA DO BOCAL	11 - ESTRUTURA
5 - BASE DO BOCAL	12 - TAMPA
6 - BASE DO CONJUNTO DE SAÍDA	13 - SUPORTE DA BANDEJA
7 - BANDEJA DE ALIMENTOS	14 - PILÃO

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 na peneira	6mm/8mm	5mm/8mm	10mm/6mm/6mm
Produção Máx.*	120Kg/h	300Kg/h	300Kg/h
Peso	23,50kg	24,00kg	25kg
Medidas	46,5 x 39 x 22 cm (L x A x P)	48,5 x 39 x 22 cm (L x A x P)	52 x 39 x 22 cm (L x A x P)

**CUIDADO:** o aparelho é projetado para as especificações elétricas registradas na sua placa traseira.

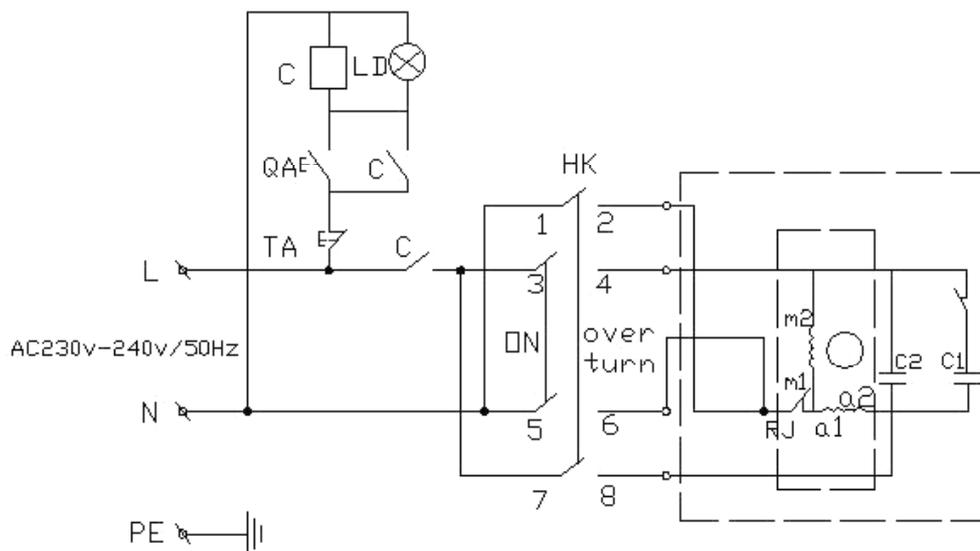
\* Produção estimada considerando-se o processo de moagem com carne de primeira qualidade.

## 4 INSTALAÇÃO

A superfície de trabalho onde o moedor será colocado deverá ser adequada ao tamanho do aparelho. Veja as medidas que estão nas características técnicas. Além disso, deverá ser nivelada e seca, a uma altura de 80 cm do chão com uma temperatura entre 5°C e 35°C.

O cabo de força conectado ao aparelho deverá ser aterrado com segurança.

## 5 DIAGRAMA DA FIAÇÃO U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A



## 6 VERIFICAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

Para verificar se o aparelho funciona perfeitamente proceda como segue:

- Acione a chave "ON" e observe se o parafuso caracol gira no sentido anti-horário em relação a abertura dos moedores **U MM1 12/ U MM1 22/ U MM1 22A**;
- Acione "OFF" e o aparelho irá parar;
- Se o aparelho parar automaticamente, pressione o botão "REVERSO" e observe se o parafuso caracol muda a direção e começa a girar no sentido horário.

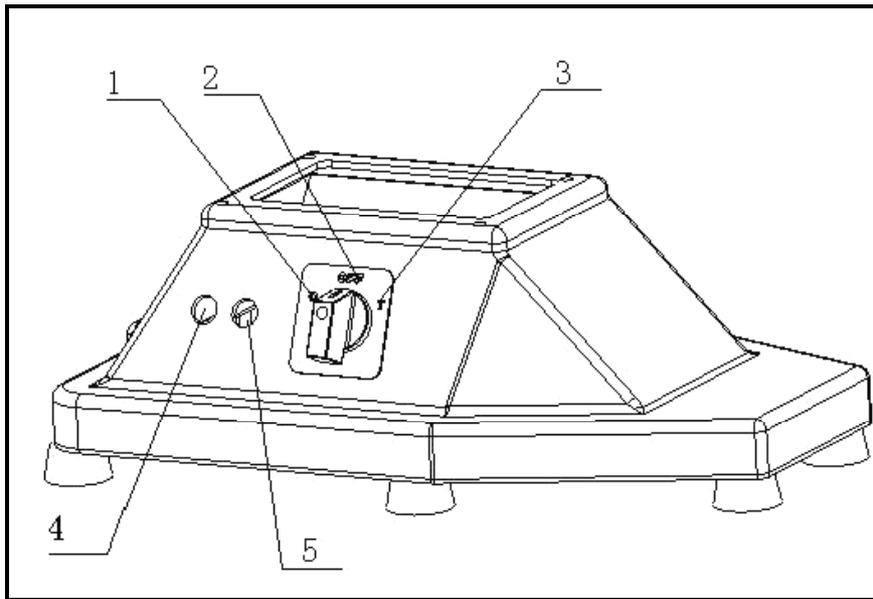


Fig.2 – Controle de botões

1 - Botão de início "liga" (on)	4 - Chave Desliga Push Boton (vermelho)
2 - Botão de parada "desliga" (off)	5 - Chave Liga Push Boton (verde)
3 - Botão "REVERSO"	

**Nota:** Antes de usar o aparelho, assegure-se de que todos os componentes que podem ser removidos estão seguros em sua posição.

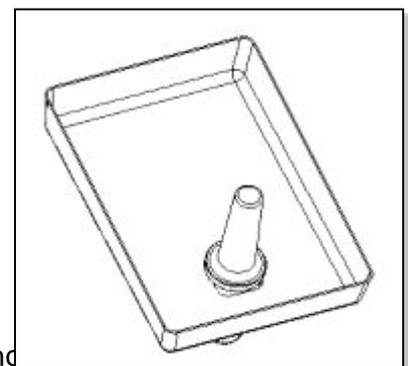
- Monte a base do bocal do moedor e fixe-a na posição usando o manípulo localizado na lateral da junção;
- Para os modelos U MM1 12 e U MM1 22, monte o parafuso caracol, a navalha e a peneira e parafuse a tampa do bocal (todos adequados aos seus respectivos modelos). Para o modelo U MM1 22A, monte o parafuso caracol, a peneira pré-corte, a primeira navalha, a segunda peneira, a segunda navalha, a terceira peneira e parafuse a tampa do bocal.

## 7.1 UTILIZANDO O MOEDOR

Quando o moedor estiver em funcionamento, não se posicione de modo que alguma parte do seu corpo fique em contato direto com o equipamento.

**Nota:** O moedor deve ser preenchido enquanto estiver trabalhando. Siga 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. Sempre que possível, corte a carne em pedaços menores para facilitar o processo de moagem.  
Dessa forma, o disco e a lâmina terão longa vida útil e sua afiação será mantida.
5. Quando toda a carne tiver sido moída, desligue o aparelho;
6. A navalha e a peneira devem estar sempre acopladas.
7. Não aperte a tampa do bocal excessivamente;



Encaixando o moedor

8. Pressione o botão de parada quando você terminar de usar o aparelho; depois, desmonte-o e limpe as aberturas e os outros componentes.

## 8 LIMPEZA REGULAR

- O aparelho deve ser limpo no mínimo uma vez ao dia ou, se necessário, mais vezes.
- Limpe cuidadosamente todos os componentes dos modelos **U MM1 12 / U MM1 22 / U MM1 22A** que estejam em contato com os alimentos ou não.
- Nunca limpe os componentes 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 cabo de força da tomada isolando o aparelho do circuito principal.

### 8.1 PROCEDIMENTOS PARA REALIZAR A LIMPEZA DO APARELHO

- Remova o pilão e a bandeja de alimentos.
- Nos modelos **U MM1 22 / U MM1 12**, desparafuse a tampa do bocal e remova a peneira, a lâmina e o parafuso caracol (adequados a seus respectivos modelos, e nesta sequência), desparafuse na direção **anti-horária**.
- No modelo **U MM1 22A**, desparafuse a tampa do bocal e remova a terceira peneira, a segunda navalha, a segunda peneira, a primeira navalha, a peneira pré-corte e o parafuso caracol (adequados a seus respectivos modelos), desparafuse na direção **anti-horária**.
- Desparafuse o manípulo e remova o bocal (sempre na direção **anti-horária**).

Agora, todos os componentes podem ser lavados 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.

As **peneiras** montadas nos modelos **U MM1 12 / U MM1 22 / U MM1 22A** devem ser escovadas. Limpe cuidadosamente os buracos. Assegure-se de que os componentes estejam completamente secos antes de remontá-los.

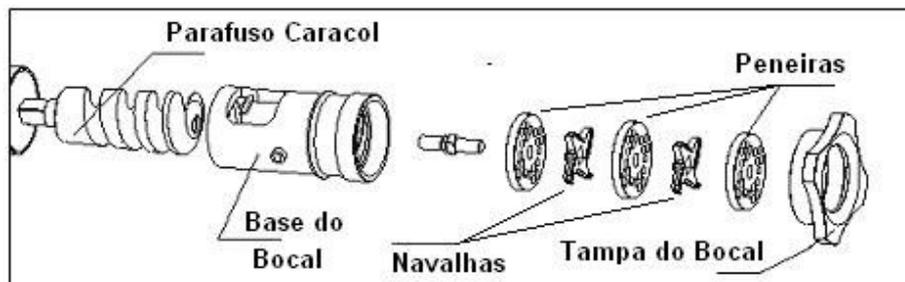
**Nota:** Para remontar o **U MM1 12 / U MM1 22 / U MM1 22A** siga os diagramas a seguir:

1) Monte a base do bocal e fixe-o na posição usando o manípulo; que deve ser inserido na base do bocal pela sua abertura;

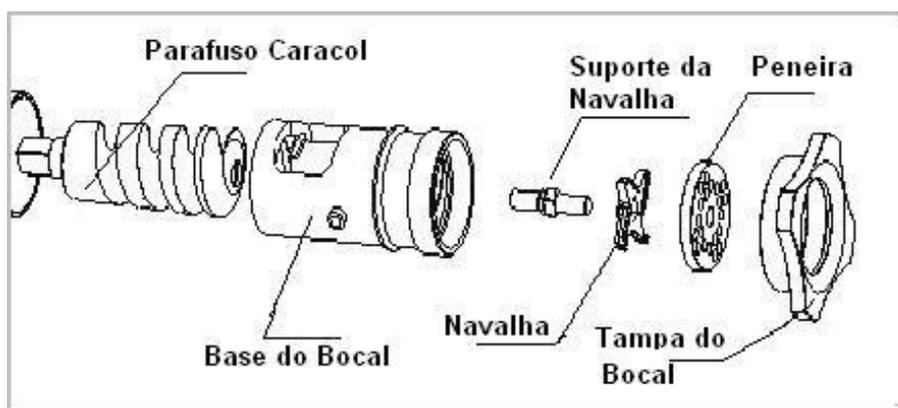
2) Insira o parafuso caracol (adequado a cada modelo) na base do bocal, assegure-se de que está posicionado corretamente;

3) No **modelo U MM1 22A** : Monte a peneira pré-corte no suporte da navalha, mantendo a configuração de acoplamento original, acople a primeira navalha, a segunda peneira, a segunda navalha, a terceira peneira, e complete a remontagem parafusando a tampa do bocal.

No **modelo U MM1 12 / U MM1 22** : Monte a navalha no suporte da navalha do parafuso caracol, então, monte a peneira mantendo a configuração de acoplamento original; e por fim parafuse a tampa do bocal.



Modelos U MM1 12 e U MM1 22



## 9 MANUTENÇÃO

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

### ▪ PÉS DE SUPORTE

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

### ▪ CABO DE FORÇA

Verifique o cabo de força periodicamente assegurando-se de que não há desgaste. Se for necessário, contate a "ASSISTÊNCIA TÉCNICA" para efetuar a troca.

### ▪ ETIQUETA DO BOTÃO DE COMANDO

Com o tempo a etiqueta no botão de comando pode tornar-se riscada ou danificada. Se isso acontecer, contate a "ASSISTÊNCIA TÉCNICA" para efetuar a troca.

### ▪ PENEIRA E NAVALHA

As navalhas e as peneiras podem deteriorar-se com o tempo. Se isso acontecer, contate a "ASSISTÊNCIA TÉCNICA" para efetuar a troca.

## 10 DESCARTE

Com a necessidade de disciplinar o descarte e gerenciamento ambientalmente adequado, orientamos nosso cliente que ao final da vida útil do equipamento encaminhe-o para uma empresa especializada.

