

**MANUAL DE OPERAÇÃO
PARA PROCESSADOR DE
ALIMENTOS U MF1 300**



1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

▪ Precauções

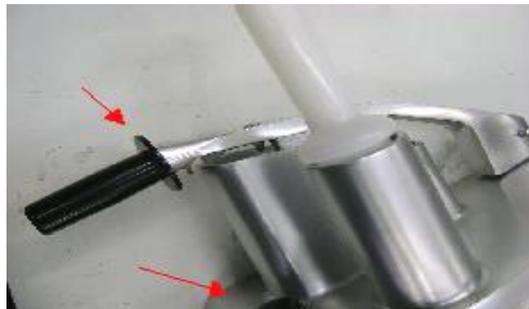
- O processador de alimentos deve ser manipulado por pessoal especializado, que esteja familiarizado com as instruções de uso e segurança contidas nesse manual.
- No caso de troca de pessoal, é necessário treinamento especial.
- Mesmo que a máquina possua vários sistemas de segurança, evite colocar as mãos perto dos discos de corte e das partes móveis.
- Antes de operações de limpeza e manutenção, assegure-se de que a máquina esteja desconectada da energia elétrica.
- Verifique as condições dos cabos e elementos elétricos periodicamente.
- Nunca use a máquina com alimentos congelados.
- Nunca troque peças da máquina por si mesmo, sempre chame a assistência técnica.

▪ Segurança Mecânica

O processador de alimentos que produzimos e está descrita neste manual está de acordo com as prescrições de segurança para riscos mecânicos asseguradas pela GB4706.38-2003.

▪ Segurança Elétrica

- As especificações de segurança contra riscos elétricos está de acordo com as regulamentações da CENELEC GB4706.38-2003. Uma micro chave de segurança está montada na máquina para parar a operação quando a tampa for aberta para acessar os discos de corte, e outra micro chave na entrada de material.



Ajuste nº 2 Microchaves

- Uma relé para ativação voluntária da máquina em caso de falta de energia foi colocada no circuito de controle de baixa voltagem.
- Para um isolamento perfeito de todos os elementos elétricos e a manutenção da resistência do tratamento de alumínio, juntamente com o tipo de material usado, nossas máquinas podem ser instaladas para trabalhar dentro de recintos úmidos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características técnicas do processador de alimentos para o modelo U MF1 300:

- Seu uso, limpeza e manutenção são bem seguros. Graças ao seu design e a fabricação de suas peças serem todas em liga de alumínio e magnésio sem bordas para operações de limpeza facilitadas.

2.1. TABELA DE PESO E MEDIDAS

MODELO	DIMENSÕES CM	PESO KG	ENERGIA WATT	CONEXÃO ELÉTRICA	REVOL. DISCO
U MF1 300	57X23X51	22,50	550	220/1/50	270

2.2. CONDIÇÕES DE ENTREGA E DISPOSIÇÃO DAS EMBALAGENS

A máquina de corte é embalada em uma caixa de papelão resistente com formatos internos que garantem uma perfeita integridade da estrutura durante o transporte.

O equipamento inclui:

- Instruções de uso e manutenção.
- Discos de ejeção (alto e baixo).

Todos os componentes da embalagem (cartão, espuma, tiras e os demais) podem ser colocados facilmente no lixo doméstico.

3. INSTALAÇÃO

3.1. AJUSTANDO A MÁQUINA

As conexões da máquina e ajuste para o trabalho devem ser feitas por pessoal especializado.

ALERTA: Os sistemas e localização da máquina devem ser estabelecidos de acordo com os regulamentos especificados para prevenção de acidentes e de eletricidade.

O fabricante se exime de toda e qualquer responsabilidade por danos diretos e indiretos que possam advir da falta de cuidado com as especificações mencionadas acima.

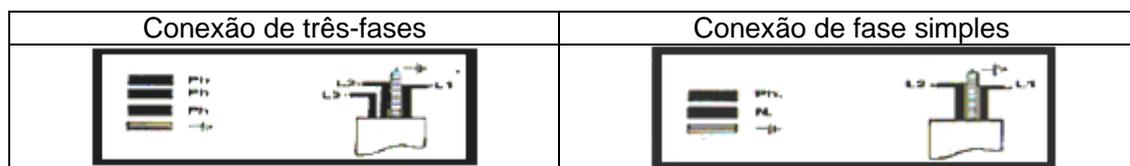
Coloque o equipamento em uma superfície larga, nivelada, livre de umidade e fixa, longe de fontes de calor e respingos de água.

3.2. CONEXÕES ELÉTRICAS

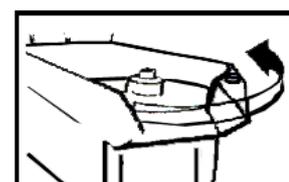
O equipamento possui um cabo elétrico para ser conectado a uma chave termomagnética principal da máquina, quando o operador entrar em contato ocasional com os elementos rotatórios.

É imprescindível que o equipamento seja bem aterrado de acordo com as especificações elétricas.

O fabricante se exime de toda e qualquer responsabilidade por danos diretos e indiretos que possam advir da falta de cuidado com as especificações mencionadas acima. A máquina de corte é fabricada em fase simples V220/1/60Hz. Quando a tensão diferir da mencionada acima, entre em contato com o fabricante ou com o distribuidor autorizado. (Ver figura)



ALERTA: Abra a tampa, gire o manípulo lateral e remova o disco de corte (se houver algum) com a máquina parada (ou apenas com o ejetor de plástico branco), através da abertura superior (redonda) e, pressionando uma vez o botão verde seguido pelo botão vermelho, assegure-se de que a direção de rotação do pino central está no sentido anti-horário. Se a direção da rotação não está correta, reverte dois dos três fios fornecidos (dentro do plugue ou do soquete).



Verificando a direção da rotação

3.3. MEDIDAS DE SEGURANÇA E TREINAMENTO DO USUÁRIO FINAL

O pessoal especializado encarregado da instalação e das conexões elétricas do equipamento é responsável pelo treinamento do usuário final, o qual também deve ser informado sobre as medidas de segurança que devem ser seguidas. Esse manual de instruções vem com cada equipamento.

4. USO DO EQUIPAMENTO

4.1. CONTROLES

Os controles e a luz piloto são colocados no lado direito da base quando a máquina está localizada em frente ao operador.

- Botão verde para ligar a máquina.
- Botão vermelho para desligar a máquina.



4.2. COLOCANDO OS DISCOS NA MÁQUINA

Gire o botão como mostrado na figura nº 1 e abra a tampa. Coloque primeiro o disco plástico de ejeção (2), e então o disco selecionado para o corte.

Feche a tampa e reverta a posição do manípulo, trabalhe no botão de inicialização para enganchar automaticamente os discos na posição correta.



Abertura da tampa



Posição do disco

ATENÇÃO PARA AS LÂMINAS DOS DISCOS!!!

4.3. AJUSTANDO E CORTANDO OS ALIMENTOS

Levante o manípulo e ajuste o alimento dentro da abertura como mostra a figura nº3, então feche o manípulo. Pressione o botão verde com sua mão direita e, com a mão esquerda, mova lentamente o manípulo para baixo até que o alimento esteja processado.

Levante o manípulo para introduzir outro alimento.

A máquina inicia imediatamente quando o manípulo for fechado. Repita essas operações até que todos os alimentos tenham sido processados.



É possível usar as duas aberturas com um único disco. Quando forem usados dois discos para cortar bastões e o mesmo tipo de alimento, a abertura interna sobre a grade deve ser usada. A abertura menor, arredondada, é usada para cortar vegetais em tiras como cenouras, (3) pequenos vegetais e assim consecutivamente.

4.4. LIBERAÇÃO E TROCA DOS DISCOS

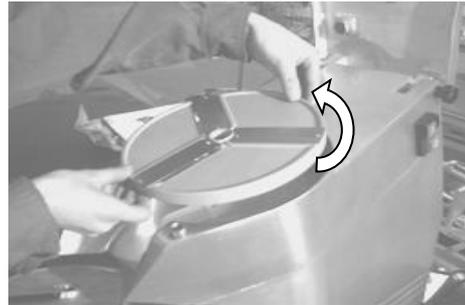
Gire o manípulo serrilhado e levante a tampa.

Gire o disco no sentido anti-horário e cubra a lâmina de corte com material apropriado (borracha, tecido, etc.), então o levante colocando sua mão sob ele.

Simplemente levante os discos para remover a grade de discos para cortes em cubos ou de corte em bastão com o disco plástico.



(4)



(5)

5. OPERAÇÕES DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

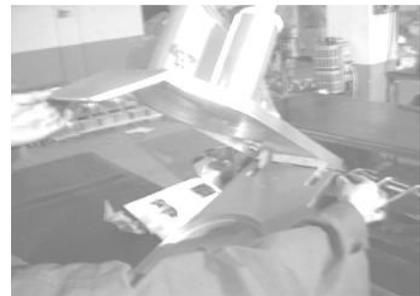
5.1. GENERALIDADES E PRODUTOS PARA LIMPEZA

Antes de efetuar quaisquer operações de limpeza e manutenção, assegure-se de que as chaves elétricas estão desligadas e o plugue desconectado da tomada.

Limpe cuidadosamente o equipamento e os discos todos os dias para assegurar uma operação correta e uma longa vida útil.

Os discos, a grade para cortes em cubo e o ejetor plástico podem ser removidos para serem limpos com um jato de água morna.

Limpe a máquina, acima de tudo, onde ficam os discos. Um pano ou uma esponja molhada com água morna removem os restos com precisão a fim de evitar que os discos mudem de posição. (6)



Abra a tampa e afrouxe os dois pinos como mostra a fig. 6. Remova a tampa e lave com um jato de água.

Limpe as superfícies com água e sabão, álcool e detergentes sem abrasivos ou que contenham substâncias baseadas em cloro ou soda (água sanitária, ácido muriático).

Nunca use abrasivos, lã de aço ou produtos similares, pois eles podem danificar a pintura, a cobertura ou a estrutura da máquina.

Para limpeza, use produtos atóxicos e que garantam a melhor higiene.

5.2. OPERAÇÕES EM CASO DE FALHAS

Quando a luz branca do painel estiver ligada, mas a máquina não liga, verifique se o manípulo e a tampa estão fechados e, depois, as micro chaves de segurança. As micro chaves de segurança evitam que a máquina ligue sempre que os dispositivos de segurança não estiverem todos ativados.

No caso de falhas, desconecte a chave principal da parede e chame a manutenção ou pessoal especializado.

Não inicie ou mexa no equipamento pessoalmente.

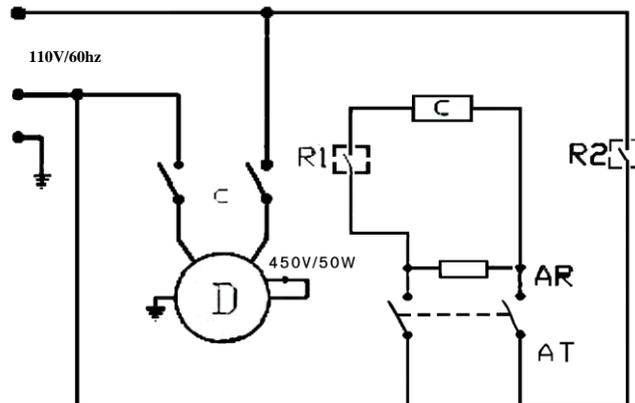
5.3. MÁQUINA OCIOSA POR MUITO TEMPO

Se a máquina precisar ficar parada por muito tempo, desconecte a chave principal da parede e a limpe e os seus acessórios cuidadosamente. Use óleo de vaselina branca (ou produtos similares) para proteger todos os elementos da máquina.

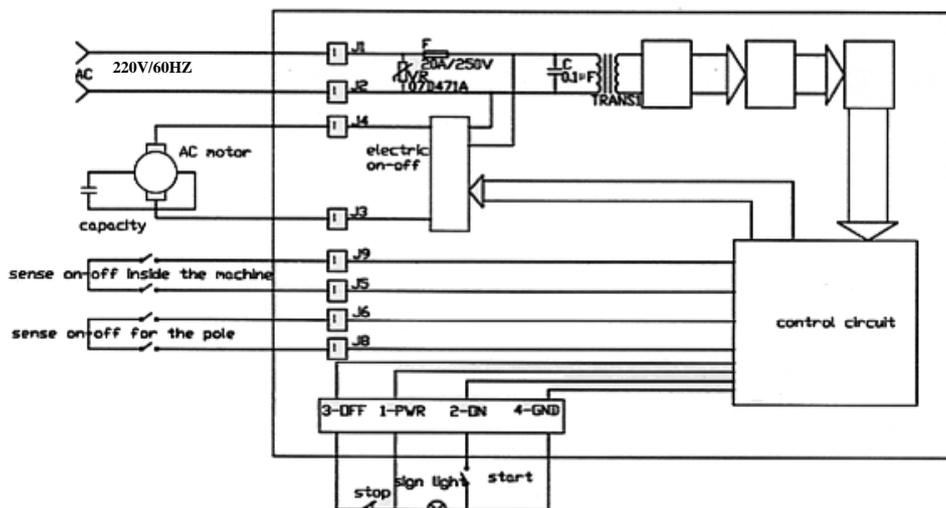
Esses produtos, feitos principalmente de substâncias oleosas e detergentes, agora disponíveis em spray para uma aplicação mais fácil, além de dar um brilho na liga magnética de alumínio, evitam que umidade e sujeira entrem na máquina e a corrosão. É aconselhável cobrir a máquina com uma capa de nylon ou similar.

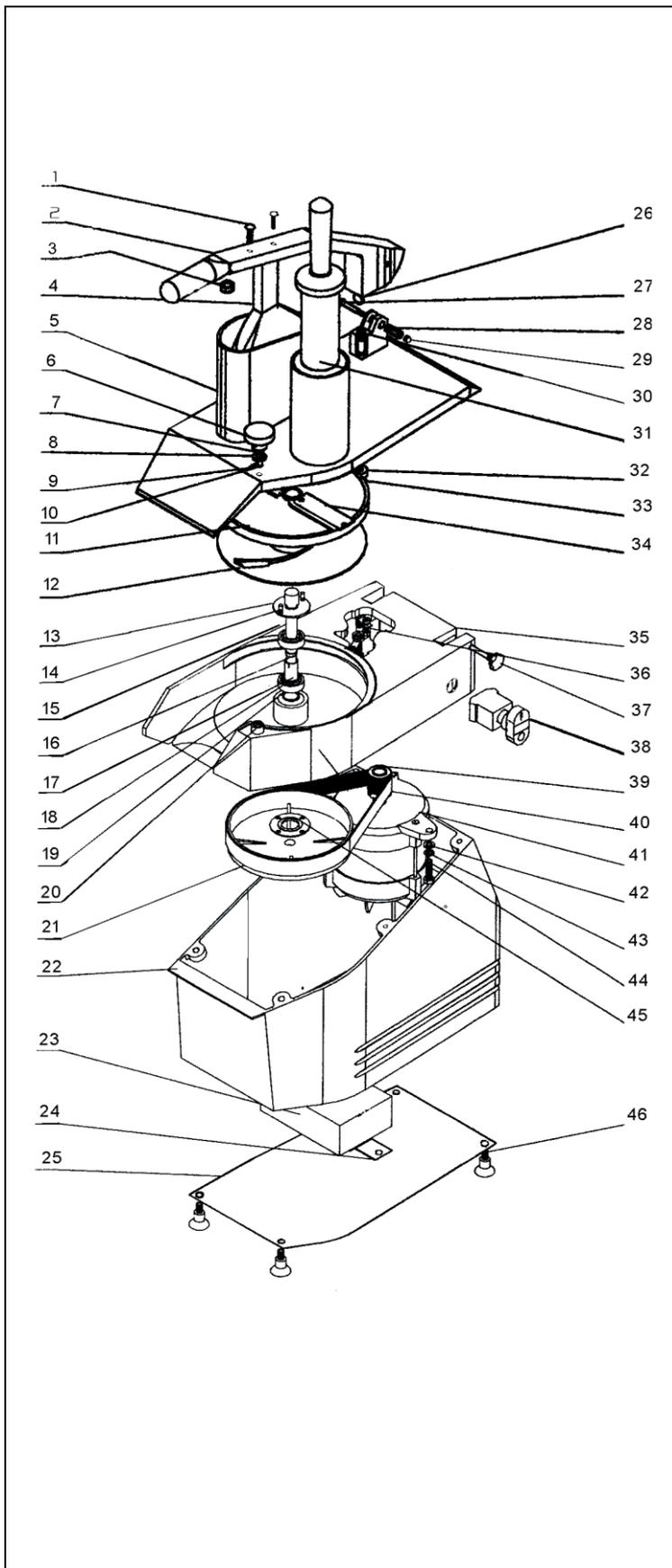
ILUSTRAÇÕES

110V



220V





300-001	Pino
300-002	Manípulo
300-003	Gaxeta de nylon
300-004	Peça de compactação
300-005	Peça de entrada
300-006	Botão de fixação
300-007	Mola
300-008	Gaxeta
300-009	Eixo âncora
300-010	Disco faca
300-011	Disco dreno
300-012	Placa âncora
300-013	Pino
300-014	Invólucro de óleo
300-015	Eixo central
300-016	Bainha de isolamento
300-017	Engrenagem
300-018	Cilindro de bloqueio
300-020	Bainha âncora
300-021	Correia de roda
300-022	Suporte da estrutura
300-023	Caixa elétrica
300-024	Placa traseira da caixa elétrica
300-025	Placa traseira da estrutura
300-026	Aço para ímãs
300-027	Pino de cabeça curva
300-028	Bainha de aço
300-029	Porca
300-030	Pino de ajuste
300-031	Vareta plástica de pressão
300-032	Suporte de ímã
300-033	Aço para ímãs
300-034	Faca
300-035	Estrutura
300-036	Microchave
300-037	Parafuso contínuo
300-038	Chave
300-039	Roda cintada
300-040	Correia
300-041	Motor
300-042	Gaxeta
300-043	Gaxeta
300-044	Parafuso
300-045	Cobertura da engrenagem
300-046	Parafuso

