

Picadora Profissional

MANUAL DE OPERAÇÃO



Prefácio

- Para fazer pleno uso deste produto, fornecemos detalhes relativos com a máquina, incluindo especificações, instruções de operação e guia de manutenção.
- Este manual de instruções deve ser mantido por operadores qualificados para os familiarizar com a operação e manutenção.

Índice

1. Breve Introdução

- 1.1 Proteção geral
- 1.2 Dispositivo de Segurança do Equipamento
 - 1.2.1 Dispositivo de Segurança de Mecanização
 - 1.2.2 Dispositivo de segurança da eletrificação
- 1.3 Breve Introdução
 - 1.3.1 Introdução geral
 - 1.3.2 Características da estrutura
 - 1.3.3 Componentes

2. Dados Técnicos

- 2.1 Tamanho, peso e características do produto.

3. Inspeção

- 3.1 Transporte
- 3.2 Inspeção de pacotes
- 3.3 Dumping de pacotes

4. Instalação

- 4.1 Local de instalação
- 4.2 Conexão de circuito
- 4.3 Diagrama de Circuito
- 4.4 Fiscalização da Operação

5. Funcionamento

- 5.1 Responsável pelo tratamento
- 5.2 Alimentação alimentar
- 5.3 Afiador

6. Limpeza Diária

- 6.1 Introdução geral
- 6.2 Etapas de Limpeza
 - 6.2.1 Limpeza da Tampa, do eixo das lâminas rotativas e do Contentor
 - 6.2.2 Limpeza diária

7. Manutenção

- 7.1 Introdução geral
- 7.2 Correia
- 7.3 Pé
- 7.4 Cabo de alimentação
- 7.5 Lâminas
- 7.6 Rótulo

8. Descarte de Equipamentos

- 8.1 Não é possível reparar
- 8.2 Descarte
- 8.3 Descarte de artigos elétricos e eletrônicos

Capítulo 1: Introdução

1.1 Proteção geral



- Esta máquina de corte deve ser operada por profissionais. Antes de operar, os profissionais devem ser familiares com as medidas de proteção. Se o operador for novo, ele deve ser treinado antes de operar.
- Crianças, pessoas com deficiência, dementes e pessoas sem experiência de operação, estão proibidas de usar esta máquina. Por favor, cuide das crianças para se certificar de que elas não brincam com a máquina.
- Por favor, corte a energia antes da limpeza e manutenção
- Se as medidas de proteção forem retiradas devido à limpeza e manutenção, os riscos devem ser cuidadosamente avaliados.
- A atenção deve estar altamente focada na limpeza e manutenção.
- É necessário proteger o dispositivo e o cabo de alimentação. Cabos de alimentação danificados podem causar choque elétrico.
- Contacte o serviço pós-venda se surgirem avarias ou se for necessário ajustar ou fazer manutenção na máquina. Não sugira aos operadores que a reparem.
- A máquina não deve ser utilizada para cortar ossos, carne ou peixe congelados e substâncias não alimentares.
- Quando a máquina estiver funcionando, por favor, não coloque as mãos nela.
- Se as seguintes situações acontecerem, o fabricante não assumirá a responsabilidade.
 - 1. A máquina é operada por não profissionais.
 - 2. Alguns componentes são substituídos por outras peças que não são produzidas pela

nossa fábrica.

3. O operador não obedece às regras

4. A superfície não é limpa pela substância certa.

1.2 Dispositivo de Segurança do Equipamento

1.2.1 Dispositivo de segurança de mecanização

A capa desempenha um papel importante na proteção. A tampa pode ser afastada, a menos que o bloqueio do braço esteja para cima.

1.2.2 Dispositivo de segurança da eletrificação

- Dispositivo micromecânico – O bloqueio do braço está para cima, a máquina para de funcionar. E se a tampa não estiver bem fechada, também deixa de funcionar.
- Relé- Se a energia cortar, a máquina deve ser reiniciada.
- Mesmo a máquina de corte profissional equipada com dispositivos de proteção eletrificados e mecânicos (para trabalho, manutenção e limpeza), os riscos não podem ser evitados (que devem ser indicados neste manual), podem acontecer durante a alimentação e manutenção (as mãos podem ser feridas pelas lâminas).

1.3 Introdução

1.3.1 Introdução geral

O nosso produto tem como função o processamento de alimentos como vegetais, carne e pão e assim por diante (corte, quebra, mistura e esfregação). E prometemos:

1. Manter a segurança durante o trabalho, limpeza e manutenção.
2. Escolha do material de acordo com o mais alto padrão sanitário. Para garantir uma limpeza fácil e uma montagem simples, os componentes que entram em contato com os alimentos são todos projetados de forma simplificada.
3. Os componentes são estáveis e firmes.
4. A transmissão por correia faz com que o ruído seja o mais baixo.
5. Alta portabilidade.

1.3.2 Características da estrutura

Esta máquina é feita com aço inoxidável 304, que garante que os componentes que entram em contato com os alimentos cumpram as solicitações das normas sanitárias e evita que os componentes corroam com ácidos, sal e oxidação.

As lâminas são feitas de aço inoxidável 4Cr13, o gume e dureza garantem as funções

de corte, quebra, mistura e esfregação. **As lâminas devem estar limpas e usar pano para secá-las após o uso e colocar um pouco de óleo para proteger as lâminas para evitar que enferrujem.**

A cuba de alimentos é feita de aço inoxidável, com um fundo de transferência de calor e com alças, tornando-a portátil.

1.3.3 Componentes (ver figura 1)

Figura 1. A Estrutura da Máquina de Corte de Alimentos



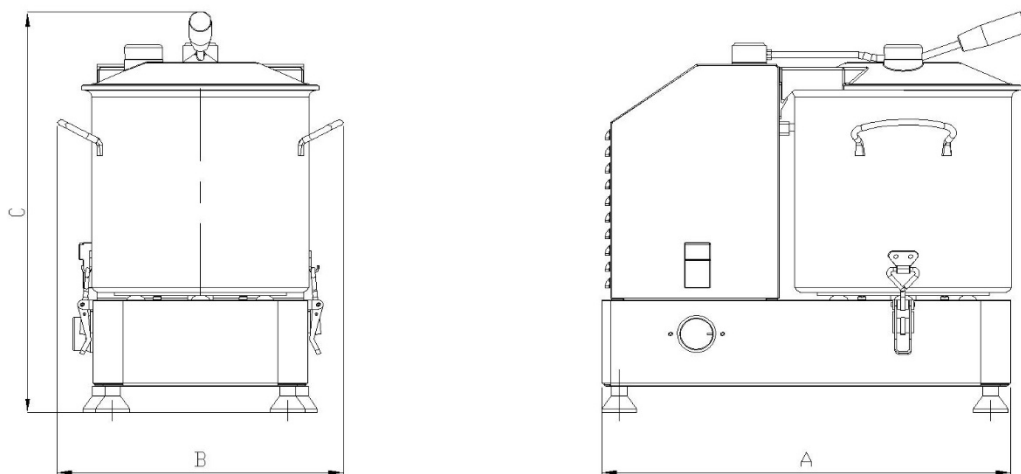
Capítulo 2: Dados técnicos

2.1 Tamanho, peso e características do produto

Tamanho da máquina e lista de dados relativos

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Volume eficiente (L)	Velocidade de rotação (rpm)	Potência do motor (W)	Tensão (V)	Peso líquido (kg)
HR-6	523	316.5	394	3.5	980-2470	1800	230/110	18,9 kg
HR-9	523	316.5	444	4.6	980-2470	1800	230/110	20,4 kg
HR-12	523	316.5	489	5.6	980-2470	2000	230/110	21,75 kg

Figura 2. Tamanho da máquina



Capítulo 3: Inspeção

3.1 Transporte

A embalagem da trituradora profissional inclui:

- 1) Proteções de boa qualidade
- 2) Máquina
- 3) Manual de Instruções.

3.2 Inspeção de pacotes

Se as embalagens exteriores estiverem boas, desembale-as e verifique se a máquina e as peças estão bem localizadas. Se as caixas forem encontradas impactadas ou danificadas, entre em contato com a transportadora, informe-a do status e envie registos detalhados de danos.

Não inverta a embalagem! Certifique-se de que as embalagens estão verticais com o pavimento e mantenha-a paralela com o chão enquanto a move.

3.3 Descarte de pacotes

As unidades de embalagem (incluindo caixas, almofadas, sacos de plástico e espumas de plástico) devem ser despejadas em locais indicados pela regulamentação local.

Capítulo 4: Instalação

4.1 Local de instalação

A máquina deve estar localizada em uma mesa de trabalho com tamanho adequado, e com espaço em redor grande o suficiente. A mesa deve ser seca, estável e horizontal.

Além disso, a temperatura da sala deve ser controlada entre +5°C e +35°C, o que

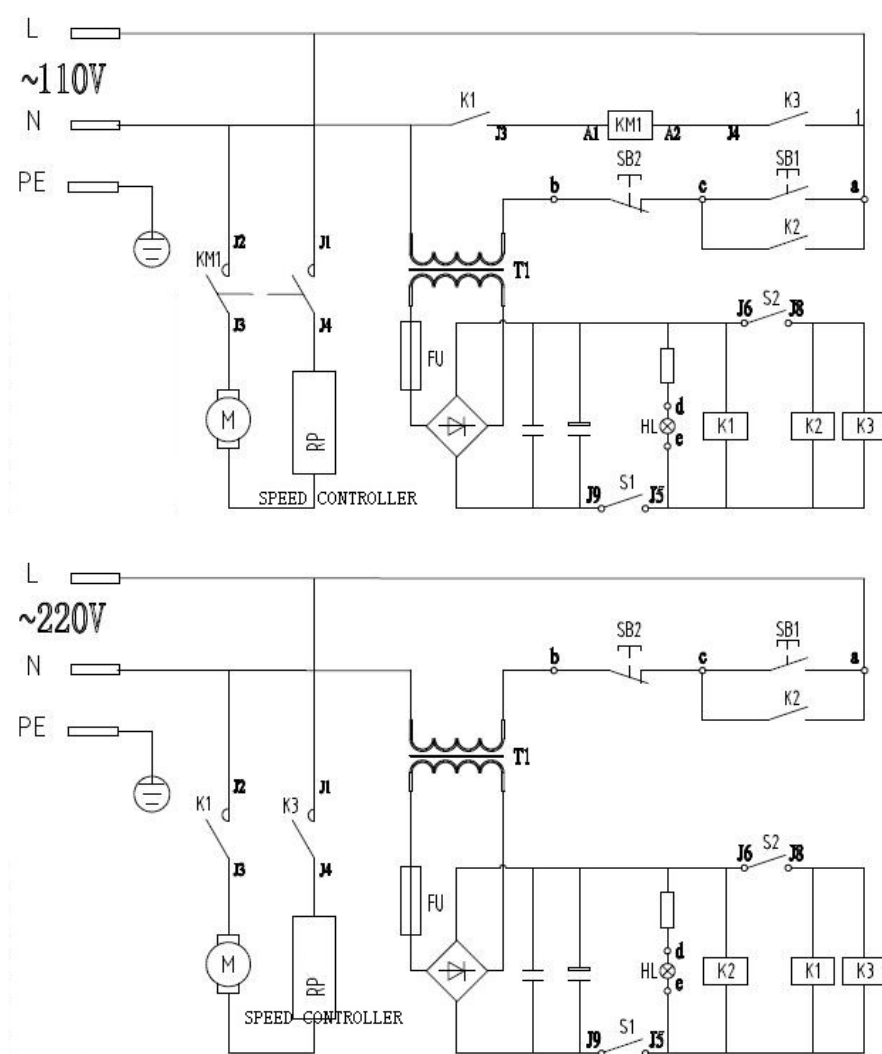
garante que a máquina funcione normalmente.

4.2 Conexão de circuito

Antes de ligar, verifique a alimentação! A máquina deve ligar-se apenas com corrente igual à solicitada pela placa de identificação.

4.3 Diagrama do circuito (ver figura 3)

Figura 3. Diagrama de Circuito



S.N	CÓDIGO	DESIGNAÇÃO
-----	--------	------------

1	M	motor
2	SB1/LT1	BOTÃO INICIAR "ON"
3	SB1/ SB 2	BOTÃO STOP "OFF"
4	SQ1~2	MICROINTERRUPTOR
5	K1, K3	REVEZAMENTO
6	K2	REVEZAMENTO
7		CONTROLADOR DE VELOCIDADE
8	T1	transformador de potencial
9	S1-2	Interruptor de posição

4.4 Inspeção da Operação

Inspeção das funções normais:

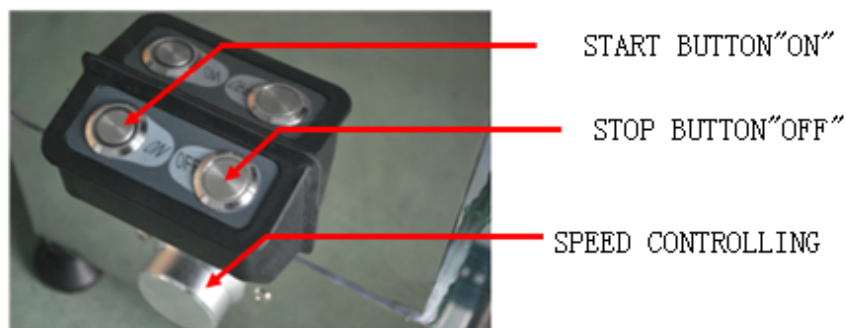
1. Pressione o botão "ON" e o botão "OFF"
2. Quando a tampa for afastada, verifique se a máquina deixa de funcionar.
3. Verifique se o botão para controlar a velocidade funciona. A velocidade de rotação é controlada girando o botão.

Capítulo 5: Funcionamento

5.1 Responsável pelo tratamento (ver figura 4)

Atenção: A trituradora profissional vem equipada com botão para controlar a velocidade.

Figura 4: A posição do interruptor de controle



5.2 Abastecimento alimentar

Atenção: O abastecimento da máquina com os alimentos a processar deve ser realizado apenas quando a máquina estiver parada. O botão para controlar a velocidade deve estar na posição "BAIXA".

Procedimentos:

1. Rode o braço de carga no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para remover a tampa.
2. Preste atenção às duas lâminas enquanto alimenta os alimentos no recipiente. Se forem grandes, os alimentos devem ser cortados em pedaços mais pequenos antes de serem colocados na máquina.



Atenção: não é permitido que a quantidade de alimentos na cuba seja superior a 1/2 do volume total. Também não é conveniente que a quantidade de alimento seja inferior à lâmina superior, pois com pouca comida, a máquina pode vibrar durante o funcionamento.

3. Em caso de acidente, o operador deve estar atento à sua própria posição. O corpo do operador deve estar vertical com a mesa de trabalho. Não é permitido pressionar a máquina ou impedi-la de se mover.

Não se aproxime da máquina e evite tocá-la diretamente.

4. Coloque a tampa numa posição de iniciativa e, em seguida, rode o braço de carga até ao relógio.
5. Pressione o botão de arranque.
6. Não é permitido manter baixa velocidade por muito tempo.
7. Durante a mistura na máquina, os alimentos extras devem ser alimentados através do orifício na tampa, se necessário.
8. Quando o trabalho terminar, rode o botão de controlo de velocidade para a posição "Baixa" e, em seguida, prima o botão "OFF" para parar a máquina.

Atenção:

1. **O tempo normal de trabalho da máquina não pode ser mantido por mais de 3 minutos. O tempo de corte decide o tamanho dos alimentos. O tempo de corte para alimentos não está incluído no gráfico a seguir pode ser de acordo com os pedidos dos usuários.**

Alimento	Carne de porco	Amendoim	Feijões	Pimentos	Alho-francês	Aipo
Tempo de corte (seg.)	18	30	60	15	40	30

2. **Quando a máquina está superaquecida, a máquina irá parar automaticamente por causa do dispositivo de proteção térmica PTC instalado no motor. Em seguida, tire a ficha e aguarde pelo menos 10 minutos e, em seguida, ligue a ficha novamente para reiniciar a máquina.**

5.3 Afiação



Aviso: Por favor, afie as lâminas através dos seguintes procedimentos se as lâminas não estiverem afiadas o suficiente para cortar o alimento.

1. Rode o braço de carga para remover a tampa.
2. Afaste o eixo de fixação das lâminas rotativas
3. Use o apontador para afiar a lâmina de dentro para fora ao longo da borda da lâmina.

Capítulo 6: Limpeza diária

6.1 Introdução geral

- a. A máquina deve ser limpa pelo menos uma vez por dia. Se necessário, limpe mais vezes.
- b. A parte que toca direta ou indiretamente no alimento deve ser limpa.
- c. A água ou jato de água a alta pressão não podem ser utilizados para limpar diretamente a máquina. Não podem ser utilizadas escovas ou outras ferramentas que possam danificar a superfície.
- d. As lâminas devem estar limpas e usar pano para secá-lo após o uso e colocar um pouco de óleo para proteger as lâminas para evitar ficarem enferrujadas.

Os seguintes procedimentos devem ser feitos antes da limpeza:

- a. Cortar a energia.
- b. Rodar o botão de ajuste de velocidade para a posição "BAIXA".

6.2 Etapas de Limpeza

6.2.1 Limpar a tampa, o eixo das lâminas rotativas e a cuba



Rode o braço de carga, remova a tampa e o eixo de fixação da lâmina e a cuba podem ser levantados facilmente. Em seguida, use água e detergente neutro para limpar as partes acima mencionadas.

Atenção: devem ser usadas luvas para proteção durante o procedimento.

6.2.2 Limpeza diária

Atenção: a energia deve ser cortada

Limpe o corpo da máquina com detergente neutro e pano molhado. Use pano seco para secar a máquina após a limpeza.

Capítulo 7: Manutenção

7.1 Introdução geral

Os seguintes procedimentos devem ser feitos antes de qualquer tipo de manutenção:

- Cortar a energia
- Rodar o botão para controlar a velocidade para a posição "BAIXA".

7.2 Correia

A correia não precisa ser ajustada. Normalmente, a correia deve ser trocada a cada nove meses.

7.3 Pés

Com o passar do tempo, os pés serão danificados e inflexíveis. Se pode influenciar a estabilidade da máquina, e devem ser mudados.

7.4 Cabo de alimentação

O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente. Se estiver danificado, substitua-o.

7.5 Lâminas

Verifique se a largura das lâminas é inferior a 0,5 mm devido ao atrito. Em caso afirmativo, substitua-as.

7.6 Rótulo

Quando o rótulo estiver danificado, substitua-o.

Capítulo 8: Descarte do equipamento

8.1 Impossibilidade de reparação

Quando a máquina é despejada por qualquer tipo de motivo, certifique-se de que não pode mais ser usada e, em seguida, corte a energia.

8.2 Descarte

Quando a máquina não puder ser reparada, deve ser despejada. Entre em contato com a empresa de despejo para retirar as peças que podem ser recicladas.

8.3 Descarte de artigos elétricos e eletrônicos

De acordo com as disposições 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2002/108/CE, não é permitida a utilização de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eletrônicos.



Este símbolo riscado no caixote do lixo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com os outros resíduos domésticos.

A recolha seletiva de resíduos deste aparelho é organizada e gerida por organismos nacionais. É da responsabilidade do utilizador contactar esses organismos e seguir o sistema de tratamento de resíduos estipulado para a recolha seletiva de resíduos.

A recolha seletiva e a reciclagem dos seus equipamentos de resíduos no momento da eliminação ajudarão a conservar os recursos naturais e a garantir que são reciclados de uma forma que protege a saúde humana e o ambiente.