



MANUAL DE SERVIÇO

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Voltagem	: 110V ou 220V
Consumo	: 500W
Rotações	: espremedor = 6.000 rpm : liquidificador = 23.000 rpm : faca metálica = 22.000 rpm : discos = 17.500 rpm : emulsificador = 17.500 rpm : faca plástica = 22.000 rpm
Recursos	: controle eletrônico de velocidades
Acessórios	: liquidificador : 1 espremedor de cítricos : 4 discos de ralar : 1 faca de inox : 1 disco emulsificador : 1 faca plástica
Segurança	: um fusível térmico desliga o motor quando há superaquecimento. Ele religa-se após o motor esfriar.

Utilização: Na função processador, o aparelho só funciona se a tampa da jarra e o copo do liquidificador ou a tampa protetora estiverem corretamente colocados.

Na função liquidificador, o aparelho só funciona se estiver com o copo.

Embreagem: Este dispositivo impede que o processador e o liquidificador funcionem simultaneamente.

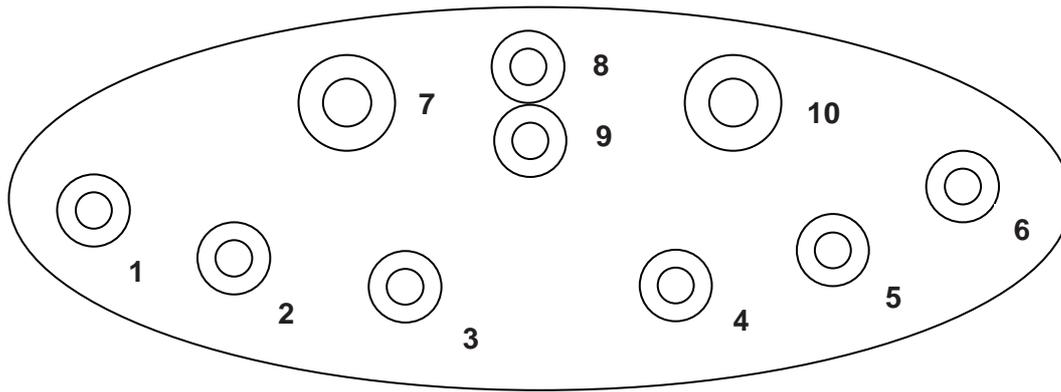
Circuito eletrônico: este circuito tem programações específicas para cada tipo de uso do processador. Este componente é muito sensível à descarga eletrostática. Manuseie a placa segurando só pelas bordas.

INTRUÇÕES PARA REPARO

Smart Process Control

Este aparelho está equipado com o Smart Process Control que assegura um processamento ideal dos alimentos e excelentes resultados finais. Cada botão de processamento está associado a uma velocidade pré-programada que representa o processamento ideal para um acessório específico. A velocidade pode ser aumentada ou diminuída em três passos, pressionando-se o botão + ou -. Se for pressionado o botão "pulse", o aparelho trabalhará na velocidade máxima. Quando for solto, o aparelho irá parar ou retornará à velocidade selecionada anteriormente. O processamento poderá ser sempre interrompido utilizando-se o botão "Stop". Se o mesmo botão for pressionado novamente no espaço de 40 segundos, o processo recomeçará do ponto onde foi interrompido.

Painel



Botão 1 = Liquidificador

Botão 2 = Espremedor

Botão 3 = Picar

Botão 4 = Cortar e fatiar

Botão 5 = Emulsificar

Botão 6 = Misturar massas

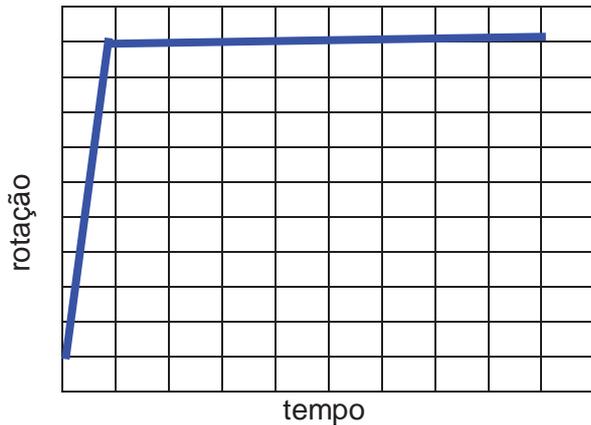
Botão 7 = Pulsar

Botão 8 = Aumentar velocidades em 3 passos

Botão 9 = Diminuir velocidades em 3 passos

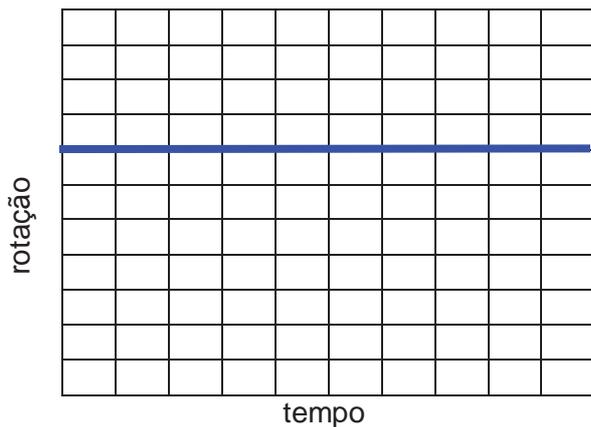
Botão 10 = Desligar

Programação do botão "1"



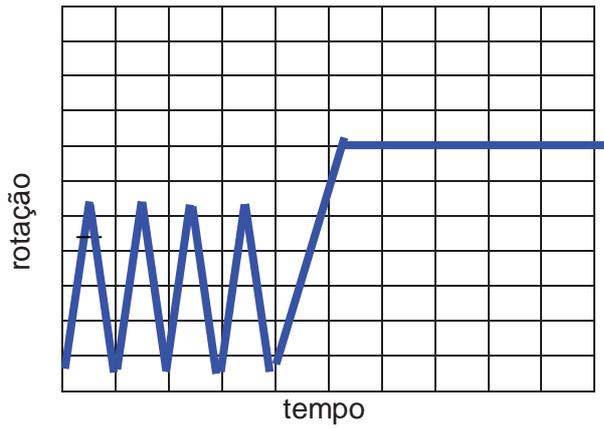
Quando o botão 1 (liquidificar) for acionado a velocidade aumentará até ao máximo. O aparelho continuará a trabalhar nesta velocidade até que o botão 10 (desligar) seja pressionado. A velocidade pode ser reduzida em 3 passos pressionando o botão 9 (-).

Programação do botão "2"



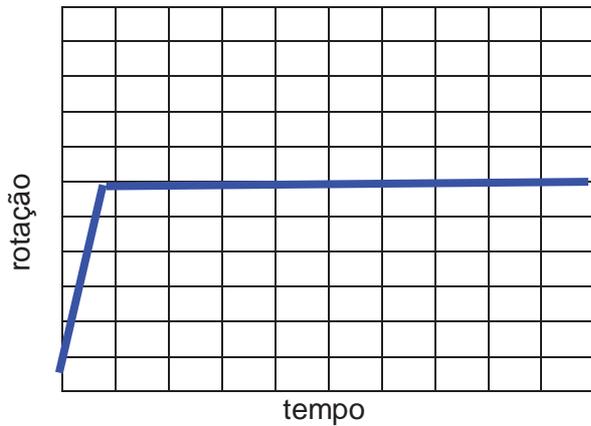
O botão 2 aciona o processo espremer, com uma rotação média. A velocidade pode ser aumentada ou diminuída em 3 passos pressionando os botões 8 (+) ou 9 (-).

Programação do botão "3"



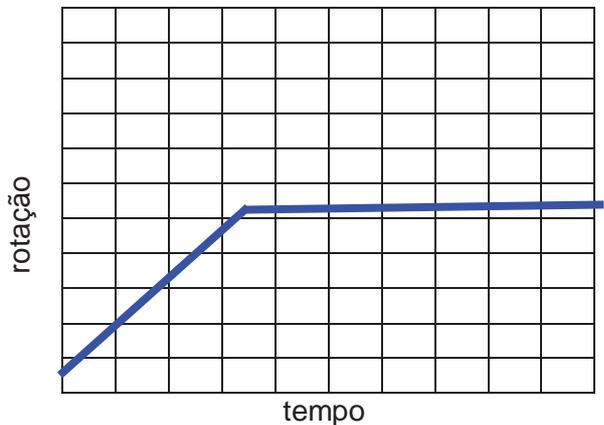
O processo com a faca metálica inicia-se com 4 pulsos. Em seguida o aparelho aumenta a velocidade até a máxima e continua nesta condição até ser pressionado o botão 10 (desligar). A velocidade pode ser diminuída pressionando o botão 9 (-).

Programação do botão "4"



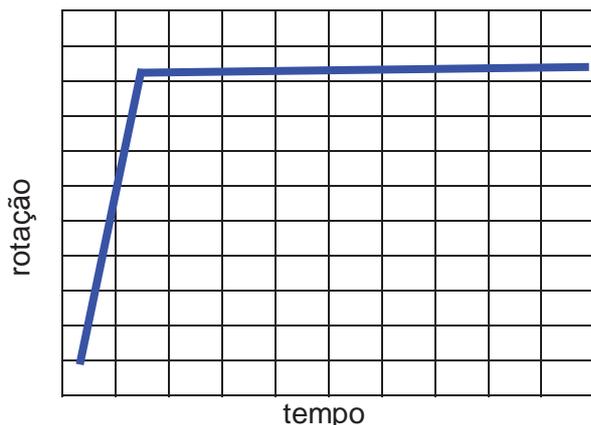
Quando o botão 4 (cortar e fatiar) a velocidade aumenta imediatamente até atingir a velocidade ideal. A velocidade pode ser aumentada ou diminuída em 3 passos pressionando os botões 8 (+) ou 9 (-).

Programação do botão "5"



Na função emulsificar o aparelho inicia com uma velocidade baixa aumentando até atingir a velocidade adequada para esta função. A velocidade pode ser aumentada ou diminuída em 3 passos pressionando os botões 8 (+) ou 9 (-).

Programação do botão "6"

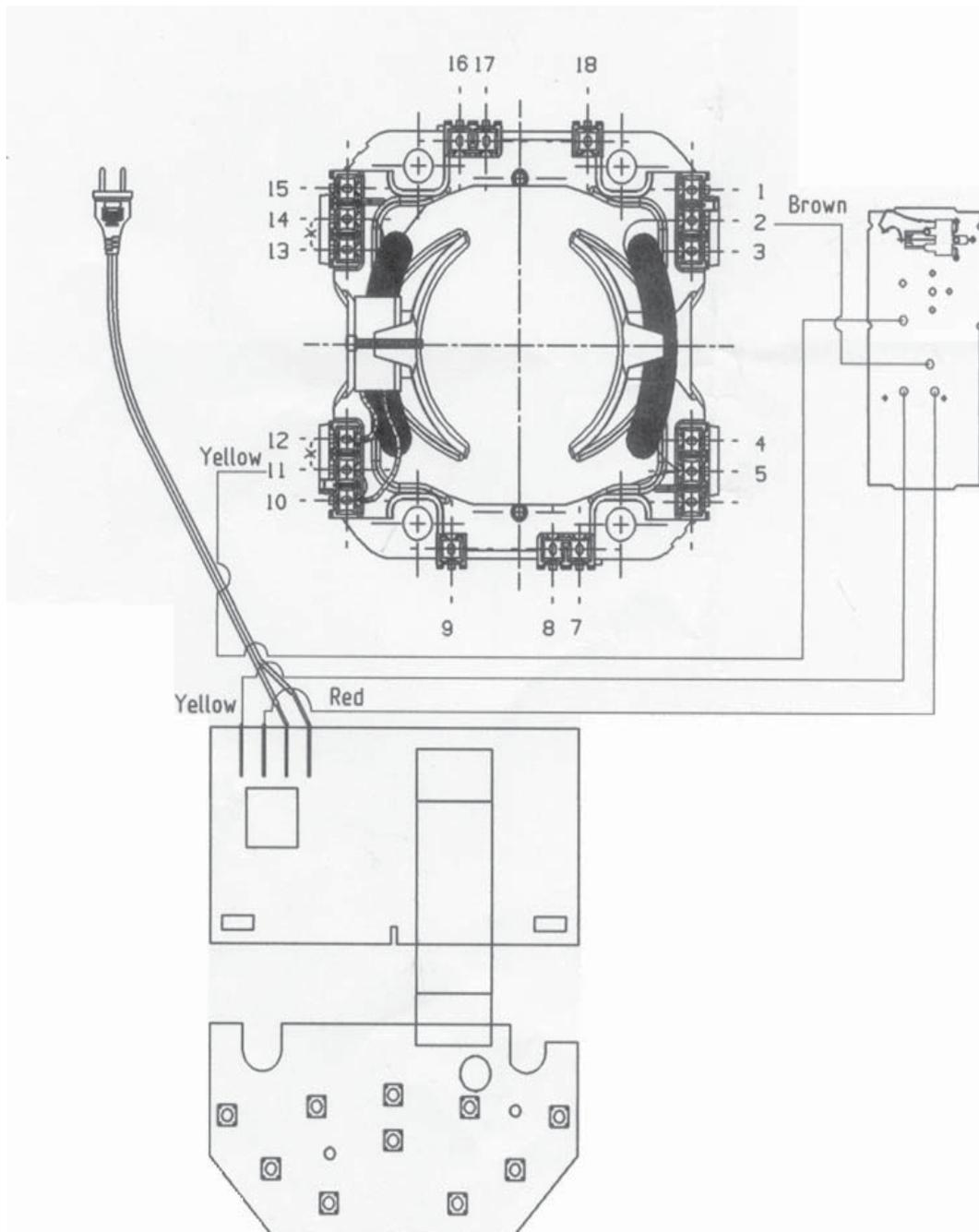


Quando o botão 6 (batedor de massas) é selecionado, a velocidade do aparelho é aumentada gradualmente durante os primeiros 10 segundos até atingir a velocidade máxima e é mantida até ser pressionado o botão 10 (desligar). A velocidade pode ser em 3 passos pressionando os botões 8 (+) ou 9 (-).

Proteção

Estes processadores são protegidos por um fusível térmico religável, que desliga o aparelho caso haja um superaquecimento do motor. O dispositivo religa-se automaticamente após 60 segundos o resfriamento do motor. O fusível não é peça de reposição.

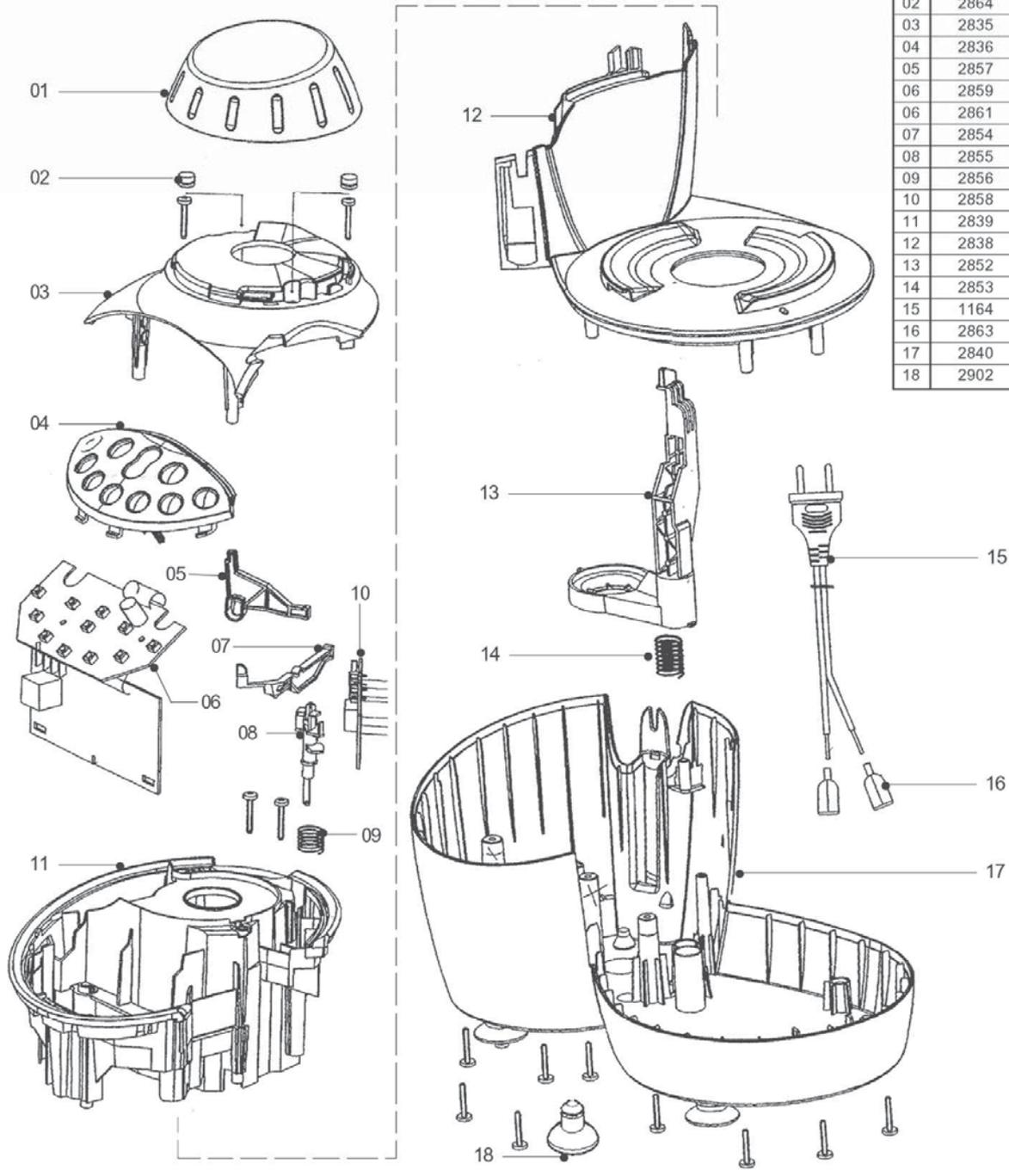
Esquema



MASTER SMART

RI 7743

Data:12/06/03 - Atualizado em 26/04/06

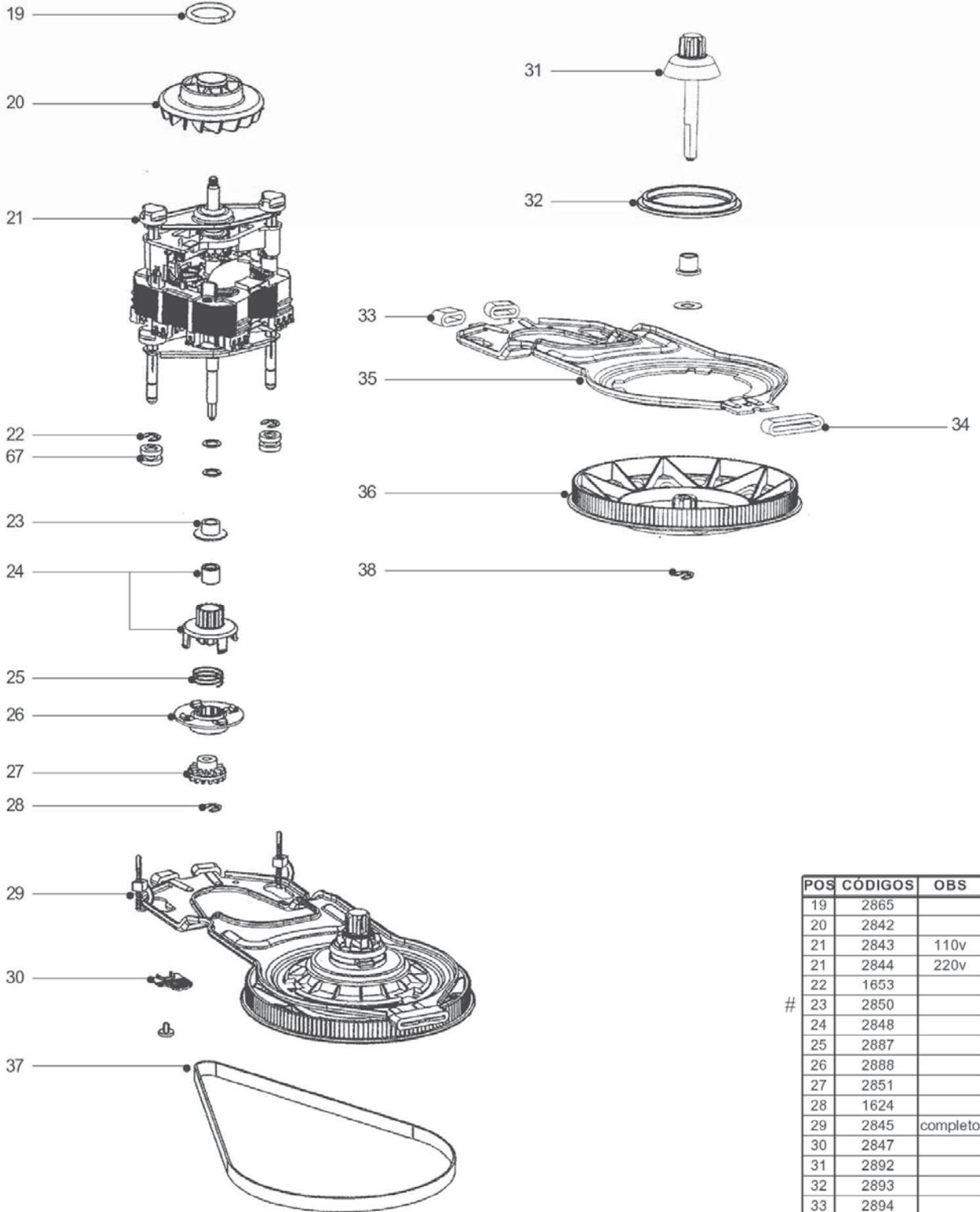


POS	CÓDIGOS	OBS
01	2834	
02	2864	
03	2835	
04	2836	
05	2857	
06	2859	110v
06	2861	220v
07	2854	
08	2855	
09	2856	
10	2858	
11	2839	
12	2838	
13	2852	
14	2853	
15	1164	
16	2863	
17	2840	
18	2902	

MASTER SMART

RI 7743

Data:12/06/03 - Atualizado em 26/04/06



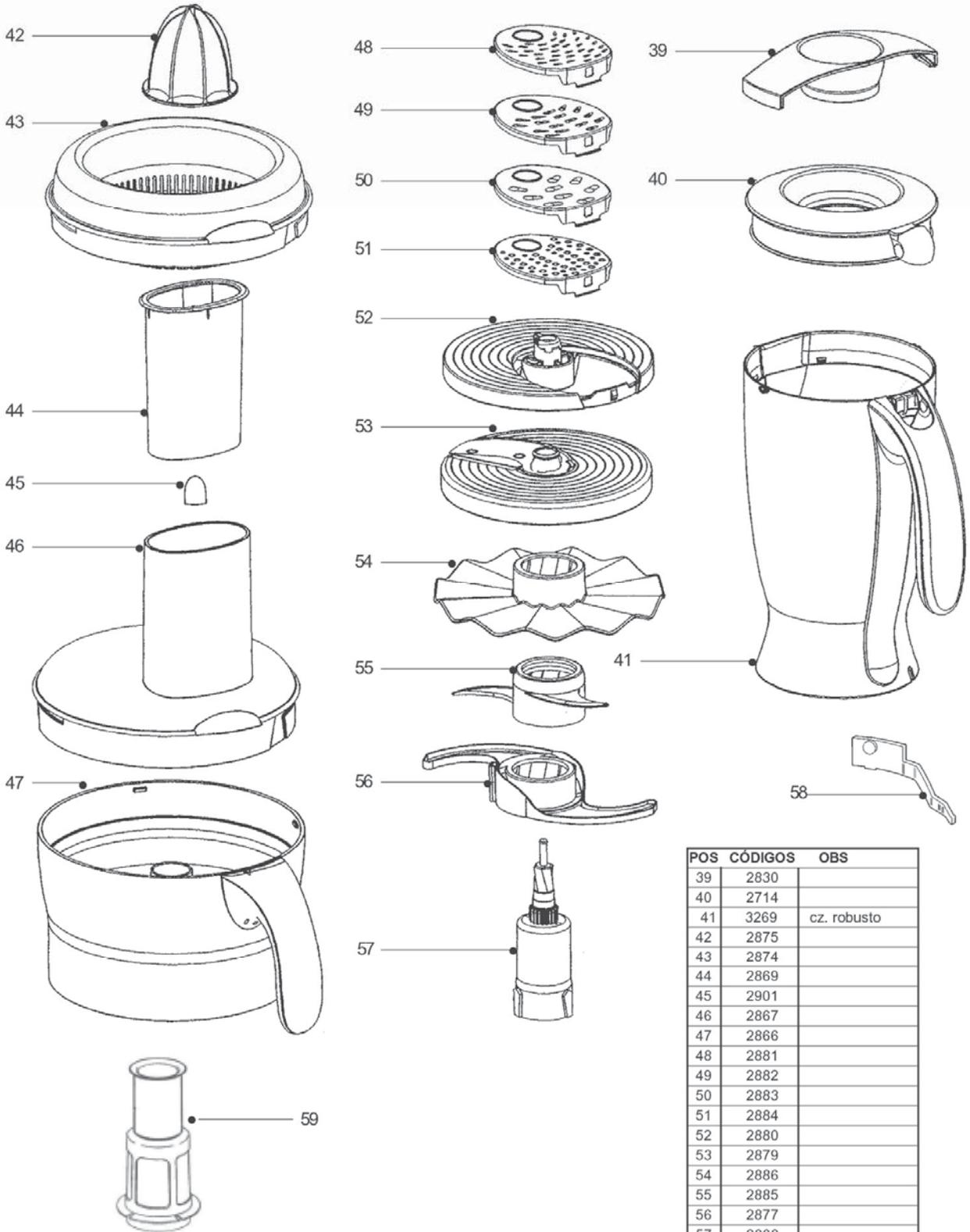
POS	CÓDIGOS	OBS
19	2865	
20	2842	
21	2843	110v
21	2844	220v
22	1653	
# 23	2850	
24	2848	
25	2887	
26	2888	
27	2851	
28	1624	
29	2845	completo
30	2847	
31	2892	
32	2893	
33	2894	
34	2895	
35	2896	
36	2897	
# 37	1193	
38	2898	
67	2903	

Alterado código

MASTER SMART

RI 7743

Data: 12/06/03 - Atualizado em 26/04/06



POS	CÓDIGOS	OBS
39	2830	
40	2714	
41	3269	cz. robusto
42	2875	
43	2874	
44	2869	
45	2901	
46	2867	
47	2866	
48	2881	
49	2882	
50	2883	
51	2884	
52	2880	
53	2879	
54	2886	
55	2885	
56	2877	
57	2868	
58	3172	trava do copo
59	2705	