

# Manual de Instruções



## SERRA FITA 180 PARA CARNE

**Modelos:**

- SF18SIMF** - SEMI INOX MESA FIXA
- SF18SIMFP** - SEMI INOX MESA FIXA COM MOEDOR



## Parabéns pela sua escolha!

Os produtos **Compact Tostando** são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade e segurança. Nossos esforços são focados em oferecer soluções inteligentes ao consumidor, aliando praticidade, tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Recomendamos a leitura completa e atenciosa deste manual de instruções para que o uso dos nossos produtos seja correto e seguro, evitando acidentes e mau funcionamento.

Mantenha este manual em local seguro e de fácil acesso para consultar sempre que precisar.

É garantido à *Compact Tostando by BLT S.A.* o direito de fazer alterações em seus produtos sem prévio aviso. Imagem de capa meramente ilustrativa.

## Sumário

1- Segurança.....	4
2- Características Técnicas.....	5
3- Principais Componentes.....	6
3.1 Boca de Carne (modelos com moedor incluso).....	7
3.1.1 Montagem da boca de carne.....	8
4- Recomendações para o Primeiro Uso.....	9
5- Instalação do Equipamento.....	9
6- Operação.....	10
6.1 Funcionamento.....	10
6.1.1 Botão de emergência.....	10
6.2 Processamento.....	10
7- Limpeza e Conservação.....	11
8- Manutenção.....	11
8.1 Troca e manutenção da lâmina de serra.....	12
9- Esquema Elétrico.....	13
10- Resolução de Problemas.....	13
10.1 Serra Fita.....	14
10.2 Moedor.....	14
11- Termos de Garantia.....	15

## 1 Introdução

- As Serras Fita *Compact-Tostando* são projetadas com itens para garantir a sua segurança na operação. Não retire nenhuma proteção ou item de segurança do equipamento.
- Utilize o equipamento somente após ler o manual de instruções e estar seguro e treinado para operá-lo.
- Este equipamento possui peças cortantes e é potencialmente perigoso quando usado incorretamente. Tenha o máximo de cuidado e atenção ao aproximar as mãos da serra fita de corte, principalmente quando em operação.
- Sempre desconecte o equipamento da rede elétrica antes de desmontar, limpar ou fazer manutenção de qualquer parte.
- Sempre desligue o equipamento quando não estiver em operação. Deixar o equipamento funcionando em vazio, poderá sobreaquecer e danificar os componentes.
- Antes de ligar o equipamento, verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma da chave seletora de voltagem do equipamento.
- Não utilize o equipamento se o cabo de energia estiver danificado.
- Nunca trabalhe com cabelos compridos soltos.
- Utilize roupas que fiquem justas ao corpo, principalmente nos braços e punhos.
- Nunca utilize acessórios não fornecidos com o equipamento para a operação do mesmo.
- Nunca utilize jatos de água sobre o equipamento e de maneira nenhuma mergulhe o equipamento. Trabalhe com o equipamento em local limpo e seco.
- Utilize o equipamento somente para o fim para o qual foi projetado.
- Nunca deixe o equipamento em funcionamento sem supervisão, principalmente quando houver crianças por perto.
- Sempre utilizar aterramento no local de instalação do equipamento.
- Em caso de ocorrência de qualquer anormalidade ou mau funcionamento ou queda do equipamento, desligue-o imediatamente e procure uma assistência técnica autorizada.
- Não introduza utensílios como facas, colheres ou outros materiais nas partes em movimento, como o bocal de carne, guia da serra ou na caixa do motor, com o equipamento em funcionamento, para evitar acidentes ou danos ao produto.
- Coloque a lâmina sempre com os dentes voltados para frente.

- Este equipamento vem regulado de fábrica. Porém, antes de utilizar, verifique a tensão da lâmina. Para tensionar a lâmina, siga os passos indicados na Seção 8.1, Item 8 - Manutenção (pag 12).
- Nunca regule a tensão da lâmina com o equipamento em funcionamento.
- Ligue o equipamento por alguns segundos para que a lâmina se ajuste nos volantes. Desligue, abra as tampas e verifique se a lâmina está sendo guiada corretamente nos volantes.
- Não force excessivamente o produto a ser processado sobre a lâmina. Empurre-o suavemente.



Este aparelho **não** se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- A *Compact-Tostando* não poderá ser responsabilizada por qualquer dano material ou pessoal, acidentes ou ferimentos decorrentes da inobservância de qualquer instrução apresentada neste manual.
- O não cumprimento das instruções contidas neste manual pode acarretar graves acidentes, danos e perda da garantia do produto.

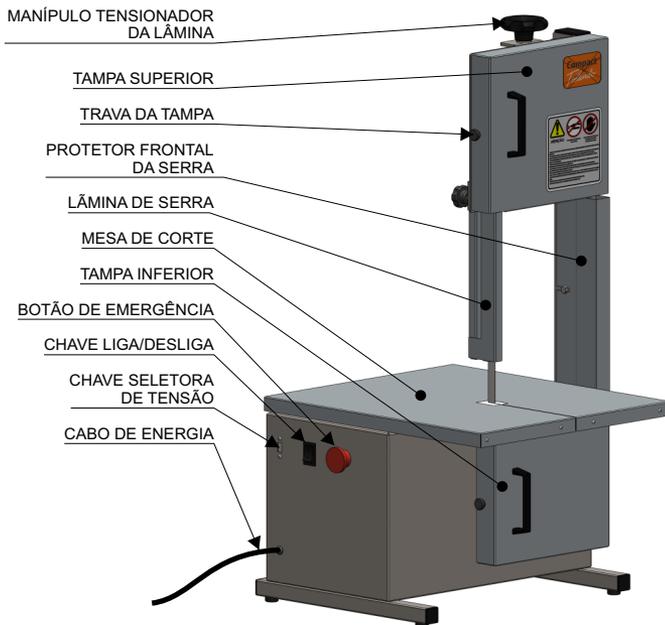
## 2 Características Técnicas

Este equipamento foi projetado para cortar carnes com e sem ossos. O equipamento com moedor/picador foi projetado para picar e moer carne sem ossos. A *Compact-Tostando* não se responsabiliza por danos ou mau funcionamento causados por aplicações diferentes das indicadas neste manual.

Este produto foi desenvolvido para **uso doméstico**. O uso deste equipamento não é indicado para trabalhos de forma contínua em escala industrial ou comercial.

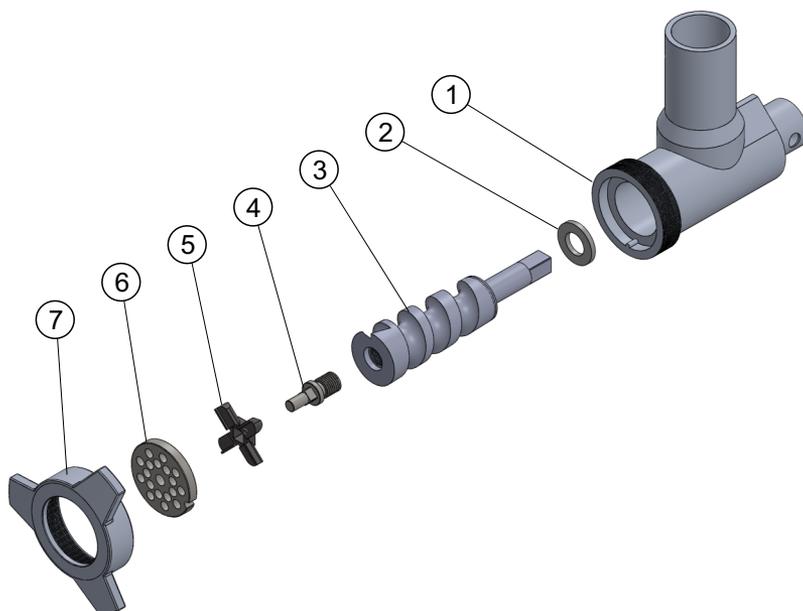
Modelo	SF18SIMF	SF18SIMFP
Motor (kW)	0,37 (0,5 cv)	
Fase	1	
Tensão Nominal (V)	127/220	
Frequência Nominal (Hz)	50/60	
Consumo de Energia (kW/h)	0,69	
Corrente Nominal (A)	5,43 (127 V) ou 3,13 (220 V)	
Comprimento da Lâmina (mm)	1800	
Altura Útil de Corte (mm)	250	
Altura da mesa até a parte superior (mm)	290	
Largura Útil de Corte (mm)	205	
Dimensão da Mesa (mm)	410 x 470	
Peso Líquido (kg)	31	38
Peso Bruto (kg)	37	45
Altura (mm)	950	
Largura (mm)	475	715
Profundidade (mm)	490	

### 3 Principais Componentes



**Figura 1 – Serra Fita 1.80**

### 3.1 Boca de Carne (modelos com moedor incluso)



**Figura 2 - Boca de Carne Completa (modelos com moedor)**

- 1 - BOCADE CARNE
- 2 - ARRUELA DE FIBRA
- 3 - CARACOL
- 4 - PINO DO CARACOL
- 5 - NAVALHA/ CRUZETA
- 6 - DISCO DE CARNE 5mm
- 7 - VOLANTE

### 3.1.1 *Montagem da boca de carne*

Rosqueie o PINO DO CARACOL (Item 4 – Figura 2) na ponta do CARACOL (Item 3 – Figura 2);

Coloque a ARRUELA (Item 2 - Figura 2) no eixo do CARACOL (Item 3 – Figura 2);

Encaixe o CARACOL (Item 3 – Figura 2) no BOCAL DE CARNE (Item 1 – Figura 2). Cuide para a ARRUELA não cair;

Encaixe a NAVALHA/CRUZETA (Item 5 – Figura 2) no quadrado do PINO DO CARACOL (Item 4 – Figura 2) com as lâminas de corte para o lado oposto do CARACOL;

Encaixe o DISCO (Item 6 – Figura 2) no PINO DO CARACOL (Item 4 – Figura 2) de modo que a chaveta do disco encaixe no pino guia do BOCAL DE CARNE (Item 1 – Figura 2);

Rosqueie o VOLANTE (Item 7 – Figura 2) até encostar levemente no DISCO (Item 6 – Figura 2), e retorne-o, girando-o até liberar o movimento livre do caracol e seus componentes.

Antes de operar o equipamento, sempre verifique se a Boca de Carne está bem fixada pelo manípulo de travamento.

Ao utilizar o moedor SOLTARE RETIRAR a serra fita.

Sempre inicie a operação com o Bocal de Carne vazio, para não sobrecarregar o motor na partida.

Sempre utilize todos os itens na boca de carne para evitar danos aos componentes ou acidentes. Verifique se a arruela de fibra está na posição correta para evitar atrito entre as partes de ferro ao posicionar o caracol. Tenha certeza da ordem e posições corretas de montagem dos componentes.

Ao rosquear o volante, não o aperte excessivamente contra o conjunto para não ocasionar a perda do fio de corte da Navalha/Cruzeta ou o travamento dos componentes da boca e do motor.

A boca de carne vem equipada de fábrica com o disco de furação 8 mm. Nunca utilize discos com furações superiores a 8 mm de diâmetro.

Mantenha a Navalha/Cruzeta e o Disco sempre afiados. Isso garante maior eficiência do equipamento e evita o desgaste prematuro dos demais componentes.

#### **4 Recomendações para o Primeiro Uso**

- ✓ Antes de utilizar o equipamento retire a proteção de PVC que reveste as peças de aço inox.
- ✓ Lave a lâmina, os volantes e todas as peças que entram em contato com o alimento com água, sabão neutro e esponja macia.
- ✓ Lave todos os componentes da boca de carne com água, sabão neutro e esponja macia (modelos com moedor incluso).
- ✓ Tensione a lâmina, girando o manípulo no sentido horário (cuidado para não tensionar demais pois a lâmina pode romper).
- ✓ Após estes procedimentos sua Serra Fita estará pronta para uso.

#### **5 Instalação do Equipamento**

- ✓ Instalar o equipamento em uma superfície plana, nivelada e firme para evitar vibrações ou acidentes, a uma altura confortável e ergonômica para o operador. Deixar um espaço livre de pelo menos 15 cm em torno do equipamento.
- ✓ Coloque o equipamento próximo a uma tomada para evitar que o cabo fique esticado ou raspando em superfícies cortantes. Cuide para que o cabo não encoste em superfícies aquecidas.
- ✓ É necessário utilizar uma tomada de 10 Amperes, com fiação de seção mínima de 1,50 mm<sup>2</sup> com sistema de aterramento, a fim de evitar choques elétricos.
- ✓ Não utilizar adaptadores (Tê, Benjamin) ou extensões para a ligação do produto à rede elétrica.
- ✓ Verifique se a tensão elétrica do equipamento (chave seletora 127/220V) está na posição correta de acordo com a tensão da rede elétrica do local.

## **6 Operação**

### **6.1 Funcionamento**

Verifique se todas as peças estão colocadas corretamente nos seus lugares, no uso e utilização da serra fita NÃO colocar e fixar a boca de carne no moedor.

Conecte o plugue do CABO DE ENERGIA (Figura 1) em uma tomada;

Verifique se o BOTÃO DE EMERGÊNCIA (Figura 1) está destravado (modelos com botão e emergência);

Para ligar o equipamento, posicione a CHAVE LIGA(I)/DESLIGA(O) (Figura 1) na posição Liga(I);

O equipamento entrará em funcionamento.

Para desligar o equipamento, coloque a CHAVE LIGA(I)/DESLIGA(O) na posição Desliga(O);

#### **6.1.1 Botão de emergência**

Na ocorrência de alguma situação de risco, acione a emergência para interromper o funcionamento do equipamento. Utilize o botão de emergência somente para emergências.

Depois de acionar a emergência, coloque a CHAVE LIGA(I)/DESLIGA(O) na posição Desliga(O);

Ao ser acionado, o botão de emergência fica travado. Para destrava-lo, gire o botão no sentido horário até liberá-lo.

### **6.2 Processamento**

Ajuste a altura do Protetor Frontal da Serra (Figura 1) para que a altura de corte (área exposta da lâmina) tenha apenas a altura do alimento a ser cortado. Para ajustar a altura do protetor, afrouxe o manípulo que prende a haste, regule a altura e aperte o manípulo novamente.

Coloque o produto a ser processado sobre a mesa e empurre-o em direção a lâmina. Empurre em um movimento suave e constante.

Ao fazer o recuo do alimento para o próximo corte, cuide para que o mesmo não bata na lâmina, evitando que a mesma saia dos volantes.

## **7 Limpeza e conservação**

Ao final da operação desligue o equipamento, retire-o da tomada e proceda com a limpeza do mesmo.

É imprescindível que a limpeza do equipamento seja feita ao final de cada turno de operação. O equipamento não deve ser guardado sujo, pois os resíduos podem causar contaminação e oxidação das peças.

Todas as peças que entraram em contato com o alimento devem ser lavadas com água e sabão neutro, e devem ser secas.

Ao lavar o equipamento, não utilize jatos de água sobre o mesmo, sob o risco de danificar a parte elétrica.

Se for necessário retirar a lâmina, siga os passos conforme indicado no item 8 – Manutenção.

As tampas e o corpo do equipamento devem ser limpos somente com um pano macio e sabão neutro. Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço.

Não raspe o interior e as peças da boca de carne com objetos duros, abrasivos ou pontiagudos como talheres, pois podem riscar o revestimento de estanho e causar oxidação (ferrugem) das peças.

## **8 Manutenção**

Ao realizar qualquer manutenção no equipamento, desligue-o da rede elétrica.

A manutenção do equipamento deve ser realizada somente por profissional habilitado.

A manutenção é o conjunto de procedimentos necessários para manter o equipamento em funcionamento padrão e a segurança do operador.

Sempre verifique o estado de conservação do cabo de alimentação elétrica. Se o mesmo apresentar defeitos, providencie a imediata substituição.

Mensalmente, verifique a(s) correia(s) e se necessário estique-a(s), afrouxando os parafusos da base do motor e do mancal da boca de carne (modelos com moedor incluso), esticando e reapertando os parafusos dos mesmos.

## 8.1 Troca e Manutenção da Lâmina de Serra

Para substituição da lâmina da serra, abra as portas inferior e superior. Tenha em mãos uma chave de boca de 10mm (não fornecida) e afrouxe a porca **A** de fixação do mancal (Figura 3). Gire o manipulador **B** (Figura 3) na parte superior no sentido anti-horário até que a lâmina fique solda entre os volantes.

Faça a substituição por uma serra compatível ao equipamento conforme as medidas especificadas neste manual.

Após a substituição da lâmina, gire o manipulador superior no sentido horário até que a serra fique firme no sistema de transmissão (cuidado para não tensionar demais, pois a lâmina poderá se romper)

Uma vez concluída a montagem da lâmina, com uma das mãos gire o volante superior até que complete uma volta e verifique a centralização da serra fita **C** no volante (Figura 4). Caso isso não ocorra, com uma chave de boca 10mm, aperte ou solte os dois parafusos **D** localizados na parte superior do mancal (Figura 4), girando o volante até centralizar a serra no volante.

Concluída esta etapa, aperte os porcas **A** para travar todo o sistema.

Seu equipamento está pronto para o uso.

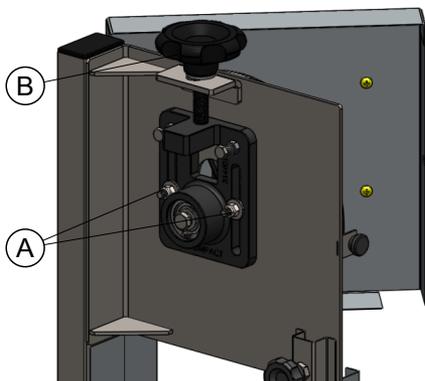


Figura 3 - Mancal

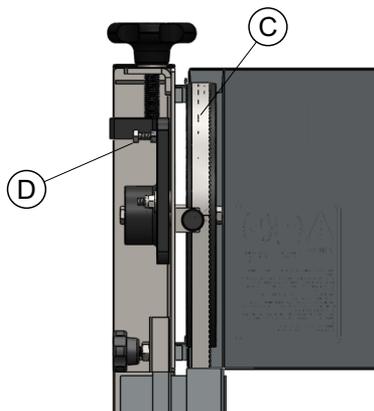
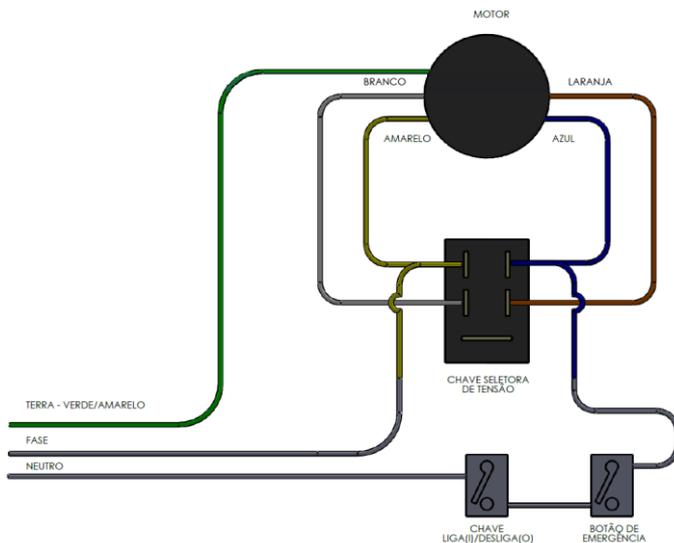


Figura 4 - Lâmina

## 9 Esquema elétrico

Equipamento Bivolt (127/220V):



## 10 Resolução de Problemas

Este produto foi projetado para necessitar o mínimo possível de manutenção. Todavia, no decorrer do seu uso, podem ocorrer situações de irregularidade no seu funcionamento devido ao desgaste natural.

As tabelas abaixo elencam alguns possíveis problemas que podem ocorrer, as suas causas prováveis e possíveis soluções.

Se o problema persistir, entre em contato com a empresa que lhe vendeu o equipamento ou contate a *Compact-Tostando* pelos canais de atendimento presentes na contracapa deste manual, que indicaremos uma assistência técnica especializada para encaminhar o seu produto. Salientamos que o produto deverá ser encaminhado ao balcão da assistência técnica. Se o assistente técnico for solicitado a domicílio, o custo da visita será de responsabilidade do cliente.

## 10.1 Serra Fita

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO PROVÁVEL
O equipamento não liga	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Falta de energia elétrica</li> <li>&gt; Cabo desconectado</li> <li>&gt; Interruptor desligado</li> <li>&gt; Emergência Acionada</li> <li>&gt; Conexões internas soltas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Verifique a tomada e a rede elétrica</li> <li>&gt; Conecte o cabo na tomada</li> <li>&gt; Coloque o interruptor na posição liga</li> <li>&gt; Destrave a emergência</li> <li>&gt; Procure uma assistência técnica</li> </ul>
Cheiro de queimado e/ou fumaça	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Problema no circuito elétrico do equipamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Procure uma assistência técnica</li> </ul>
Lâmina quebra com frequência	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Sujeira na lâmina ou nos volantes</li> <li>&gt; Excesso de tensão da lâmina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Realizar a limpeza dos volantes</li> <li>&gt; Reduzir a tensão da lâmina</li> </ul>
Ruídos estranhos	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Lâmina "patinando" sobre o volante</li> <li>&gt; Rolamentos desgastados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Ajustar a tensão da lâmina</li> <li>&gt; Providenciar a troca dos rolamentos. Procure assistência técnica.</li> </ul>
Dificuldade no corte do alimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Sujeira na lâmina</li> <li>&gt; Lâmina pouco tensionada</li> <li>&gt; Lâmina invertida</li> <li>&gt; Lâmina sem fio de corte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fazer a limpeza da lâmina</li> <li>&gt; Ajustar a tensão da lâmina</li> <li>&gt; Ajustar a posição da lâmina</li> <li>&gt; Substituir a lâmina</li> </ul>

## 10.2 Moedor

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO PROVÁVEL
Dificuldade no processamento do alimento (Moedor)	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Volante da boca de carne muito apertado</li> <li>&gt; Navalha/Cruzeta montada invertida</li> <li>&gt; Navalha/Cruzeta ou Disco sem fio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Afrouxe o Volante da boca de carne. Deixe levemente apertado</li> <li>&gt; Verifique se a posição da Navalha está correta</li> <li>&gt; Afie ou substitua a Navalha e/ou o Disco</li> </ul>
Equipamento liga, mas a lâmina gira em baixa rotação quando entra em contato com o alimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Excesso de aperto do volante na boca de carne</li> <li>&gt; Correia patinando</li> <li>&gt; Motor com defeito</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Solte o volante da boca de carne até só encostar levemente do disco</li> <li>&gt; Ajustar o esticamento das correias</li> <li>&gt; Procure uma assistência técnica</li> </ul>

## 11 Termos de Garantia

Este produto é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 06 meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal ao consumidor ou da data ao primeiro adquirente, sendo:

3 primeiros meses: garantia legal.

3 meses restantes: garantia especial, concedida por Compact Tostando by BLT S.A.

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data da compra para defeitos de fabricação.

**Caso haja alguma avaria, esta deve ser anotada no conhecimento da transportadora e a fábrica deverá ser avisada imediatamente.**

### TERMOS DE GARANTIA ESPECIAL

Para que o cliente possa usufruir a garantia de 06 meses que a *Compact Tostando* oferece, todos os itens abaixo deverão ser obrigatoriamente cumpridos:

1. Apresentação da nota fiscal de compra, válida somente no território brasileiro.
2. Bom estado de conservação.
3. Cumprimento das instruções de segurança e de instalação do equipamento.
4. Cumprimento das normas de instrução do manual.

### PERDA DE GARANTIA

A *Compact Tostando* não concederá a garantia caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

1. Ausência da etiqueta de identificação (nº de série).
2. Ausência da NOTA FISCAL.
3. Utilização em desacordo com o MANUAL DE INSTRUÇÕES.
4. Produto recebido sem a embalagem original de fábrica.
5. Utilização de assistência técnica não autorizada.
6. Substituição/alteração de peças e condições não originais de fábrica.
7. Local e procedimento de instalação incorreta.
8. Danos causados por acidentes de transporte ou manuseio.
9. Danos provocado por acidente, agente da natureza, negligência, uso indevido ou maus-tratos.
10. Caso seja necessária a utilização de materiais que não acompanham o produto, bem como a instalação e a mão de obra específica para a preparação do local de instalação, as despesas correntes serão de inteira responsabilidade do Consumidor.
11. Caso ocorra problemas técnicos dentro do prazo de garantia, deverá o proprietário entrar em contato com a *Compact Tostando*.

# Compact<sup>®</sup> Tostando

**Compact Tostando by BLT S.A.**

Fábrica: Rua Luis Modena, 1121  
Caxias do Sul - RS - CEP: 95076-642  
Fone: (54) 3535 0400

Site: [www.bl.ind.br/compact-tostando](http://www.bl.ind.br/compact-tostando)

E-mail: [comercial@tostando.com.br](mailto:comercial@tostando.com.br)

Leia o Manual de Instruções antes de utilizar o produto.

**Este produto deve ser utilizado somente em área bem ventilada.**

Revisão 02 / Dezembro 2022

