

Manual de Instruções



PICADOR/MOEDOR DE CARNE

Modelos: PM22



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	Montagem boca de carne para moagem	9
4	Recomendações para o Primeiro Uso	10
5	Instalação do Equipamento	10
6	Operação	11
6.1	Funcionamento	11
6.2	Processamento	12
7	Limpeza e conservação.....	12
8	Manutenção	13
9	Esquema elétrico.....	14
10	Resolução de Problemas	16
11	Termos de Garantia	17

1 Segurança

- O **Picador/Moedor Compact-Tostando** é projetado 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. Não tente colocar dedos ou mãos no seu interior 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.
- Se o cabo de energia estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Nunca trabalhe com cabelos compridos soltos.
- Trabalhe sempre com precaução e fique atendo onde coloca as mãos. 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 funcionando sem supervisão, principalmente quando houver crianças por perto.
- Sempre utilizar aterramento no local de instalação do equipamento.
- Em caso de ocorrência de qualquer anormalidade no funcionamento, queda ou mau funcionamento, desligue-o imediatamente e procure uma assistência técnica autorizada.
- Não introduza utensílios como facas, colheres ou outros materiais nas partes em movimento com o equipamento ligado para evitar acidentes ou danos ao produto.

- Não vire ou deixe o equipamento em um ângulo maior que 45° sob risco de ocorrer vazamento do óleo/graxa do redutor.



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 Gerais

Este equipamento foi projetado para picar e moer carnes 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 em açougues, restaurantes, cozinhas profissionais, mercados e similares. O uso deste equipamento não é indicado para trabalhos de forma contínua em escala industrial.

Modelo	PM 10	PM 22	PM 22 220 V 50 Hz
Motor (kW)	0,37 (0,5 cv)	0,92 (1,25 cv)	0,92 (1,25 cv)
Fase	1		1
Tensão Nominal (V)	127/220		220
Frequência Nominal (Hz)	60		50
Consumo Energia (kWh)	0,69	1,34	1,34
Corrente Nominal (A)	9,32 (127) ou 4,20 (220)	18,0 (127) ou 8,6 (220)	8,6
Capacidade Aproximada de Moagem (DISCO 5 mm) (kg/h)	Até 190	Até 300	Até 300
Rotações por minuto (Caracol) (RPM)	150		
Peso Líquido (kg)	26	44	44
Peso Bruto (kg)	31	50	50
Comprimento (mm)	610	730	730
Largura (mm)	310	310	310
Altura (mm)	360	420	420

3 Principais Componentes

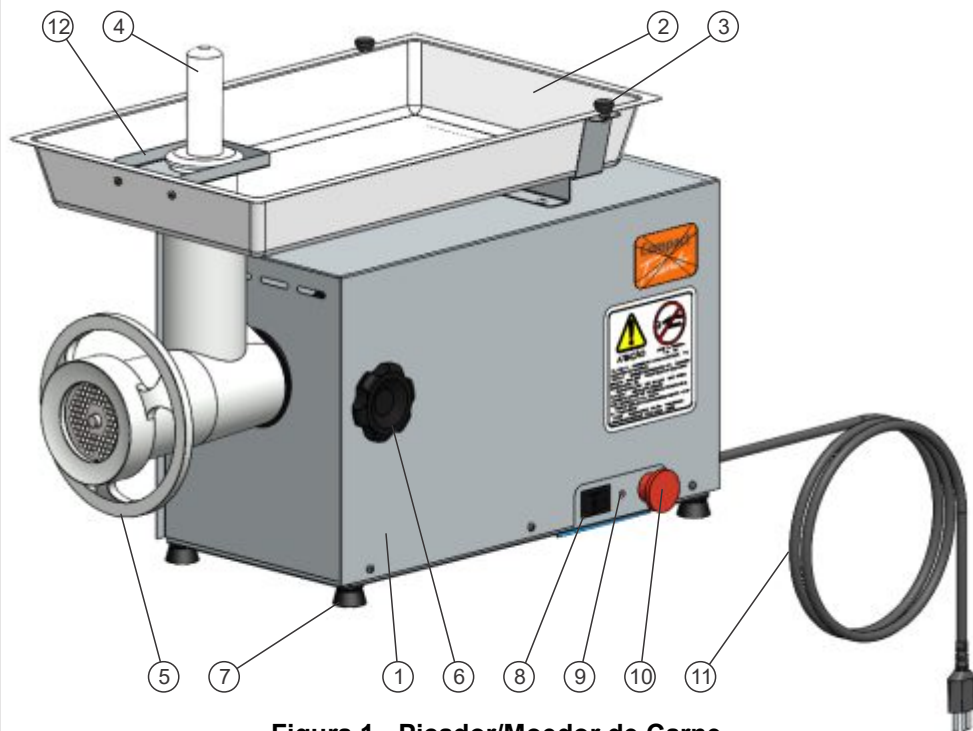


Figura 1 - Picador/Moedor de Carne

- 1 – CAIXA DO MOTOR
- 2 – BANDEJA DE CARNE
- 3 – MANÍPULO FIXAÇÃO BANDEJA
- 4 – EMPURRADOR DE CARNE
- 5 – BOCA DE CARNE
- 6 – MANÍPULO DE TRAVAMENTO
- 7 – BASE DE BORRACHA
- 8 – CHAVE LIGA(I)/DESLIGA(O)
- 9 – LED INDICADOR DE FUNCIONAMENTO
- 10 – BOTÃO DE EMERGÊNCIA
- 11 – CABO DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
- 12 – PROTEÇÃO MÃOS

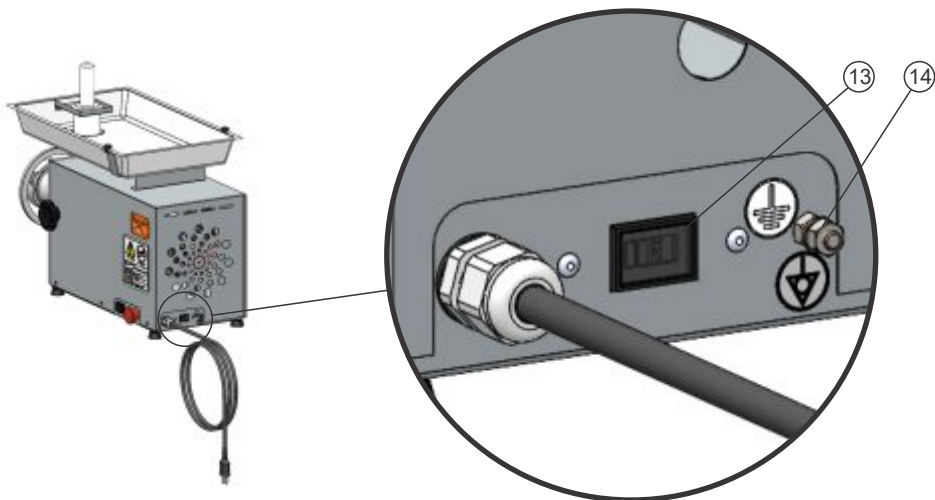
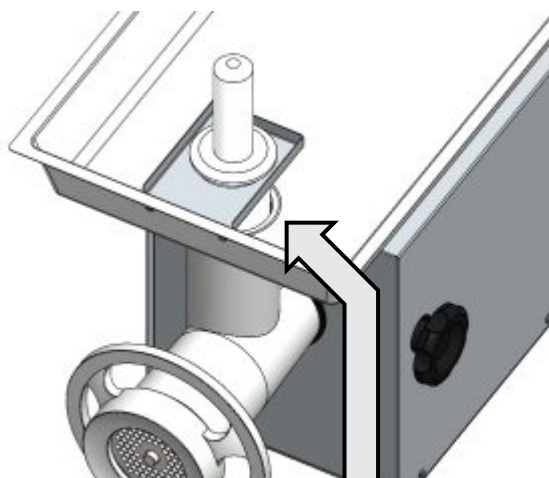


Figura 2 - Picador/Moedor de Carne 02

- 13 - CHAVE SELETORA DE TENSÃO (somente modelos bivolt)
 14 - TERMINAL EQUIPONTENCIAL



ÁREA PERIGOSA: ESMAGAMENTO

Figura 3 - Área Perigosa para Esmagamento

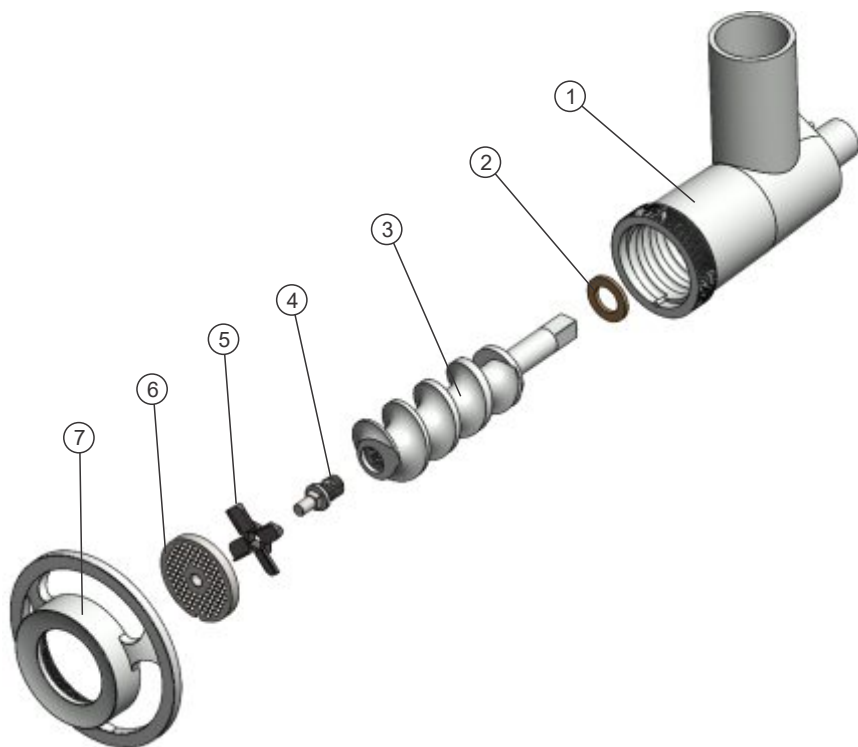


Figura 4 - Boca de Carne Completa

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

3.1 Montagem da boca de carne para moagem

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

Coloque a ARRUELA (Item 2 - Figura 4) no eixo do CARACOL;

Encaixe o CARACOL no BOCAL DE CARNE (Item 1 - Figura 4). Cuide para a ARRUELA não cair;

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

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

Rosqueie o VOLANTE (Item 7 - Figura 4) até encostar levemente no DISCO;

Encaixe a BOCA DE CARNE na vertical no acoplamento do motor alinhando o pino guia do bocal no furo do acoplamento e empurre até o fim. Rosqueie o MANÍPULO DE TRAVAMENTO (Item 6 - Figura 1) no mancal através do furo lateral da CAIXA DO MOTOR (Item 1 - Figura 1) até fixas firmemente a BOCA DE CARNE.

Coloque a BANDEJA DE CARNE novamente na posição e trave-a com os MANÍPULOS (Item 3 - Figura 1).

Antes de operar o equipamento, sempre verifique se a BOCA DE CARNE está bem fixada pelo manípulo de travamento.

Sempre inicie a operação com o Bocal de Carne vazio, para não sobrecarregar o motor de 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 metálicas 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 de fio de corte da Navalha/Cruzeta ou o travamento dos componentes da boca e do motor (rosqueie o volante até travar e após solte um pouco).

Os Picadores/Moedores de Carne *Compact-Tostando* vêm equipados de fábrica com o disco de furação 5 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.
- Desmonte e lave todas as peças da boca de carne e da bandeja de carne com água, sabão neutro e esponja macia. Remonte conforme instruções contidas neste manual.
- Após estes procedimentos, seu Picador/Moedor estará pronto para uso.

5 Instalação do Equipamento

- Instalar o equipamento em uma superfície plana, nivelada e firme para evitar vibrações ou acidentes, a uma altura aproximada de 80 cm do solo. 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 20 Amperes, com fiação de seção mínima de 1,50 mm² com sistema de aterramento, a fim de evitar choques elétricos.
- Não utilize 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 de acordo com a tensão da rede elétrica do local.
- O TERMINAL EQUIPOTENCIAL (Item 14 - Figura 2) está conectado ao sistema de aterramento do equipamento, o que proporciona um caminho de escoamento de descarga para a terra. Esta ligação objetiva proteger o equipamento de uma descarga elétrica e prevenir choque elétrico ao operador.

SIMBOLOGIA	DESCRIÇÃO
	Aterramento identifica o ponto de aterramento do equipamento
	Simbologia Equipotencial identifica o ponto para a conexão de condutores de ligação equipotencial externo

6 Operação

6.1 Funcionamento

- 1) Verifique se todas as peças estão colocadas corretamente nos seus lugares;
- 2) Conecte o plugue do CABO DE ALIMENTAÇÃO (Item 11 - Figura 1) em uma tomada;
- 3) A luz do LED INDICADOR DE FUNCIONAMENTO (Item 9 - Figura 1) irá acender;
- 4) Verifique se o BOTÃO DE EMERGÊNCIA (Item 10 - Figura 1) está destravado;
- 5) Para ligar o equipamento, posicione a CHAVE LIGA (I) / DESLIGA (O) (item 8 - Figura 1) na posição Liga (I);
- 6) O equipamento entrará em funcionamento.

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

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

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

Quando o botão de emergência é acionado, o sistema de segurança desliga o motor e impede o religamento acidental do equipamento.

Para religar o equipamento, destrave a emergência e coloque a CHAVE LIGA (I) / DESLIGA (O) na posição Desliga (O).

Após esse procedimento, quando for seguro, religue o equipamento colocando a CHAVE LIGA(I)/DESLIGA(O) na posição Liga (I).

No caso de falta de energia elétrica com o equipamento em funcionamento, o sistema de segurança irá funcionar de maneira semelhante. Para religar o equipamento, desligue e ligue novamente a CHAVE LIGA(I)/DESLIGA(O).

6.2 Processamento

O produto que será processado deverá estar somente refrigerado. Nunca tente processar alimentos congelados ou que contenham ossos.

Corte a carne em tiras, de modo que passem pelo furo da BANDEJA DE CARNE.

Coloque os pedaços de carne dentro da BANDEJA DE CARNE montada no equipamento e, aos poucos, vá colocando pelo furo.

Empurre as tiras de carne com o EMPURRADOR DE CARNE até que sejam puxadas pela rosca do CARACOL. Utilize somente o EMPURRADOR para empurrar a carne para evitar acidentes. Não utilize as mãos ou outros utensílios.

Não remova a proteção de mão da bandeja de carne.

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 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 risco de danificar a parte elétrica.

Para desmontar o conjunto, proceda da seguinte maneira:

- Desrosqueie os MANÍPULOS que prendem a BANDEJA DE CARNE;
- Retire a BANDEJA DE CARNE do equipamento;
- Desrosqueie o MANÍPULO que prende o conjunto da BOCA DE CARNE;
- Desacople a BOCA DE CARNE puxando-a para frente;

- Desrosqueie o VOLANTE;
- Retire todas as partes internas da boca de carne, lave-as e seque-as.

A CAIXA DO MOTOR deve ser limpa 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 de metal, pois podem riscar o revestimento de estanho e causar oxidação (ferrugem) das peças.

8 Manutenção

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

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

A manutenção do equipamento deve ser realizada somente por profissional habilitado. Procure uma assistência técnica autorizada.

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

A caixa de redução trabalha com engrenagens e necessita de óleo para a lubrificação. Para um bom funcionamento e durabilidade das engrenagens é necessária a substituição do óleo a cada 2000 horas de trabalho. Utilizar a quantidade e o tipo de óleo lubrificante indicados na tabela a seguir:

Modelo picador	Quantidade de óleo	Tipo de óleo
PM 10	150 ml	ISO 220
PM 22	300 ml	ISO 220

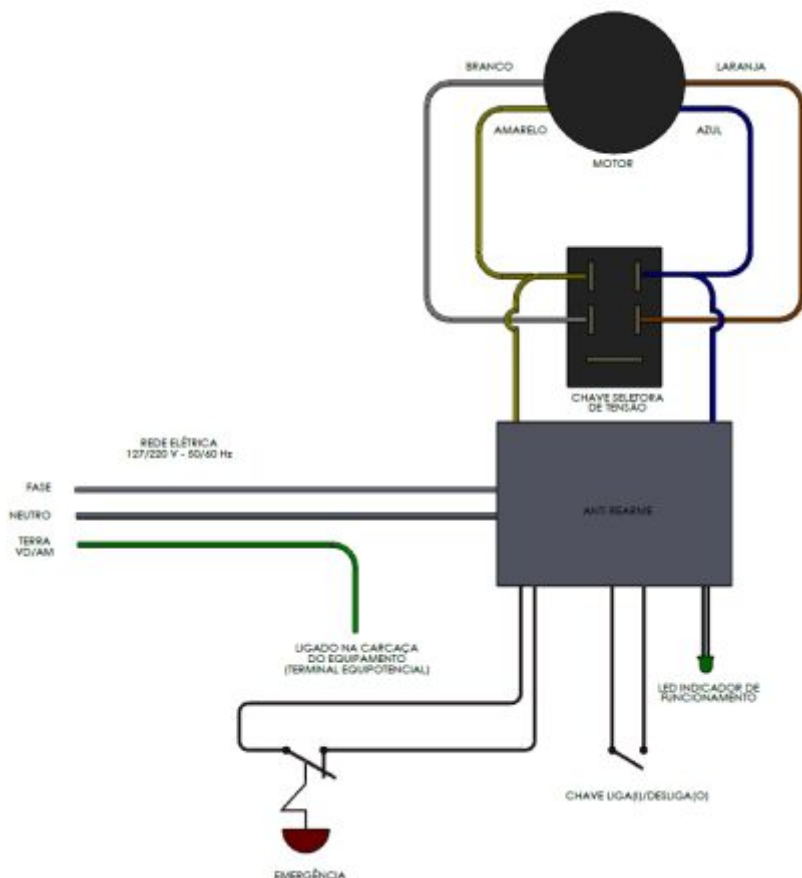
Para realizar a troca de óleo, proceda da seguinte forma:

- Desconecte o equipamento da rede elétrica;
- Retire a BANDEJA DE CARNE e a BOCA DE CARNE do equipamento;
- Retire os parafusos que prendem a tampa da CAIXA DO MOTOR;
- Puxando para cima, retire a tampa;

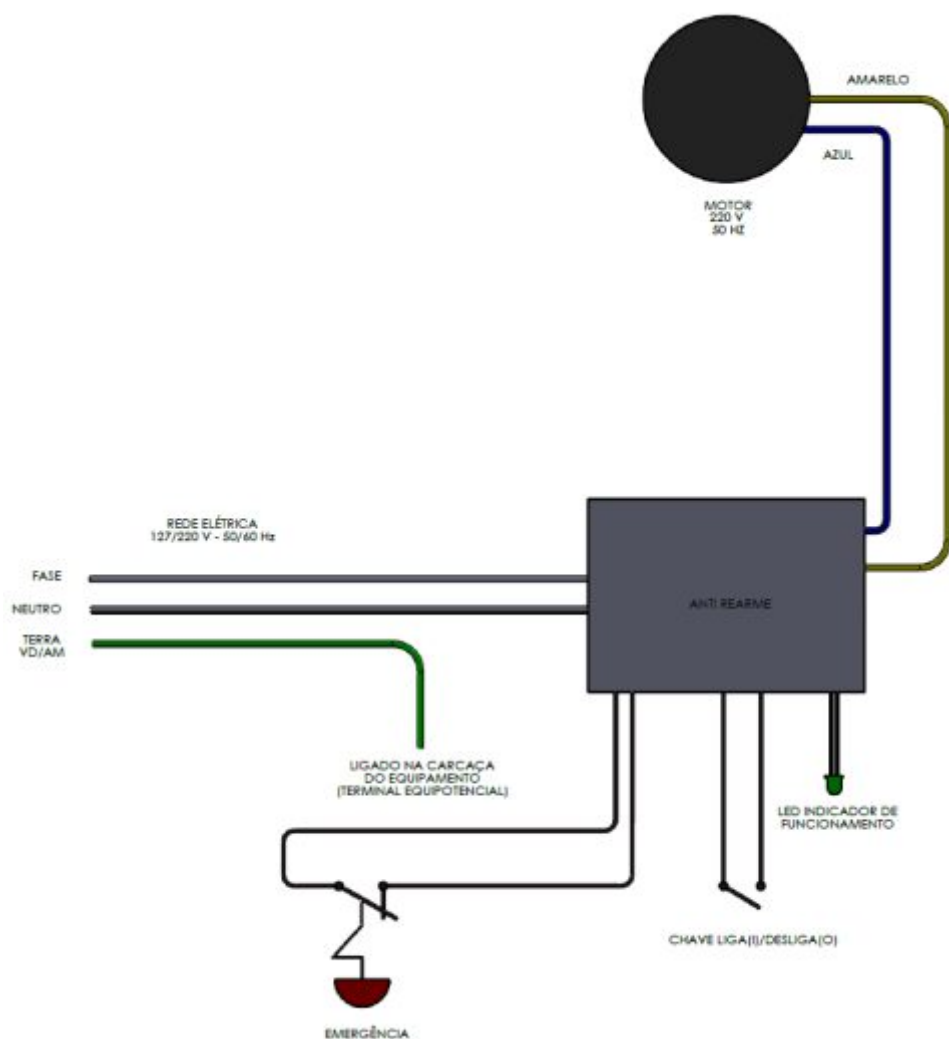
- Retire a tampa que fica em cima do corpo do redutor de engrenagens;
- Com cuidado, esgote o óleo em um recipiente;
- Insira a quantidade de óleo recomendada para o seu modelo no redutor;
- Recoloque a tampa no redutor e remonte o equipamento;
- Destine adequadamente o óleo retirado.

9 Esquema elétrico

Equipamento Bivolt (127/220V):



Equipamento 220V 50 Hz:



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.

A Tabela abaixo elenca 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.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO PROVÁVEL
O equipamento não liga	- Falta de energia elétrica - Cabo desconectado - Interruptor desligado - Emergência acionada - Conexões internas soltas	- Verifique a tomada e a rede elétrica - Conecte o cabo na tomada - Coloque o interruptor na posição liga - Destrave a emergência - Procure uma assistência técnica
Cheiro de queimado e/ou fumaça	Problema no circuito elétrico do equipamento	Procure uma assistência técnica
O motor não gira ou gira em baixa rotação	- Excesso de aperto do volante na boca de carne - Motor com defeito	- Solte o volante da boca de carne até só encostar levemente no disco - Procure uma assistência técnica
Ruídos anormais	Engrenagens do redutor com desgaste	Procure uma assistência técnica
Dificuldade no processamento do alimento	- Volante da boca de carne muito apertado - Navalha/Cruzeta montada invertida - Navalha/Cruzeta ou Disco sem fio	- Afrouxe o Volante da boca de carne - Verifique a posição da Navalha - Afie ou substitua a Navalha e/ou o Disco
Vazamento de óleo	- Sistema de vedação do redutor danificado - Equipamento foi inclinado mais de 45° da sua base	Procure uma assistência técnica

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[®] 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.blт.ind.br/compact-tostando

E-mail: 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 03 / Junho 2023