

# Manual de Instruções



## AMACIADOR DE CARNE

Modelos: AMC10



## **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
4	Recomendações para o Primeiro Uso .....	8
5	Instalação do Equipamento .....	8
6	Operação .....	9
6.1	Funcionamento .....	9
6.2	Processamento .....	10
7	Limpeza e conservação.....	10
8	Manutenção .....	12
9	Esquema elétrico.....	13
10	Resolução de Problemas .....	14
11	Termos de Garantia .....	15

## 1 Segurança

- O **Amaciador de Carne 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 atento onde coloca as mãos. Utilize roupas que fiquem justas ao corpo, principalmente nos braços e punhos.
- 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.

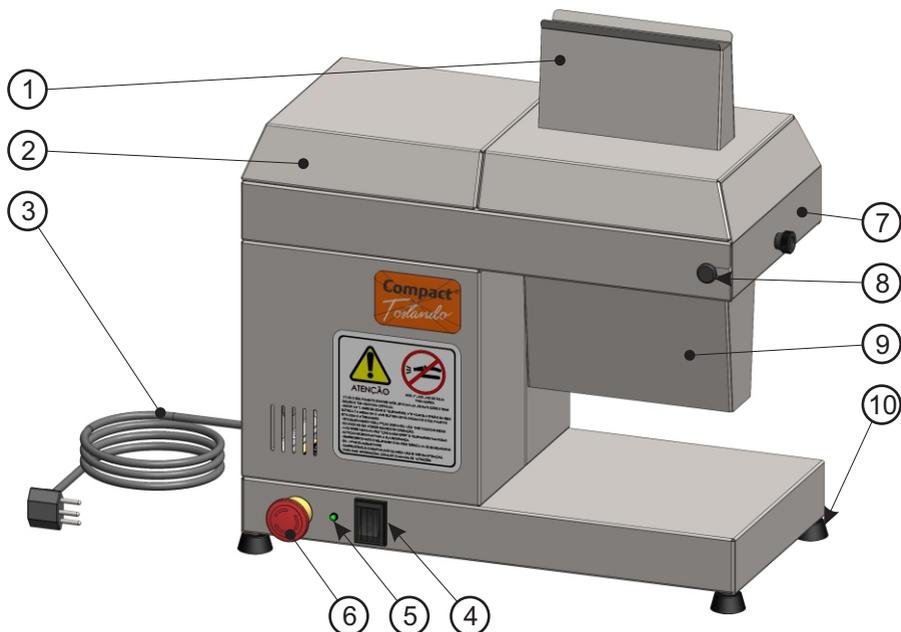
## 2 Características Gerais

Este equipamento foi projetado para amaciar carnes sem ossos em forma de bifês, suavizando carnes de até **15cm de largura por 2cm de espessura**. A *Compact-Tostando* não se responsabiliza por danos ou mau funcionamento causados por aplicações diferentes das indicadas neste manual.

Este aparelho foi desenvolvido com sistema de engrenagens e graxa específica para seu funcionamento, com redução de velocidade para melhor atender ao uso em açougues, restaurantes, cozinhas profissionais, mercados e similares. **Não é recomendado o uso por longos períodos** devido ao aquecimento tanto do motor quanto da transmissão nele acoplada. O uso ininterrupto deste equipamento não deve ultrapassar 15 (quinze) minutos, com intervalos de igual período para seu resfriamento, assim não acarretando superaquecimento e perda da garantia da parte mecânica. **O uso deste equipamento não é indicado para trabalhos de forma contínua em escala industrial.**

Modelo	AMC10
Motor (kW)	0,37 (0,5 cv)
Fase	1
Tensão Nominal (V)	127/220
Frequência Nominal (Hz)	50/60
Consumo Energia (kW/h)	0,69
Corrente Nominal @ 60 Hz (A)	9,32 (127V) ou 4,20 (220V)
Capacidade Aproximada	10 bifês/min
Dimensões de entrada (cm)	15 (largura) x 2 (espessura)
Rotações por minuto (Rolos) (RPM)	60
Peso Líquido (kg)	20
Peso Bruto (kg)	21
Comprimento (mm)	500
Largura (mm)	260
Altura (mm)	520

### 3 Principais Componentes



**Figura 1 - Amaciador de Carne**

- 1 - GUIA PROTEÇÃO ENTRADA CARNES
- 2 - FECHAMENTO SUPERIOR REMOVÍVEL
- 3 - CABO DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA
- 4 - CHAVE LIGA(I) / DESLIGA(O)
- 5 - LED INDICADOR DE FUNCIONAMENTO
- 6 - BOTÃO DE EMERGÊNCIA
- 7 - GAVETA ROLETES AMACIADOR
- 8 - MANÍPULO LATERAL
- 9 - GUIA PROTEÇÃO SAÍDA CARNE
- 10 - BASE DE BÓRRACHA



## 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 que entram em contato com o alimento com água, sabão neutro e esponja macia. Remonte conforme as instruções contidas neste manual.
- ✓ Após estes procedimentos, seu Amaciador 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 de aproximadamente 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 10 Amperes, com fiação de seção mínima de 1,00mm<sup>2</sup> com sistema de aterramento, afim 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 - item 11-Figura 2) está na posição correta de acordo com a tensão da rede elétrica do local.

O TERMINAL EQUIPOTENCIAL (Item 12-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 3 - Figura1) em uma tomada.
- 3- O LED INDICADOR de funcionamento (Item 5 - Figura1) irá ligar.
- 4- Verifique se o BOTÃO DE EMERGÊNCIA (Item 6 - Figura 1) está destravado.
- 5- Para ligar o equipamento, posiciona a CHAVE LIGA (I) /DESLIGA (O) (item 4 - Figura 1) na posição Liga (I).
- 6- O equipamento entrará em funcionamento.
- 7- 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 forma de bifês com no máximo 15 centímetros de largura e 2cm de espessura, de modo que passem pelo GUIA DE PROTEÇÃO ENTRADA CARNE (item 1 - Figura 1).

Com o equipamento ligado, coloque a carne na entrada soltando-a livremente para o interior do equipamento.

A carne irá passar pelos roletes amaciadores e sairá pelo GUIA PROTEÇÃO SAÍDA CARNE (item 9 - Figura 1).

O equipamento possui pentes direcionadores para que a carne não enrole nos roletes. Mas caso isso ocorra, desligue o equipamento, retire da tomada, abra a GAVETA ROLETES AMACIADOR (item 7 - Figura 1) e retire a carne.

Nunca utilize qualquer instrumento para largar ou empurrar a carne nos roletes, pois o mesmo pode cair dentro do equipamento e causar danos ou acidentes graves.

## **7 Limpeza e Conservação**

Após a 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.

Não coloque a gaveta dos roletes ou os roletes no congelador. Lave-os e seque-os ao final de cada operação.

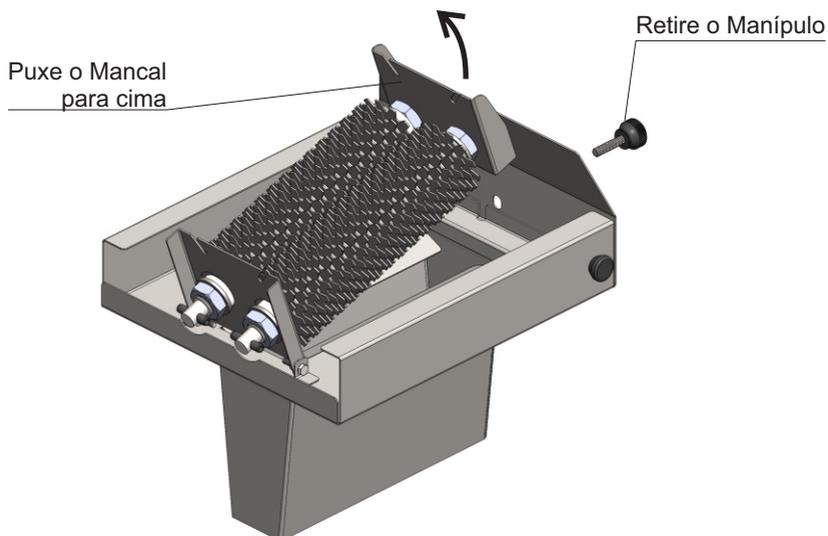
Cuidado ao manusear os roletes, pois as lâminas são cortantes.

Para desmontar o conjunto, proceda da seguinte forma:

- Solte os MANÍPULOS LATERAIS (Item 8 - Figura 1) que prendem a GAVETA DOS ROLETES (Item 7 - Figura 1);
- Retire a GAVETA DOS ROLETES do equipamento;

- Retire os PENTES (Item 15 - Figura 3) puxando-os para cima.
- Desrosqueie o manípulo frontal que prende o MANCAL de suporte dos roletes (Item 16 - Figura 3)
- Retire o MANCAL do batente puxando-o para cima. O mancal traseiro é articulado para facilitar esta manobra.
- Retire os roletes com cuidado para não se machucar.

O equipamento deve ser limpo somente com água e sabão neutro. Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço.



**Figura 4 - Desmontagem dos Roletes**

Depois de limpar e secar as partes, remonte todas as peças da gaveta.

Para fazer o acoplamento dos roletes com os eixos do motor, proceda da seguinte forma:

- Com o equipamento ligado, coloque a gaveta nos trilhos e empurre-a suavemente até o final. Com o giro dos eixos, os roletes se encaixarão com maior facilidade nos eixos do motor. Cuide para não deixar os dedos nos roletes no momento do acoplamento.
- Prenda novamente a GAVETA DOS ROLETES com os MANÍPULOS LATERAIS (Item 8 - Figura 1).

## 8 Manutenção

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.

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.

A caixa de redução trabalha com engrenagens e necessita de graxa para lubrificação. Para um bom funcionamento e durabilidade das engrenagens é recomendada a substituição da graxa a cada 2000 horas de trabalho. Utilize a quantidade e o tipo de graxa indicada na tabela a seguir:

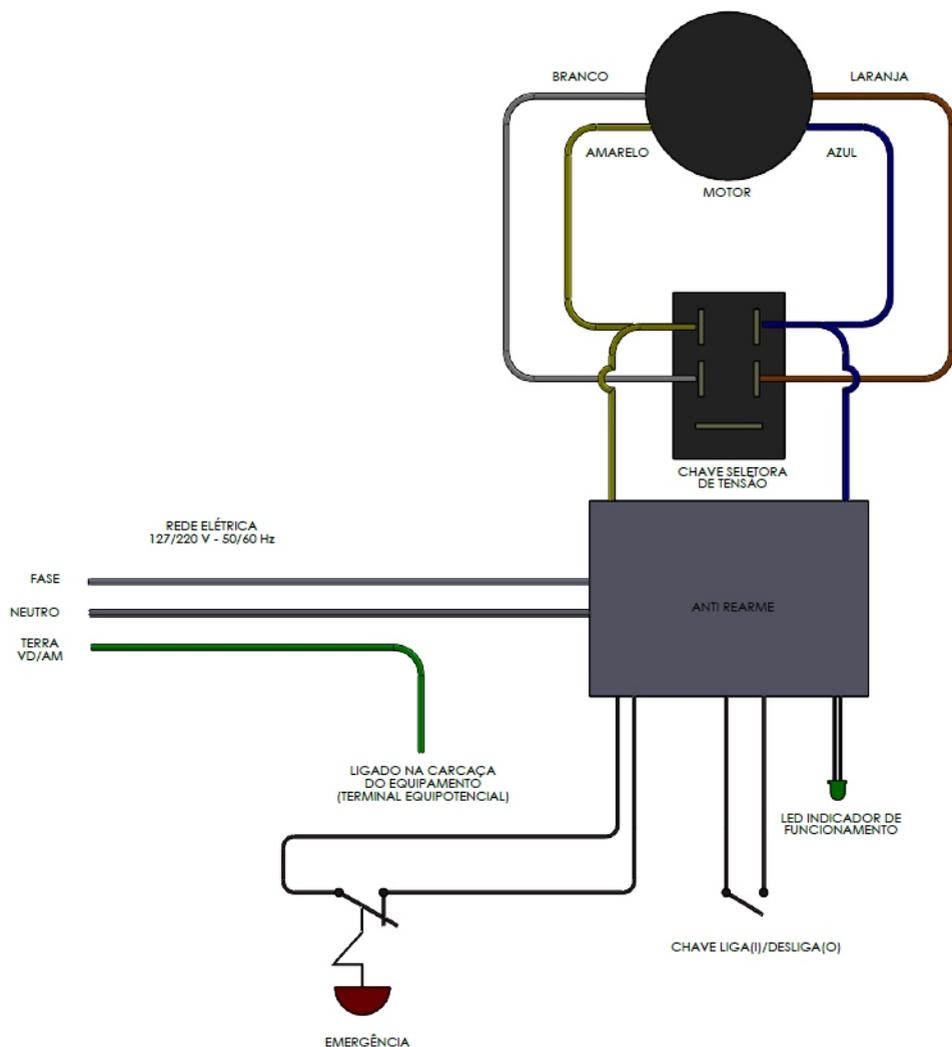
<b>Modelo equipamento</b>	<b>Quantidade de graxa</b>	<b>Tipo de graxa</b>
AMC10	200 gr	NLGI 0 - Semifluida

Para realizar a troca da graxa, proceda da seguinte forma:

- Desconecte o equipamento da rede elétrica;
- Retire o FECHAMENTO SUPERIOR REMOVÍVEL (Item 2 - Figura 1) puxando-o para trás;
- Retire os rebites que prendem a tampa de engrenagens;
- Retire a tampa da caixa de engrenagens;
- Retire a graxa da caixa de engrenagens, descartando-a de forma adequada;
- Coloque a nova graxa na quantidade indicada para seu equipamento;
- Recoloque a tampa e rebite-a novamente.

## 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.

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	<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<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Conecte o cabo na tomada</li></ul></li><li>&gt; Coloque o interruptor na posição liga<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Destrave a emergência</li></ul></li><li>&gt; Procure uma assistência técnica</li></ul>
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	> Motor com defeito	> Procure uma assistência técnica
Ruídos anormais	> Engrenagens do redutor com desgaste	> Procure uma assistência técnica
Vazamento de óleo/graxa	> Sistema de vedação do redutor danificado	> 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<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.t.ind.br/compact-tostando](http://www.bl.t.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 / Janeiro 2024

