



VENÂNCIO



VENÂNCIO

FATIADORA DE PÃO

FPSV12NR | FPSDV12NR



Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000
CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 PREZADO USUÁRIO	3
1.2 AVISOS IMPORTANTES	3
2. PRODUTO	3
2.1 CARACTERÍSTICAS	3
2.2 CERTIFICADO DE CONFORMIDADE DE PRODUTO e SEGURANÇA	4
2.3 DADOS TÉCNICOS	4
2.4 ETIQUETAS INFORMATIVAS	4
3. SEGURANÇA	5
3.1 NOÇÕES BÁSICAS	5
3.2 AVISOS	5
3.3 COMPONENTES	5
4. INSTALAÇÃO	5
4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO	5
4.2 LIGANDO O EQUIPAMENTO	6
4.3 USANDO O EQUIPAMENTO	6
5. LIMPEZA	6
6. MANUTENÇÃO	6
7. ANÁLISE E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	7
8. ESQUEMA ELÉTRICO	8
9. VISTA EXPLODIDA	9
10. LISTA DE COMPONENTES	10
TERMO DE GARANTIA	11

TERMO de GARANTIA

* A METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia aos equipamentos fabricados conforme está especificado abaixo:

* Todo o vício/defeito de fabricação alegado deverá ser analisado somente pela assistência técnica autorizada da marca VENÂNCIO. Quando comprovado eventual vício/defeito de fabricação, a reparação será sem custos.

* Os equipamentos reparados sem a autorização da fábrica ou que forem alterados, desmontados e/ou utilizados em desacordo com as indicações presentes nos manuais respectivos, não serão cobertos por esta garantia.

* A garantia se refere somente ao uso normal do equipamento, considerando o atendimento das recomendações e instruções constantes no manual que acompanha o produto. Para tanto, a marca concede a garantia legal de 3 (três) meses, a contar da data da emissão da nota fiscal de compra, sendo obrigatória a sua apresentação para os atendimentos previstos neste termo de garantia.

* Importante considerar que os vidros, lâmpadas, resistências, contadores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitais e termostatos, não são cobertos por esta garantia.

* No caso de motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada dos mesmos.

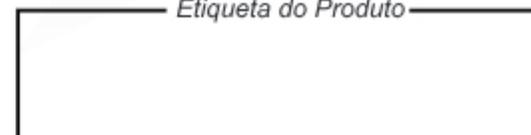
* Esta garantia se refere somente às peças e componentes fabricados pela METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobrindo, também, os custos de mão-de-obra em tais consertos.

* É responsabilidade do cliente o comunicado de eventual constatação de vício/defeito de fabricação do produto à METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, através do setor de Pós-Vendas, pelo telefone (51) 3793-4343 ou pelo Canal de Pós-Vendas no *website* da fabricante, ou, ainda, através de uma das Assistsências Técnicas autorizadas da marca, as quais estão disponibilizadas no *website* www.venanciometal.com.br.

* No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, realizará a visita direto no estabelecimento do cliente. Já em relação aos equipamentos de pequena monta (aquecedores, chapas, molheiras, tachos, sanduicheiras, bebedouros, refresqueiras, etc.), o cliente deverá, por conta própria, encaminhá-los à Assistência Técnica autorizada da marca.

IMPORTANTE: somente efetuar a montagem do produto com equipamentos de segurança (óculos de proteção, luvas de couro, etc.) e ferramental adequado ao produto específico. A VENÂNCIO não se responsabiliza por quaisquer danos físicos advindos da falta de atenção à tais cuidados, bem como pela utilização inadequada do equipamento, inclusive quando em funcionamento.

Etiqueta do Produto



Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 CEP 95800-000 Venâncio Aires - RS - Brasil

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR - Fone/Fax: (51) 3793-4300

CNPJ 93.899.359/0001-23

10. LISTA DE COMPONENTES

Item	Descrição	Código			
1	CONJ DO ENSACADOR	8.16.03.1209090	49	CONJ LAT DIR ESTRUTURA	8.16.03.12120000
2	PINO ELÁSTICO 5 X 50	4.13.01.0000590	50	TRIANTE	8.16.03.12009744
3	CONJ MANCAL GRADE PROTEÇÃO	8.16.03.12020000	51	PROTEÇÃO FRONTAL TAMPA	8.16.03.12000022
4	CONJ CARRO MÓVEL	8.16.03.1209090	52	LATERAL DA ESTRUTURA ESQ	8.16.03.12000016
5	GLIA MAIOR	8.16.03.12009738	53	CONJ LAT ESQ ESTRUTURA	8.16.03.12110000
	GLIA MENOR	8.16.03.12009786	54	TRIANTE	8.16.03.12009744
6	ESPAÇADOR GLIA	4.14.02.00009746	55	CONJ PENTE LIMITADOR	8.16.03.12140000
7	PUXADOR BAQUELITE 3282 C/ BUCHA 3/8	2.80.38.04001979	56	FECHAMENTO TAMPA LATERAL	8.16.03.12000010
8	GRADE	4.14.01.00110512	57	TAMPA BANDEJA TRASEIRA	8.16.03.12000084
9	BANDEJA TRASEIRA	8.16.03.12000053	58	TAMPA SUPERIOR	8.16.03.12000089
10	FECHAMENTO	8.16.03.12000057	59	FRONTAL SOCOPLUAR (EMERGÊNCIA)	2.80.02.00216876
11	MICRO INTERRUPTOR 25A421-MG-2603	2.80.25.02000020	60	BOTÃO RESET FACEADO AZUL + 1NF (SIST.SEG)	2.80.02.14623816
12	LATERAL DA ESTRUTURA DIR	8.16.03.12000015	61	MANCAL SUPERIOR	8.16.03.00009723
13	BANDEJA DE RESÍDUOS	8.16.03.12000001	62	ROLAMENTO 608 ZZ 2L	4.13.01.00000606
14	SERRA	4.14.02.00009750	63	BARRA ROSQUEADA SUPERIOR	8.16.03.12009726
15	CONJ ACIONADOR DA SERRA	8.16.03.1209090	64	BUCHA DISTANCIADORA SUPERIOR	8.16.03.12009729
16	ESTICADOR SERRA DESCASCADORA	8.16.03.12009739	65	FECHAMENTO TAMPA CARRO MÓVEL	8.16.03.12000058
17	PROTEÇÃO SUPERIOR SERRA	8.16.03.12000034		TAMPA BASE CARRO MÓVEL DIREITA	8.16.03.12000085
18	CONJ CARRO MÓVEL DESCASCADOR	8.16.03.1209090	66	TAMPA BASE CARRO MÓVEL ESQUERDA	8.16.03.12000072
19	GRADE DESCASCADOR	4.14.01.01105122		CANALETA DESCASCADOR MAIOR	8.16.03.12000055
20	PUXADOR BAQUELITE 3282 C/ BUCHA 3/8	2.80.38.04001979	67	CANALETA DESCASCADOR MENOR	8.16.03.12000070
21	CONJ BASE CARRO MÓVEL DESCASCADOR	8.16.03.1209090	68	FECHAMENTO CHAVE GRADE	8.16.03.12000056
22	PROTEÇÃO INFERIOR SERRA	8.16.03.12000035	69	MINICONTATOR TRIPOLAR 9A 1NF 24Vca	4.02.08.00009124
23	CONJ DO QUADRO DAS SERRAS	8.16.03.12100000	70	CONTATO AUXILIAR NA/NF (MINICONTATOR TRIP. 9A)	4.02.08.10009124
24	ESTICADOR DA SERRA	8.16.03.12000039	71	RELÉ DE SEGURANÇA SRB 201 LC/CB-D 301	2.80.02.00201301
25	MOLA	4.14.02.00009748	72	TRANSFORMADOR E127/220V S24Vca 2A	4.13.01.12720204
26	TRIANTE	8.16.03.12009744	73	FRONTAL DUPLO LIG/DESL. VERD/VERM	2.80.02.00216700
27	ABRACADEIRA RSFM 12-16mm	2.80.01.01021095	74	CHAVE GERAL SECCIONADORA	4.14.01.00162001
28	CONJ ESTICADOR DO MOTOR	8.16.01.50009147	75	CHAVE FIM DE CURSO DUPLO CANAL (SIST. SEG)	2.80.25.17101002
29	BASE MOTOR	8.16.03.12000006	76	TRILHO FV04CAD CONTACTOR/DISJUNTOR TS35m	4.02.08.00004454
30	PLAIA FERRO 65 A1 F. 12.7	4.14.02.00010731	77	PRENSA CABO ROSCA GAS 1/2 CNZA	2.80.02.01000127
	MOTOR MONOFÁSICO 14CV 127V	2.80.30.12410421			
31	MOTOR MONOFÁSICO 14CV 220V	2.80.30.12418928			
32	BELA USINADA	8.16.03.00009745			
33	ANEL ELÁSTICO EXT P/EXO 15X1,0	4.13.01.50101504			
34	MANCAL DIREITO	4.14.02.00009747			
35	EXO SECUNDÁRIO	8.16.03.12009734			
36	ROLAMENTO 6202	4.13.01.00006202			
37	MANCAL PA DIREITA C/PURO	4.14.01.00310085			
38	MANCAL ESQUERDO	4.15.02.00009724			
39	EXO PRINCIPAL	8.16.03.12009733			
40	CONJ ESTICADOR DO QUADRO	8.16.03.12010000			
41	EXO N°1	4.14.02.00009731			
42	PLAIA FERRO 150 A1 F. 35	4.14.02.00010732			
43	CORREIA DE TRANSMISSÃO A-627	4.14.02.00009689			
44	EXO N°3	4.14.02.00009730			
45	MANCAL PA DIREITA S/PURO	4.14.01.00310125			
46	PROTEÇÃO FRONTAL	8.16.03.12000021			
47	CHICOTE ALIMENTAÇÃO 3 X 0,75mm X 2,0m	2.80.06.03150200			
48	SAPATA MB1083 CL. 500	4.13.01.00001083			

1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)

Parabéns pela aquisição de seu novo equipamento Venâncio, você adquiriu um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização.

Para garantir esta qualidade, que se traduz em eficiência, além de um projeto elaborado e testado meticulosamente, os componentes são sempre os mais adequados, resultando numa equação custo/benefício sempre positiva para o usuário.

No mais, recomendamos a leitura atenta deste manual. Qualquer dúvida, consulte-o.

1.2 AVISOS IMPORTANTES

* Conserve com cuidado este manual. Ele é e será muito útil na hora de tirar dúvidas. Consulte-o.

* A instalação deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas e autorizadas.

* Para eventuais reparos, entre em contato exclusivamente com um Assistente Técnico Autorizado pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.

* O não cumprimento dos avisos contidos neste manual pode comprometer a segurança do operador.

* O fabricante reserva-se o direito de modificar, em qualquer momento e sem aviso prévio, o conteúdo deste manual.

* 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.

* Deve-se tomar providências para que crianças não brinquem com o equipamento.

* Higienizar diariamente o produto após o uso utilizando detergente neutro, não utilize materiais abrasivos. Jamais utilize jatos d'água para a limpeza do produto.

* O aparelho deve ser fornecido através de um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

* Não guarde substâncias explosivas, tais como aerossol com um propelente inflamável neste aparelho.

* Riscos: Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários, desde que seja usado conforme descreve este manual.

* Segurança: Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.

* Não remova o pino central do plugue, para a segurança do operador e dos componentes elétricos.

* Adulteração: Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso às partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.

ATENÇÃO

O cordão de alimentação é do tipo Y, certifique-se de que o cabo esteja em perfeita condição de uso e em caso de avaria somente pode ser substituído pelo fabricante ou assistente técnico autorizado.

2. PRODUTO

2.1 CARACTERÍSTICAS

As FATIADORA DE PÃO Venâncio tem sua estrutura construída em aço SAE 1010/1020.

Efetua cortes de pães com 12 mm de espessura.

Possui dois conjuntos de 14 lâminas de corte e mais uma descascadora (FPSDV12, opcional) confeccionadas em aço carbono 1095 super-resistente.

Mesas revestidas em inox.

Motor de monofásico bivolt 127/220V com seletor de voltagem.

Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área das serras e que ao ser aberta efetua a parada imediata.

2.2 CERTIFICADO DE CONFORMIDADE DE PRODUTO e SEGURANÇA

A Venâncio consultou e utilizou o Regulamento de Avaliação da Conformidade, Normas Técnicas e todo o conhecimento de suas áreas comerciais e de engenharia. Os principais documentos utilizados e consultados para o projeto e a construção de todos os produtos que compõe a Família FATADEIRAS DE PÃO foram: FPSV12NR / FPSDV12NR

- Portaria nº. 371 INMETRO de 29 de Dezembro de 2009 – Requisitos de avaliação de conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares.
- Portaria n.º 328, de 08 de agosto de 2011 – Definição do o escopo de abrangência da Portaria Inmetro nº 371/2009.
- NBR ISO 9001:2008 - Sistema de Gestão da Qualidade - Requisitos.
- NBR 5426:1985 - Plano de Amostragem e procedimentos na inspeção por atributos.
- NR 12 – Norma Regulamentadora nº 12 do MTE, ANEXO VI.

2.3 DADOS TÉCNICOS

Vida Útil: A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados abaixo.

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶	10x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	1,8x10 ⁶	1,2x10 ⁶	1,3x10 ⁶	1,2x10 ⁶ manobras

Botões	
Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações

Temporizador

Vida Mecânica	30x10 ⁶ manobras
Vida Elétrica	10x10 ⁶ manobras

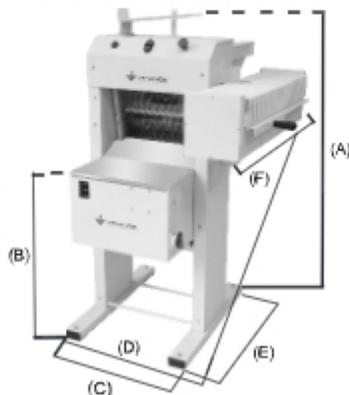
Botões de emergência

Vida Mecânica	3x10 ⁶ operações
---------------	-----------------------------

Produto	Espessura da Fatia	Altura (A)	Altura Gab. (B)	Comprimento (C)	Profundidade (D)	Motor	Consumo
FPSV12NR	12 mm	1350mm	725mm	520mm	880mm	1/4 CV	0,19 kW/h
FPSDV12NR	12 mm	1350mm	725mm	880mm	880mm	1/4 CV	0,19 kW/h

LIGUE O EQUIPAMENTO A UM DISJUNTOR DE PROTEÇÃO CONFORME TABELA ABAIXO:

MODELO	TENSÃO	DISJUNTOR
12	127 V	10A
	220 V	4A



2.4 ETIQUETAS INFORMATIVAS

- Etiqueta identificação do produto

METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA	
RUA WILMA HELENA KUNZ 2465 Fone/Fax (041) 3791-4301	
N. Série: XXXXXXXXXX	Tensão: XXX V
Capacidade: xx kg	
Frequência: 60 Hz	
Potência: xxx W	
Cont. Uso: INTERNO	Grav. Proteção: IPX1
Data Fab: xxx/xx/xxxx	
Texto: Verificar a tensão da rede	



ATENÇÃO ATENCIÓN ATTENTION

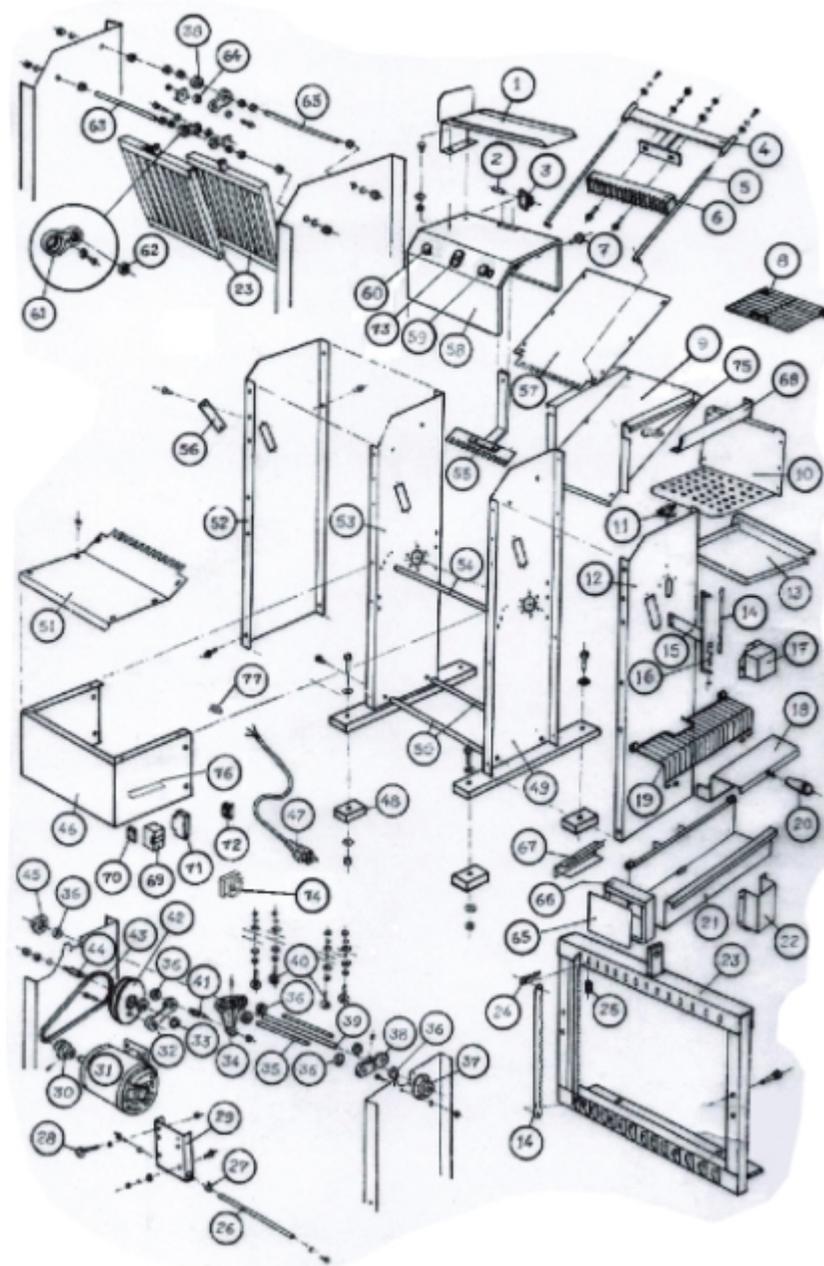
LIGUE O EQUIPAMENTO A UM DISJUNTOR DE PROTEÇÃO CONFORME TABELA:

MODELO	VOLTAGEM	DISJUNTOR
12	127 V	10A
	220 V	4A

PRENDA EL EQUIPO A UNO CONJUNTOR DE PROTECCIÓN SEGUN LA TABLA.
CONNECT THE EQUIPMENT TO A PROTECTIVE CIRCUIT ACCORDING TO THE TABLE.

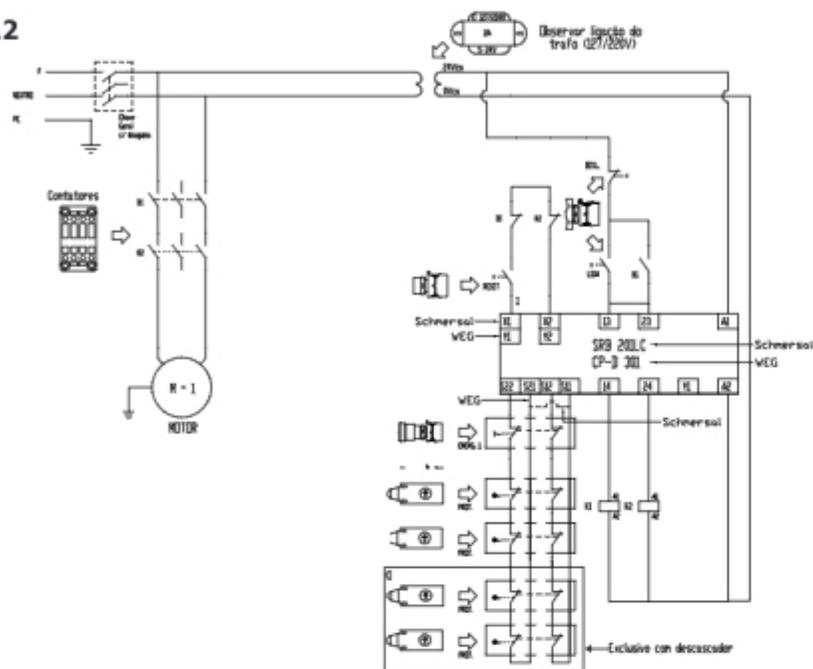
- Etiqueta Disjuntores

9. VISTA EXPLODIDA

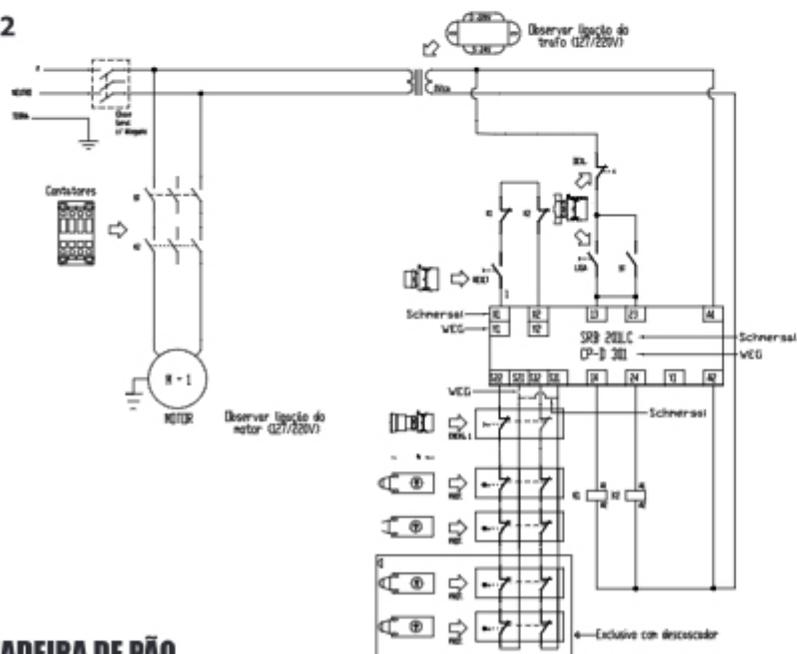


8. ESQUEMA ELÉTRICO

FPSV12



FPSDV12



- Etiqueta Atenção partes móveis



Este produto é equipado com um dispositivo para medição da equipotencialidade.

3. SEGURANÇA

3.1 NOÇÕES BÁSICAS

Antes de colocar em funcionamento a máquina e cada vez que houver alguma dúvida sobre o funcionamento, os usuários tem o dever de ler e compreender detalhadamente este manual.

Quanto a localização do equipamento e manutenção de avarias, tome todas as medidas corretas, prevenindo qualquer dano às pessoas e às máquinas. Retire o equipamento da rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo. O usuário deve ter conhecimento da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento.

Instale o equipamento em um local onde haja espaço físico suficiente para o perfeito manuseio do equipamento, evitando assim quedas perigosas.

JAMAIS UTILIZE O SEU EQUIPAMENTO SEM ANTES TER EFETUADO O CORRETO ATERRAMENTO.

3.2 AVISOS

- * No caso de uma eventual falta de energia, desligue imediatamente o equipamento.
- * Evite choques elétricos, uma vez que podem causar falhas e mau funcionamento do equipamento.
- * Não suje, retire ou obstrua as etiquetas de identificação. Caso alguma estiver danificada, solicite a reposição a um assistente técnico autorizado.

3.3 COMPONENTES DE SEGURANÇA

Este equipamento possui alguns componentes de segurança, são eles:

- 1) *Chave geral com bloqueio*: faz o corte de energia do equipamento. Possui um dispositivo em que é possível bloquear a energização do equipamento através da colocação de, por exemplo, um cadeado. Normalmente este procedimento é usado em casos de manutenção elétrica ou mecânica e para evitar que pessoas não autorizadas utilizem o equipamento;
- 2) *Botão liga/desliga*: serve para acionar ou desacionar o equipamento;
- 3) *Botão de emergência*: Serve para parar o equipamento em caso de alguma situação que não faça parte do trabalho usual do equipamento. Não deve ser usado como botão de "desliga" do equipamento;
- 4) *Botão de reset/rearme*: ao pressionar este botão, é realizado um teste elétrico que garante que nenhum componente está burlado ou foi retirado do equipamento. Todas as falhas serão indicadas no painel;
- 5) *Grade/tampa de proteção*: serve para evitar o acesso de membros de operadores a partes que oferecem riscos;
- 6) *Interface de segurança*: faz o monitoramento elétrico de todos os componentes de segurança verificando a integridade dos mesmos;

4. INSTALAÇÃO

4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO

- A instalação deve ser feita em uma superfície plana e nivelada.
- Deve haver uma distância de no mínimo 50cm de qualquer obstáculo em todos os lados da máquina, para evitar o superaquecimento da mesma.
- Jamais utilize extensões, conectores tipo T ou benjamins para a ligação do equipamento.
- A fiação deve ser ligada a um disjuntor de proteção curva C, verifique na tabela DISJUNTORES nos Dados Técnicos o correto para o seu modelo.
- Antes de utilizar seu equipamento, lave todas as partes que possam entrar em contato com o alimento, utilizando água e sabão neutro.

ATENÇÃO

Antes de ligar o seu equipamento, certifique-se de que a tensão registrada na etiqueta existente no cabo de alimentação coincide com a tensão do seu estabelecimento.

4.2 LIGANDO O EQUIPAMENTO

- Siga os passos abaixo para o procedimento correto de ligar a máquina:
- 1) Conecte o equipamento a rede elétrica certificando-se que o equipamento está de acordo com a rede que será conectado. O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o central é o pino de aterramento. É OBRIGATÓRIO QUE OS TRÊS PINOS ESTEJAM DEVIDAMENTE LIGADOS.
 - 2) Certifique-se que o equipamento está devidamente aterrado de acordo com as normas vigentes;
 - 3) Acione a Chave Geral;
 - 4) Certifique-se que todas as grades/tampas de proteção estão fechadas;
 - 5) Pressione o botão de reset/rearme;
 - 6) Para desacioná-lo, basta apertar o botão vermelho que está abaixo do botão verde
 - 7) Em caso de emergência, bater o botão "Emergência". Para rearmar a máquina, deve ser puxado o botão de emergência e pressionado o botão reset/rearme;
- OBS.: Toda vez que a Grade/tampa for aberta o equipamento terá seu funcionamento interrompido. Ao fechar a grade/tampa, o equipamento somente voltará a funcionar após pressionar o botão reset/rearme e o botão "Ligar".

4.3 USANDO O EQUIPAMENTO

- 1) Ligue a máquina e coloque os pães sobre a plataforma traseira da mesma.
- 2) Para maior aproveitamento, coloque a maior quantidade possível para tornar o processo mais rápido, facilitando a passagem dos pães pelas lâminas.
- 3) Antes de colocar o pão na mesa traseira, deve-se regular a altura da mesma, utilizando o pente limitador a fim de evitar que a casca se solte.
- 4) Após fatiar o pão, leve o mesmo com as duas mãos ao embalador na parte superior da máquina para embalar-lo.

ATENÇÃO

JAMAIS TENTE FATIAR OS PÃES LOGO APÓS SEREM FORNEADOS, OU SEJA, QUANDO AINDA ESTÃO QUENTES. RECOMENDAMOS QUE OS MESMOS FIQUEM EM REPOUSO, DE PREFERÊNCIA DE UM (1) DIA PARA O OUTRO, ANTES DE FATIÁ-LOS

IMPORTANTE

Quando não estiver usando a lâmina lateral descascadora, manter a tampa protetora abaixada.

5. LIMPEZA

- * Antes de efetuar a limpeza do seu equipamento, desligue-o da tomada.
- * Jamais utilize objetos pontiagudos para efetuar a limpeza, como facas.
- * Nunca utilize produtos abrasivo ou corrosivos.
- * Não utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- * Tenha muito cuidado ao limpar as lâminas, não deixando-as molhadas.
- * É recomendada que seja feita a limpeza diária da parte externa da máquina.

6. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser um dos cuidados a serem tomados para uma boa vida útil do equipamento. A correta limpeza, instalação, checagem da fiação e a vida útil do produto colaboram para que a manutenção diminua.

Antes de chamar um assistente técnico, faça a verificação dos seguintes itens:

- Verifique se a corrente elétrica está correta e se ela chega até a máquina;
- O equipamento não necessita lubrificação.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	Possíveis Causas	Soluções
- O equipamento não liga.	- Falta de energia. - Botão de emergência travado/acionado. - Grade aberta.	- Verifique se a energia elétrica está normal. - Destrave puxando para cima. - Feche a grade.
- O equipamento apresenta barulho anormal ao trabalhar.	- Não está apoiado nos 4 (quatro) pés. - Conjunto do pente limitador solto. - O equipamento se locomove ao trabalhar. - Parafusos soltos.	- Apoiar os pés corretamente. - Regule conforme a altura do pão de forma, que não toque nas lâminas. - Excesso de farinha ou óleo no piso. - Ajuste todos os parafusos.
- O equipamento liga, mas não tem força para trabalhar.	- Tensão baixa. - Correia frouxa.	- Verifique a tensão. - Estique a correia.
- A casca do pão está soltando.	- Limitador não está corretamente regulado. - Lâmina suja. - Pão muito quente.	- Regule na altura do pão. - Remova os resíduos. - Deixe o pão esfriar para após isso fatiar.

* Para qualquer outro problema aparente, entre em contato com um assistente técnico autorizado.