prix



UNI 350 C

Fatiador de Carnes

Manual do usuário

REV. 03-12-20

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO 04

2. DESCRIÇÃO GERAL 05

3. INSTALAÇÃO 06

3.1 Antes de desembalar seu fatiador 06
3.2 Inspeção da embalagem 06
3.3 Desembalando seu fatiador 06
3.4 Identificação 06
3.5 Localizando as partes 07
3.6 Instalação elétrica 08
3.7 Condições de instalação do fatiador 09
3.8 Normas gerais de segurança 10
3.9 Recomendação de produtos fatiáveis 10
3.10 Descrição técnica e de uso geral 10
3.11 Dispositivos de segurança mecânico e elétrico 10

4. OPERAÇÃO 11

4.1 Ligando e desligando o fatiador 11
4.2 Usando o fatiador 11
4.3 Botão de emergência 12

5. DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO 13

6. LIMPEZA 14

6.1 Desmontando o carro 14
6.2 Desmontando a proteção da lâmina de corte para limpeza 15
6.3 Limpando o fatiador de carnes 15
6.4 Remontando a proteção da lâmina de corte 16
6.5 Remontando o carro 17

7. MANUTENÇÃO 18

7.1 Geral 18
7.2 Afiação da lâmina de corte 18
7.3 Lubrificação 19
7.4 Materiais e descarte 20

8. ANTES DE CHAMAR A TOLEDO DO BRASIL 21

9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 23

10. ESQUEMA ELÉTRICO 24

11. TERMO DE GARANTIA 25

12. CERTIFICADO DE GARANTIA 26

13. PARA SUAS ANOTAÇÕES 27

14. DICAS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO 28

15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA 29

1. INTRODUÇÃO

Prezado cliente,

Você adquiriu o fatiador de carnes UNI 350 C e isto nos deixa orgulhosos.

A Toledo do Brasil está empenhada em comprovar que você fez um bom investimento e optou pelo melhor, aumentando cada vez mais a sua confiança em nossas soluções.

Agradecemos sua compra desta solução Prix e temos certeza de que o fatiador de carnes UNI 350 C superará suas expectativas.

Para tirar o máximo de proveito dos recursos e da tecnologia contidos neste fatiador, assim como, para um melhor desempenho durante as operações, leia este manual por completo.

A Toledo do Brasil Indústria de Balanças Ltda. possui filiais próprias em todo o país que prestam serviços de alta qualidade de instalação, calibração, manutenção e atualização tecnológica. Além destas filiais, a Toledo do Brasil oferece uma rede de oficinas técnicas autorizadas com peças de reposição originais para atender com rapidez e eficiência, principalmente, aos clientes do mercado varejista. Caso haja alguma dúvida, entre em contato conosco em um dos telefones indicados no final deste manual, que teremos o prazer em lhe ajudar ou indicar a oficina técnica autorizada mais próxima.

A Toledo do Brasil segue uma política de contínuo desenvolvimento dos seus produtos, preservando-se no direito de alterar especificações e equipamentos a qualquer momento, sem aviso, declinando de toda responsabilidade por eventuais erros ou omissões que se verifiquem neste manual.

Sua satisfação é da maior importância para todos nós da Toledo do Brasil, que trabalhamos para lhe oferecer as melhores soluções em pesagem do Brasil.

Atenciosamente,



Daniel Carioni
Marketing & Vendas - Mercado Comercial

NÚMERO DE SÉRIE

NÚMERO DE SÉRIE DO SEU FATIADOR DE CARNES MODELO UNI 350 C

2. DESCRIÇÃO GERAL

Com o objetivo de continuar criando valor para seus clientes e atendendo às suas necessidades, a Toledo do Brasil acaba de acrescentar em seu mix de soluções o fatiador de carnes. Ele atende integralmente as normas vigentes, o que oferece mais proteção contra acidentes, tanto na parte elétrica, quanto na mecânica.

É a solução ideal para supermercados, hipermercados, sacolões, pequenos comércios, ou qualquer outro tipo de estabelecimento comercial.

Estas são algumas das vantagens de se ter uma solução Toledo do Brasil trabalhando para você.



Principais características

- Qualidade e robustez com design ergonômico;
- Atende integralmente as normas vigentes;
- Sistema semiautomático;
- Possui sistema de afiação da lâmina de corte integrado de acordo com as normas vigentes;
- Design moderno com dimensões que proporcionam fácil instalação e limpeza;
- Painel de comando centralizado e de fácil identificação, tornando a operação simples e segura.

Prix® é uma marca registrada da Toledo do Brasil Indústria de Balanças Ltda.

3. INSTALAÇÃO

3.1 Antes de desembalar seu fatiador

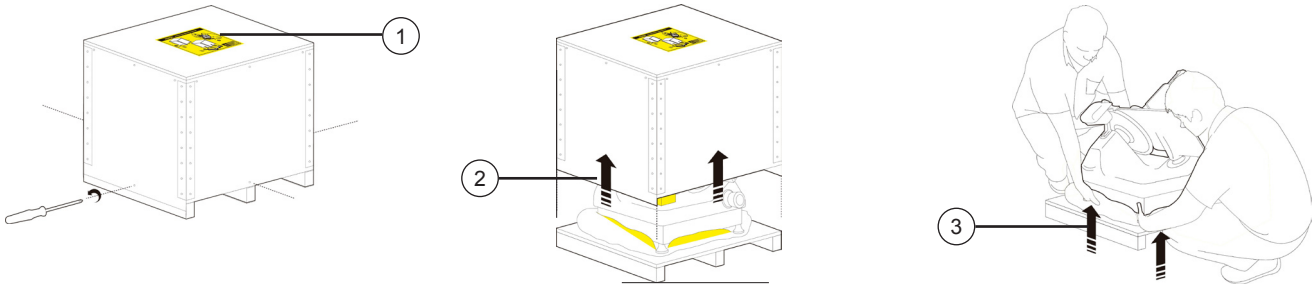
Antes de desembalar seu fatiador, leia atentamente as informações contidas neste manual. Para que o fatiador conserve suas características iniciais e seu perfeito funcionamento com o decorrer do tempo, é fundamental que leia completamente o manual, seguindo as orientações e instruções aqui descritas.

3.2 Inspeção da embalagem



Verifique se existem avarias visíveis, como partes rompidas, úmidas, etc. Informe ao responsável a fim de garantir a cobertura de seguro, garantias de fabricante, transportadores, etc.

3.3 Desembalando seu fatiador



O fatiador de carnes UNI 350 C é entregue em uma caixa de madeira. Após ter aberto a caixa de madeira e retirado o manual do usuário, leia-o atentamente e proceda da seguinte forma para desembalar seu fatiador de carnes.

1- Desembale o fatiador conforme instruções contidas na caixa;
2- Retire os calços de papelão que estão calçando o fatiador de carnes;
3- Para movimentar o fatiador de carnes, mova-o como mostra a figura (3).
Esta é a única maneira de retirar o fatiador de carnes corretamente, não proceda de forma diferente.

CUIDADO PERIGO DE ESMAGAMENTO!

Durante o transporte ou movimentação do fatiador, utilizar sapatos de segurança com biqueiras de aço.
Devido ao peso do fatiador ser superior a 25 kg, deverá ser movimentado por no mínimo 2 pessoas.
Sempre que transportar, segure o fatiador pela base, tomando cuidado com as partes cortantes, piso escorregadio e obstáculos no caminho.
O fatiador deverá ser instalado em um local nivelado, seco e adequadamente dimensionado para suportar o peso do equipamento.

ATENÇÃO!

Nunca movimente o fatiador de carnes pelas suas partes superiores, risco de perda de ajuste!!

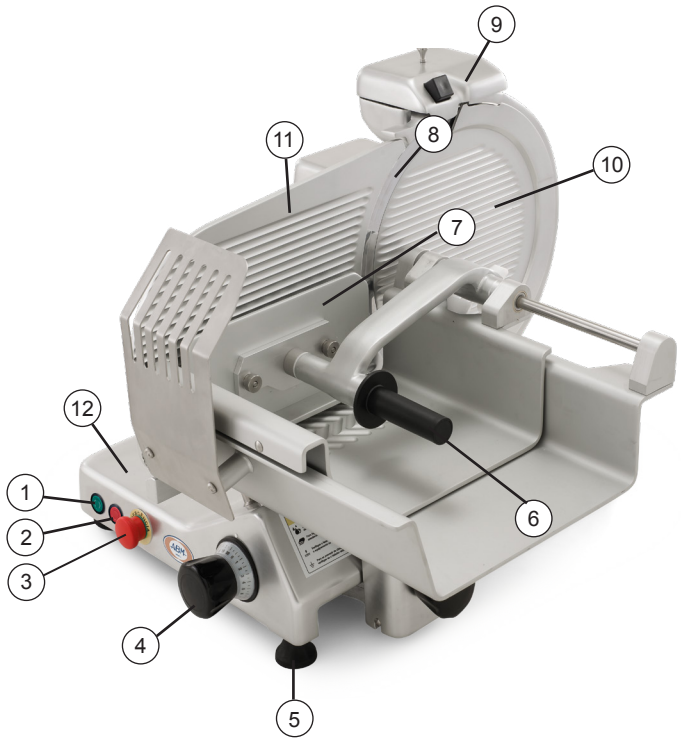
3.4 Identificação

O fatiador de carnes é fabricado em conformidade com a diretiva europeia 89/392 (e alterações posteriores), IEC 60335-1/2006 (segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares), IEC 60335-2-64/2008 (segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares (particular)). O fatiador de carnes possui grau de proteção IP54, que oferece proteção contra poeira e protege contra respingos d'águas. Todas as peças usadas no fatiador cumprem os termos da diretiva e a marca CE para comprovar a conformidade. Portaria 371/2009 do INMETRO. Aprovado sob o CREASP 5063644986.



A identificação contém dados do fabricante, dados do fatiador e a marca CE. Em caso de desgaste ou dano, contate a assistência técnica Toledo do Brasil.

3.5 Localizando as partes



Nº	DESCRIÇÃO
1	Botão liga
2	Botão desliga
3	Botão de emergência
4	Manopla de controle de espessura
5	Pé ajustavel
6	Alça do carro
7	Apoio do produto
8	Lâmina de corte
9	Conjunto do afiador
10	Proteção da lâmina de corte
11	Placa de medição
12	Prato

ATENÇÃO!

ANTES DE COLOCAR O FATIADOR EM USO, É NECESSÁRIO QUE SEJA REALIZADA A INSTALAÇÃO TÉCNICA, ATRAVÉS DO CORPO TÉCNICO DEVIDAMENTE TREINADO E AUTORIZADO PELA TOLEDO DO BRASIL.
AGENDE A INSTALAÇÃO TÉCNICA EM UMA DE NOSSAS FILIAIS OU COM UM REVENDEDOR AUTORIZADO MAIS PRÓXIMO.

O fatiador só deve ser usado por pessoas devidamente treinadas. Além disso, todos devem ter lido com atenção este manual.

3.6 Instalação elétrica

Antes de ligar o seu fatiador na rede elétrica, é obrigatório verificar se a tensão elétrica disponível e a configuração dos terminais e tomadas estão compatíveis com as instruções abaixo:

- A tensão, fornecida pela tomada, que alimentará o seu fatiador deverá ser igual à tensão da fonte adaptadora de tensão, especificada na etiqueta de especificação colocada junto a mesma.
- A tomada que alimentará o seu fatiador, deve ser do tipo Tripolar, possuir fase, neutro uma linha de terra, e deverá estar de acordo com as normas do CONMETRO n°11 de 20/12/2006 e norma NBR 14136/2002, que protegem os usuários contra choques elétricos em caso de falha e acidente na rede elétrica.
- A tomada que alimentará deve ser do tipo Tripolar Universal, possuir fase, neutro e uma linha de terra de boa qualidade, independente de outros circuitos.
- A rede elétrica deve ser estável e em circuito separado da linha de energia destinada a alimentar outras máquinas, tais como: serras de fita, motores, máquinas de solda, alimentadores, etc.
- Se a rede elétrica apresentar oscilações que excedam a variação máxima permitida, providencie imediatamente a sua regularização ou, no caso de impossibilidade, instale um estabilizador automático de tensão de acordo com a potência nominal do fatiador.

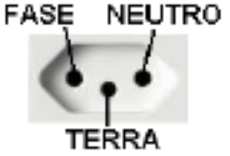
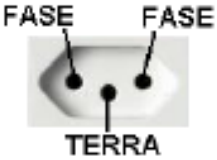
VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO		
NOMINAL	**MÍNIMA**	**MÁXIMA**
220 Vca	209 Vca	234 Vca

A tomada deverá estar também de acordo com as tensões indicadas nas configurações do quadro abaixo:

Padrão NBR 14136

220 Vca



			
Caso	1	2	
Fase / Neutro	220 Vca	Fase / Fase	220 Vca
Fase / Terra	220 Vca	Fase / Terra	110 Vca
Neutro / Terra	5 Vca	-	-

Internamente à tomada, o terminal neutro NÃO pode estar ligado ao terminal terra. Embora o neutro seja aterrado na conexão secundária do transformador, nos circuitos de distribuição o neutro e o terra assumem referências de tensões distintas, devido ao desequilíbrio de cargas ligadas entre fase e neutro. Assim, eles devem ser considerados como circuitos distintos.

A tensão entre o neutro e o terra não deve ser superior a 5 Vca.

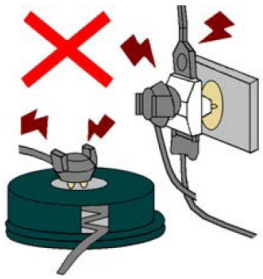
As condições das instalações elétricas devem ser verificadas para o perfeito funcionamento do equipamento, conforme detalhado abaixo:

- Nos sistemas utilizados pelas concessionárias de energia elétrica e pelas indústrias, podem ser encontrados os valores de baixa tensão.
- Constatando-se qualquer irregularidade com relação às condições expostas, não se deve proceder, em NENHUMA HIPÓTESE, qualquer atividade que envolva a energização do equipamento, até que se tenha a instalação elétrica regularizada.
- Não cabe à Toledo do Brasil a regularização das instalações elétricas de seus Clientes e tampouco a responsabilidade por danos causados ao equipamento, em decorrência da desobediência a estas instruções. Fica ainda o equipamento sujeito a perda de garantia.

ATENÇÃO !

A instalação do fio de terra é obrigatória por uma questão de segurança. O fio de terra não deve ser ligado ao fio neutro da rede elétrica, canos de água , estruturas metálicas, etc. Para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410-ABNT, seção aterramento. O terminal de equipotencialização é identificado pelo simbolo:

- Nunca permita a utilização de extensões ou conectores tipo T (benjamins). Isso pode ocasionar sobrecarga na instalação elétrica do Cliente.
- Internamente à tomada, o terminal neutro não pode estar ligado ao terminal terra.



É muito importante escolher adequadamente o local certo para a instalação do seu fatiador, a fim de propiciar as condições fundamentais ao seu perfeito funcionamento ao longo do tempo.

ATENÇÃO !

Nunca use ou instale seu fatiador em ÁREAS CLASSIFICADAS COMO PERIGOSAS devido a combustíveis ou atmosfera explosiva.

Em algumas ocasiões o fatiador de carnes poderá ser fornecido com o plug industrial da fabricante Steck modelo S-3076, homologado pela Toledo do Brasil.

ATENÇÃO!

Constatando-se qualquer irregularidade nas condições expostas, em NENHUMA HIPÓTESE energize o fatiador de carnes, até que se tenha regularizado a rede elétrica.

Não cabe à Toledo do Brasil a regularização das instalações elétricas de seus Clientes e tampouco a responsabilidade por danos causados ao fatiador de carnes em decorrência da não observação das condições ao lado.
A não observação das condições expostas pode causar danos e o funcionamento incorreto do fatiador de carnes, além de implicar na perda da Garantia.



- Considere as limitações de temperatura e umidade relativa do ar na escolha do local de instalação:

a) Temperatura de operação: - 5°C a + 40°C;

b) Umidade relativa do ar: máxima de 95%, sem condensação.

3.7 Condições de instalação do fatiador

• Posicionar o fatiador em um local bem nivelado, liso, seco e dimensionado para suportar o peso do fatiador;
• Posicionar o fatiador em um local livre de barreiras (paredes, outros equipamentos, etc.) para evitar colisões, pois o mesmo possui partes móveis;
• Posicione o fatiador próximo a uma tomada compatível que atenda as normas vigentes;
• Verifique se a linha de alimentação, saída, quadro de distribuição, disjuntor de proteção, diferencial e aterramento, estão corretamente dimensionados e funcionando;
• Verifique se as características da rede correspondem as indicadas na identificação do fatiador de carnes.

ATENÇÃO!

O cliente é responsável por verificar se o sistema elétrico do estabelecimento está dimensionado e funcionando corretamente, conforme normas vigentes.

3.8 Normas gerais de segurança

• Este aparelho não se destina à utilização de 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 referente à utilização do fatiador de carnes ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
• A Toledo do Brasil recomenda que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o fatiador de carnes;
• Se o cabo de alimentação estiver danificado, contate a assistência técnica Toledo do Brasil para efetuar a troca;
• Sempre use luvas a prova de cortes para limpeza e manutenção do fatiador de carnes;
• Para manutenção (substituir o esmeril do afiador, a lâmina, ou outros) entre em contato com a Toledo do Brasil ou pessoal qualificado e devidamente autorizado;
• Evite ligar o fatiador de carnes sem nenhum produto a ser fatiado;
• Quando o fatiador de carnes não estiver em operação, a manopla de controle de espessura deverá estar na posição "0" ou "-1".

3.9 Recomendação de produtos fatiáveis

Produtos que podem ser fatiados	Todos os tipos de carnes (cru, cozida e defumada);
	Carnes sem osso (crua ou cozida)
	OBS: A temperatura ideal para fatiar os produtos é de 3 a 8ºC.
Produtos que não podem ser fatiados	Alimentos congelados;
	Alimento que contém osso (carne ou peixe);
	Qualquer produto que não seja alimentício.

3.10 Descrição técnica e de uso geral

O fatiador de carnes é essencialmente feito de uma base de apoio para a lâmina circular montada em posição inclinada. Esta lâmina é impulsionada por um motor elétrico para fatiar alimentos. O fatiador está equipado com um carro, que segura uma bandeja de produtos, deslizando em trilhos montados sob a base superior, paralela à lâmina.
A espessura de corte é ajustada por meio de uma placa montada em frente à lâmina. Esta placa, na qual o produto a ser fatiado é colocado, é movida transversalmente em relação à lâmina, obtendo fatias com o valor correspondente à espessura de corte desejada (máximo de 20 milimetros). Veja as partes do equipamento na página 7.
• Todos os componentes do fatiador de carnes são feitos de liga de alumínio anodizado polido, aço inoxidável e material plástico de grau alimentício;
• A lâmina é impulsionada por um motor elétrico e sua transmissão é realizada por meio de uma correia;
• O fatiador é iniciado e interrompido por botões de controle equipado com circuito auxiliar que previne o reinicio acidental após uma interrupção;
• O fatiador é equipado com uma chave geral;
• O afiador da lâmina é embutido no fatiador.

3.11 Dispositivos de segurança mecânico e elétrico

Para total segurança do usuário, o fatiador de carnes contempla os seguintes dispositivos de segurança, para reduzir o risco de acidentes e de outros agravantes à saúde.

• Partes de alumínio;
• Chave geral, botões liga/desliga e emergência;
• Possui dispositivo de intertravamento que interrompe o funcionamento quando houver as seguintes situações: Problema elétrico, quando o protetor da lâmina é removido e/ou quando o conjunto do afiador é removido;
• Relê de segurança, responsável por monitorar o funcionamento dos dispositivos de segurança;
• Painel de comando trabalha com tensão de 24 Volts.

4. OPERAÇÃO

4.1 Ligando e desligando o fatiador

ATENÇÃO!

A Toledo do Brasil disponibiliza um hotsite dedicado à fatiadores Prix.
Neste canal, são disponibilizados vídeos, fotos, especificações técnicas, suporte, dentre outras informações relevantes.
Acesse: www.toledobrasil.com.br/fatiadores

Antes de ligar o fatiador de carnes, é necessário verificar as seguintes condições:

- O botão de emergência não deve estar acionado;
- O conjunto do afiador e a proteção móvel da lâmina devem estar posicionado corretamente;
- O disjuntor deve estar ligado.

Passo 01

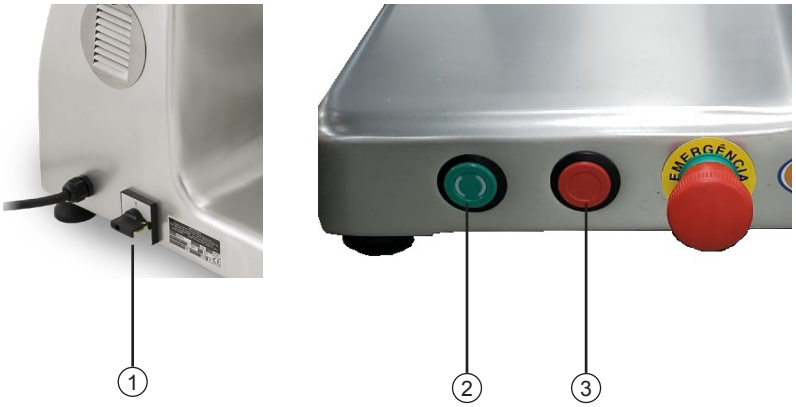
Ligue o fatiador de carnes na tomada, ligue a chave geral (1).

Passo 02

Pressione o botão Ligar (2) para ligar e iniciar a rotação da lâmina. A luz do botão acende para indicar que o fatiador de carnes está ligado e funcionando corretamente.

Passo 03

Para parar a lâmina e desligar o fatiador de carnes, pressione o botão Desligar (3).



4.2 Usando o fatiador

Passo 01

Levante o suporte de apoio de produtos.



Passo 02

Coloque o produto na bandeja conforme mostra a figura abaixo:



Passo 03

Retorne o suporte de apoio de produtos de modo que prenda o produto colocado na bandeja, ligue o fatiador e movimente-o pelo suporte para fatiar.





ATENÇÃO!

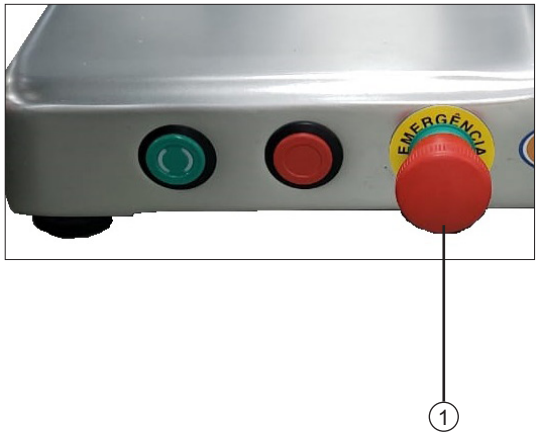
Os produtos a serem fatiados devem ser colocados suavemente na bandeja.
A colocação do produto a ser fatiado com excesso de força e/ou impacto, pode desregular as partes mecânicas do fatiador, ocasionando o fatiamento irregular.

4.3 Botão de emergência

O fatiador de carnes possui um dispositivo de parada de emergência que atende completamente as normas vigentes. O botão de emergência deverá ser pressionado quando houver algum imprevisto ou emergência. Para maior segurança, o botão uma vez pressionado se manterá travado e o fatiador de carnes desligará imediatamente, impedindo qualquer ação que possa ligar o fatiador de carnes. Para destravar o botão de emergência, veja passo a passo abaixo:

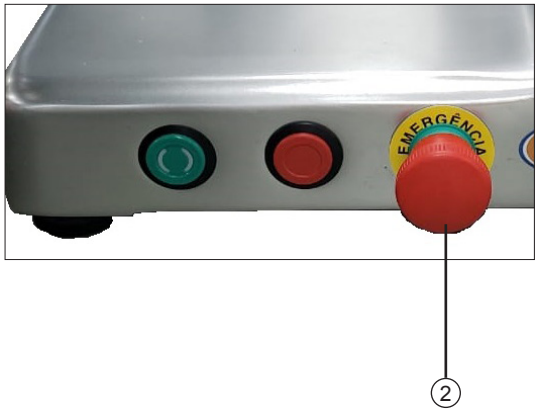
Passo 01

Em caso de emergência, pressione o botão de emergência (1).



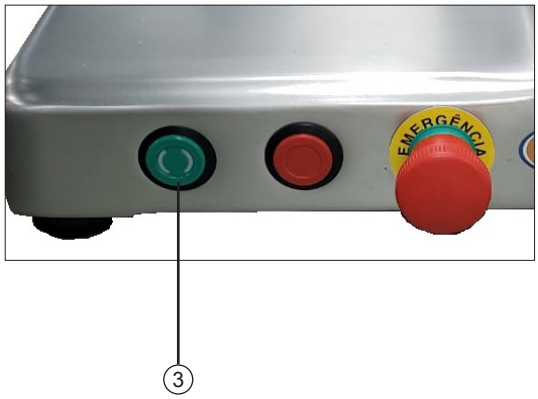
Passo 02

Para destravar o botão de emergência (2), puxe-o.



Passo 03

Após o rearme, o fatiador de carnes está pronto para ser ligado novamente. Para isso pressione o botão Ligar (3).

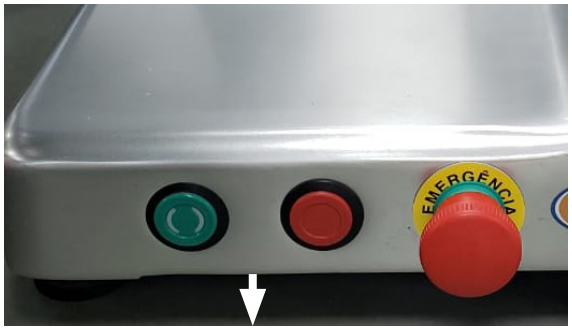


5. DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO

O fatiador de carnes contempla um disjuntor de proteção que atende a norma de segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares IEC 60335-1/2006. O disjuntor desarma em casos de picos de correntes. Caso isso aconteça será necessário desligar a chave geral, rearmar o disjuntor e ligar a chave geral novamente.

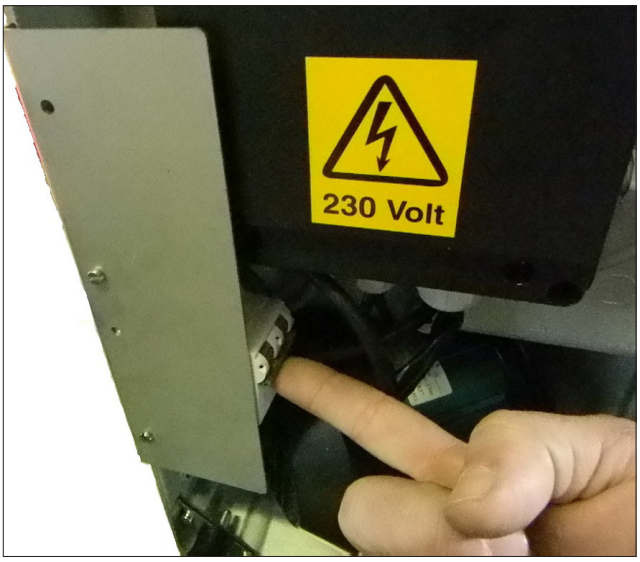
Passo 01

O disjuntor localiza-se na parte inferior do fatiador de carnes.



Passo 02

Para ter acesso, levante o fatiador de carnes com cuidado.



6. LIMPEZA

O fatiador de carnes deve ser limpo adequadamente pelo menos uma vez ao dia ou com maior frequência, se necessário. Não limpe o fatiador usando jatos d'água, jatos de vapor ou sistemas semelhantes. Para limpar o corpo e a lâmina do fatiador de carnes usar apenas um pano umedecido com água, espuma detergente biodeagradável com 7-8Ph e a temperatura não inferior a 30ºC.

ATENÇÃO!

Antes de prosseguir com os procedimentos abaixo, leia com atenção e execute os procedimentos a seguir:

- **Aperte o botão de emergência até travá-lo;**
- **Deslige a chave geral;**
- **Desconecte o plugue da tomada da rede elétrica.**

PERIGO!

Utilize luvas com malha de aço à prova de cortes e anti-derrapante para fazer a limpeza.
Proceda com cuidado e preste muita atenção!
Perigo de corte!

6.1 Desmontando o carro

Para efetuar a limpeza do carro será necessário desmontar alguns componentes, conforme descrito abaixo:

Passo 01

Gire a manopla de controle de espessura para a posição "-1".



Passo 02

Mova o carro para a posição inicial de operação.



Passo 03

Gire a manopla do carro no sentido anti-horário até soltar.



Passo 04

Puxe novamente o carro para posição inicial de operação e ouvirá um "click". O carro estará solto para a limpeza, puxe para cima e desencaixe-o conforme abaixo:

CUIDADO PERIGO DE ESMAGAMENTO!!!





6.2 Desmontando a proteção da lâmina de corte para limpeza

Para efetuar a limpeza da lâmina de corte, será necessário desmontar alguns componentes, conforme descrito abaixo:

Passo 01

Gire a manopla da lâmina para soltar a proteção.



Passo 02

Remova a proteção da lâmina de corte.



Passo 03

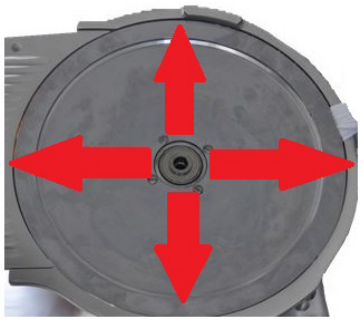
Inicie a limpeza.



Passo 04

Sempre limpe no sentido de dentro para fora, conforme a indicação abaixo:

CUIDADO PERIGO DE CORTE!!!

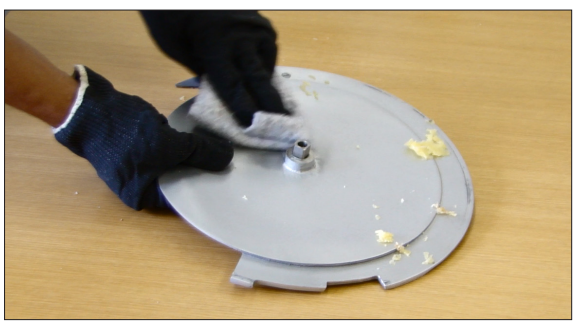


6.3 Limpando o fatiador de carnes

Para realizar a limpeza do fatiador de carnes, siga as instruções abaixo.

Passo 01

Limpe a proteção movel da lâmina.



Passo 02

Remova os resíduos maiores de todo o fatiador de carnes.

CUIDADO PERIGO DE CORTE!!!

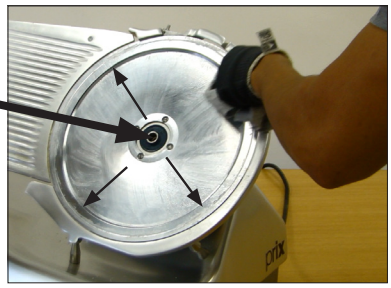


Passo 03

Limpe a lâmina com detergente neutro, esfregando no sentido da seta e limpe o orifício do sensor da lâmina.

CUIDADO PERIGO DE CORTE!!!

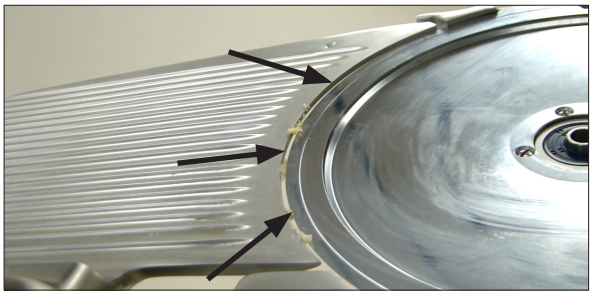
Orifício do sensor da lâmina



Passo 04

Limpe entre a lâmina e a placa de calibração.

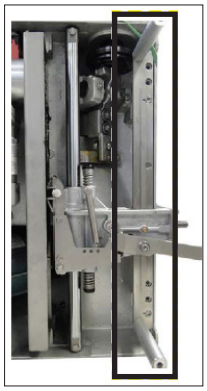
CUIDADO PERIGO DE CORTE!!!



Passo 05

Limpe com um pano internamente a barra onde o carro desliza.



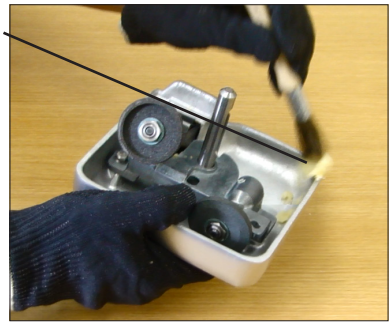


Passo 06



Limpe o orificio do sensor do afiador.

Utilize um pincel para limpar o afiador da lâmina.



6.4 Remontando a proteção da lâmina de corte

Para efetuar a remontagem da proteção da lamina de corte, siga os passos abaixo:

Passo 01

Reposicione a proteção da lâmina de corte.

CUIDADO PERIGO DE CORTE!!!



Passo 02

Insira o manípulo de proteção da lâmina e gire no sentido horário.



6.5 Remontando o carro

Para efetuar remontagem do carro, siga os passos abaixo:

Passo 01

Insira o carro na posição original, encaixando de cima para baixo.

CUIDADO PERIGO DE ESMAGAMENTO!!!



Passo 02

Gire a manopla do carro no sentido horário até apertar.



Passo 03

O carro será fixado.



7. MANUTENÇÃO

7.1 Geral

Somente um trabalhador treinado poderá realizar as seguintes manutenções no fatiador de carnes:

- **Afiação da lâmina;**
- **Lubrificação das guias deslizantes do carro;**
- **Verificação das condições da alimentação elétrica e da proteção da lâmina.**

Qualquer tipo de manutenção não citada neste manual, deverá ser realizada apenas pela assistência técnica Toledo do Brasil.

ATENÇÃO!

A manutenção deve ser sempre realizada com a chave geral desligada, o botão de emergência acionado, o fatiador desligado da tomada e com o anel graduado ajustado de "-1" a "0".
Aconselhamos realizar esta operação com o máximo de cuidado, já que a lâmina é extremamente afiada.

7.2 Afiação da lâmina de corte

PERIGO!

Utilize luvas com malha de aço à prova de cortes e anti-derrapante para fazer a afiação.

Antes de prosseguir com a afiação da lâmina de corte, limpe adequadamente o fatiador de carnes conforme descrito no item "Limpeza do fatiador de carnes". A afiação da lâmina do fatiador de carnes deverá ser realizada quando o corte do produto não for mais satisfatório.
Para realizar a afiação da lâmina de corte, siga os seguintes procedimentos:

Passo 01

Gire a manopla de ajuste de espessura de corte na posição "-1".



Passo 02

Levante o afiador até a posição de parada.



Passo 03

Gire o afiador 180º. Deixe-o descer na posição de afiação, com os discos de esmeril entre a lamina.



Passo 04

Aperte o primeiro estágio do botão e segure por aproximadamente 10 segundos. Em seguida, pressione o segundo estágio do botão por 3 segundos.



Após completar a afiação, aconselhamos a limpeza da lâmina usando uma escova pequena com sabão neutro. Em seguida retorne o afiador para a posição original.

7.3 Lubrificação

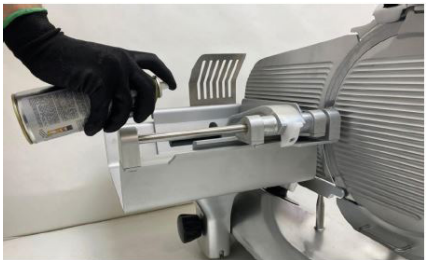
Deverá ser realizada a lubrificação da guia deslizante do suporte de produtos e do carro no mínimo **três vezes na semana**.

ATENÇÃO!

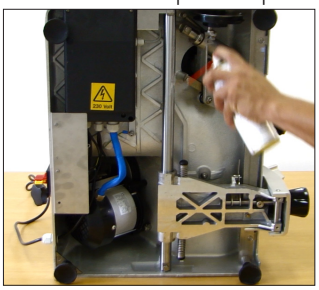
Usar somente lubrificante de grau alimentício. Não usar óleos vegetais.

Para lubrificar corretamente a guia deslizante do suporte de produtos, siga conforme indicado abaixo:

Utilizando um spray ou um pincel com o lubrificante em sachê, lubrifique a guia deslizante do apoio do produto.



Utilizando um spray ou um pincel com o lubrificante em sachê, lubrifique a guia deslizante do apoio do produto.



- **Espalhe uma pequena quantidade de óleo nas barras e mova o conjunto de 3 a 4 vezes.**
- **Após a lubrificação, limpe os excesso de óleo.**

Salientamos também, a importância da lubrificação do afiador da lâmina, conforme instruções abaixo:

Levante e retire o conjunto do afiador da lâmina (1).



Utilizando um spray ou um pincel com o lubrificante, lubrifique os rolamentos do afiador da lâmina, nos pontos indicados abaixo (2).



Limpe o exceso de óleo e encaixe o conjunto do afiador da lâmina (3).



A Toledo do Brasil possui homologado os lubrificantes de grau alimentício, eles foram testados e aprovados pelos mais rigorosos testes. Você pode compra-lo em uma Filial Toledo do Brasil ou Oficina Técnica Autorizada. Solicite o seu lubrificante à uma assistencia técnica mais próxima.

Descrição	
 Lubrificante SNEBUR ALIME 43 - Sachê 50 g. Código: Q5760057	 Lubrificante SNEBUR ALIME 43 - Spray 300 ml. Código: Q5760058

ATENÇÃO!

Elaboramos um guia rápido com dicas de limpeza e lubrificação para o dia a dia, o qual se enontra na página 28 deste manual.

7.4 Materiais e descarte

Qualquer desmontagem do fatiador de carnes deverá ser realizada pela assistência técnica Toledo do Brasil. A eliminação dos materiais só pode ser realizada por empresas devidamente autorizadas. O fatiador foi fabricado com os seguintes materiais:

- **Moldura de alumínio.**
- **Conexões de aço inoxidável e outros.**
- **Peças elétricas e correia.**
- **Motores elétricos.**
- **Materiais plásticos, etc.**

Em qualquer caso, para remover a lâmina e descartá-la, você deve contatar a assistência técnica Toledo do Brasil, ou o pessoal devidamente autorizado. Resíduos representam um perigo grave, principalmente para as crianças e animais.



ATENÇÃO!

A Toledo do Brasil não se responsabiliza pelo descarte incorreto dos materiais.



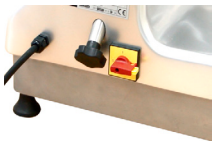
ATENÇÃO!

Utilize sempre peças originais.
Contate nossa Assistência Técnica em uma de nossas filiais ou um de nossos revendedores autorizados.
A relação de nossas filais está disponível na página 30 deste manual.

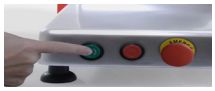
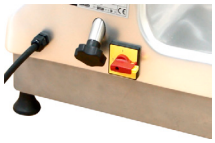
8. ANTES DE CHAMAR A TOLEDO DO BRASIL



A Toledo do Brasil despende anualmente no aprimoramento técnico de centenas de profissionais mais de 40.000 horas/homem e, por isso, garante a execução de serviços dentro de rigorosos padrões de qualidade. Um simples chamado e o Técnico especializado estará em seu estabelecimento, resolvendo possíveis problemas, auxiliando, orientando, consertando o seu equipamento Mas, antes de fazer contato com eles, e evitar que seu fatiador fique fora de operação, verifique se você mesmo pode resolver o problema, com uma simples consulta na tabela abaixo:

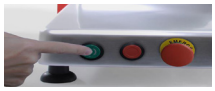
<table>
<tr><th>SINTOMA</th><th>CAUSA PROVÁVEL</th><th>POSSÍVEL SOLUÇÃO</th></tr>
<tr><td rowspan="6">O fatiador não LIGA quando o botão liga é pressionado.</td><td rowspan="3">Falta de alimentação elétrica.</td><td>Verificar se a tomada está conectada na rede elétrica.
</td></tr>
<tr><td>Verificar se a chave geral está ligada.
</td></tr>
<tr><td>Verificar se o botão de emergência está desativado.
</td></tr>
<tr><td>Disjuntor desligado.</td><td>Rearmar o disjuntor.
</td></tr>
<tr><td>Luz acende, porém o fatiador não liga.</td><td>Possível queda do disjuntor. Com o disjuntor desarmado siga os passos abaixo:
1º) Desligue a chave geral;

2º) Ligue o disjuntor;

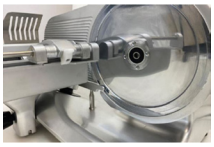
3º) Ligue a chave geral;

4º) Pressione o botão liga.
</td></tr>
<tr><td>Possível queda de energia.</td><td>Em uma possível queda de energia, siga os passos abaixo:
1º) Desligue a chave geral;

2º) Desligue o disjuntor;

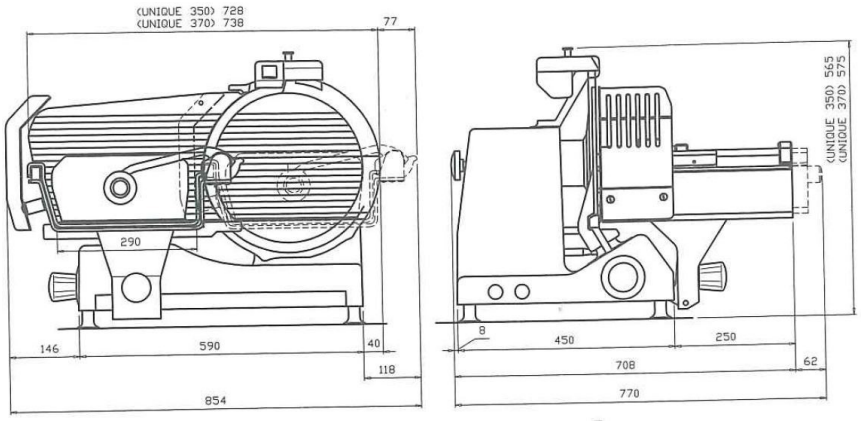
3º) Ligue o disjuntor;

4º) Ligue a chave geral;

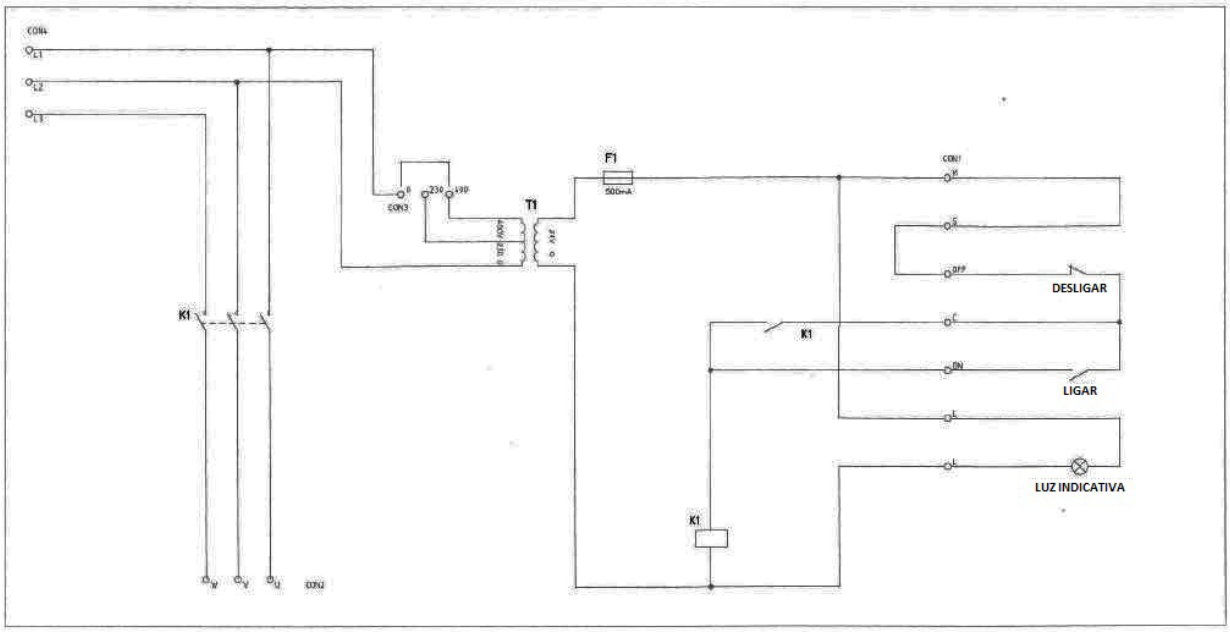
5º) Pressione o botão liga.
</td></tr>
</table>

SINTOMA	CAUSA PROVÁVEL	POSSÍVEL SOLUÇÃO
O fatiador não LIGA quando o botão liga é pressionado.	O protetor da lâmina não está corretamente posicionado.	Verificar o correto posicionamento. 
	Resíduos de sujeira	Verificar e retirar os resíduos de sujeira no orifício de proteção da lâmina. 
		Verificar e retirar os resíduos de sujeira no orifício do afiador. 
	Circuito de controle elétrico defeituoso.	Chamar a assistência técnica da Toledo do Brasil.
Quando o botão liga é pressionado, o fatiador liga, mas a luz do botão não está acesa.	Indicador defeituoso.	Chamar a assistência técnica Toledo do Brasil.
O fatiador liga, mas existem vibrações e / ou o motor apresenta temperatura elevada.	Defeito no motor ou na transmissão.	Não usar o fatiador. Chamar a assistência técnica Toledo do Brasil.
Durante a operação automática a velocidade está oscilando.	Defeito de transmissão.	Chamar a assistência técnica Toledo do Brasil.
	Fatiador sujo.	Efetue a limpeza do fatiador de carnes.
	Guias não estão lubrificadas suficientemente.	Lubrificar as guias.
Resistência excessiva ao fatiar o produto.	Lâmina sem corte.	Afiar a lâmina. 
	Fatiador de carnes sujo.	Efetue a limpeza do fatiador de carnes.
	Braço do fatiador não está lubrificado suficientemente.	Lubrificar a guia do apoiador do braço. 
	Guias não estão lubrificadas suficientemente.	Lubrificar as guias.
As fatias apresentam irregularidade.	Lâmina sem corte.	Afiar a lâmina.
	A lâmina está excessivamente gasta.	Chamar a assistência técnica Toledo do Brasil.
Afiação da lâmina insatisfatória.	Discos de esmeril estão gastos.	Chamar a assistência técnica Toledo do Brasil.
O suporte de produto e régua não deslizam.	Guias não estão lubrificadas suficientemente.	Lubrificar as guias.
	Fatiador de carnes sujo.	Efetue a limpeza do fatiador de carnes.
Quando o botão desliga é pressionado, o fatiador não pára.	Circuito com defeito elétrico.	Pressione o botão de emergência, desligue da tomada e chame a assistência técnica Toledo do Brasil.

9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MOTOR DA LÂMINA	
Potência	0,27 kW
RPM	230
ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	
Tensão	220 V
Corrente nominal	1,6 A
Frequência	60 Hz
VELOCIDADE DE CORTE	
Velocidade	Manual
CAPACIDADE DE CORTE	
Corte máximo de peças circulares	260 mm (diâmetro)
Corte máximo de peças retangulares	290 x 260 mm
Espessura do corte	20 mm (máximo)
DIMENSÕES	
	
Embalagem	800 x 750 x 690 mm
Diâmetro da lâmina	350 mm
PESO	
Bruto (com embalagem)	70,0 kg
Líquido (sem embalagem)	41,0 kg

10. ESQUEMA ELÉTRICO



11. TERMO DE GARANTIA

A Toledo do Brasil garante seus produtos contra defeitos de fabricação (material e mão de obra) pelo período especificado no certificado de garantia que acompanha o produto, contado a partir da data da Nota Fiscal de venda ao consumidor final, se consideradas as condições estabelecidas por este manual para defeitos devidamente constatados como sendo de fabricação. Nos prazos de garantia citados no certificado de garantia já estão computados o prazo de garantia legal e o prazo de garantia contratual.

Tanto a constatação dos defeitos, como os reparos necessários serão promovidos pela Toledo do Brasil (matriz ou filial) ou uma OTA - Oficina Técnica Autorizada Toledo do Brasil que se encontre mais próxima do local de instalação do equipamento.

Uso da Garantia

Para efeito de garantia, apresente o Certificado de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal de compra do equipamento contendo seu número de série.

A garantia fica automaticamente inválida se:

- O equipamento não for instalado e utilizado conforme as instruções contidas neste manual.
- O equipamento tiver sofrido danos por acidentes ou agentes da natureza, maus tratos, descuido, ligação à rede elétrica imprópria, exposição a agentes químicos e/ou corrosivos, presença de água ou insetos no seu interior, utilização em desacordo as instruções deste manual ou ainda por alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Toledo do Brasil.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da placa de identificação do equipamento.
- Constatada adulteração ou rasuras no Certificado de Garantia ou expirada a vigência do período de garantia.

A garantia não cobre:

- Despesas com instalação do equipamento realizada pela Toledo do Brasil ou OTA - Oficina Técnica Autorizada Toledo do Brasil.
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para a instalação do equipamento, ou seja: rede elétrica, tomadas, cabos de comunicação, conectores, suportes mecânicos, aterramento, etc.
- Reposição de peças pelo desgaste natural, como teclado, prato de pesagem, painéis, gabinete, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências adivindas destas ocorrências.
- Equipamentos ou peças que tenham sido danificadas em consequência de acidentes de transporte ou manuseio, amassamentos, riscos, trincas ou atos e efeitos de catástrofe da natureza.
- Remoção, embalagem, transporte e seguro do equipamento para conserto.

Observações:

- Se ocorrer defeito de fabricação durante o período de garantia, a responsabilidade da Toledo do Brasil será limitada ao fornecimento gratuito do material e do tempo do técnico aplicado no serviço para colocação do produto em operação, desde que o Cliente envie o equipamento à Toledo do Brasil ou pague as horas gastas pelo técnico durante a viagem, bem como as despesas de refeição, estada, quilometragem e pedágio e ainda as despesas de transporte de peças e pesos-padrão, acrescidas dos impostos e taxa de administração.
- No caso de produtos fabricados por terceiros e revendidos pela Toledo do Brasil (PCs, Scanners, Impressoras, CLPs, Etiquetadores e outros), será repassada ao Cliente a garantia do fabricante, cuja data base será a data da fatura para a Toledo do Brasil.
- Não estão incluídas na garantia eventuais visitas solicitadas para limpeza ou ajuste do produto, devido ao desgaste decorrente do uso normal.
- Se o Cliente solicitar a execução de serviços, no período de garantia, fora do horário normal de trabalho da Toledo do Brasil, será cobrada a taxa de serviço extraordinário.
- Em nenhum caso a Toledo do Brasil poderá ser responsabilizada por perda de produtividade ou de dados, danos diretos ou indiretos, reclamações de terceiros, paralisações ou ainda quaisquer outras perdas ou despesas, incluindo lucros cessantes, provenientes do fornecimento. Se, em razão de lei ou acordo, a Toledo do Brasil vier a ser responsabilizada por danos causados ao Cliente, o limite global de tal responsabilidade será equivalente a no máximo 5% do valor do equipamento, ou da parte do equipamento que tiver causado o dano, à vista das características especiais do fornecimento.
- A Toledo do Brasil não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
- Peças e/ou acessórios que forem substituídos em garantia serão de propriedade da Toledo do Brasil.
- Eventuais dúvidas quanto às condições de garantia deverão ser tratadas diretamente com a Toledo do Brasil.

12. CERTIFICADO DE GARANTIA

A Toledo do Brasil Indústria de Balanças Ltda. garante seus produtos contra defeitos de fabricação (material e mão de obra) pelo período de 1 ano, conforme as condições estabelecidas no “Termo de Garantia”.

O prazo de garantia do produto é contado a partir da data da nota fiscal.

Nos prazos de garantia citados, já estão computados o prazo de garantia legal e o prazo de garantia contratual.

A garantia não abrange as despesas de transporte do produto até a Filial Toledo do Brasil ou uma Oficina Técnica Autorizada.

Para a realização de consertos dentro do período de garantia, apresente o original ou a cópia deste Certificado de Garantia, devidamente preenchido, e da Nota Fiscal de compra.

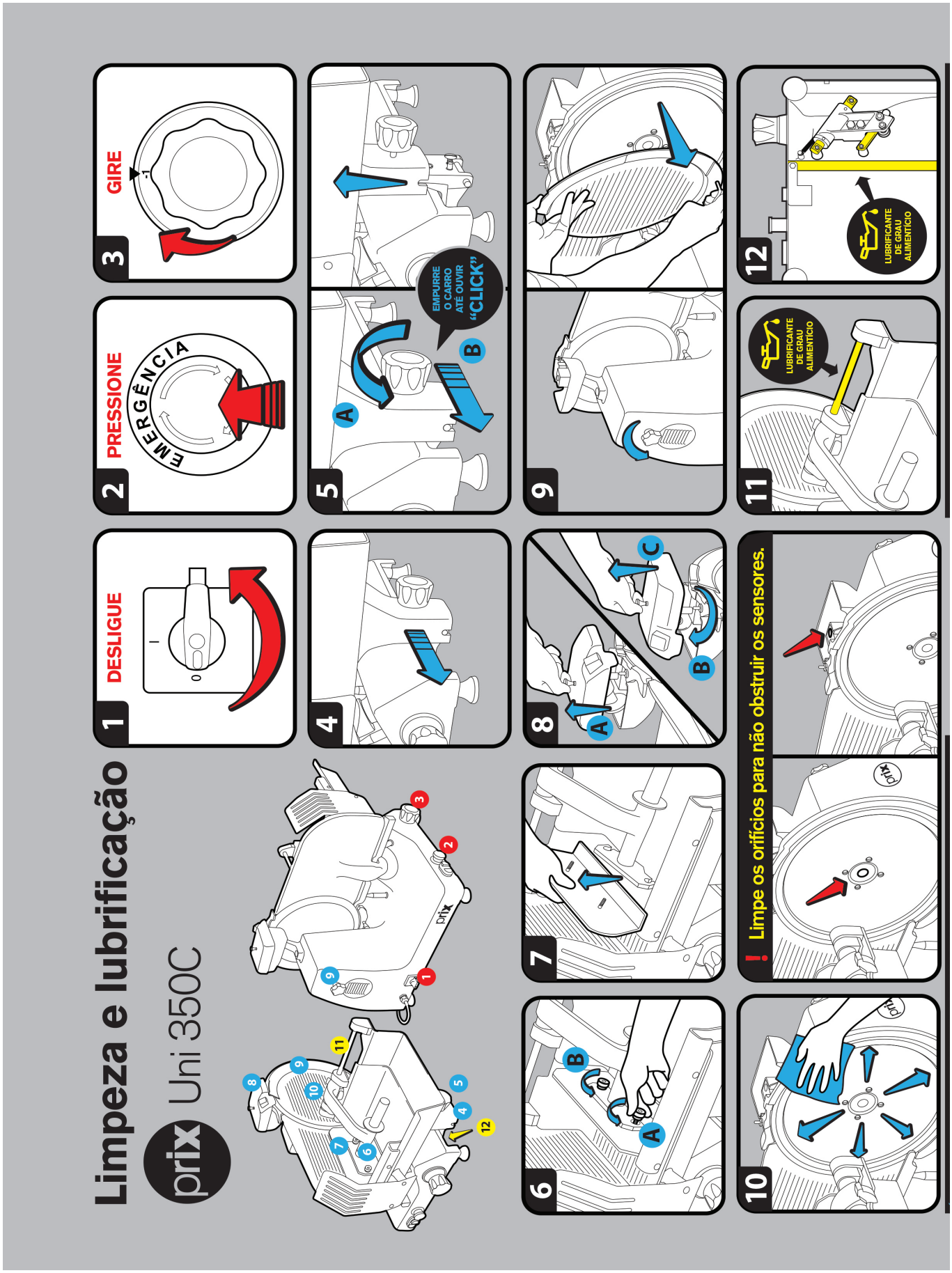
Caso seja necessário o despacho do equipamento até uma Filial Toledo do Brasil ou Oficina Técnica Autorizada, utilize embalagem apropriada e faça acompanhar do equipamento o original ou cópia deste Certificado e da Nota Fiscal de compra.

CONTROLE DE GARANTIA

<table>
<tr><td colspan="4">DISTRIBUIDOR/REPRESENTANTE</td></tr>
<tr><td colspan="4">NOME DO PROPRIETÁRIO</td></tr>
<tr><td>ENDEREÇO</td><td>NÚMERO</td><td>BAIRRO</td><td>CEP</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">NÚMERO DE SÉRIE DO FATIADOR DE Carnes MODELO UNI 350 G</td><td>CIDADE</td><td>ESTADO</td></tr>
<tr><td>DATA DA COMPRA</td><td>NOTA FISCAL Nº</td></tr>
<tr><td colspan="4">PARA SUA MAIOR TRANQUILIDADE, CONSERVE O MANUAL E A NOTA FISCAL DE COMPRA DO PRODUTO.</td></tr>
</table>

13. PARA SUAS ANOTAÇÕES

14. DICAS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO



15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A Toledo do Brasil mantém centros de serviços regionais em todo o país, para assegurar instalação perfeita e desempenho confiável a seus produtos. Além destes centros de serviços, aptos a prestar-lhes a assistência técnica desejada, mediante chamado ou contrato de manutenção periódica, a Toledo do Brasil mantém uma equipe de técnicos residentes em pontos estratégicos, dispondo de peças de reposição originais, para atender com rapidez e eficiência aos chamados mais urgentes.
Quando necessário, ou caso haja alguma dúvida quanto à correta utilização deste manual, entre em contato com a Toledo do Brasil em seu endereço mais próximo.

Araçatuba – SP
Av. José Ferreira Batista, 2941
CEP 16052-000
Tel. (18) 3303-7000

Belém – PA
R. Boaventura da Silva, 1701
CEP 66060-060
Tel. (91) 3182-8900

Belo Horizonte – MG
Av. Portugal, 5011
CEP 31710-400
Tel. (31) 3326-9700

Campinas (Valinhos) – SP
Av. Doutor Altino Gouveia, 827
CEP 13274-350
Tel. (19) 3829-5800

Campo Grande – MS
Av. Eduardo Elias Zahran, 2473
CEP 79004-000
Tel. (67) 3303-9600

Cuiabá – MT
Av. General Melo, 3909
CEP 78070-300
Tel. (65) 3928-9400

Curitiba (Pinhais) – PR
Rua João Zaitter, 171
CEP 83324-210
Tel. (41) 3521-8500

Fortaleza – CE
R. Padre Mororó, 915
CEP 60015-220
Tel. (85) 3391-8100

Goiânia – GO
Av. Laurício Pedro Rasmussen, 357
CEP 74620-030
Tel. (62) 3612-8200

Manaus – AM
R. Ajuricaba, 999
CEP 69065-110
Tel. (92) 3212-8600

Maringá – PR
Av. Colombo, 6580
CEP 87020-000
Tel. (44) 3306-8400

Porto Alegre (Canoas) – RS
R. Augusto Severo, 36
CEP 92110-390
Tel. (51) 3406-7500

Recife – PE
R. Dona Arcelina de Oliveira, 48
CEP 51200-200
Tel. (81) 3878-8300

Ribeirão Preto – SP
R. Iguape, 210
CEP 14090-090
Tel. (16) 3968-4800

Rio de Janeiro – RJ
R. da Proclamação, 574
CEP 21040-282
Tel. (21) 3544-2700

Salvador (Lauro de Freitas) – BA
Lot. Varandas Tropicais - Qd. 1 Lt. 20
CEP 42700-000
Tel. (71) 3505-9800

São Bernardo do Campo - SP
R. Manoel Cremonesi, 1
CEP 09851-900
Tel. (11) 4356-9000 - Fax: (11) 4356-9460

São José dos Campos – SP
R. Icatu, 702
CEP 12237-010
Tel. (12) 3203-8700

Uberlândia – MG
R. Ipiranga, 297
CEP 38400-036
Tel. (34) 3303-9500

Vitória (Serra) – ES
R. Pedro Zangrandi, 395
CEP 29164-020
Tel. (27) 3182-9900

Toledo do Brasil
Indústria de Balanças Ltda.

toledobrasil.com.br

Conteúdo deste manual sujeito a alterações sem prévio aviso.