



ECCEL METALÚRGICA LTDA.
CNPJ: 03.742.070/0001-03
Rua Domingos Polli, nº 1155F - Bairro: Azambuja - CEP: 88353-468
Brusque - Santa Catarina - Brasil
Fone: +55 47 3351 4456 / 3355 7298 / 3351 9505
www.eccelmetalurgica.com.br
contato@metalurgiaeccel.com.br
sac@metalurgiaeccel.com.br

REVISÃO 06 - PORTUGUÊS

Data de Elaboração: 14/04/2020

- ALÉM DESTES EQUIPAMENTOS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.
- DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM PRÉVIO AVISO.

WWW.ECCELMETALURGICA.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES



MOEDOR DE CARNE

MODELO
MCIE

09/10/22/98

SUMÁRIO

1. Introdução	3
1.1 Segurança	3
1.2 Principais Componentes	5
1.3 Características Técnicas	6
1.4 Etiquetas	6
2. Instalação e Pré-Operação	7
2.1 Instalação	7
2.2 Pré-Operação	8
3. Operação	8
3.1 Acionamento	8
3.2 Procedimento para Operação	9
3.3 Sistema de segurança	10
3.4 Montagem dos componentes internos da Boca	10
3.5 Limpeza e higienização	11
3.6 Cuidados com os aços inoxidáveis	11
4. Noções de Segurança – Genéricas	13
4.1 Práticas Básicas de Operação	13
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento	14
4.3 Inspeções de Rotina	15
4.4 Operação	15
4.5 Após Terminar o Trabalho	15
4.6 Manutenção	16
4.7 Avisos	16
5. Análise e Resolução de Problemas	17
5.1 Problemas, Causas e Soluções	17
5.2 Ajuste e Substituição dos componentes	17
6. Normas Observadas	19
7. Manutenção	19
8. Diagrama Elétrico	21



CERTIFICADO DE GARANTIA

A Metalúrgica Eccel Ltda, garante seus produtos contra os eventuais defeitos de fabricação, pelo prazo de 6 (seis) meses, sendo este 3 meses o prazo legal, somando mais 3 meses concedido pela Metalúrgica Eccel Ltda, contados a partir da data de venda ao consumidor.

Para acionar a garantia do produto será necessária a apresentação da NOTA FISCAL de VENDA ao CONSUMIDOR contendo o NÚMERO de SÉRIE do equipamento.

Constatado defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato com nosso serviço de atendimento ao consumidor (SAC) relacionados no final do certificado para abertura de chamado e encaminhamento para uma unidade de Assistência Técnica Autorizada.

Lembre -se de ter em mãos os dados da sua nota fiscal e número de série correspondente, sem eles fica inviável seu atendimento.

Leia atentamente seu certificado de garantia.

PRAZO DE GARANTIA

GARANTIA DE FÁBRICA DOS COMPONENTES MECÂNICOS

Pelo período de 06(seis) meses, sendo 03(três) meses o prazo legal estabelecido pelo CDC art. 24 e 26 somando a 03(três) meses do prazo complementar concedido pela Metalúrgica Eccel Ltda.

GARANTIA DE FÁBRICA DOS COMPONENTES ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS

Pelo período de 03(três) meses do prazo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC) artigo 24 e 26.

GARANTIA DOS MOTORES ELÉTRICOS DE INDUÇÃO

Pelo período de 01(um) ano fornecido pela própria fabricante do motor através de sua rede de assistências técnicas credenciadas em todo o Brasil.

GARANTIA DO DESGASTE NATURAL

Garantia de Fabrica para Componentes que apresentam desgastes naturalmente na sua utilização tais como ROLAMENTOS, ENGRANAGENS, RETENTORES, ANEIS DE VEDAÇÃO, CAPAS DE BORRACHA, ARRUELAS DE BORRACHA, CORREIAS, CARACOL, PINO DO CARACOL, MANIPULOS EM GERAL, ÓLEO LUBRIFICANTE, SOQUETES: pelo período de 03(três) meses do prazo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC) art. 24 e 26.

GARANTIA DE FÁBRICA DE LÂMINAS DE CORTE, DISCOS E FACAS DE CORTE, TACOS DE NYLON, ARRUELAS DE FIBRA

Pelo período de 30 dias do prazo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC), pois são classificados como produtos NÃO DURÁVEIS, ou seja, apresentam desgastes naturalmente na sua utilização (artigo 24 e 26).

FATORES QUE OCASIONAM A PERCA DA GARANTIA

EXCLUÍ-SE da garantia se o produto sofrer danos originados por:

- o não cumprimento das informações e orientações técnicas; - utilização em desacordo com o manual de instrução; - falta de limpeza e higienização do equipamento; - utilização de componentes NÃO ORIGINAIS de fábrica; - presença de água acumulada no equipamento; - utilizar água corrente ou lavadora de alta pressão para higienização do produto; - exposição a agentes químicos e/ou corrosivos; - instalação inadequada ou deficiência da rede elétrica; - assistência técnica prestada por pessoas ou empresas sem autorização da Metalúrgica Eccel Ltda; - avaria no transporte do produto; - quedas ou pancadas ocasionando a quebra de componentes; - desgaste natural de peças ocorrido pela utilização do equipamento; - prolongada falta de utilização do equipamento considerando o tempo a partir de 01 ano; - armazenamento ou estocagem inadequada do produto; - término do período de validade da garantia.

Lembrete:

Em caso de dúvidas consulte o manual de instruções do produto ou nos consulte pelos portais abaixo:

A Metalúrgica Eccel Ltda., está constantemente modificando seus produtos, visando à melhoria do mesmo e nos reservamos a este sem aviso prévio ou data. Tendo em vista a não obrigatoriedade de efetuar nos equipamentos anteriormente comercializados.

Metalúrgica Eccel LTDA

Rua: Domingos Polli, nº 1155 - Bairro: Azambuja – CEP: 88353-468 - Cidade: Brusque/SC

Fone: +55 47 3351 4456 / 3355 7298 / 3351 9505

www.eccelmetalurgica.com.br

contato@metalurgicaeccel.com.br

sac@metalurgicaeccel.com.br

IMPORTANTE

Para maior segurança do usuário este equipamento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a 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.

IMPORTANTE

Discos perfurados com forma oval ou com diâmetro maior do que os originais não devem ser utilizados.

IMPORTANTE

Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

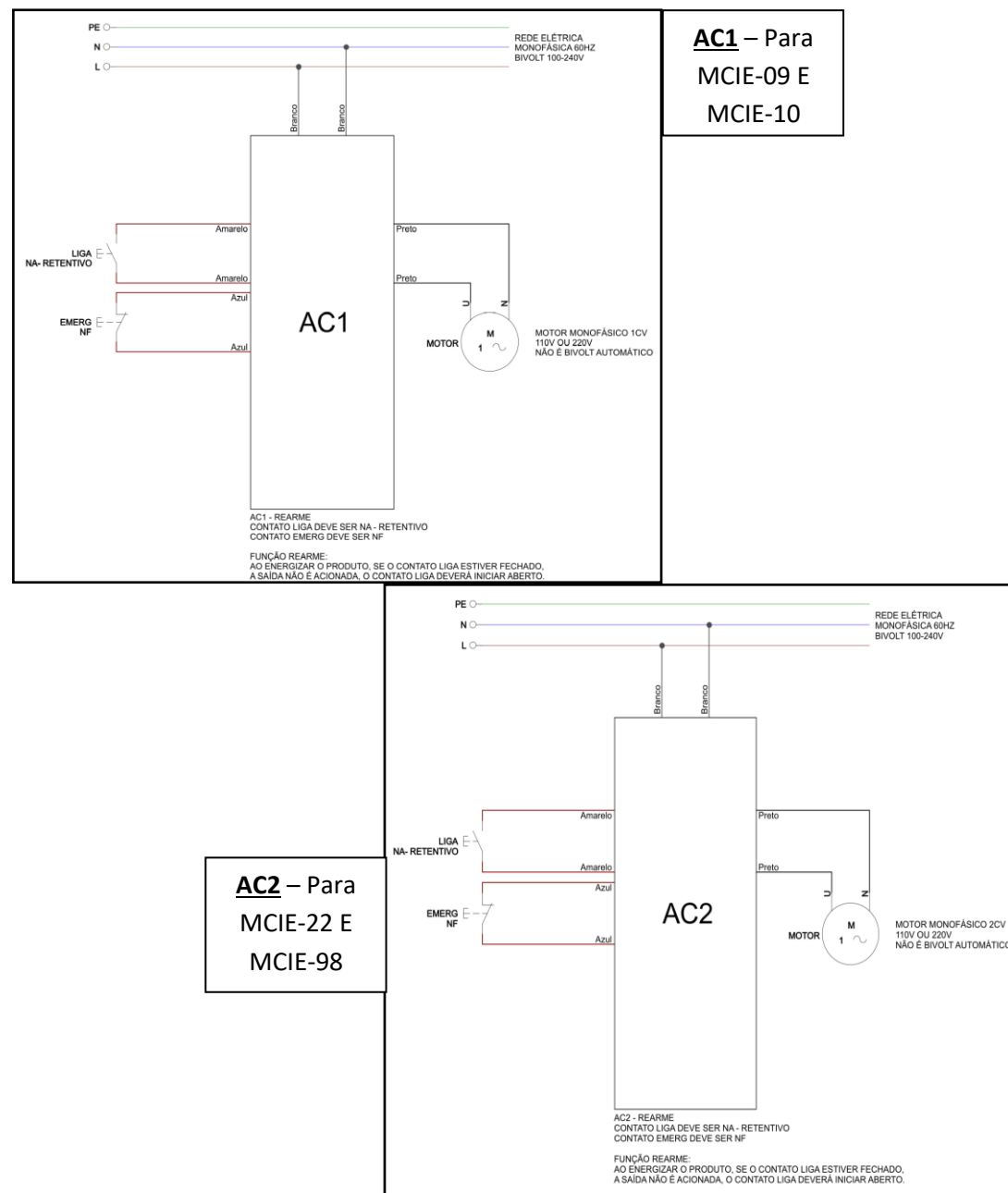
IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

IMPORTANTE

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

8. Diagrama Elétrico



Código do Diagrama Elétrico: : AC1(MCIE-09 e 10), e AC2(MCIE-22 e 98)

contatos;

- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão rearme e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o’rings, e demais sistemas de vedações.

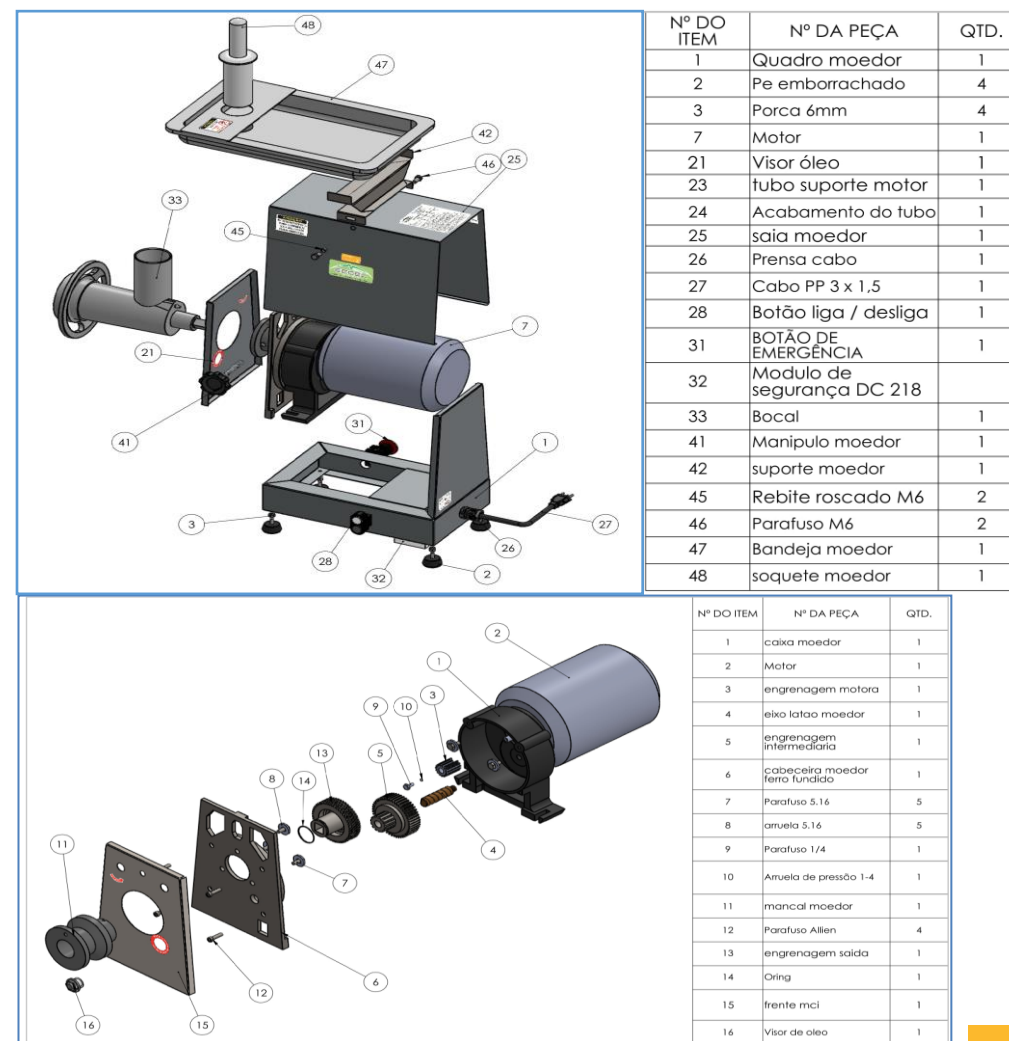
1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência ECCEL.

A boca Nº 01 (Fig.03) e a Rosca Sem-Fim Nº 03 (Fig.03), recebem tratamento superficial para isolar e facilitar a limpeza.

A cruzeta e os discos são construídos em material temperado para garantir a qualidade do corte por muito mais tempo.

FIGURA 01

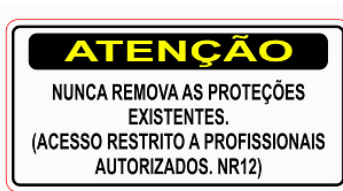


1.3 Características Técnicas

QUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MCIE09	MCIE10	MCIE22	MCIE98
Produção média hora	Kg/h	150 kg	250 kg	350 kg	550
Velocidade de produção	rpm	496	505	508	532
Tensão	V	220	220	220	380
Frequência	Hz	60	60	60	60
Potência	W	184 (0,25cv)	368 (0,50cv)	920 (1,25cv)	2208 (3cv)
Consumo	kW/h	0.184	0.368	0.92	2,208
Altura	mm	410	410	450	530
Largura	mm	305	305	230	385
Fundo	mm	530	530	695	830
Peso	kg	23	30	40	75

1.4 Etiquetas Técnicas e de Segurança



6. Normas Observadas

NR-12 CONFORME PORTARIA Nº 197, DE DEZEMBRO DE 2010.

Consulte: www.mte.gov.br

7. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza – Verificar item 3.3 Limpeza deste manual.

* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão rearme, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus

QUADRO 02

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica; - Engrenagens gastas ou quebradas; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada(ATA).
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.	- Engrenagens gastas ou quebradas; - Problemas com o Motor Elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do produto.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- Ruídos estranhos.	- Rolamentos defeituosos	- Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
- O produto processado sai esmagado.	- Falta um dos componentes da boca ou montagem incorreta dos mesmos; - Discos ou Cruzetas sem corte.	- Verifique a sequência de montagem de acordo com a (Fig.03); - Consulte o item 5.2.1 deste manual.
- A boca para durante a operação	- Falta de Energia elétrica no equipamento; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; - Engrenagens gastas ou quebradas.	- Verifique se o plug está conectado na tomada, e se há energia na rede elétrica; - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA); - Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).
* Vazamento de óleo na Caixa de Engrenagens.	* Sistema de vedação do equipamento danificado.	* Chame a Assistência Técnica Autorizada (ATA).

2. Instalação e Pré-Operação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície seca e firme com preferencialmente 850 mm de altura.

2.1.2 Instalação Elétrica

Esses equipamentos foram desenvolvidos para 220 Volts nos modelos MCIE09, 10 e 22 e 380 Volts para o modelo MCIE98 (60Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico.

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE

Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no equipamento

2.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.5 Limpeza).

Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

IMPORTANTE

Ao montar a boca completa, não aperte demasiadamente o volante N° 08 (Fig. 03), desta forma evita-se o travamento ou a quebra dos componentes internos.

3. Operação

3.1 Acionamento

IMPORTANTE

Desligue o equipamento sempre que desejar retirar a boca. O equipamento é silencioso. Não deixe utensílios tais como: facas, ganchos e outros, sobre a Bandeja de segurança.

Tenha certeza de que a montagem dos componentes da boca esteja na sequência correta, conforme indicado na (Fig.03).

O acionamento é feito conforme descrito abaixo:

- 1 - Coloque o Plugue do equipamento na tomada de energia elétrica.
- 2 - Ligue a chave geral (quando aplicável MCIE-98)
- 3 - Verifique se a Bandeja N° 47 (Fig. 01) esta devidamente posicionada em seu lugar de trabalho, e corretamente afixada;
- 4 - Verifique se o Botão de Emergência N° 31 (Fig. 01) esta destravado;
 - 4.1 - Quando acionado, o Botão de Emergência permanece retido nesta posição;
 - 4.2 - Para destravá-lo basta girar o mesmo no sentido HORÁRIO liberando a trava, fazendo

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Eccel Metalúrgica Ltda. coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo.

5.2 Ajuste e Substituição dos componentes

5.2.1 Afição dos discos e cruzetas.

A boa afiação dos discos e das cruzetas faz com que o equipamento trabalhe com menor esforço, e conseqüentemente aumenta a vida útil dos seus componentes. Para tanto, procure a Assistência Técnica Autorizada, para fazer a afiação correta.

5.2.2 Caixa de Engrenagens

O Picador de Carnes é um equipamento que trabalha com caixa de redução lubrificada a óleo.

Para garantir a vida útil do equipamento por muito mais tempo, verifique a cada 5.000 horas o nível do óleo, esse procedimento poderá ser realizada pelo próprio usuário.

A quantidade de óleo usado no Picador de Carnes é de 200 a 250 ml, sendo recomendado o uso do óleo SAE 320 ou similar.

4.6 Manutenção

4.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

Este equipamento está provido de TERMINAL EQUIPOTENCIAL para aterramento estrutural conforme fig. Abaixo;



com que o Botão de Emergência “pule” para a posição de acionamento;
5 - Posicione a chave Liga / Desliga N° 28 (Fig. 01) para a posição desligado;
6 - Solte o botão de emergência N° 31 (Fig. 01);
7 - Pressione a chave Liga / Desliga N° 28 (Fig. 01) para a posição LIGADO fazendo com que o equipamento ligue.

IMPORTANTE

Antes de pressionar e soltar o Botão Emergência, certifique-se de que a Chave Liga/desliga esteja na posição desligado.

IMPORTANTE

Sempre que o Botão de emergência ou a Bandeja for retirada da sua posição, e/ou houver falta momentânea de energia, o procedimento acima de deverá ser executado.

IMPORTANTE

O equipamento somente poderá ser utilizado com a bandeja no lugar, e com a chave de segurança destravada.

ATENÇÃO

Em caso de emergência, utilize o Botão de Emergência N°31 (Fig.01).

3.2 Procedimento para Operação

IMPORTANTE

Em nenhuma circunstância utilize instrumentos estranhos (talheres, cabos, etc.) para empurrar o produto a ser processado para o interior da boca, muito menos as mãos. Utilize o soquete N°48 (Fig.01) para fazer a referida operação. O produto a ser processado no interior da boca, tem a função de lubrificar e esfriar os componentes da mesma. Por isso, não deixe o equipamento ligado em vazio, pois desta forma, aquecerá demasiadamente, e danificará seus componentes.

3.3 Sistema de segurança

Este equipamento possui um sistema de segurança que impede o acionamento do aparelho reiniciar automaticamente quando a energia é restabelecida após uma desconexão temporária.

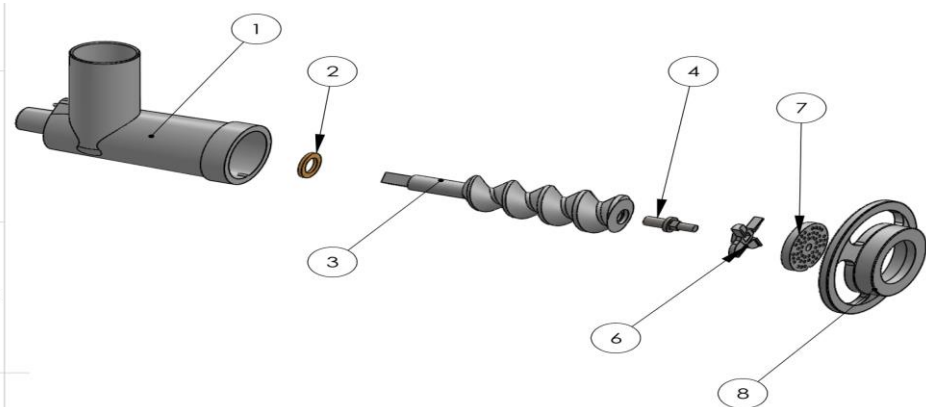
O equipamento não poderá ser acionado caso a Bandeja N°47 (Fig.01) não estiver em seu devido local de trabalho.

3.4 Montagem dos componentes internos da Boca

IMPORTANTE

Observe a posição dos componentes internos da boca para não haver inversões dos mesmos, pois caso isto aconteça, danos irreparáveis irão ocorrer.

FIGURA 03



Nº DO ITEM	Nº DA PEÇA	DESCRIÇÃO	QTD.
1	Bocal	Corpo do bocal	1
2	Arruela de celeron	Batente do caracol no corpo	1
3	Caracol	Rosca sem fim	1
4	Pino do caracol	Suporte para disco e cruzeta	1
6	cruzeta moedor		1
7	Disco moedor		1
8	Volante do boca	Aperto do bocal	1

IMPORTANTE

Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Após a operação de cada dia;

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar o aparelho, NÃO coloque os dedos entre a(s)correia(s), corrente(s) e nem nas engrenagens.

4.3.2 Cuidados

Verifique o motor e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

Verifique as engrenagens e substitua o conjunto, caso alguma engrenagem apresente desgaste ou defeito.

Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

- Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento
- JAMAIS opere a Equipamento, sem algum (ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluídos.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

- Use somente os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) ECCEL.

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

- Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

- Retire o soquete N°48(Fig.01) a Bandeja N°47(Fig.01), para facilitar a retirada da boca.
- Remova o Volante N°08(Fig.03) e em seguida seus componentes internos, para tanto, puxe-os para fora.
- Segurando a Boca N°01(Fig.03) afrouxe o manipulador localizado na lateral direita do equipamento, movendo-a alternadamente para os lados e para frente.

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

IMPORTANTE

Atentar durante a limpeza com o manuseio das lâminas e partes cortantes do equipamento, evitando assim qualquer tipo de acidente DURANTE A LIMPEZA.

IMPORTANTE

Não guardar a boca com produto em seu interior, onde possa congelar.

IMPORTANTE

Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

3.6 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando

água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxágue e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE

Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da Equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.