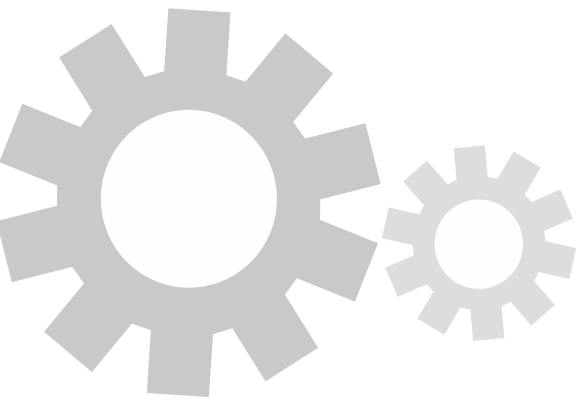


manual do usuário

MOINHO DE PÃO

MODELOS VMPS80NR

*“PRODUTO DE ACORDO COM A NORMA DE
SEGURANÇA NR12, PORTARIA 197 DE
17/12/2010 DO MINISTÉRIO DO TRABALHO”*



ÍNDICE

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

1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)



Parabéns pela aquisição de seu novo equipamento Venâncio, pois você adquiriu um produto com tecnologia avançada e de fácil utilização, sendo que, 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 relação custo x benefício, sempre positiva para o usuário.

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.

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



O MOINHO DE PÃO Venâncio tem sua estrutura construída em aço SAE 1010/1020, com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada.

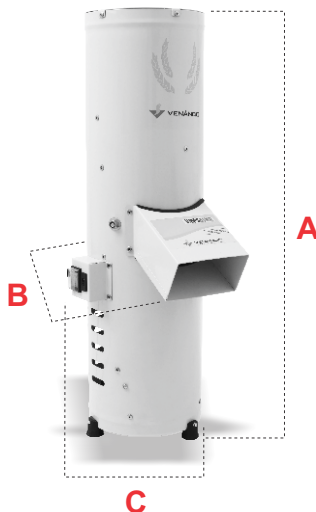
A hélice de corte tem perfil de aço trefilado soldado.

Possui uma capacidade de produção de até 80kg de farinha por hora.

O modelo possui motor monofásico de 1/2 CV 127V ou 220V.

2.2 DADOS TÉCNICOS

Produto	Medidas			Capacidade	Consumo	
	Altura (A)	Prof. (B)	Largura (C)		127V	220V
VMPS80NR	720mm	310mm	220mm	até 80 kg/h	0,79 kW/h	0,68 kW/h



2.3 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.

- Portaria nº.371 INMETRO de 29 de Dezembro de 2009 - Requisitos de avaliação de conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares.
- Anexo Portaria 371 - RAC avaliação de Conformidade.
- Portaria nº 328, de 08 de agosto de 2011 - Definição do o escopo de abrangência da Portaria Inmetro nº 371/2009.
- Portaria nº. 27 de 18 de fevereiro de 2000 - Dispositivos elétricos de baixa tensão para o uso residencial.
- Portaria nº.73 de 29 de março de 2006 - Regulamento para uso das Marcas, dos símbolos de Acreditação e dos Selos de Identificação do Inmetro.
- NBR NM 60335-1:2010 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares;
- IEC 60335-2-64:2008 - Particular requirements for commercial electric kitchen machines.
- NBR ISO 9001:2008 - Sistema de Gestão de Qualidade - Requisitos.
- NBR 5426:1985 - Plano de Amostragem e procedimentos na inspeção por atributos.
- NBR 5410:2004 - Instalações elétricas de baixa tensão I
- NR12 - Norma Regulamentadora nº12 do MTE, anexo VI.



ATENÇÃO ATENCIÓN ATTENTION

LIGUE O EQUIPAMENTO A UM DISJUNTOR DE
PROTEÇÃO CONFORME TABELA:

MODELO	TENSÃO	DISJUNTOR
80	127 V	16A
	220 V	6A

PRENDA EL EQUIPO A
UNO CONMUTADOR DE
PROTECIÓN SEGUN LA
TABELA:
CONNECT THE EQUIPMENT
TO A PROTECTIVE CIRCUIT
ACCORDING TO THE
TABLE:



- Etiqueta Disjuntores

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, sendo que o usuário deve ter conhecimento da localização da chave Liga/Desliga.

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

JAMAIS UTILIZE O SEU EQUIPAMENTO SEM ANTES VERIFICAR SE A TOMADA POSSUI ATERRAMENTO.

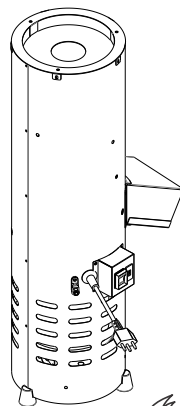
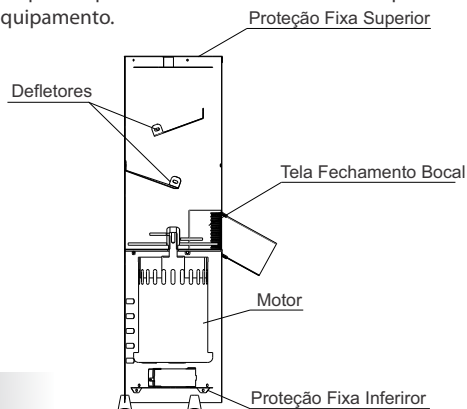
3.2 AVISOS

- * 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.
- * Nunca introduza as mãos para dentro do moinho, durante o processo de moagem.
- * Sempre verifique se todos os dispositivos de segurança estão em seus devidos lugares.

3.3 COMPONENTES DE SEGURANÇA

Este equipamento possui os seguintes dispositivos de segurança:

- 1) **Proteção Fixa Superior:** serve para evitar o acesso de membros de operadores a partes que oferecem riscos ou seja (Hélice de corte);
- 2) **Defletores de Proteção:** impedem o acesso de membros de operadores a partes que oferecem risco, ou seja, à hélice de corte (como demonstra ilustração abaixo).
- 3) **Proteção Fixa Inferior:** serve para impedir o acesso de membros dos operadores a partes que oferecem riscos, neste caso, o motor do equipamento.



4. INSTALAÇÃO

4.1 CUIDADOS PARA A CORRETA INSTALAÇÃO

- 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.
- O moinho de pão deve ser conectado a um disjuntor de proteção curva C, com capacidade adequada à tensão do local onde será instalado (127v ou 220v), sendo que, esta informação, está disponível na tabela DISJUNTORES, no item 4.2 deste manual.
- Antes de conectar o moinho na rede elétrica, verifique se a tensão do mesmo, está de acordo com a do local de instalação, lembrando que o produto é bivolt com seletor de tensão (O seletor já está posicionado na tensão 220v).
- Jamais utilize extensões, conectores tipo T ou benjamins para a ligação do equipamento.
- Antes de utilizar seu equipamento, limpe todas as partes que possam entrar em contato com o alimento, utilizando água e sabão neutro.

4.2 INSTALANDO O EQUIPAMENTO



Siga os passos abaixo para o procedimento correto de ligar a máquina:

1) Conecte o equipamento a rede elétrica, através de um disjuntor de proteção curva C, de acordo com a tensão do local onde será instalado (127v ou 220v), conforme tabela abaixo;

TABELA DISJUNTORES

MODELO	TENSÃO	DISJUNTOR
80	127 V	16A
	220 V	6A

2) Certifique-se que o equipamento está devidamente aterrado de acordo com as normas vigentes;

4.3 UTILIZANDO O EQUIPAMENTO



- 1) Ligue o disjuntor;
- 2) Acione o interruptor na posição 1;
- 3) Posicione um recipiente na parte frontal do moinho, por onde sairá a farinha de rosca;
- 4) Insira a metade do pão já torrado, no orifício da proteção fixa, localizado na parte superior do moinho;

ATENÇÃO

Nunca insira no moinho o pão inteiro e que não esteja torrado. Deve-se, primeiro, cortar o pão ao meio, no sentido horizontal e, depois, torr-lo.

O pão somente “adormecido”, se introduzido no moinho, bloqueará e afetará todo o seu sistema mecânico e elétrico, pois este pão, somente “adormecido”, não possui a estrutura correta para uma perfeita moagem.

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.
- * Efetue limpeza diária ou sempre após o uso.
- * Limpe somente com panos úmidos, higienizando com álcool em gel.

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.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

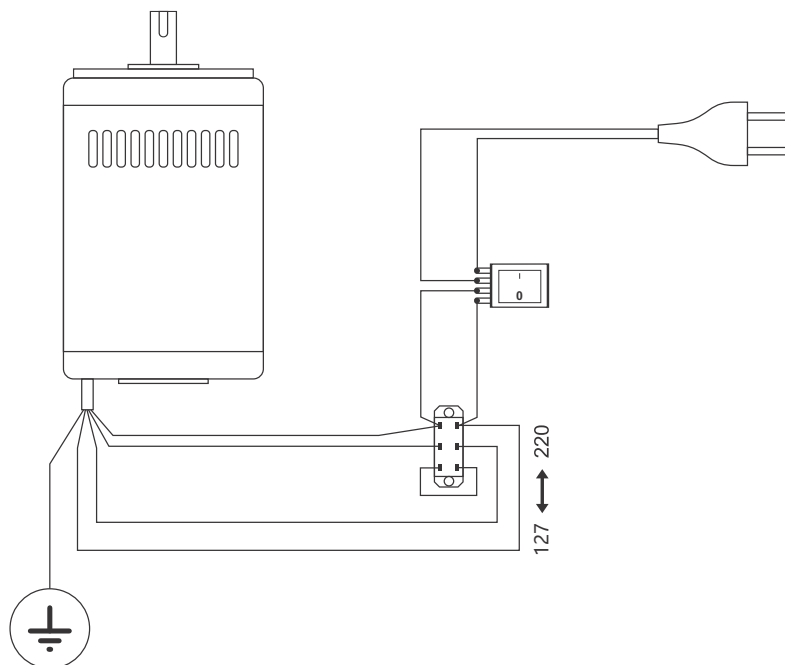
Problemas	Possíveis Causas	Soluções
- O equipamento não liga.	- Falta de energia.	- Verifique se a energia elétrica está normal.
- O equipamento liga, porém não tem força para trabalhar.	- Tensão baixa. - Pão não está torrado.	- Verifique a tensão. - Torre o pão.
- O equipamento apresenta barulho anormal ao trabalhar.	- Tela de saída de farinha está solta.	- Ajustar os parafusos da tela.

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

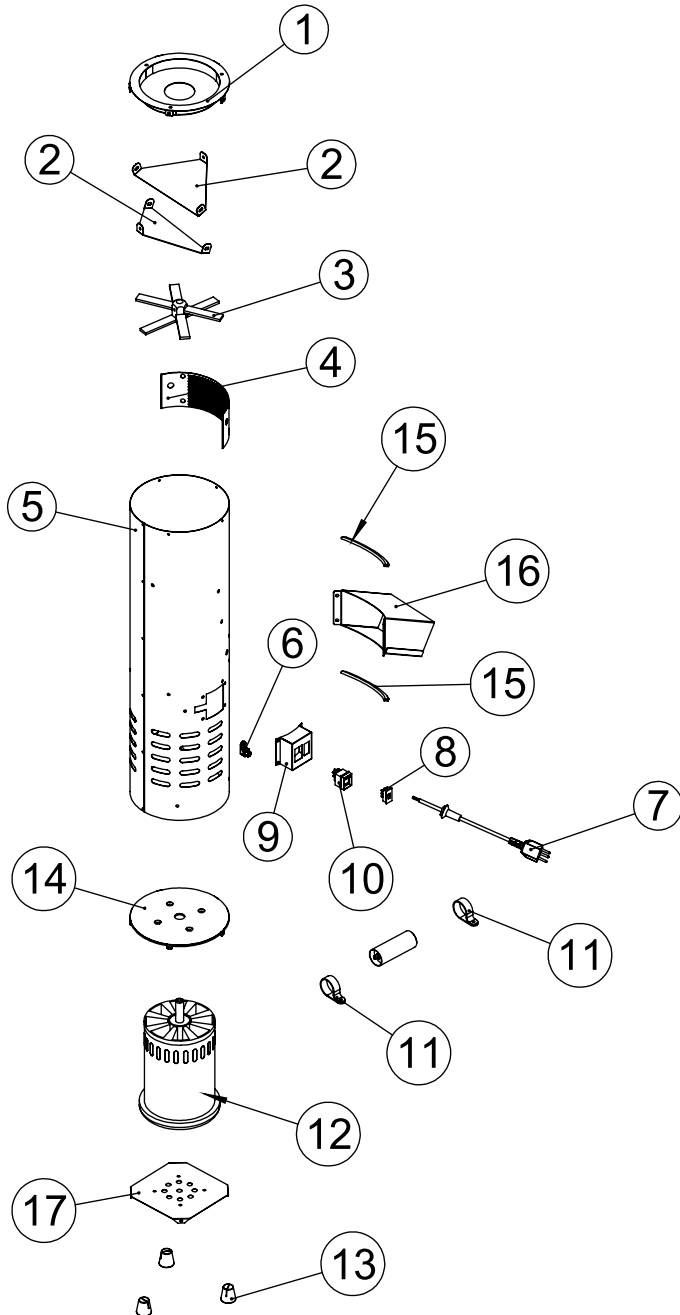
8. ESQUEMA ELÉTRICO



ESQUEMA ELÉTRICO MONOFÁSICO - 127/220V



9. VISTA EXPLODIDA

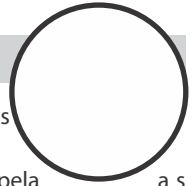


10. LISTA DE COMPONENTES



LISTA DE COMPONENTES			
MOINHO DE PÃO VMPP80			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ ACABAMENTO SUPERIOR	PINTADO	8.16.04.80000600
2	DEFLETOR	TODOS	8.16.04.80000017
3	CONJ HÉLICE	TODOS	8.16.04.80000011
4	TELA	TODOS	8.16.04.80000006
5	CORPO	PINTADO	8.16.04.80000036
6	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm ²	TODOS	2.80.48.00000010
7	CHICOTE	TODOS	2.80.11.00000084
8	INTERRUPTOR DESLIZANTE 10A	TODOS	2.80.07.01021042
9	SUORTE DAS CHAVES	PINTADO	8.16.04.80000038
10	INTERRUPTOR TECLA BIP 16A 250VCA C/ CAPA AMARELO	TODOS	2.80.25.00011795
11	ABRACADEIRA KLIPERS 2-50 BRANCA	TODOS	4.04.05.00030068
12	MOTOR MONOFASICO 1/2CV 127/220V 60HZ	TODOS	2.80.30.07057075
13	PÉ DE BORRACHA	TODOS	4.15.02.00001167
14	CONJ BASE DO MOTOR	PINTADO	8.16.04.80000700
15	PERFIL DE ACABAMENTO	TODOS	2.80.60.12015205
16	CONJ BOCAL	PINTADO	8.16.04.80000800
17	FECHAMENTO INFERIOR	TODOS	8.16.04.80000029

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 Assistenças 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.

* Defeitos na rede elétrica, instalação inadequada, danos no transporte realizado por terceiros ou intempéries invalidarão esta garantia.

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.

manual do usuário



Metalúrgica Venâncio LTDA
Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51) 3793-4300
CEP 95800-000
Venâncio Aires - RS - Brasil

INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br