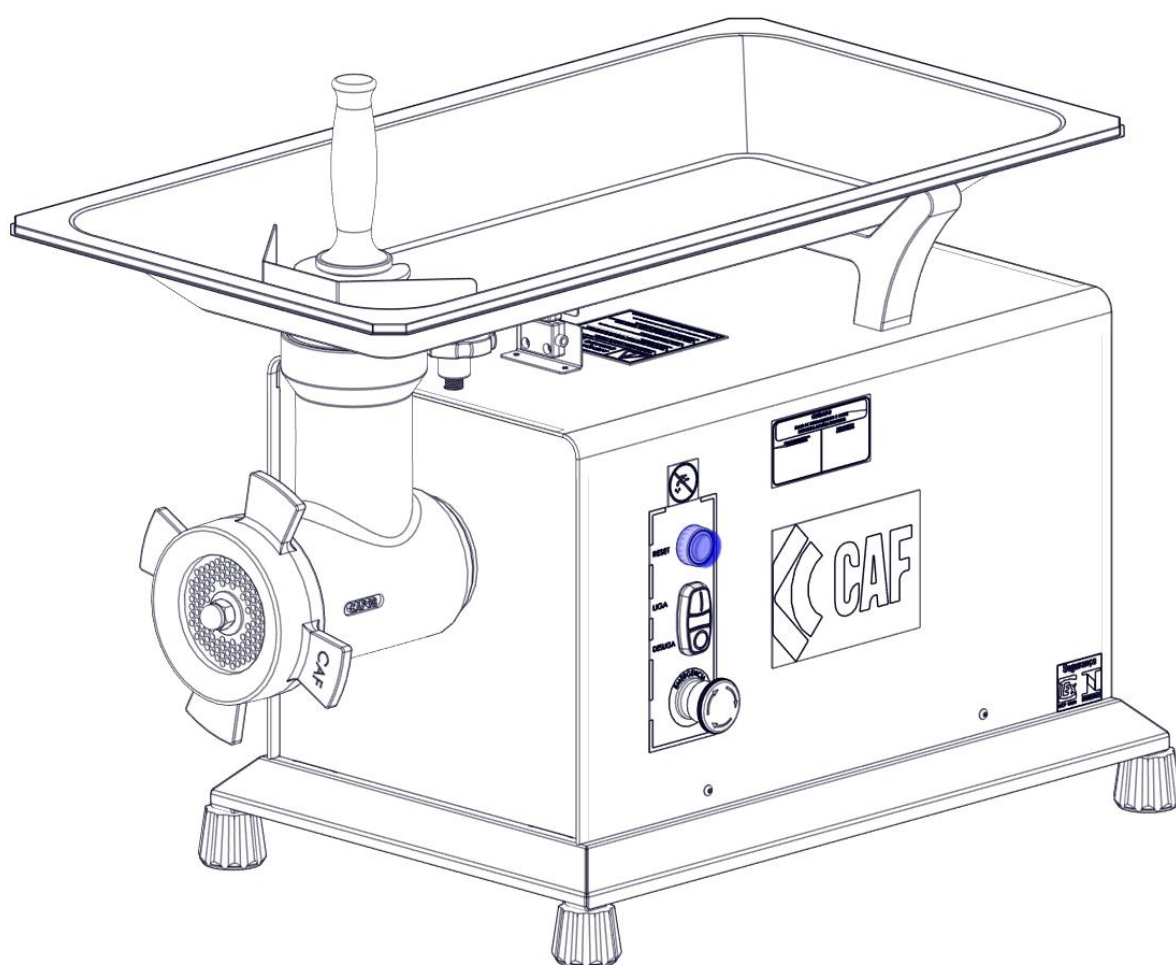




MANUAL DE INSTRUÇÕES



Moedor Elétrico Comercial para Carnes

Modelo
CAF 98 D DSM TOTAL INOX ELETRÔNICO

Prezado cliente,

Parabéns pela sua compra!

Você está adquirindo para um produto de alta tecnologia e de fácil operação.

Usufua de todos os recursos lendo atentamente este manual e seguindo as orientações aqui descritas. Antes de ligar a sua máquina, por favor, siga as instruções e guarde este manual para futuras referências.

Se ainda surgirem dúvidas, fale conosco. O nosso número de atendimento está na última capa deste manual.

Para receber um serviço mais completo, registre seu produto no site:
www.cafmaquinas.com.br/registrar-produto

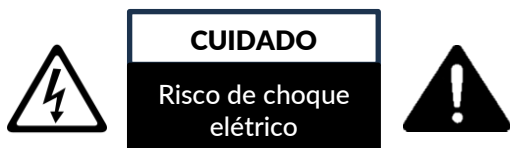


Índice

1.	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	2
2.	GARANTIA DO PRODUTO	3
3.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	5
3.1	Principais Componentes	5
3.2	Características Técnicas	6
3.3	Aplicação da Máquina	6
4.	MAPA GERAL DA MÁQUINA	7
4.1	Área Crítica	7
5.	INSTALAÇÃO	7
5.1	Posicionamento	7
5.2	Instalação Elétrica	8
5.3	Sistemas Instalados	8
6.	OPERAÇÃO	9
6.1	Pré-Operação	9
6.2	Acionamento	9
6.3	Procedimento para Operação	9
6.4	Sistema de Segurança	10
6.5	Montagem dos Componentes Internos do Bocal (Moagem Simples e Dupla)	10
6.6	Boas Práticas de Operação	12
7.	LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO	12
8.	MANUTENÇÃO	13
8.1	Inspeção de Manutenção	14
8.2	Cuidados Gerais	14
8.3	Afiação dos Discos e Cruzetas	15
8.4	Cuidados com os Aços Inoxidáveis	15
9.	NORMAS OBSERVADAS	16
10.	INFORMAÇÕES GERAIS	16
11.	ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	17
12.	DIAGRAMA ELÉTRICO	18
13.	INFORMAÇÕES ETIQUETA	23

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Respeite sempre as seguintes precauções para evitar situações perigosas e assegurar o máximo desempenho do seu produto.



ANTES DE LIGAR A MÁQUINA, VERIFIQUE SE A VOLTAGEM DA REDE É A MESMA DA MÁQUINA.

O local de instalação da máquina deve ter aterramento adequado.

Antes de ligar a máquina, verifique se todos os seus componentes estão montados corretamente conforme indicado na Figura 1.

Não deixe o cabo de energia na borda da mesa ou em contato com superfícies quentes.

Não utilize a máquina se o cabo ou o plugue estiverem danificados.

Em caso de necessidade de troca do cabo de alimentação, somente a CAF ou uma assistência técnica autorizada poderá realizar a substituição ou o reparo.

Nunca trabalhe com cabelos longos soltos; prenda-os para evitar acidentes.

Para evitar risco de choque elétrico e danos a máquina, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente na máquina,

Desconecte a máquina da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

Não utilize a máquina em caso de qualquer anormalidade.

Se a máquina sofrer uma queda, ou apresentar algum dano, é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

Utilize apenas acessórios ORIGINAIS. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

Nunca opere a máquina sem os acessórios de SEGURANÇA.

EVITE ACIDENTES. Mantenha a ATENÇÃO durante a operação da máquina.

Tenha cuidado com as mãos. Mantenha-as afastadas das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos a máquina.

Não utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

Evite acidentes. Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças. Crianças nunca devem utilizar esta máquina.

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, supermercados, açougues e similares. O uso desta máquina não é recomendado quando:

- O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;
- O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

A CAF não se responsabiliza por acidentes ou ferimentos resultantes do mau uso da máquina

2. GARANTIA DO PRODUTO

A **CAF Máquinas**, através de sua Rede de Serviços Autorizados, garante ao usuário desta máquina os serviços de Assistência Técnica para substituição de componentes ou partes, bem como mão de obra necessária para reparos de eventuais defeitos, devidamente constatados como sendo de fabricação, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra pelo primeiro proprietário, desde que o mesmo tenha sido instalado conforme orientações descritas no manual do usuário que acompanha o produto e, somente em território Nacional.

Garantia:

O consumidor tem o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, para reclamar de irregularidades (vícios) aparentes, de fácil e imediata observação no produto, como os itens que constituem a parte externa e qualquer outra acessível ao usuário, assim como, peças de aparência e acessórios em geral.

Assistência Técnica Autorizada:

Nossa rede de Assistência Técnica Autorizada pode ser consultada em nosso site:
www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica

A Garantia perderá o seu efeito se:

O produto não for utilizado para os fins a que se destina;

A instalação ou utilização do produto estiver em desacordo com as recomendações do Manual de Instruções;

O produto sofrer qualquer dano provocado por mau uso, ligação a rede elétrica inadequada, acidente, queda, agentes da natureza, agentes químicos, aplicação inadequada, alterações, modificações ou consertos realizados por pessoas ou Assistências Técnicas não credenciadas pela CAF Máquinas ou designada por ela;

Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da identificação do produto;

Se ocorrerem substituições de peças ou componentes por técnicos não autorizados pela CAF.

A Garantia não cobre:

Danos provocados por riscos, amassados e uso de produtos químicos/abrasivos na máquina;

Desempenho insatisfatório do produto devido à instalação ou rede elétrica inadequadas;

Troca de peças e componentes sujeitos a desgaste normal de utilização ou por dano de uso.

Observações:

A máquina deve ser operada apenas por pessoas designadas e treinadas para essa função;

A operação da máquina por pessoas com redução da capacidade física, mental ou sensorial, ou por aqueles sem experiência ou conhecimento, deve ocorrer apenas sob supervisão;

A CAF Máquinas não assume custos ou responsabilidade relativos a pessoa ou Assistência Técnica não autorizada que venha a oferecer garantia sobre produtos CAF além das indicadas por esta;

As despesas decorrentes e consequentes da instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do comprador;

A CAF Máquinas, se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio;

A garantia somente é válida mediante a apresentação de nota fiscal de compra deste produto.

Declaramos, por meio deste termo, que garantimos, pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data da nota fiscal de compra, a mercadoria descrita contra qualquer defeito de peças e/ou de fabricação que possa acarretar seu mau funcionamento. Comprometemo-nos a eliminar gratuitamente tais defeitos, desde que reclamados imediatamente.

Esta garantia não se estende a defeitos causados por quedas, fogo, insetos, mau uso, falta de higienização, intervenção de terceiros, equipamentos elétricos, ou despesas como transporte e embalagem, caso a máquina precise retornar à fábrica.

Modelo do Equipamento

Nº Nota Fiscal

Data da Nota Fiscal

Local da Compra / Revendedor

Política de Garantia

Acesse a nossa Política de Garantia através do QR Code ao lado ou em nosso site:

<https://www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica>




Como acionar a garantia?

Para acionar a garantia, é necessário que você envie um e-mail para: **garantia@cafmaquinas.com.br**, contendo:

- Uma breve descrição do defeito no corpo do e-mail;
- Cópia da Nota Fiscal de compra/venda;
- Foto da etiqueta de identificação do equipamento com o número de série;
- Nome do cliente responsável pela abertura do chamado e telefone de contato.

Em caso de dúvidas, entre em contato com a nossa ASSISTÊNCIA TÉCNICA para maiores informações através do Telefone/WhatsApp:

 +55 19 99458-8465

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Principais Componentes

Todos os componentes utilizados na fabricação desta máquina são de alta qualidade, criteriosamente selecionados para cada função e cuidadosamente testados para garantir a melhor experiência ao usuário.

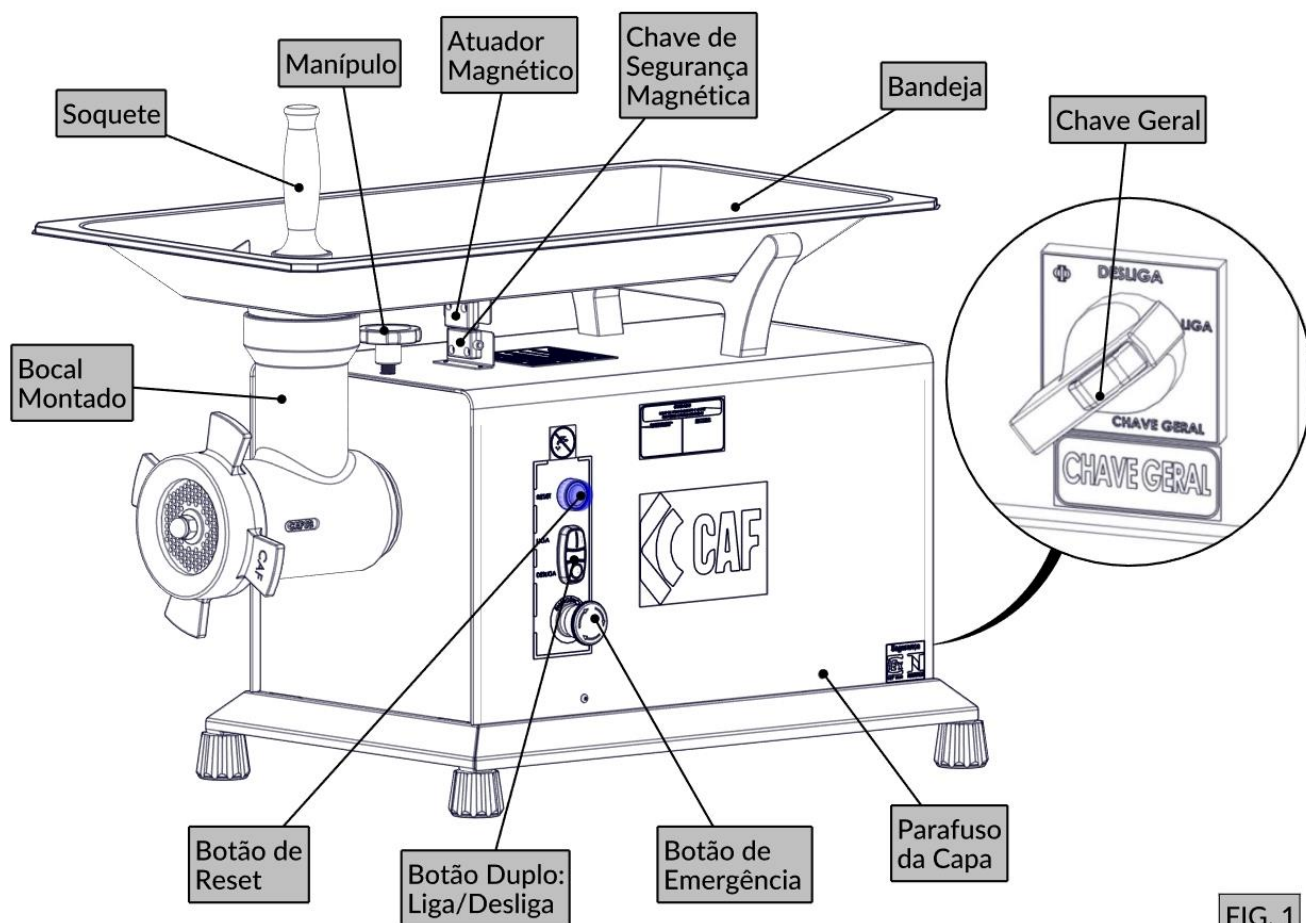


FIG. 1

3.2 Características Técnicas

Modelo	CAF 98 DSM TI (Monofásico)	CAF 98 DSM TI (Trifásico)
Motor	2,2 kW (3 CV)	2,2 kW (3 CV)
Fase	1	3
Tensão nominal	220V	220 ou 380V
Frequência nominal	60Hz	60Hz
Consumo energia	2,80kWh	2,53kWh
Corrente nominal (WEG)	15,00A	8,18 ou 4,74A
Corrente nominal (Hércules)	14,70A	8,90 ou 5,15A
Corrente nominal (SEW)	-	8,50 ou 4,90A
Comprimento	818mm	818mm
Largura	410mm	410mm
Altura	521mm	521mm
Altura até o centro do disco	260mm	260mm
*Capacidade moagem D-5mm	5,300kg/min ou 318kg/h	5,300kg/min ou 318kg/h
*Capacidade remoagem D-5mm	3kg/min ou 180kg/h	3kg/min ou 180kg/h
*Média moagem e remoagem D-5mm	4,15kg/min ou 249kg/h	4,15kg/min ou 249kg/h
Peso líquido	62kg	62kg
Peso bruto	73kg	73kg

***Produção:** Considerado tempo de alimentação da carne na máquina pelo operador, moagem e remoagem, podendo variar de acordo com a habilidade do operador.

O Moedor de Carne CAF 98 DSM Total Inox Eletrônico é construído totalmente em aço inox, garantindo durabilidade e resistência.

- Capa em aço inox;
- Bandeja em aço inox;
- Bocal em aço inox;
- Volante em aço inox;
- Caracol em aço inox;
- Disco em aço inox com tratamento térmico;
- Cruzetas em aço inox com tratamento térmico;
- Engrenagens em ferro fundido e plástico de engenharia.

3.3 Aplicação da Máquina

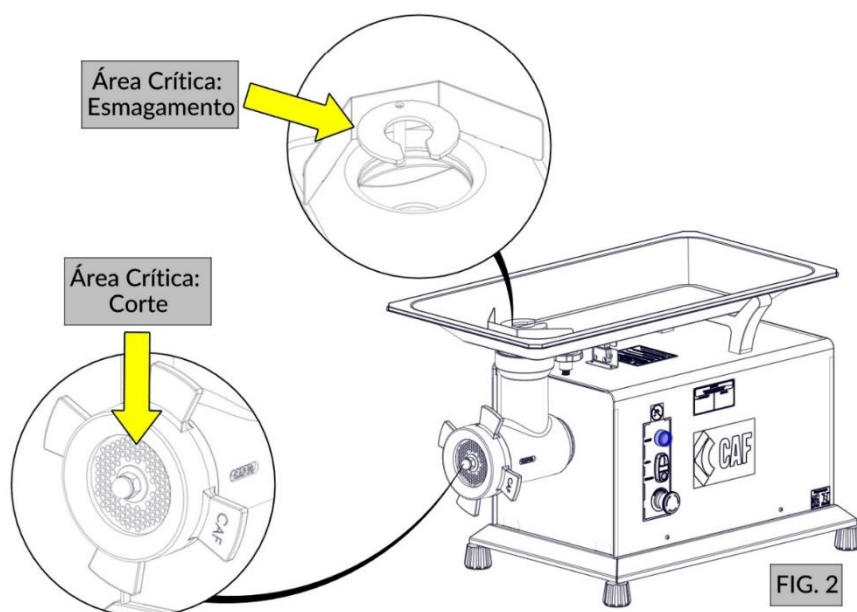
Esta máquina foi desenvolvida para uso em cozinhas comerciais. É utilizada, por exemplo, em açougues, casa de carnes, supermercados, hipermercados, fábrica de embutidos, indústria de alimentos e cozinhas industriais.

Os Moedores de Carne CAF devem ser utilizados para moer carnes sem ossos.

Observação: a CAF não se responsabiliza por danos e/ou mau funcionamento da máquina se utilizada em aplicações diferentes das indicadas neste manual.

4. MAPA GERAL DA MÁQUINA

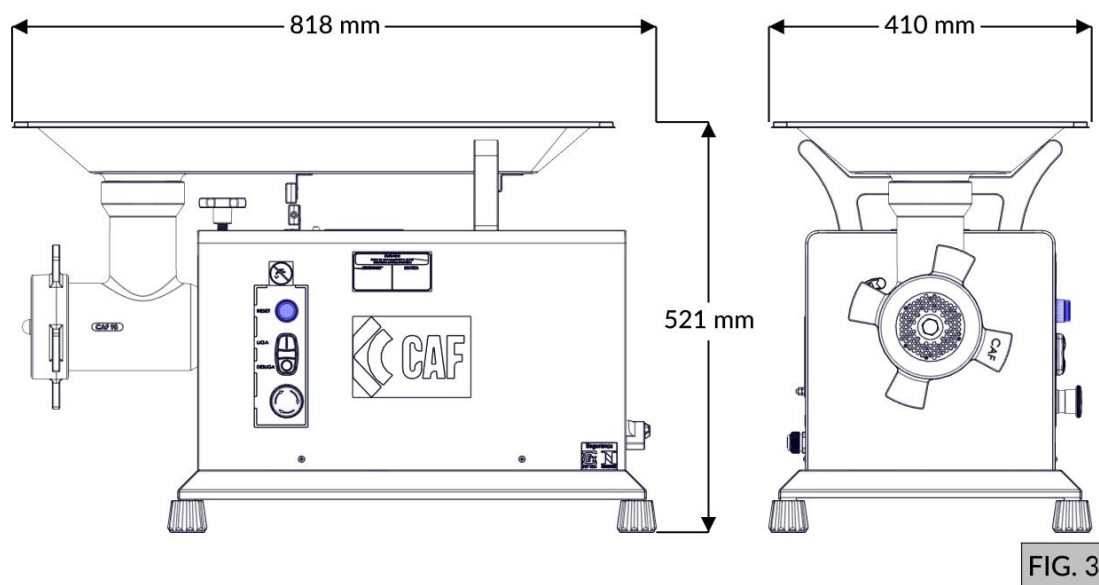
4.1 Área Crítica



Atenção: Jamais retire, modifique ou burle as proteções e dispositivos que delimitam a área crítica da máquina. Essas atitudes podem causar acidentes graves e irreversíveis.

5. INSTALAÇÃO

5.1 Posicionamento



ATENÇÃO: O moedor deve ser instalado sobre uma superfície plana, seca e estável.

5.2 Instalação Elétrica

Esta máquina é fornecida com dois tipos de cabos de alimentação, dependendo da tensão escolhida.

- Cabo de alimentação com três pinos, sendo um deles para aterramento.
- Cabo de alimentação acoplado em um plugue industrial. Para instalação elétrica, deve ser utilizada uma tomada industrial de sobrepor ou de embutir, que deverá ser instalada conforme as normas vigentes.

Verifique se o cabo de alimentação está devidamente conectado antes do uso da máquina.

Ao posicionar o Moedor, verifique se está próximo à tomada para evitar que o cabo de força fique esticado.

ATENÇÃO: Verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a da máquina.

A máquina possui aterramento conforme previsto na NR-10.

O aterramento das instalações elétricas é obrigatório. Certifique-se que o local de instalação tenha aterramento adequado. Consulte o **terminal de equipotencialidade** no item **10. INFORMAÇÕES GERAIS**. Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

O cabo de energia elétrica responsável pela alimentação da máquina deve ter seção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

IMPORTANTE: A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

5.3 Sistemas Instalados

Botão duplo de liga/desliga: Toda vez que for necessário ligar a máquina, deve-se acionar o botão “LIGA” “I”. Para desligar a máquina acionar o botão “DESLIGA” “O”.

Botão de emergência: Na ocorrência de uma situação perigosa, pressione o botão de emergência para interromper imediatamente o funcionamento da máquina.

Obs.: Ao ser pressionado, o botão de emergência aciona e fica “retido”; para desacionar é necessário girá-lo.

Botão de reset: Rearme manual do sistema de segurança da máquina.

Chave de segurança magnética: Intertravando a capa e a bandeja através de um sensor elétrico.

Chave geral: Dispositivo de segurança utilizado para desligar completamente o circuito elétrico.

6. OPERAÇÃO

6.1 Pré-Operação

Antes de utilizar a máquina, deve-se higienizar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro conforme instruções do Item **07. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO**.

- Certifique-se de que a máquina será instalada em um local onde haja espaço físico suficiente para o manejo com segurança, evitando assim, quedas perigosas.
- Verifique se a máquina está firme no local de instalação.
- Certifique-se de que a voltagem indicada na etiqueta da máquina corresponde à tensão da rede elétrica.
- Nunca opere a máquina sem algum(s) de seus acessórios de segurança.

6.2 Acionamento

Após a higienização da máquina, certifique-se de que todos os componentes estejam devidamente encaixados e montados.

O acionamento é realizado conforme as etapas abaixo:

1. Conecte o plugue do moedor na tomada de energia elétrica;
2. Ligue a chave geral (FIG. 1);
3. Posicione a bandeja corretamente no sistema disco de segurança (FIG. 4);
4. Verifique se o botão de emergência está destravado (FIG. 1);
5. Pressione o botão de reset (FIG. 1) para liberar o acionamento da máquina.

6.3 Procedimento para Operação

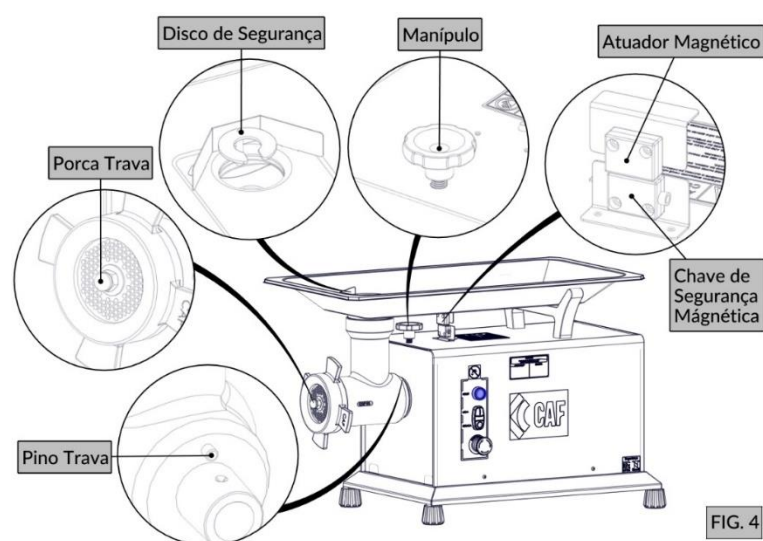
1. Com a máquina devidamente montada, higienizada e energizada, verifique se o manípulo (FIG. 1) está apertado, para evitar que o bocal se solte durante a aplicação;
2. Coloque a carne a ser processada na bandeja (FIG. 1) em pedaços cortados com tamanho máximo de 55x55mm;
3. Aperte o botão liga/desliga (FIG. 1) para realizar o acionamento da máquina;
4. Com a ajuda do soquete (FIG. 1) empurre a carne para que seja completamente processada;
5. Após o término do processamento, aperte o botão desliga, e espere até que a máquina pare por completo;
6. Recomenda-se realizar a higienização logo após o uso, visando as boas práticas de utilização e conservação da máquina;
7. Após a limpeza e higienização, a máquina estará pronta para um novo ciclo de trabalho.

Este Moedor tem capacidade de moagem de 5,300 kg/min ou 318 kg/h.

Observação: A produtividade da máquina pode variar de acordo com a mão de obra e a manipulação do produto.

6.4 Sistema de Segurança

- Sistema disco de segurança (FIG. 4) impede o acesso dos membros superiores na área de esmagamento da máquina.
- Manípulo (FIG. 4) impede que o bocal solte ou gire durante a operação.
- Sensor magnético (FIG. 4) impede que a máquina seja ligada sem que a bandeja esteja colocada corretamente.
- Pino trava bocal (FIG. 4) impede que o bocal gire durante a operação.
- Porca trava (FIG. 4) impede o acesso dos membros superiores ao conjunto de moagem que está no interno do bocal da máquina.



Atenção: Sempre realize a inspeção e verificação de todos os itens de segurança antes de utilizar a máquina. Em caso de ausência de itens ou partes danificadas, **NÃO OPERE A MÁQUINA.**

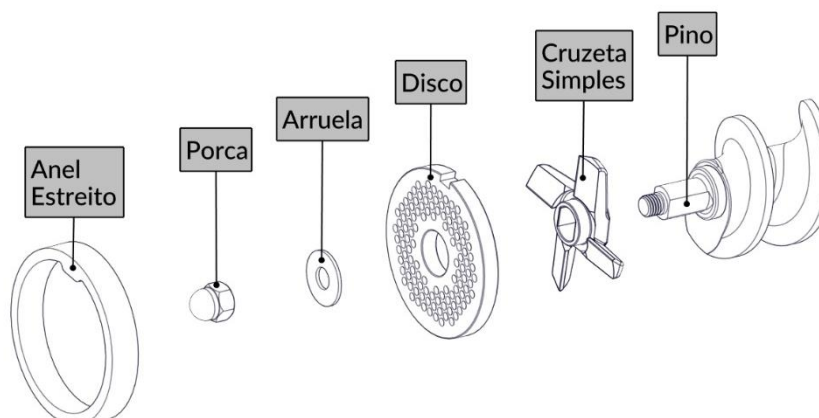
FIG. 4

Também é dotado de um botão de emergência onde, na ocorrência de uma situação perigosa este pode ser acionado, interrompendo imediatamente o funcionamento da máquina.

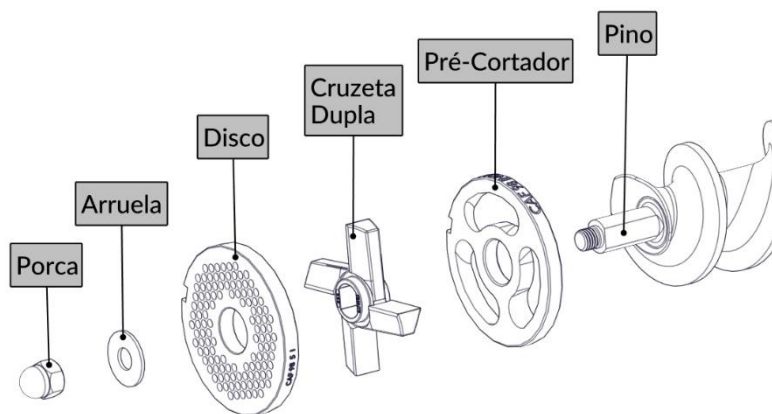
6.5 Montagem dos Componentes Internos do Bocal (Moagem Simples e Dupla)

Os componentes internos do bocal podem variar de acordo com o tipo de moagem, moagem simples e moagem dupla.

- Moagem simples (cruzeta simples, disco e anel estreito):



- Moagem dupla (pré-cortador, cruzeta dupla e disco):



Atenção: A CAF recomenda a troca das peças somente por uma Assistência Técnica Autorizada. **Ao montar a porca, recomendamos um aperto de aproximadamente 20 N.m.**

IMPORTANTE: Observe a posição dos componentes internos do bocal para não haver inversões dos mesmos, pois caso aconteça, danos irreparáveis vão ocorrer.

1. Encaixe o caracol conjunto (Item 2 - FIG. 5) no bocal (Item 3 - FIG. 5) assegurando que ele está com arruela (Item 4 - FIG. 5), item importante para um bom funcionamento da máquina;
2. Se estiver utilizando a moagem simples, coloque o anel estreito, certificando que está encaixado na chaveta do bocal;
3. Rosqueie o volante (Item 1 - FIG. 5) até encostar no disco.

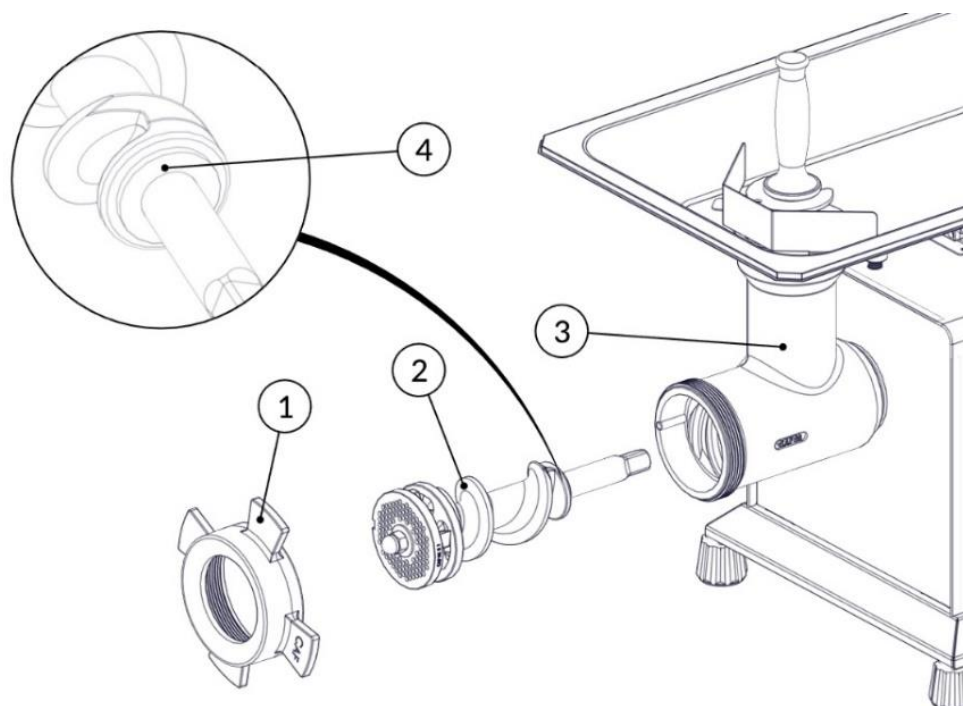


FIG. 5

Os Moedores de Carne CAF saem de fábrica montados com o "disco padrão" furo 5mm. Ressaltamos que jamais poderão ser utilizados discos cujas furações sejam maiores que 8mm.

6.6 Boas Práticas de Operação

Alguns cuidados devem ser tomados para manter o bom funcionamento da máquina e garantir a segurança do usuário:

- Ter cuidado com os acionamentos elétricos. Estes apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. 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 devido ao risco de choque elétrico.
- O usuário da máquina deve ter ciência da localização da chave liga/desliga para que possa acioná-la a qualquer momento sem necessidade de procura-la.
- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave liga/desliga.
- Nunca altere as características originais da máquina.

7. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

ATENÇÃO: Para realizar a limpeza da máquina, primeiro desligue-a da rede elétrica e não utilize jato de água diretamente no Moedor.

Todas as partes que entraram em contato com a carne devem ser limpas com água quente e sabão neutro, secando-as em seguida. Para isso, siga as instruções abaixo:

1. Retire o soquete (Item 6 - FIG. 6);
2. Retire a bandeja (Item 5 - FIG. 6);
3. Solte o volante (Item 1 - FIG. 6);
4. Retire o caracol conjunto (Item 2 - FIG. 6) conforme o tipo de moagem, assegurando que ele está com a arruela (Item 4 - FIG. 6), item importante para o bom funcionamento da máquina;
5. Solte o manípulo (Item 4 - FIG. 6);
6. Solte o bocal (Item 3 - FIG. 6) pressionando-o lateralmente, como uma alavanca, conforme (FIG. 7). Ao montar novamente os itens, observe se o pino trava (Item 8 - FIG. 6) encaixou corretamente, e se o caracol conjunto está com a porca trava (Item 9 - FIG. 6), pois são itens **IMPORTANTES PARA SEGURANÇA.**

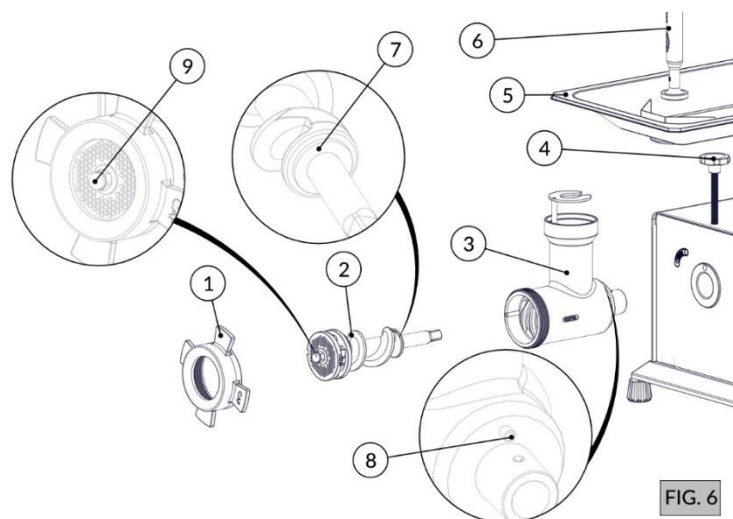


FIG. 6

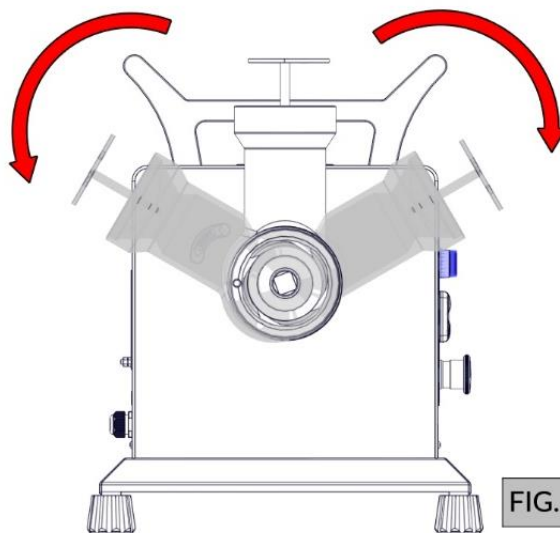


FIG. 7

IMPORTANTE: É imprescindível que o processo de higienização seja realizado diariamente após a utilização da máquina, pois os resíduos podem causar contaminação e danos na máquina.

ATENÇÃO: Sempre que o Moedor não for utilizado por um período prolongado, é necessário realizar a higienização.

8. MANUTENÇÃO

A Manutenção é um conjunto de procedimentos que visam manter a máquina nas melhores condições de funcionamento, promovendo o aumento da vida útil e da segurança.

A vida útil desta máquina e dos componentes relacionados à segurança é de aproximadamente 2 anos. Obviamente, esse período pode ser reduzido ou prolongado em função das condições de uso, da execução das manutenções e/ou de cuidados adicionais com a máquina.

ATENÇÃO: Sempre que houver necessidade de manutenção no Moedor, esta deve ser realizada por profissionais qualificados.

IMPORTANTE: Desligue a máquina da rede elétrica durante qualquer operação de manutenção.

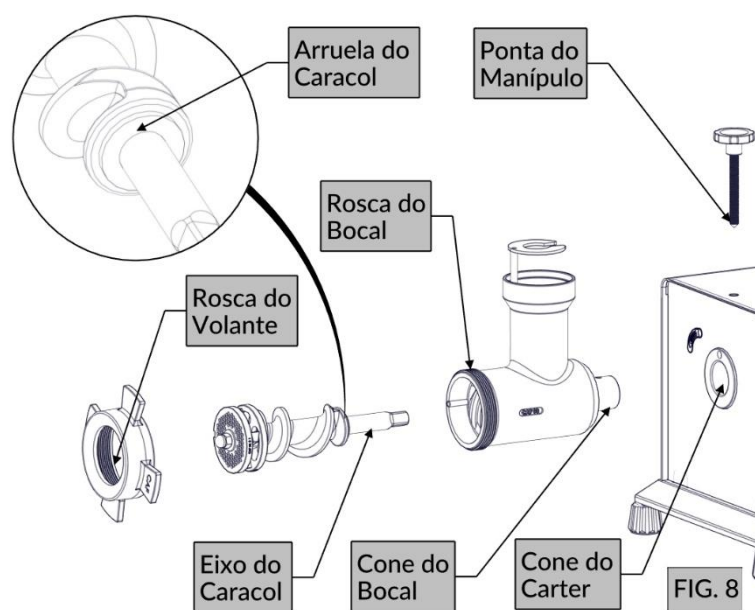
8.1 Inspeção de Manutenção

Recomendamos uma **inspeção de manutenção a cada 3 meses**. Nesta inspeção, os itens abaixo descritos devem ser verificados:

- Componentes elétricos tais como: chave liga/desliga; botão de emergência; circuitos eletrônicos; sinais de superaquecimento e isolamento deficiente.
- Fiação: checagem dos cabos quanto a deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
- Ruídos anormais no motor, partes deslizantes e girantes da máquina.
- Itens de segurança da máquina (disco de segurança, manípulo, pino trava, porca trava, sensor magnético).

8.2 Cuidados Gerais

Mantenha sempre lubrificadas a rosca e o cone do bocal, o eixo do caracol e a ponta do manípulo (conforme FIG. 8) com lubrificantes atóxicos.



No cárter, utilize apenas óleo grosso tipo ISO VG 320, na quantidade de 400ml. **Troque a cada 2100 horas de trabalho ou aproximadamente a cada 12 meses**, se o uso for diário.

8.3 Afição dos Discos e Cruzetas

A afiação correta dos discos e cruzetas permite que a máquina opere com menor esforço, aumentando assim a vida útil de seus componentes. Para garantir que este procedimento seja realizado de maneira adequada, recomendamos que você procure a Assistência Técnica Autorizada CAF mais próxima para realizar a afiação corretamente.

8.4 Cuidados com os Aços Inoxidáveis

Os cuidados com o aço inox são necessários porque, embora seja um material resistente, ele ainda pode sofrer danos se não for mantido adequadamente. As propriedades de resistência à corrosão e higiene são resultado da chamada camada passiva que é formada sobre a superfície do aço inox pela combinação do oxigênio com o cromo. Em exposição ao ar ou soluções oxigenadas, esta camada que é impermeável, contínua, estável e resistente protege o metal da corrosão.

Entretanto, quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada. Para que isto não ocorra, recomendamos os seguintes cuidados:

- Imediatamente após a utilização da máquina, deve-se promover a limpeza dos componentes, 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 imediatamente e secar com um pano macio para evitar a permanência de umidade nas superfícies, nas frestas e principalmente o aparecimento de manchas de corrosão.
- Não utilize 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.

IMPORTANTE: Não utilize soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e algumas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico). Estas devem ser evitadas pois geralmente possuem CLORO na sua composição e, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando manchas e pontos (pitting) de corrosão na máquina.

- Não utilize soluções ácidas, cloro e demais substâncias acima descritas para higienizar o local de instalação da máquina (superfícies e solo). Estas soluções podem contaminar o aço da máquina.

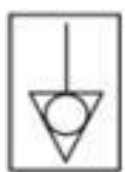
9. NORMAS OBSERVADAS

Nossos Moedores foram projetados e construídos segundo os padrões de qualidade, tecnologia e expertise CAF. Foram observadas as diretrizes das seguintes normas:

- NBR 60335-1: Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares Parte 1: Requisitos gerais.
- IEC 60335-2-64: Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-64: Particular requirements for commercial electric kitchen machines.
- NR-12: Segurança no Trabalho em máquinas e equipamentos.

10. INFORMAÇÕES GERAIS

- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou tenha sido retirada, solicite outra etiqueta junto à Assistência Técnica Autorizada.
- Não modifique nenhum componente da máquina sem consultar o fabricante (CAF). Caso necessite substituir algum componente, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima e substitua por peças originais CAF.
- O Moedor de Carne CAF possui um motor capaz de trabalhar em regime de serviço contínuo, por tempo indefinido, funcionando a carga constante até sua potência nominal.



Símbolo de equipotencialidade

O terminal de equipotencialidade deve estar conectado ao fio terra que por sua vez, proporciona um caminho de escoamento de descarga para a terra. Esta ligação tem a finalidade de proteger a máquina de uma descarga elétrica e principalmente os usuários de um choque elétrico ao tocá-lo.

- A CAF recomenda o fornecimento de treinamento aos operadores da máquina. Este treinamento deve ser documentado.

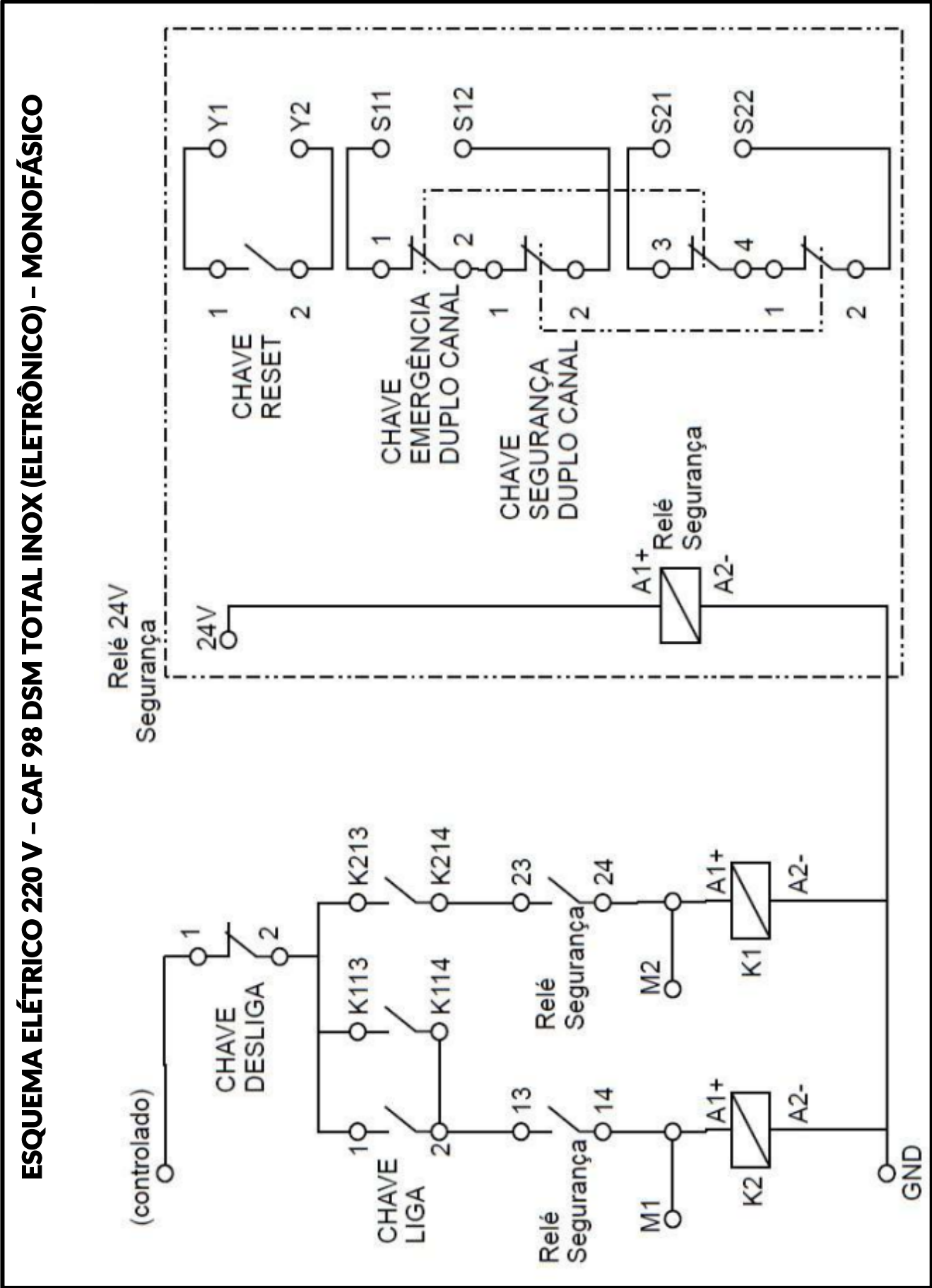
11. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

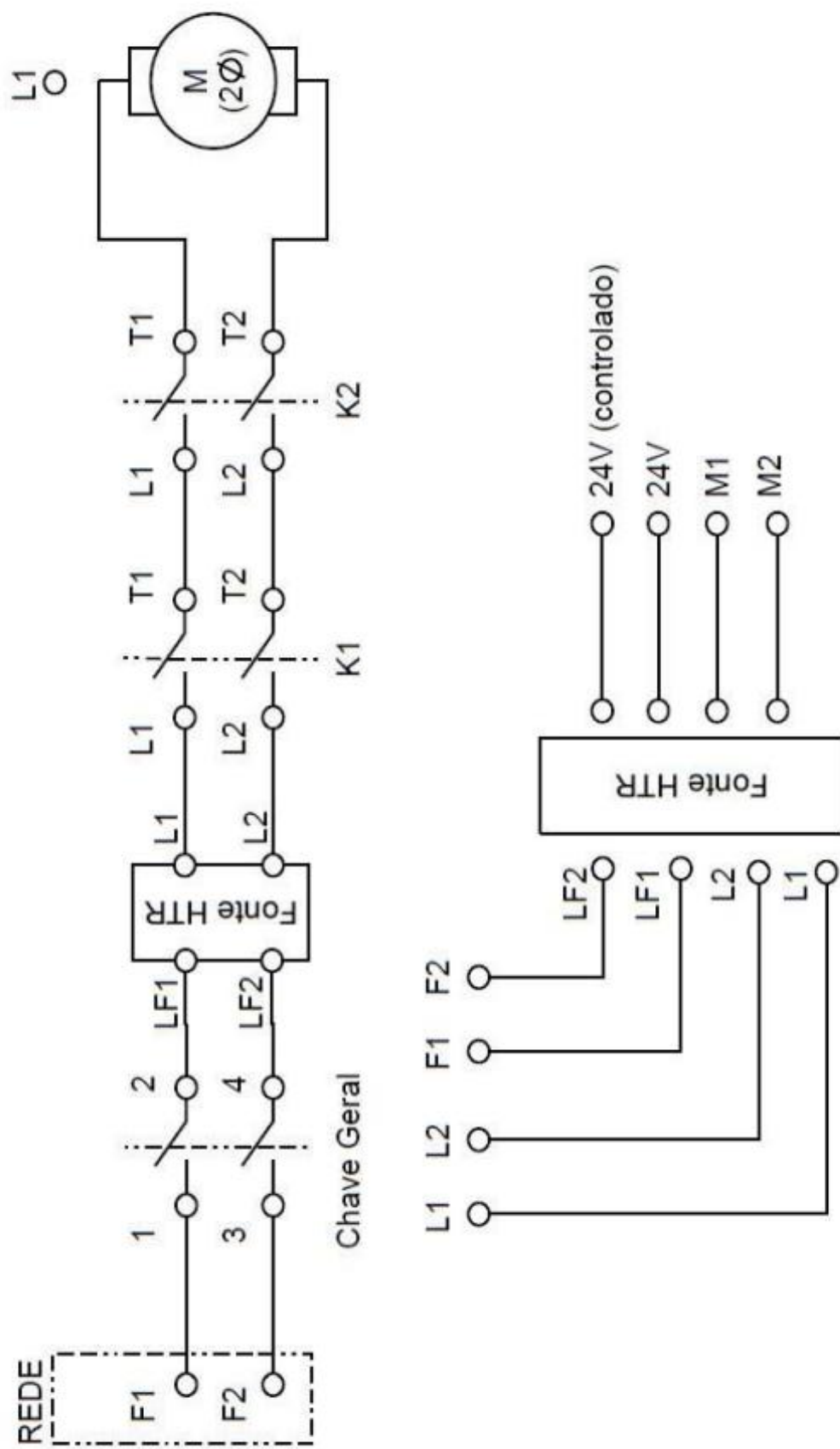
Esta máquina foi projetada para minimizar sua necessidade de manutenção. Entretanto, devido ao desgaste natural de seus componentes ocasionado pelo uso da máquina, podem ocorrer irregularidades em seu funcionamento.

Neste caso, a CAF Máquinas coloca à disposição toda a sua rede de Assistência Técnica Autorizada que pode ser consultada em nosso site: www.cafmaquinas.com.br/assistencia-tecnica

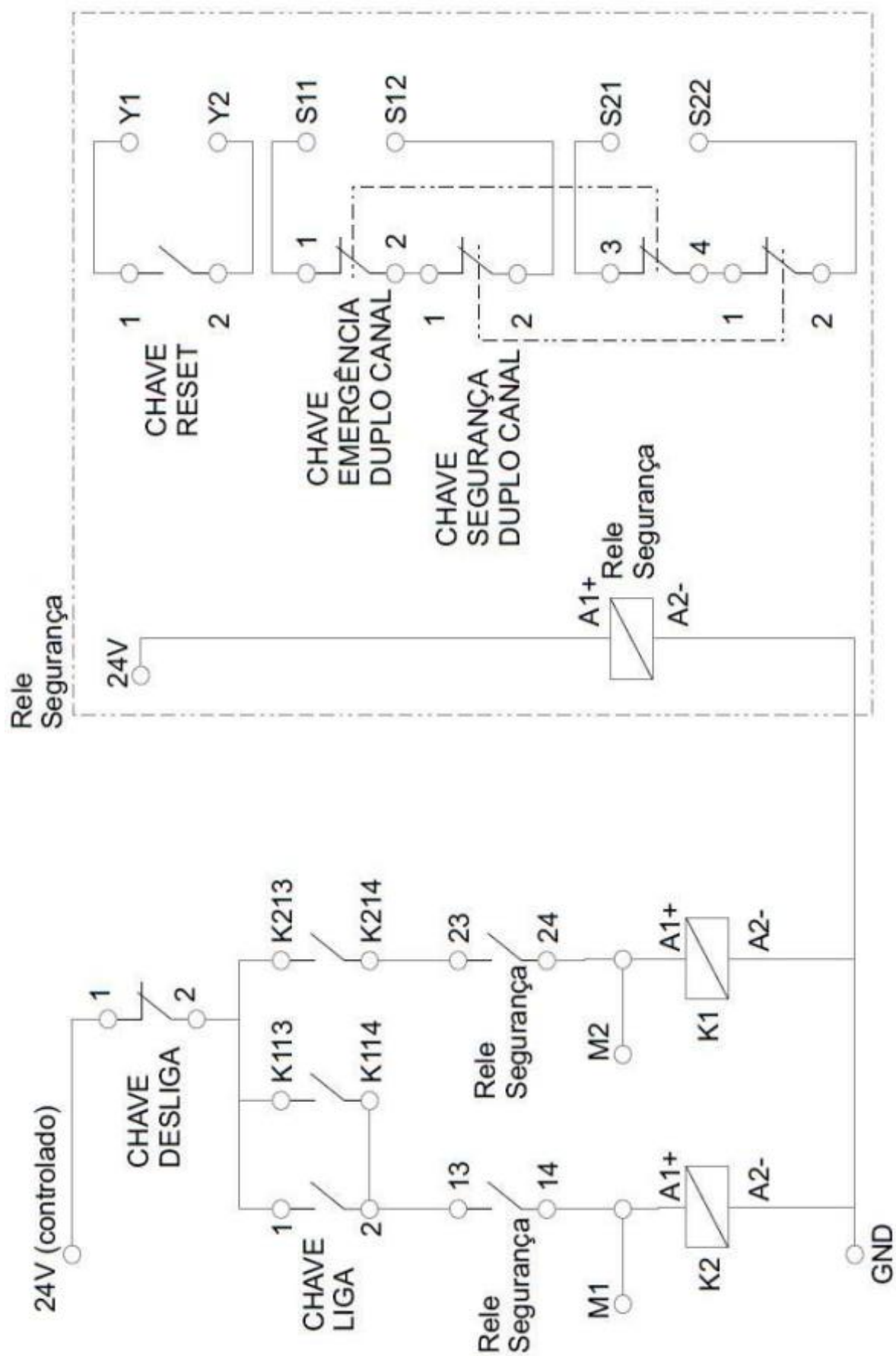
Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	Falta de energia elétrica. Cabo mal conectado. Problema no circuito elétrico da máquina.	Verifique se a rede elétrica possui energia. Verifique se o cabo de energia está bem encaixado na rede elétrica. Acione a Assistência Técnica Autorizada.
A máquina está energizada, mas não liga.	Botão de Emergência travado. Sistema de Segurança da tampa. Botão de reset acionado.	Gire o Botão de Emergência para destravá-lo. Retire a bandeja e coloque-a novamente. Pressione o Botão de Reset para desacioná-lo.
Bocal girando.	Manípulo do bocal não apertado ou mal encaixado.	Verifique se o manípulo do bocal está encaixado corretamente e aperte-o.
Cheiro de queimado.	Problema no circuito elétrico da máquina.	Acione a Assistência Técnica Autorizada.
Cabo danificado.	Falha no transporte da máquina.	Acione a Assistência Técnica Autorizada.

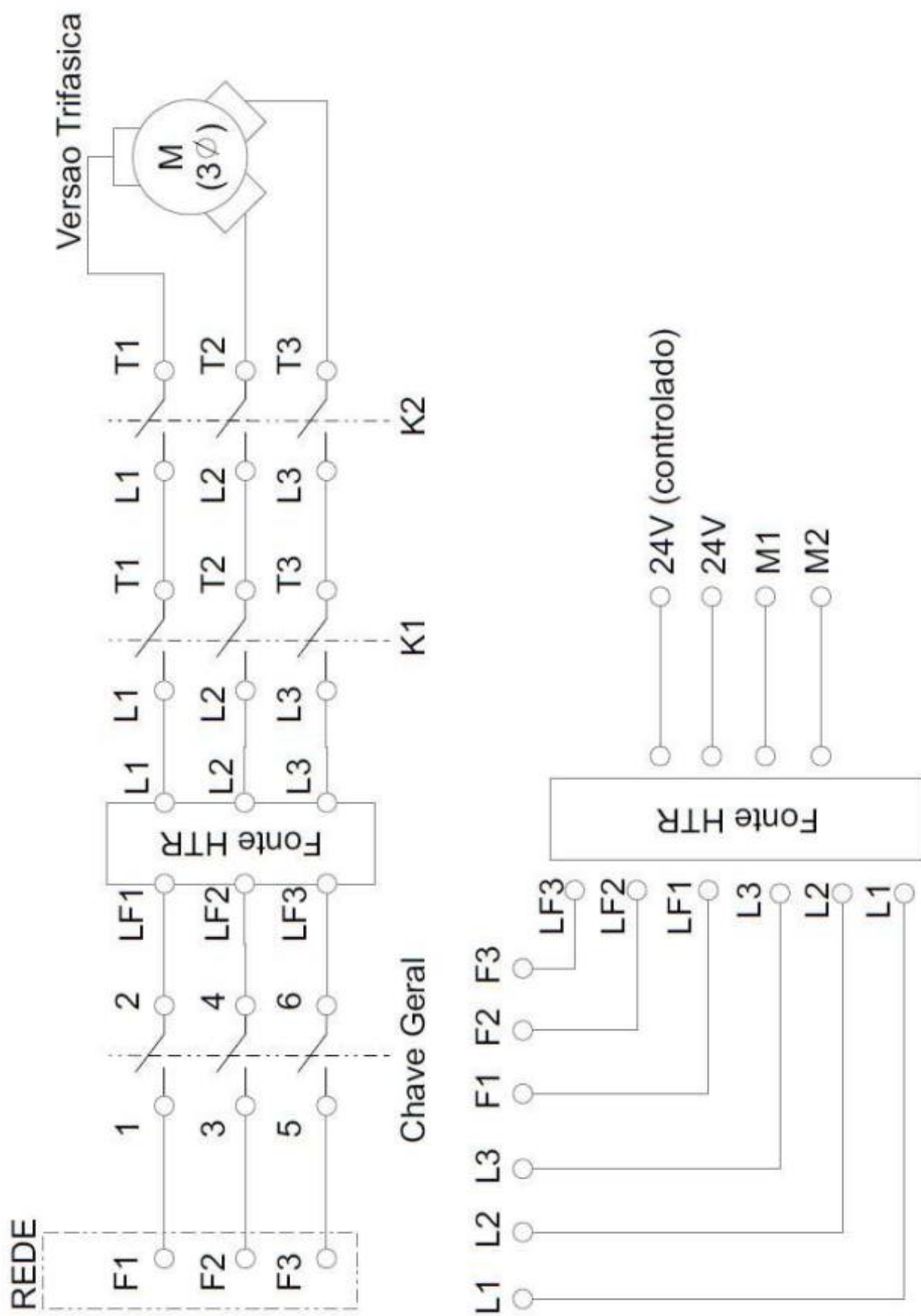
12. DIAGRAMA ELÉTRICO

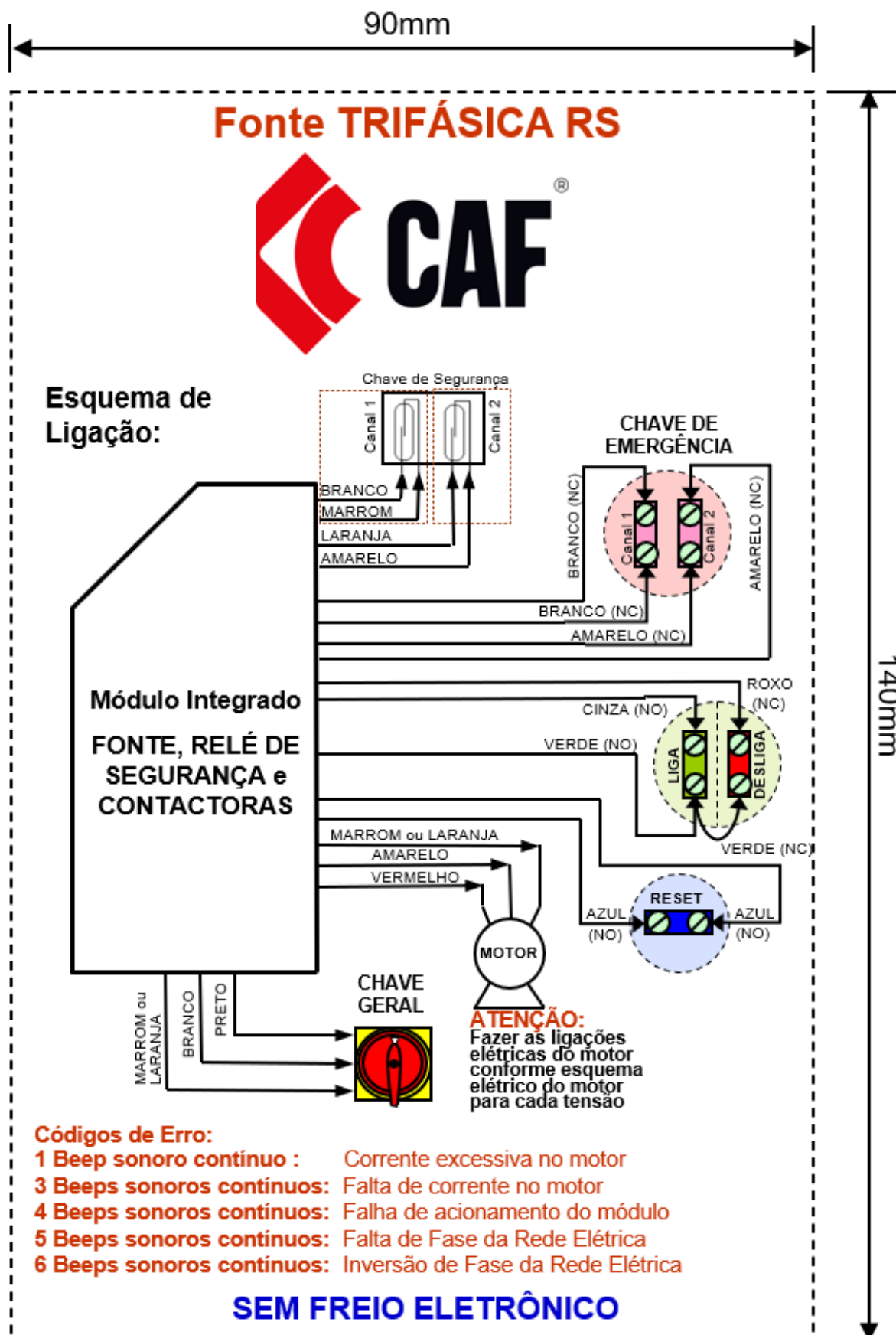




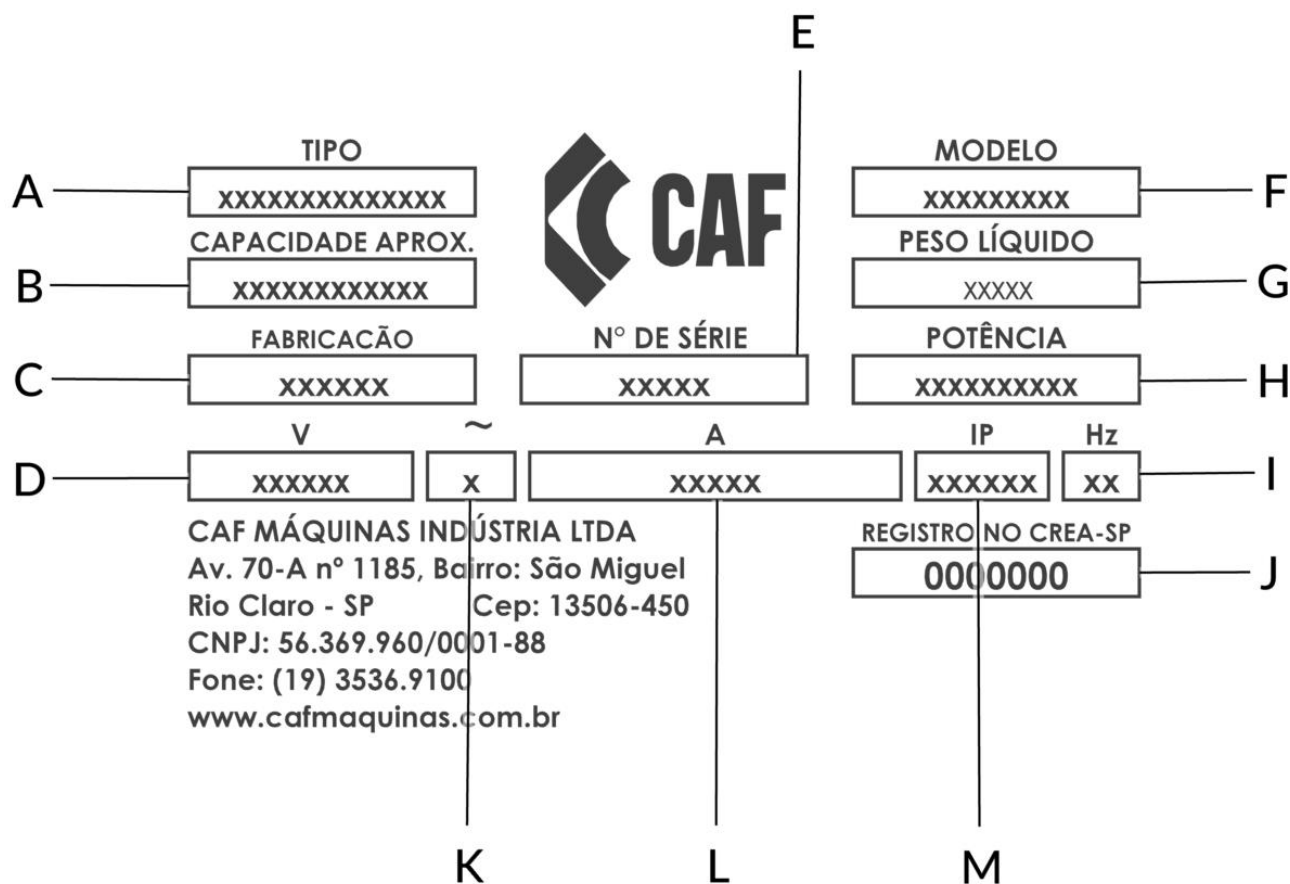
ESQUEMA ELÉTRICO 220 OU 380 V – CAF 98 DSM TOTAL INOX (ELETRÔNICO) – TRIFÁSICO







13. INFORMAÇÕES ETIQUETA



- A. TIPO:** Tipo de máquina (Ex.: Moedor de Carne, Serra Fita para Ossos, etc.).
- B. CAPACIDADE APROXIMADA:** Produção por hora (Ex.: 100 kg/h).
- C. MÊS/ANO DE FABRICAÇÃO:** Mês e ano que a máquina foi fabricada (Ex.: 01/2015).
- D. V:** Símbolo representativo da voltagem da máquina (Ex.: 127v, 220v, 380v).
- E. N° DE SÉRIE:** Número de identificação da máquina.
- F. MODELO:** Modelo de máquina (Ex.: CAF 10, AMB, SFO 2,55).
- G. PESO LÍQUIDO:** Peso da máquina.
- H. POTÊNCIA:** Potência da máquina representada nas unidades (kw) e (cv).
- I. Hz:** Unidade representativa da frequência (no Brasil 60 hz).
- J. REGISTRO NO CREA-SP:** Número do registro do fabricante no CREA.
- K. ~:** Símbolo representativo do número de fases (Ex.: 1, 3).
- L. A:** Símbolo representativo da amperagem da máquina.
- M. IP:** Símbolo representativo do índice de proteção da máquina (Ex: ipx1).

IMPORTANTE

A CAF MÁQUINAS não se responsabiliza por danos causados nos equipamentos pela utilização de componentes que não são originais de fábrica.



CAF MÁQUINAS INDÚSTRIA LTDA
CNPJ: 56.369.960/0001-88


 vendas@cafmaquinas.com.br

 www.cafmaquinas.com.br

 Av. 70A nº 1185, São Miguel - Rio Claro/SP

 +55 19 3536-9100

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas

 @cafmaquinas1948