

VENÂNCIO



MISTURADORA Gás Alta Pressão

MTV15NR | MTV22NR
MTV40NR



VENÂNCIO

Metalúrgica Venâncio LTDA

Rua Wilma Helena Kunz, 2469 - Bela Vista
Venâncio Aires - RS - Cep 95800-000

CNPJ: 93.899.359/0001-23 - Fone (51) 3793-4300
atendimento@venanciometal.com.br

Canal de
Pós-Vendas
(51) 3793-4343

MANUAL DE INSTRUÇÕES

www.venanciometal.com.br

ÍNDICE



1. INTRODUÇÃO	2
1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)	2
1.2 AVISOS IMPORTANTES	2
2. PRODUTO	2
2.1 CARACTERÍSTICAS	2
2.2 DADOS TÉCNICOS	3
2.3 ETIQUETAS INFORMATIVAS	3
3. SEGURANÇA	4
3.1 NOÇÕES BÁSICAS	4
3.2 COMPONENTES DE SEGURANÇA	4
4. INSTALAÇÃO	5
4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO	5
4.2 USANDO O EQUIPAMENTO	6
5. DICAS IMPORTANTES	6
6. LIMPEZA	7
7. ANÁLISE E RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS	7
8. ESQUEMA ELÉTRICO	7
9. VISTA EXPLODIDA	8
10. LISTA DE COMPONENTES	9
TERMO DE GARANTIA	10

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, contatores, 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 Assistenções 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.*

10. LISTA DE COMPONENTES

MISTURADORA 15/22/40 NR12 2018			
Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ TAMPA SUPERIOR	15/22	8.16.05.15000700
		40	8.16.05.40000700
2	TRAVAMENTO DO REGULADOR	TODOS	8.16.01.50009128
		15/22	8.16.05.00000111
3	LUVIA ENGATE	40	8.14.01.00009754
		TODOS	8.16.05.40002217
5	GRADE TRASEIRA	15/22	8.16.05.22000013
		40	8.16.05.40000053
6	ROLAMENTO 6003 2RS 2L	TODOS	4.15.03.00000020
		15/22	8.16.05.00000006
7	EIXO DA PÁ	40	8.16.05.40000049
		15/22	8.16.05.00001100
8	CONJ ESTRUTURA MTV	40	8.16.05.40000100
		TODOS	4.13.01.00008915
10	FILTRO VEDAÇÃO EIXO PÁ 70x70x5 F.15	15/22	4.02.12.00707015
		40	4.02.12.00707023
11	ROLAMENTO 30202 SNR 1L	TODOS	4.13.01.00030202
		TODOS	8.16.05.00000005
13	COROA M3.5 Z26	TODOS	4.13.01.00002625
		TODOS	4.13.01.00008908
14	SEM FIM ENGRENAGEM Z26	TODOS	8.16.05.00000500
		15/22	8.16.05.15000024
16	CONJ MANGUEIRA DE GÁS	40	8.16.05.40000030
		TODOS	8.16.05.40001100
18	ARRUELA LISA 1/2" ZB	TODOS	2.80.03.03127000
		TODOS	2.80.02.03000635
20	ESPALHADOR MAXI BC DUPLA 180mm INTERNO	40	8.01.01.00000012
		15/22	8.16.05.15000002
21	ABAFADOR DO QUEIMADOR	40	8.16.05.40000010
		40	8.27.05.01213060
22	REGISTRO LAT QUAD 1/2x44mmx1/8NPT INT	TODOS	2.80.51.03317000
		40	8.16.05.40001000
25	REGULADOR DE AR	TODOS	8.01.26.00000002
		TODOS	2.80.38.04001979
27	ESPALHADOR MAXI BC SIMPLES 120mm	15/22	8.01.10.30003025
		15/22	8.27.05.01213050
29	CONJ SUPORTE DO QUEIMADOR MTV15/22	15/22	8.16.05.15000100
		15/22	8.18.01.00000999
31	CONJ SUPORTE DO QUEIMADOR MTV40	40	8.16.05.40000500
		TODOS	4.13.01.00004002
33	QUEIMADOR MAXI DUPLO CURTO 180mm	40	8.18.01.00000919
		40	8.01.01.00000001
35	GRADE LATERAL DIREITA	TODOS	8.16.05.00000043
		TODOS	2.80.03.04127000
37	EIXO APOIO TACHO	15	8.16.05.15009904
		22	8.16.05.22000002
38	TACHO ALUMÍNIO	40	8.16.05.40009025
		15	4.15.03.00000015
39	CONJ DA PORTA MTV	22	4.15.03.00000022
		40	4.15.03.00000040
41	PALHETA PÁ	15/22	8.16.05.00000800
		40	8.16.05.40000300
42	GUIA DA PÁ	TODOS	2.80.38.00316608
		TODOS	4.15.03.00001007
43	FECHO ROLETE NIQUELADO	15	4.15.03.00000017
		40	4.15.03.00001008
44	GRADE LATERAL ESQUERDA	TODOS	8.16.05.00000010
		15/22	4.03.02.00021082
45	TRAVA DO TACHO	15/22	8.16.05.00000042
		40	8.16.05.40000052
46	CONJ DA PÁ	TODOS	8.16.05.00000045
		15	8.16.05.15000031
		22	8.16.05.22000031
		40	8.16.05.40000400

47	TAMPA DO TACHO	15	8.16.05.15000006
		22	8.16.05.22000006
48	PUXADOR P45-1/4 BACKELITE	TODOS	2.80.38.01021184
		15	8.16.05.15009903
49	EIXO DA TRAVA	22/40	8.16.05.22000008
		TODOS	8.16.05.00000600
51	PROLONGADOR DO MANÍPULO	15	8.16.05.15000048
		22/40	8.16.05.00000054
52	MANÍPULO 7035 3/8" C/ FURO LAT. 1/4"	TODOS	4.13.01.00007035
		TODOS	2.80.02.00216700
54	BOTÃO RESET FACEADO AZUL + 1NF	TODOS	2.80.02.14623816
		TODOS	8.16.05.00000050
56	POLIA ALUMÍNIO 40 Z1	15/22	4.15.03.00000019
		40	4.15.03.00130812
57	POLIA ALUMÍNIO 115 Z1 F.15,05	15/22	4.14.01.00010737
		40	4.14.01.00130812
58	CAME MICROCHAVE	TODOS	8.14.01.00009912
		TODOS	2.80.25.17101002
60	MOTOR MONOFÁSICO 1/4 60Hz	15/22	2.80.30.12410421
		15/22	2.80.30.12418808
	MOTOR MONOFÁSICO 1/2 60Hz	40 127V	2.80.30.12434755
		40 220V	2.80.30.12434753
61	CORREIA DE TRANSMISSÃO 3L 260	TODOS	4.15.03.00000014
		15/22	8.16.05.15000039
62	DEFLETOR SUPERIOR	40	8.16.05.40000040
		TODOS	2.80.48.00000010
63	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	TODOS	2.80.11.00000071
		TODOS	4.14.01.11898918
66	FRONTAL SOCO/PUXAR 22mm	TODOS	2.80.02.00216876
		TODOS	4.02.12.10289060
68	MINICONTATOR TRIPOLAR 9A 1NF 24VCa	TODOS	4.02.08.00009124
		TODOS	8.16.05.44540170
70	RELÉ DE SEGURANÇA	TODOS	2.80.02.00201301
		TODOS	8.16.05.00000046
72	TRANSFORMADOR E127/220V S24VCa 2A	TODOS	4.13.01.12722024
		TODOS	-
74	ABRACADEIRA KLIPERS 2-50 BRANCA	TODOS	4.04.05.00030068
		TODOS	4.14.01.00002276

1. INTRODUÇÃO

1.1 PREZADO(A) USUÁRIO(A)

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

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

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

1.2 AVISOS IMPORTANTES

* Este produto atende aos requisitos da norma de segurança NR12.

* 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 equipamento destina-se ao uso comercial e/ou industrial e não é recomendado para o uso doméstico.

* Este aparelho não destina-se 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.

* A tomada onde será ligado o equipamento deverá estar conectada a um disjuntor de proteção curva C de, no mínimo, 10A.

* A alimentação elétrica para o equipamento não deve ser fornecida utilizando um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior à 30mA, ou seja, instale um disjuntor de proteção DR no quadro de proteção do estabelecimento, com capacidade de medição de corrente residual menor que 30 mA, a fim de evitar acidentes, devido a fugas de tensão descarregadas na carcaça do equipamento.

* 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.

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

ATENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído somente pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

2. PRODUTO

2.1 CARACTERÍSTICAS

As MISTURADORAS Venâncio possuem estrutura tubular e tacho de alumínio fundido e são desenvolvidas tentando fornecer simplicidade, robustez e versatilidade. Úteis no preparo de massas cozidas, como risoles e polenta. Possui um sistema de redução sem-fim e coroa. Possui modelo com duas opções de tensão, 127V ou 220V.

Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.

2.2 DADOS TÉCNICOS

MODELO	CAPACIDADE DO TACHO (L)	MOTOR (HP)	AMPERAGEM MOTOR (A)	POTÊNCIA (W)	CONSUMO ELÉTRICO (kW/h)	CONSUMO DE GÁS (kg/h)	REDUÇÃO SEM-FIM / COROA	ROTAÇÃO DAS PÁS (RPM)	GRAU DE PROTEÇÃO
MTV15NR	12	127V - 1/4 220V - 1/4	127V - 5A 220V - 2,9A	187,5	127V - 0,5kW/h 220V - 0,6kW/h	0,45	1/26	23	IPX1
MTV22NR	21	127V - 1/4 220V - 1/4	127V - 5A 220V - 2,9A	187,5	127V - 0,5kW/h 220V - 0,6kW/h	0,45	1/26	23	
MTV40NR	37	127V - 1/2 220V - 1/2	127V - 8A 220V - 4,2A	375	127V - 1,21kW/h 220V - 0,93kW/h	0,80	1/26	23	

MEDIDAS E PESOS

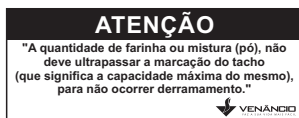
MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO
MTV15NR	1100	590	710	63,4 kg
MTV22NR	1100	590	710	66,3 kg
MTV40NR	1100	760	710	75,8 kg

2.3 ETIQUETAS INFORMATIVAS

- Etiqueta identificação do produto



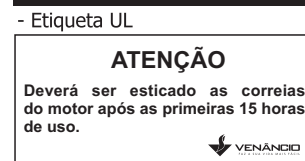
- Etiqueta Atenção quantidade de farinha



O símbolo ao lado indica o terminal de ligação equipotencial, destinado à ligação do equipamento via condutor elétrico a outros pontos de ligação equipotencial, tais como equipamentos, bancadas, edificações, mantendo-se deste forma o equilíbrio entre diferentes pontos de ligação, minimizando possíveis riscos de choque elétrico. Este terminal permite a conexão de um cabo de seção nominal de 10mm².



- Etiqueta Atenção partes móveis



- Etiqueta esticar as correias

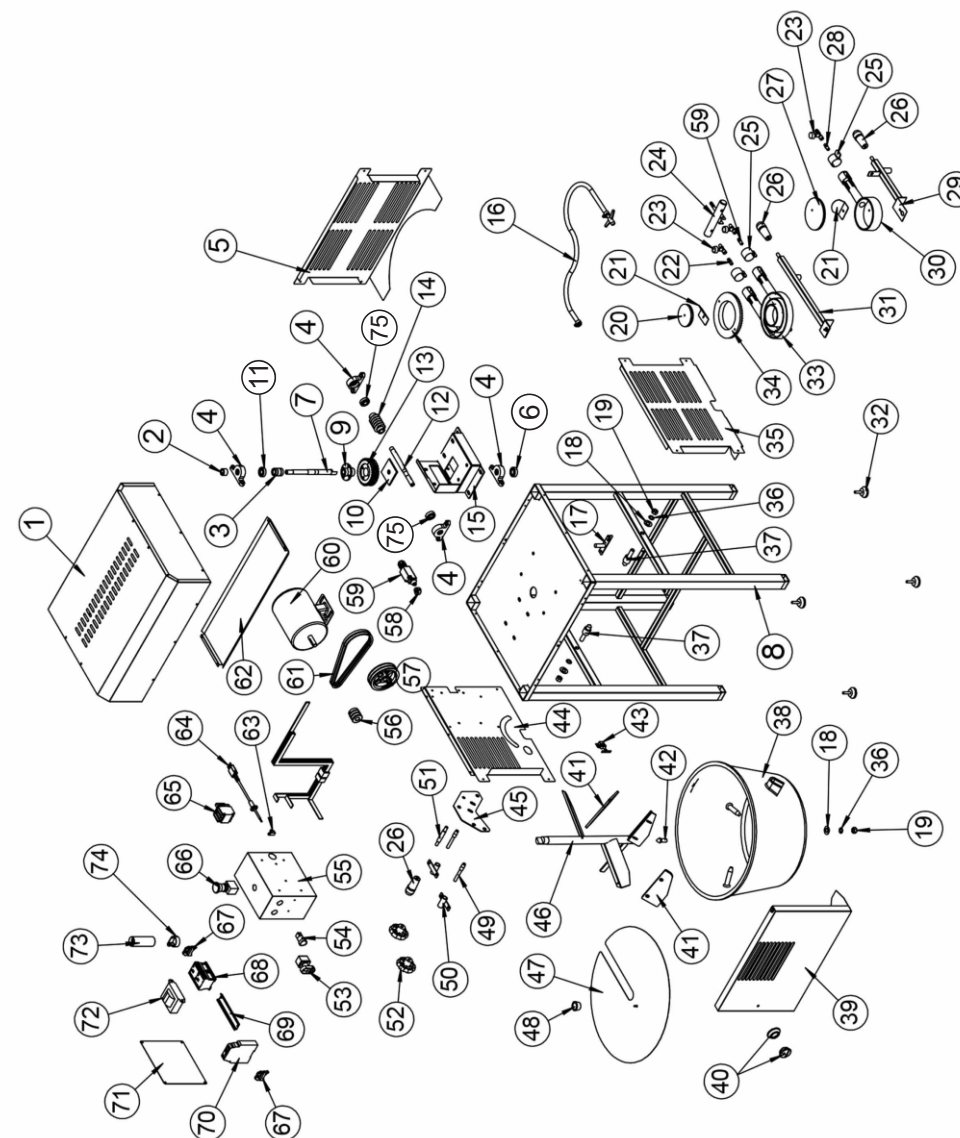


- Etiqueta Equipamento a Gás Alta Pressão



- Etiqueta tensão 127V ou 220V.

9. VISTA EXPLODIDA



- Ao terminar o trabalho, é imprescindível que sejam fechados TODOS os registros de gás garantindo, assim, a segurança.
- Instale a máquina em um local sem corrente de ar pois, do contrário, o rendimento do queimador poderá ser prejudicado.
- Esta máquina foi fabricada para funcionar somente com gás GLP e com sistema de ALTA PRESSÃO. JAMAIS UTILIZE VÁLVULAS DE BAIXA PRESSÃO.
- Por se tratar de um equipamento em Alta Pressão, deve-se ter cuidado redobrado na sua utilização, pois trata-se de queimador com uma chama extremamente forte.

6. LIMPEZA

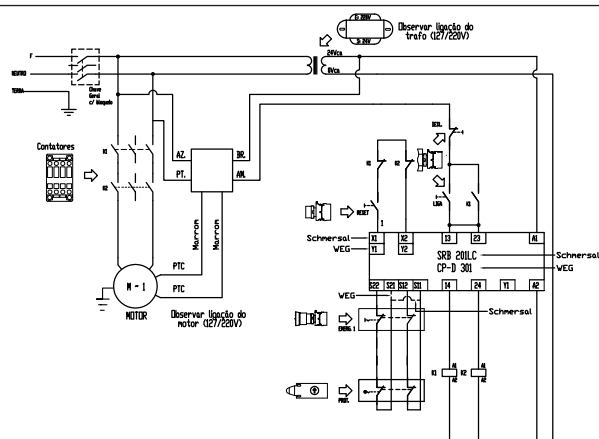
- * Antes de efetuar a limpeza do seu equipamento desligue-o da tomada.
- * Jamais utilize objetos pontiagudos para efetuar a limpeza, como facas e outros objetos.
- * Nunca utilize produtos abrasivo ou corrosivos. Prefira uma esponja com água e sabão neutro.
- * Não utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	Possíveis Causas	Soluções
- O equipamento não liga.	- Falta de energia.	- Verifique se a energia elétrica está normal.
- Queimador não liga.	- Verifique a instalação. - Válvula fechada. - Excesso de ar.	- Ligar em alta pressão. - Abra. - Regular (fechar) o ar até que a chama fique próxima do queimador.
- Liga mais não tem força	- Tensão baixa. - Correias frouxas. - Excesso de massa. - Massa muito pesada.	- Verificar. - Esticar. - Verificar capacidade. - Verificar receita.
- Faz muito barulho.	- Não esta com os 4 pés apoiados. - Tacho não travado. - Parafusos soltos.	- Apoiar os 4 pés. - Verificar e travar na posição. - Ajustar.

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

8. ESQUEMA ELÉTRICO



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.

Retire o equipamento da rede elétrica antes de fazer qualquer tipo de reparo. O usuário deve ter conhecimento da localização da Chave Geral para que possa ser acionada a qualquer momento caso for necessário.

JAMAIS UTILIZE O SEU EQUIPAMENTO SEM ANTES TER EFETUADO O CORRETO ATERRAMENTO DA TOMADA ONDE SERÁ REALIZADA A LIGAÇÃO DO MESMO.

3.2 COMPONENTES DE SEGURANÇA

Este equipamento possui alguns componentes de segurança, são eles:

1) *Chave geral com bloqueio*: faz o corte de energia do equipamento. Possui um dispositivo em que é possível bloquear a energização do equipamento através da colocação de, por exemplo, um cadeado. Normalmente este procedimento é usado em casos de manutenção elétrica ou mecânica e para evitar que pessoas não autorizadas utilizem o equipamento;

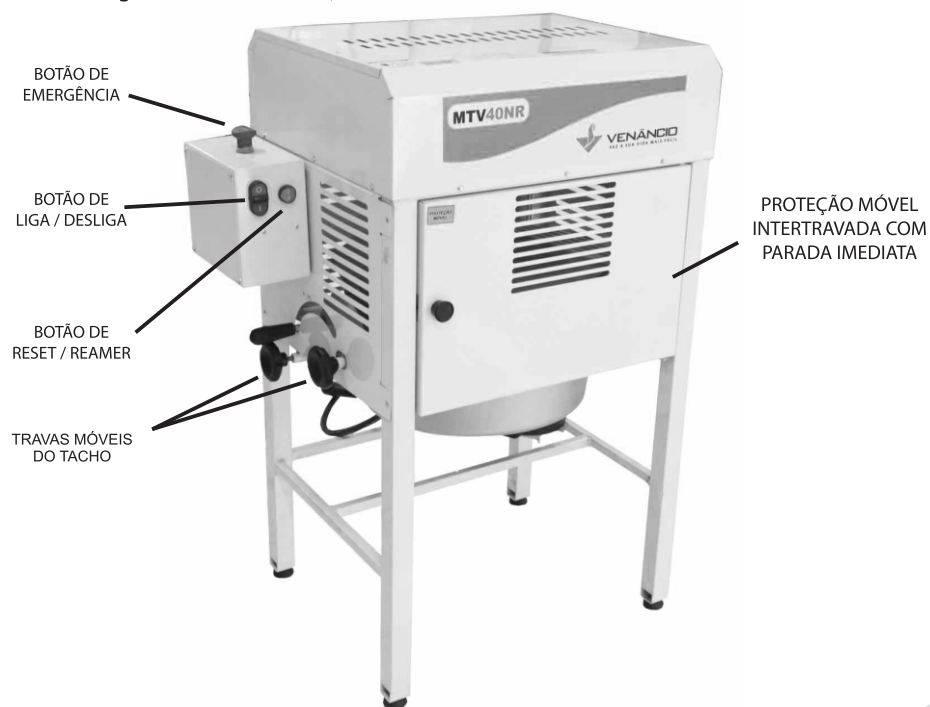
2) *Botão liga/desliga*: serve para acionar ou desacionar o equipamento;

3) *Botão de emergência*: Serve para parar o equipamento em caso de alguma situação que não faça parte do trabalho usual do equipamento. Não deve ser usado como botão de "desliga" do equipamento;

4) *Botão de reset/rearme*: ao pressionar este botão, é realizado um teste elétrico que garante que nenhum componente está burlado ou foi retirado do equipamento;

5) *Grade/tampa de proteção*: proteção móvel que serve para evitar o acesso de membros de operadores a partes que oferecem riscos;

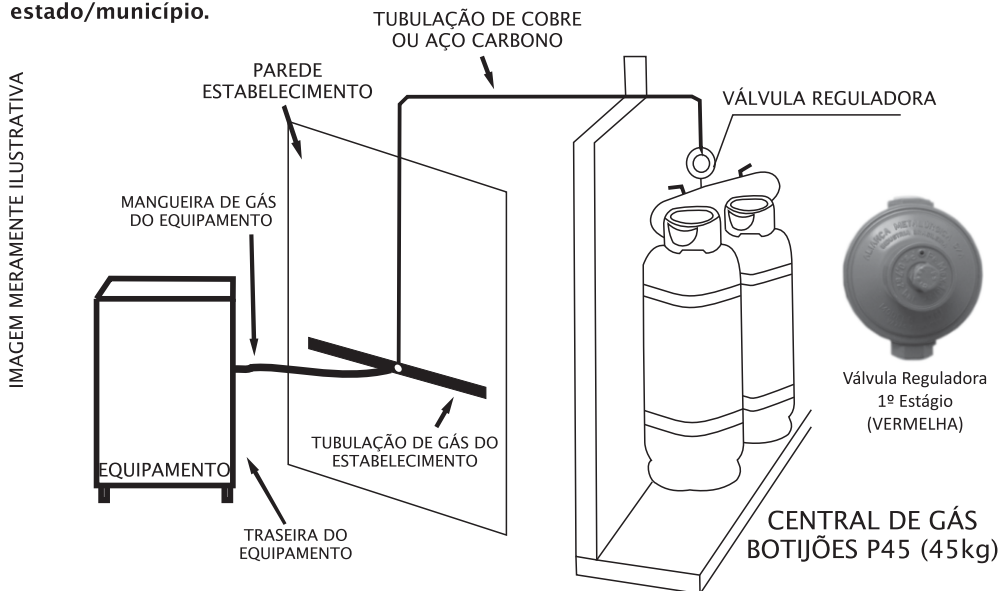
6) *Relé de segurança*: faz o monitoramento elétrico de todos os componentes de segurança verificando a integridade dos mesmos;



4. INSTALAÇÃO

4.1 INSTALANDO O EQUIPAMENTO EM ALTA PRESSÃO

- A instalação de gás deve ser realizada em uma central de gás distante do equipamento utilizando, **impreterivelmente**, no mínimo, 2 (dois) botijões P45 (45 kg). Instala-se no local uma válvula reguladora de gás de 1º estágio (vermelha) com entrada de 7 kgf/cm² e pressão de saída 1,2 kgf/cm² colocando, como condutor até a tubulação de gás do estabelecimento, tubulação de cobre ou de aço carbono (sem costura). O equipamento deve ser conectado diretamente na tubulação de gás do estabelecimento, que é alimentada por esta central. A seguir segue um modelo da correta instalação de gás. **Em caso de dúvidas na instalação consulte a legislação vigente em seu estado/município.**



Manter os botijões sempre na posição vertical (de pé) e nunca deitá-los (posição horizontal).

Quando o equipamento for instalado em gás natural (GN) deve ser utilizado válvula reguladora de pressão adequada para este tipo de gás. O gás natural deverá ser fornecido à uma pressão de entrada de gás do equipamento de 200 mmH₂O ou 2,0 kPa.

Válvula reguladora de pressão de gás é definida pela vazão de gás (consumo) e pressão de entrada e saída de gás.

Para o exemplo aqui demonstrado, foi levado em conta que somente será instalado o equipamento, pois se houver outros produtos conectados à rede de gás, deve-se efetuar a soma do consumo de todos os equipamentos e adequar as válvulas e, provavelmente a tubulação de passagem de gás.

- A instalação deve ser realizada em uma superfície plana, nivelada e sem corrente de ar pois, do contrário, o queimador não funcionará corretamente.

- Antes de realizar a ligação elétrica certifique-se de que a rede do seu estabelecimento possui a mesma tensão indicada no cabo de alimentação do equipamento.

- Certifique-se de que o equipamento está devidamente aterrado de acordo com as normas vigentes. **ATENÇÃO: a tomada onde será ligado o equipamento deve estar conectada a um disjuntor de proteção curva C de, no mínimo, 10A.**

- O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o central é o pino de aterramento. É OBRIGATÓRIO QUE OS TRÊS PINOS ESTEJAM DEVIDAMENTE LIGADOS.

- Posicione a misturadora na posição vertical;

- Coloque o conjunto do queimador encaixando-o no respectivo pino;

- Coloque o tacho no equipamento, encaixando-o nos apoios laterais;

5 MISTURADORA

- Insira a pá, encaixando-a no pino guia no fundo do tacho e fixando-o com a luva de fixação;

- Aperte as travas laterais;

- Eventualmente será necessária a regulagem de ar do queimador durante o uso do equipamento, basta, para isso, mover o regulador de ar que se encontra no queimador para frente; se a chama estiver flutuando (afastada do queimador), ou para trás; se a chama estiver amarelada.

4.2 USANDO O EQUIPAMENTO

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

1) Conecte o equipamento a rede elétrica;

2) Acione a Chave Geral;

3) Certifique-se que todas as grades/tampas de proteção estão fechadas;

4) Pressione o botão de Reset/Rearme;

5) Pressione o botão Liga/Desliga;

6) Para desacioná-lo, basta apertar o botão vermelho que esta abaixo do botão verde;

7) Em caso de emergência, bater o botão "Emergência". Para rearmar a máquina, deve ser puxado o botão de emergência e pressionado o botão reset/rearme; OBS.: Toda vez que a Grade for aberta o equipamento terá seu funcionamento interrompido. Ao fechar a grade/tampa, o equipamento somente voltará a funcionar após pressionar o botão reset/rearme e o botão liga/desliga.

Para acender o queimador:

- Abra todo o registro de gás junto ao botijão;

- Com o auxílio de um acendedor ou pavio, aproxime o mesmo do queimador para acender o fogo.

Ajuste o gás pelo registro próximo ao queimador, lentamente, pois trata-se de alta pressão, girando o mesmo em sentido anti-horário para abri-lo ou no sentido horário para fechá-lo.

Inserindo os ingredientes no tacho:

- Adicione primeiramente os ingredientes sólidos no tacho;

- Após, vá adicionando aos poucos os ingredientes líquidos a mistura;

- Ligue o equipamento e acenda o queimador para ir aquecendo a mistura;

- A graduação da chama dependerá da quantidade de ingredientes inseridos no tacho e tipo de receita. O tempo de cozimento também é variável de acordo com a receita.

Para retirar a pá e a massa após o termino:

- Retire as tampas;

- Solte as travas;

- Levantar a luva de fixação dos eixos da pá e inclinar um pouco a mesma;

- Bascular o tacho;

- Fixar a trava;

- Retirar a pá e a massa;

Para voltar ao trabalho, proceda da forma inversa.

Aconselha-se que, ao terminar de fazer a massa, se encha o tacho com água a fim de soltar os restos de massa da parede do tacho para proceder com a limpeza dos resíduos. Nunca utilizar a máquina com o tacho sujo de restos de massa de um preparo anterior.

ATENÇÃO

As correias do motor deverão ser esticadas após as primeiras 15 horas de uso. As correias tendem a se ajustar às polias nas primeiras horas de trabalho. O ajuste dará melhor desempenho à máquina e proporcionará uma vida útil superior. Periodicamente deve ser feito o ajuste. Deverá ser removida a tampa superior da máquina, para acessar o esticador das correias.

5. DICAS IMPORTANTES

- Nunca verifique se existem vazamentos utilizando o próprio fogo e sim, somente, com espuma e detergente. CUIDADO, esta máquina utiliza sistema de alta pressão.

- Nunca toque na massa enquanto a pá estiver girando e nem tente introduzir qualquer tipo de utensílio (garfo ou colher) durante o preparo.

- Ao terminar o trabalho, é imprescindível que sejam fechados TODOS os registros de gás garantindo, assim, a segurança.