

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

CORTADOR DE FRIOS DOMÉSTICO

Modelo

CFE.220



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-165_POR
II Edição - Janeiro 2017

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento BIMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a BIMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

BIMG-BRASIL - BIMG-METVISA



IMPORTANTE:

**PRODUTO PARA USO DOMÉSTICO. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:**

BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil

Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br

E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1.	Informações sobre Segurança	4
1.1	Advertências Gerais	4
1.2	Segurança Mecânica	5
1.3	Segurança Elétrica	6
2.	Características Técnicas	7
2.1	Principais Componentes	7
2.2	Dados Técnicos	8
2.3	Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	8
3.	Instalação	9
3.1	Disposição do Aparelho	9
3.2	Conexão Elétrica	10
3.3	Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	11
4.	Uso do Aparelho	11
4.1	Utilidade	11
4.2	Comandos	11
4.3	Procedimentos de Operação.....	11
5.	Limpeza e Manutenção	14
5.1	Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	14
5.2	Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	15
5.3	Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	17
6.	Análise e Resolução de Problemas	17
6.1	Problemas, possíveis causas e soluções	17
7.	Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	19
8.	Normas Aplicáveis	19
9.	Anexos	20
	Esquema Elétrico	20
	Desenho em Explosão	21
	Lista de Peças de Reposição	22



ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A BIMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

- Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste aparelho;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do aparelho), leia atentamente o manual;
- O aparelho deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste 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;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o aparelho, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento do mesmo;
- O operador deverá usar os **EPI's adequados** (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar touca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: evitar trabalhar com mangas de uniformes folgadas, onde as mesmas poderão trancar nas partes móveis, causando acidentes;
- Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado a disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o aparelho de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual a disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o aparelho da rede de alimentação elétrica;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Não usar produtos congelados, carnes, frango ou pescados com osso e produtos não alimentícios para cortar no equipamento;
- Este aparelho destina-se ao uso doméstico, não devendo ser usado para outro propósito;
- Este aparelho é destinado ao uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, escritórios e outros locais semelhantes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros locais semelhantes; ambientes de dormitórios e pequenas refeições.



ATENÇÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

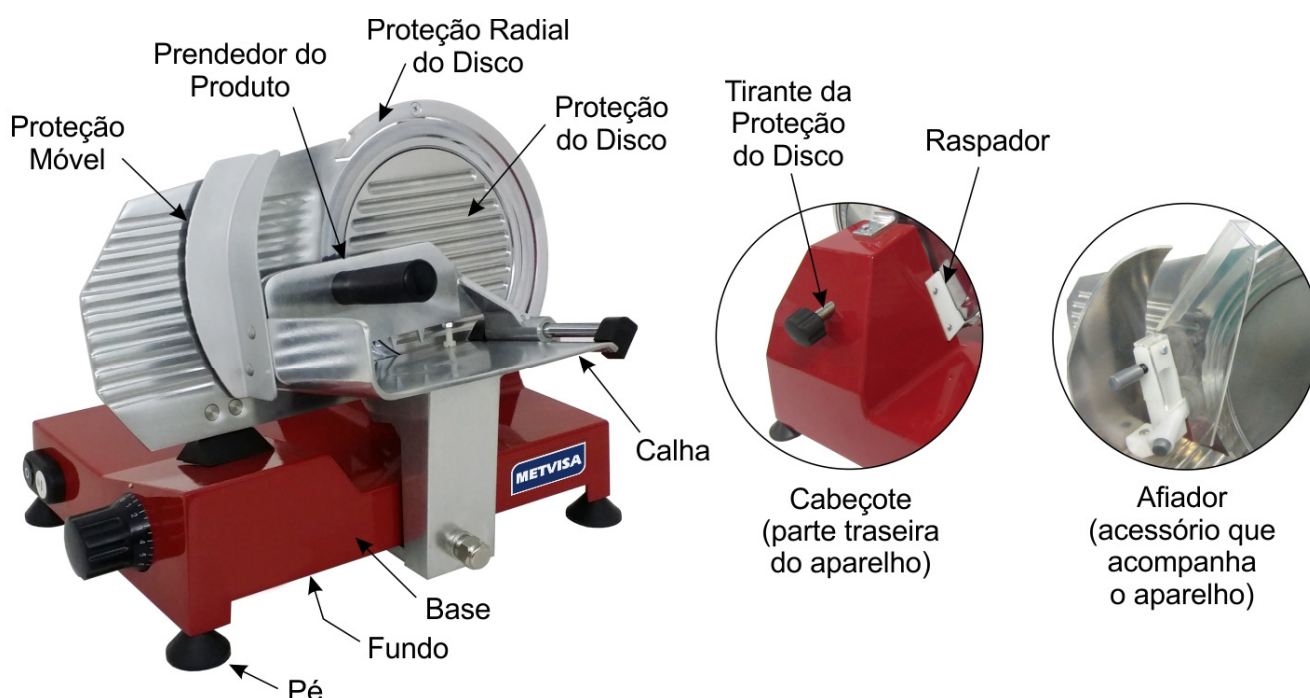
1.2 Segurança Mecânica

- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no disco de corte e nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Quando o aparelho estiver desligado e for manusear o disco de corte, tome o máximo cuidado. O disco é bem afiado e pode facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não for manuseado cuidadosamente;
- Antes de ligar o aparelho tenha certeza que a proteção do disco esteja fixada com o tirante.

Os aparelhos descritos neste manual atendem ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foi observada a norma: INMETRO (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança mecânica se obtém com:

1. Projeto mecânico que impossibilita o acesso com as mãos às partes elétricas e partes giratórias cortantes;
2. **Base e Fundo** que protegem todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais;
3. **Prendedor do Produto** que segura o alimento contra a calha impedindo que se movimente, protegendo o operador ao cortar os alimentos;
4. **Proteção do Disco, Proteção Móvel e Proteção Radial**, impedem que o operador tenha acesso ao disco de corte durante o processo de corte do produto;
5. **Raspador** que faz a raspagem do produto no disco de corte após o processo, evitando que o operador faça por outros meios, como colocar objetos pontiagudos ou até mesmo as mãos;
6. **Base** com pés antiderrapantes.
7. **Afiador** que impede o acesso ao disco de corte durante a afiação;





ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referido a segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

1.3 Segurança Elétrica

- Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Nunca jogue água sobre seu aparelho, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza de seu aparelho, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com o aparelho em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Disponha o aparelho sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica;
- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com normas de segurança aplicáveis. Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referido a segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

2. Características Técnicas

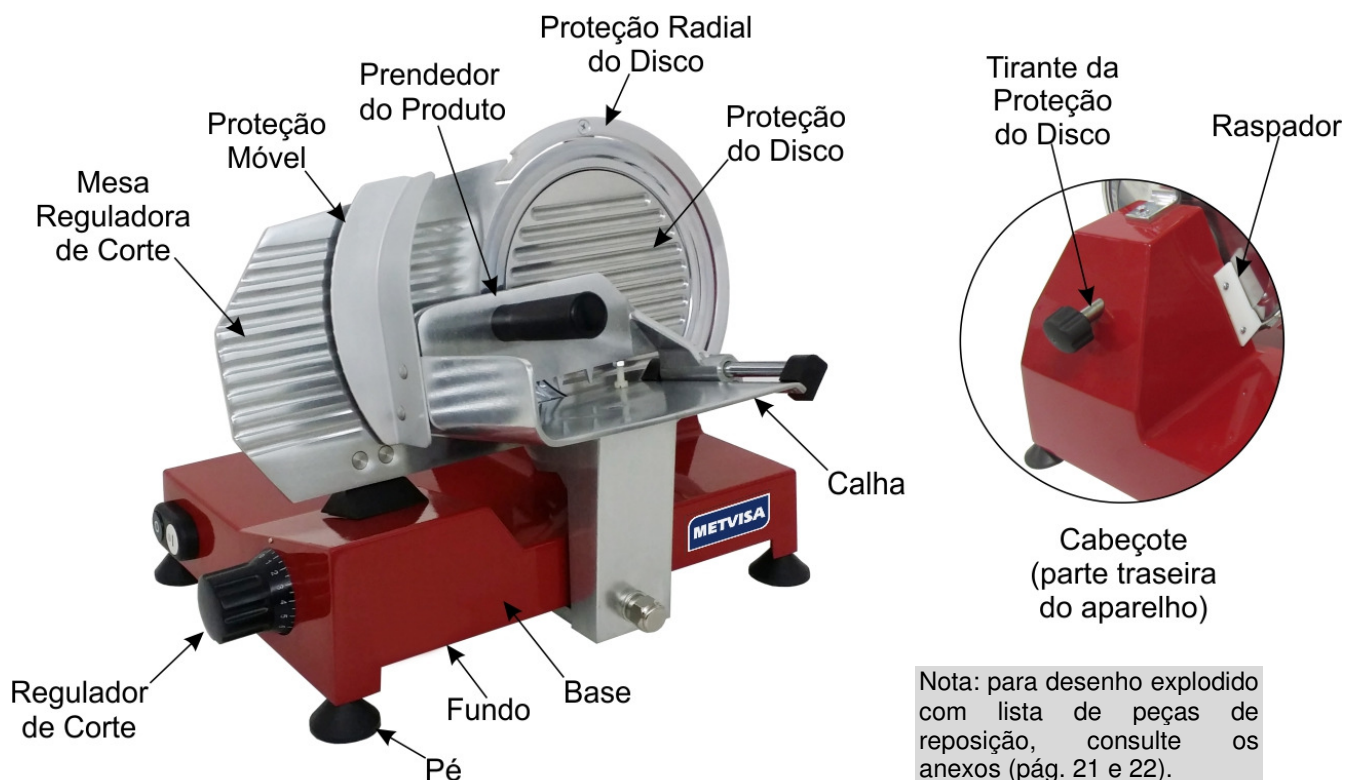
2.1 Principais Componentes

Para o aparelho descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável, alumínio e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Disco de Corte fabricado em aço com tratamento superficial. Seu projeto e produção garantem a perfeita precisão do corte;
- Todas as proteções do disco, suporte e mesa reguladora de corte, prendedor do produto, empurrador e calha, como também a base são confeccionados em alumínio. É um material leve, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos;
- Raspador e fundo produzido em plástico atóxico.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



2.2 Dados Técnicos

Modelo	Dimensões Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Potência Nominal (W)	Rotação do Disco (rpm)
CFE220127MF605	370x460x320	10,5	127	196	290
CFE220220MF605	370x460x320	10,5	220	179	290

Nível de ruído (aparelho com carga): 62 dB.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº serie e tensão elétrica do aparelho estão indicadas na etiqueta de dados (figura abaixo). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

The diagram shows a rectangular product label with the following text and callouts:

- Modelo do Aparelho:** Points to the top section of the label containing "MODELO: CFE220127MF605" and "CORTADOR DE FRIOS Ø220 MM".
- Número de Série:** Points to the serial number "Nr: 000001".
- Tensão de Alimentação do Aparelho:** Points to the "TENSÃO: 127 V" field in the technical specifications table.
- Demais Características do Aparelho:** Points to the entire technical specifications table.

Label Content:

MODELO: CFE220127MF605
CORTADOR DE FRIOS Ø220 MM

Nr: 000001 Lote: 161216 Ano Fab.: 2016

[Barcode]

CFE220127MF605000001

TENSÃO:	POTÊNCIA:	FREQUÊNCIA:	PROTEÇÃO:	PESO:
127 V	196 W	60 Hz	IPX1	10,5 Kg

BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Nº Crea: 131726-3 Fone/Fax +55 47 3251-5655 - www.metvisa.com.br

2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho

O aparelho é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia com relação de assistentes técnicos (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o aparelho seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

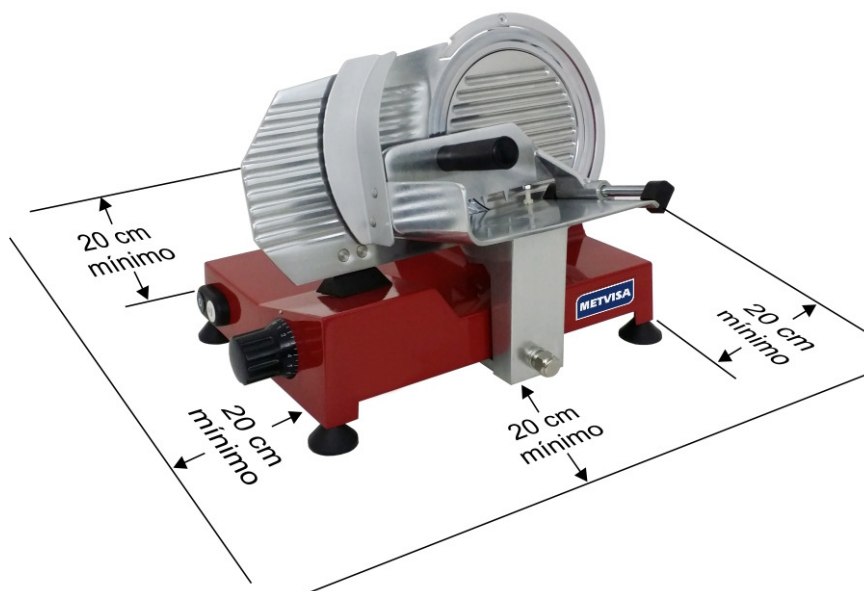
3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

Na instalação, é imprescindível colocar este manual a disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o aparelho em um ambiente arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e a uma altura média de 80 cm. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



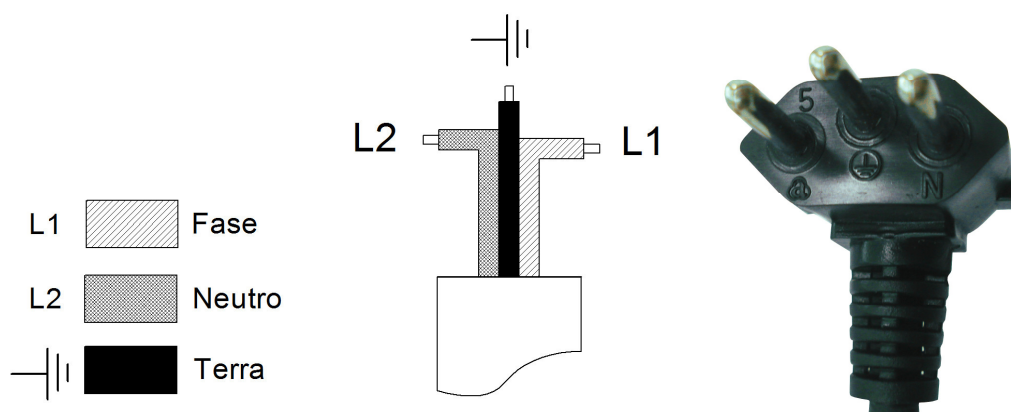
ATENÇÃO!

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.2 Conexão Elétrica

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O plugue do cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, existindo logo abaixo de cada pino, uma marcação correspondente de cada um (Fase, Terra e Neutro) . É obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.



Todos os modelos dos aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem a tensão única, ou seja, 127 V ou 220 V. Se for necessário à alteração de tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho.

A tensão de alimentação dos aparelhos é 127 V ou 220 V (60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o aparelho é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 20).

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do aparelho deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu aparelho possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) que dificultam o acesso às partes móveis e componentes elétricos. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

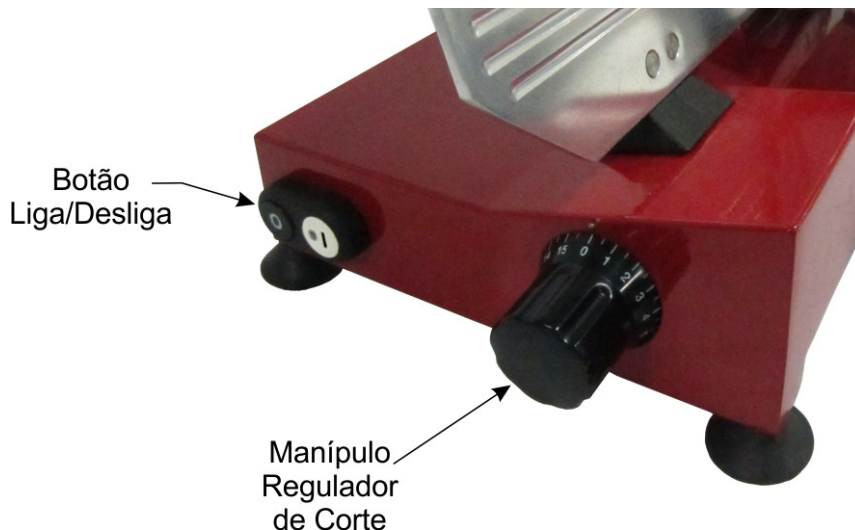
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se a fatiar queijos e fiambres diversos, devendo ser exclusivo para uso doméstico e não destinado para outro propósito.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por botão liga-desliga e manípulo regulador de corte que estão posicionados na lateral esquerda do aparelho.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Manípulo Regulador de Corte** – regula a espessura da fatia do produto que será cortado.

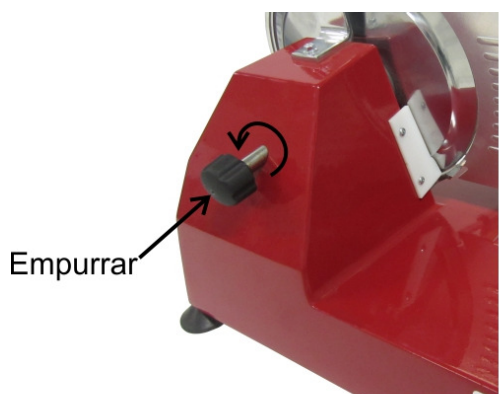
4.3 Procedimento de Operação

Antes de operar seu aparelho, realize uma higienização dos componentes que terão contato com o alimento (calha, base, proteção do disco, etc.), para isso certifique-se de que o aparelho se

encontra desconectado da rede elétrica, só depois realize a desmontagem. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

Verifique o procedimento de desmontagem e montagem descritos a seguir.

- **Desmontagem:** Para desmontar, primeiramente empurre a mesa móvel para a esquerda liberando o acesso a proteção do disco. Na parte traseira do aparelho, desrosqueie o tirante da proteção do disco no sentido anti-horário. Com o auxílio do tirante, empurre a proteção do disco para desencaixá-la.



Desrosquear (sentido anti-horário) o Tirante da Proteção do Disco



Empurrar a Proteção do Disco com o tirante até desencaixar

- **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar a proteção do disco, deve-se fixá-la perfeitamente, de forma que não fique folga entre a proteção e o disco de corte. Observe se os frisos da proteção estão na posição horizontal, conforme a direção dos frisos da mesa reguladora de corte. Se a proteção do disco não estiver fixa, pode não ter sido encaixada corretamente. Neste caso repita a operação, não obtendo êxito contate a assistência técnica.

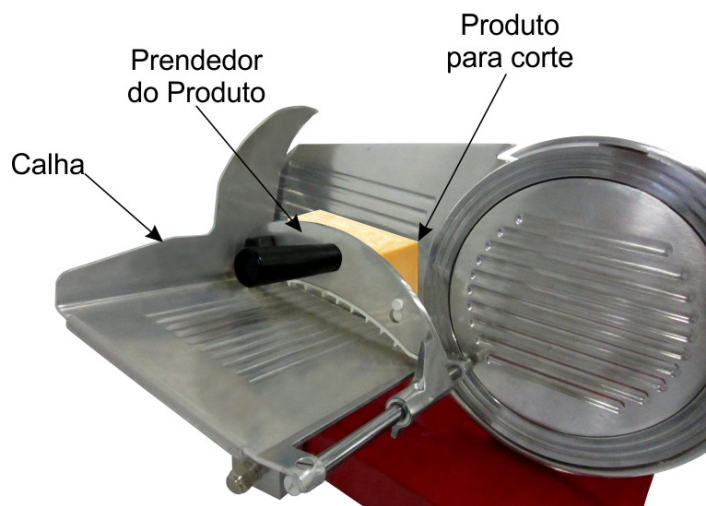


ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho com a proteção do disco fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

- **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se a proteção do disco está fixada com o tirante e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

Após verificar estes itens, conecte o cordão de alimentação a rede elétrica; rotacione o manípulo regulador de corte até a posição “0”; coloque na calha o produto a ser cortado e utilize o prendedor do produto para firmá-lo; acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe ligado por alguns segundos; através do manípulo regulador de corte, ajuste a espessura da fatia; com a mão posicionada no manípulo do prendedor inicie o movimento de corte, pressionando o produto contra o disco de corte; após o término do processo desligue o aparelho pressionando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga); rotacione o manípulo regulador de corte até a posição “0”; com o aparelho totalmente parado inicie a remoção do produto fatiado.



ATENÇÃO!

Este aparelho destina-se ao uso doméstico, não devendo ser usado para outro propósito.

Não deixe o aparelho funcionando por mais de 10 minutos ininterruptos. Se o processamento não tiver terminado após esse tempo, deixe-o em repouso por 20 minutos antes de colocá-lo novamente em funcionamento.

Se você notar que o aparelho não consegue cortar o produto ou que ele esteja parando de cortar, observe a consistência do produto. Produtos muito rígidos ou congelados, podem prejudicar a velocidade e desempenho do motor, disco de corte, e a vida útil do aparelho.

Nunca utilize produtos congelados.

A não observância destas orientações serão consideradas como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.



ATENÇÃO!

Não remova a proteção o disco com o aparelho ligado. Não deve-se colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) o disco de corte, pois isso pode vir a causar acidentes.

O aparelho deve ser usado com a calha e o prendedor do produto na posição, a menos que não seja possível devido ao tamanho ou formato do alimento.

Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.

Desligue o aparelho e desconecte da rede antes de trocar acessórios ou aproximar partes que movem durante o uso.



ATENÇÃO!

O operador deverá usar os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar touca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho e luvas apropriadas que além de garantir a higiene no manuseio do produto, protegem o operador durante o corte do alimento.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

Seu aparelho foi construído com materiais de primeira linha, por isso use-o corretamente e obterá grande satisfação. Conserve seu aparelho sempre limpo e bem cuidado, isso o fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária do aparelho para obter um bom funcionamento e maior durabilidade.



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.



ATENÇÃO!

Não utilizar jato d'água para limpeza do aparelho.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza. Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

A peça desmontável (apenas a proteção do disco) deve ser retirada do aparelho e lavada com água e detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

O restante do aparelho deve ser limpo o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro e aplique com um pano macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco macio.



Retire a proteção do disco (conforme instruções no item 4.3 deste manual)



Cuidado ao limpar o disco de corte, pois ele é extremamente afiado

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas para a limpeza, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças. Não derrame água sobre o aparelho para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o aparelho.



ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza do disco de corte sem a proteção do disco fixada, pois o disco fica exposto e ele é extremamente afiado. Manuseie com cuidado, caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante do aparelho.

Assim que finalizar a limpeza do disco de corte, reponha a proteção do disco.

Nunca opere o aparelho sem a proteção do disco fixada com o tirante, pois pode vir a causar acidentes.

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.



ATENÇÃO!

É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, limpeza e observar indícios de pane que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; perda de potência do aparelho; a não execução pelo aparelho ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do aparelho.



ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), desconecte sempre o aparelho da rede elétrica.

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc.. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o aparelho parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.

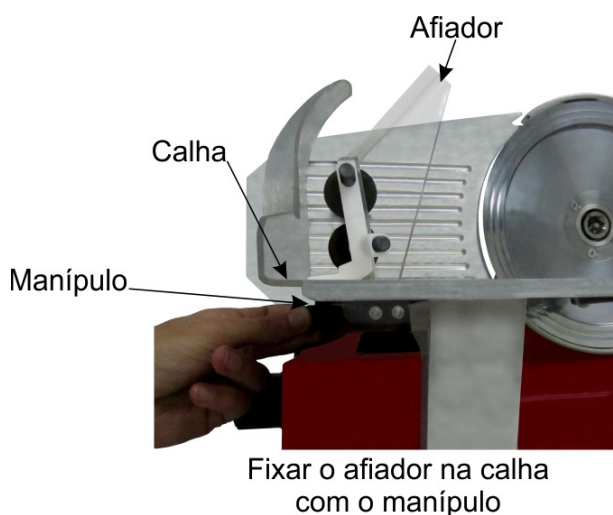
Verifique os processos de afiação e lubrificação descritos a seguir.

• **Afição:** A afiação é uma operação muito importante para o seu aparelho. Deve-se fazer cada vez que o corte não resulta em uma fatia com tamanho e espessura uniformes ou quando o disco de corte tende a arrastar a fatia do produto.

Antes de realizar a afiação deve-se fazer uma boa limpeza de toda a máquina e desengordurar muito bem o disco de corte, conforme instruído a pouco no item 5.1.

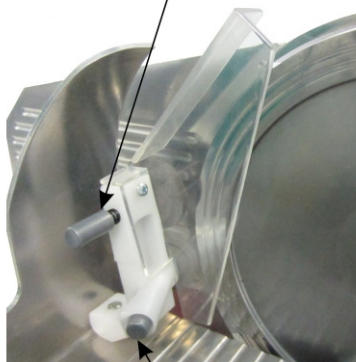
Para o processo de afiação, realizar os seguintes procedimentos:

1. Rotacione o manípulo regulador de corte até a posição de 15 mm;
2. Levante o prendedor do produto, liberando o acesso para fixação do afiador;
3. Encaixe o afiador na calha e faça a fixação com o manípulo na parte inferior da calha;



4. Aproxime o afiador cuidadosamente do disco de corte até que a proteção de acrílico cubra parte do disco;
5. Pressione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe ligado por alguns segundos. Com o botão da pedra debaixo pressionado, mova a mesa móvel em direção ao disco; comece a afiar soltando o botão suavemente de forma que a pedra encoste aos poucos no disco;
6. Para retirar a rebarba mantenha pressionado o botão debaixo para que a pedra desencoste totalmente do disco, em seguida pressione o botão de cima para que a pedra de cima encoste aos poucos no disco de corte, realizando a retirada das rebarbas;

Remover a rebarba
aperando o botão de cima
até a pedra encostar o disco



7. Ainda com o botão debaixo pressionado, ou seja, com a pedra desencostada do disco, recue a mesa móvel até o afiador não ter mais contato com o disco de corte, então desligue o

aparelho pressionando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga) e rotacione o manípulo regulador de corte até posição “0”;

8. Retire o conjunto do afiador soltando o manípulo que fica na parte inferior da calha;
9. Abaixe o prensador do produto;
10. Efetue a limpeza.



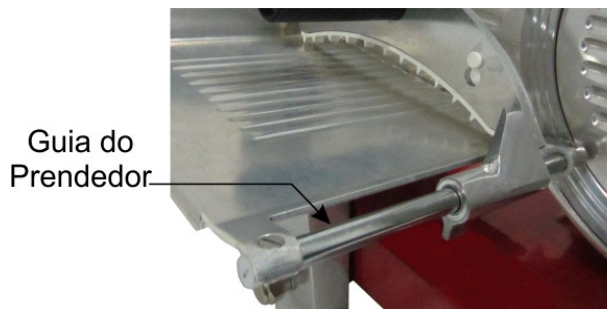
ATENÇÃO!

Desligue o aparelho e desconecte da rede antes de trocar acessórios ou aproximar partes que movem durante o uso.

Durante a afiação do disco de corte mantenha o formato original do disco.

Substitua o disco quando o vão entre o disco e a proteção radial do disco exceder 6 mm.

• **Lubrificação:** Periodicamente devem-se lubrificar as partes deslizantes (guia do prendedor) com azeite de vaselina branco. Nunca utilizar azeite de oleaginosas ou de oliva, pois pode comprometer todo o funcionamento do aparelho.



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.

Sempre que for removido algum item referido a segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se estão realizando sua função corretamente.

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas no folder fornecido com o aparelho (para mercado brasileiro) ou consulte a relação em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho

Quando tiver que deixar o aparelho parado por um período de tempo prolongado, desconectar o mesmo da rede elétrica e efetuar uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do aparelho com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o aparelho do pó, cobrindo-o com uma tela de nylon ou de outro material.

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade BIMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu aparelho. Porém, devido ao desgaste natural, uso inapropriado ou falta de manutenção, o aparelho poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela abaixo, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Aparelho não liga.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há energia na rede elétrica; - Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica; - Verifique se o botão liga-desliga se encontra na posição “1” (liga).
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	
	- Problemas com o motor.	
O disco para de rotacionar durante a operação.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Proteção do disco sem a fixação do tirante.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 12).
	- Alimento trancado no disco.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 12).
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com o alimento.	- Defeito com o capacitor de partida do motor.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Alimentos com a consistência muito rígida.	- Observe a consistência do produto. Nunca utilize produtos congelados ou muito rígidos, pois podem prejudicar a velocidade e desempenho do motor, disco de corte, e a vida útil do aparelho;
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo do aparelho.	
Ruídos estranhos.	- Disco mal encaixado.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 12).
	- Peças mal fixadas	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
Cabo elétrico danificado.	- Avaria no transporte; - Uso e ou disposição inadequada do aparelho.	A troca do cabo elétrico deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
Dificuldade do corte ou fatias irregulares.	- Disco com rebarba ou sem corte.	- Siga o procedimento de afiação (pág. 15).
Partes móveis com dificuldade de deslizar.	- Falta de lubrificação.	- Siga o procedimento de lubrificação (pág. 17).

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas no folder fornecido com o aparelho ou consulte a relação em nosso site: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do aparelho pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras
- Cabos e fios elétricos: 25 anos
- Terminais elétricos: 8 anos

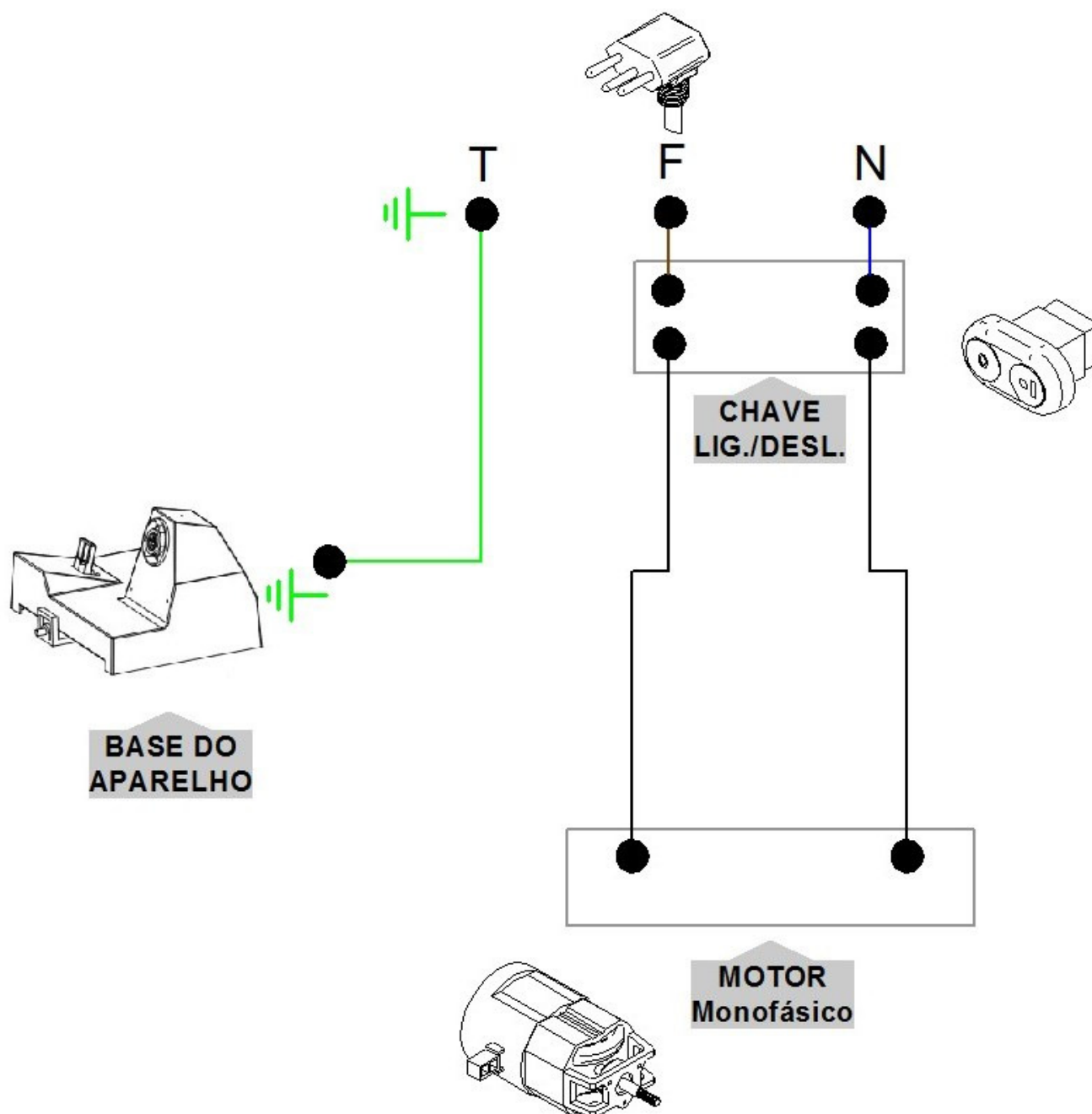
8. Normas Aplicáveis

As normas aplicadas para o desenvolvimento do aparelho e elaboração deste manual são:

- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-14
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR)

9. ANEXOS

Esquema Elétrico – Tensão 127 V ou 220 V



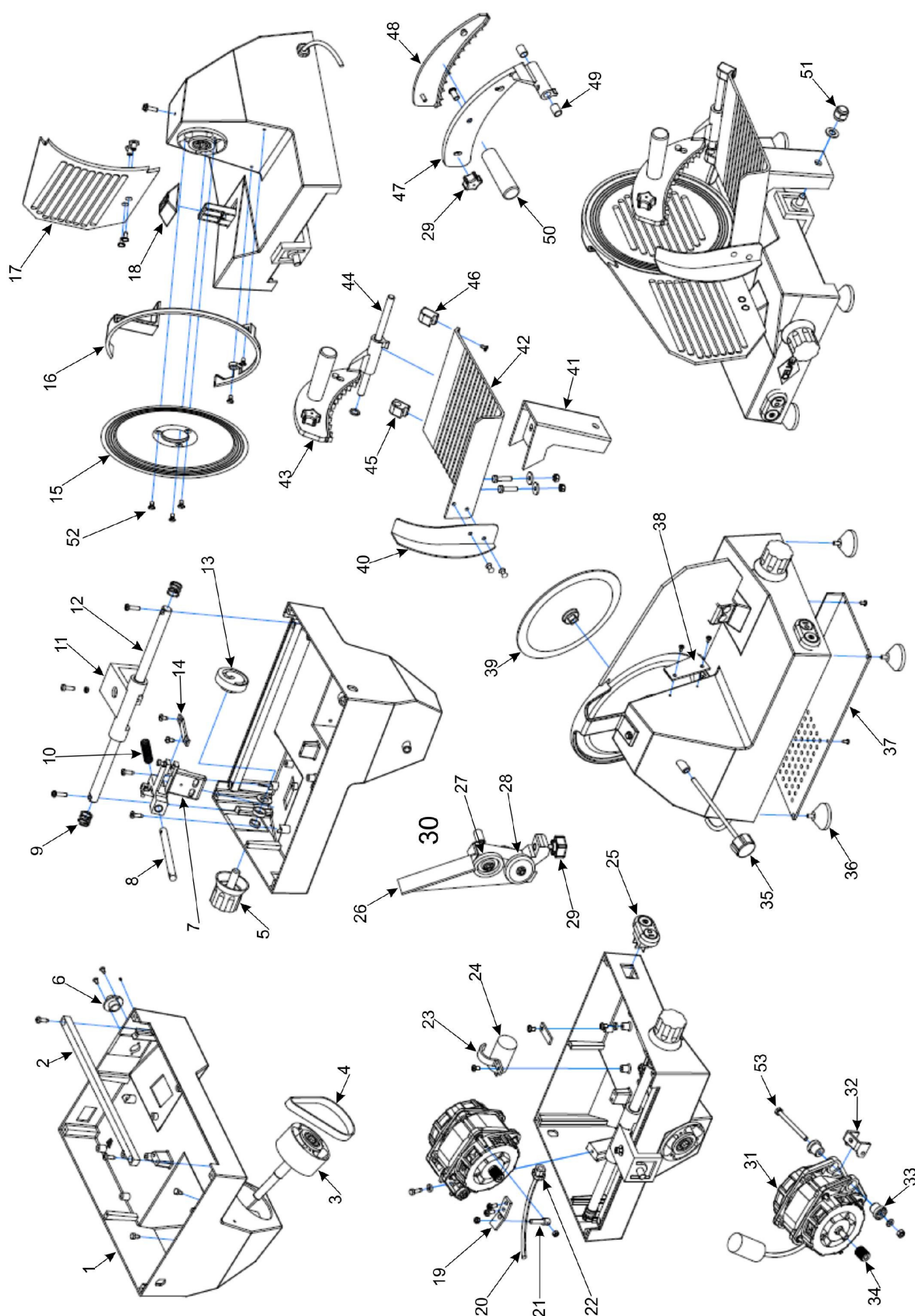


Imagem meramente ilustrativa.
Aparência de produto varia conforme o modelo.

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	BAS071	Base	01
2	BRQ005	Barra Quadrada 12x12	01
3	POL029	Polia Movida	01
4	COR031	Correia	01
5	MNL060	Manípulo Regulador de Corte	01
6	SPD036	Distanciador Manípulo Regulador	01
7	SBT254	Suporte da Mesa	01
8	GIA066	Guia Regulador da Mesa	01
9	MOL030	Mola do Guia da Mesa Móvel	02
10	MOL031	Mola Reguladora da Mesa	01
11	MAC090	Mancal Deslocador da Calha	01
12	GIA067	Guia do Mancal	01
13	FLG018	Flange Caracol	01
14	GIA068	Guia Chato do Mancal Regulador de Corte	01
15	DIS061	Disco de Corte	01
16	PTC091	Proteção Radial da Lâmina	01
17	MEM028	Mesa Reguladora de Corte	01
18	PTC092	Proteção de Nylon	01
19	SBT255	Suporte do Motor	01
20	CBE171	Cabo Elétrico	01
21	TRT042	Tirante do Motor	01
22	TCE027	Prensa Cabo Preto	01
23	SBT256	Suporte Capacitor	01
24	MTE145	Capacitor 10X450 PRL 220V 60HZ	01
	MTE122	Capacitor 18X450 PRL 127V 60HZ	
25	CHE064	Chave Liga/Desliga	01
26	PTC017	Proteção do Afiador	01
27	RBL003	Pedra Esmeril	01
28	RBL004	Pedra Esmeril	01
29	MNL036	Manípulo	02
30	CJT626	Afiador Completo	01
31	MTE118	Motor 60 Hz 127 V	01
	MTE126	Motor 60 Hz 220 V	
32	SBT257	Suporte Guia Motor	01
33	BTT007	Batente do Motor	01
34	PMT025	Polia Motora	01
35	TRT050	Tirante de Proteção do Disco	01
36	PEP007	Pé	04
37	TAP120	Fundo	01
38	RPV009	Raspador	01
39	PTC093	Proteção do Disco	01
40	PTC094	Proteção da Mesa Móvel	01
41	EPR019	Empurrador da Calha	01
42	CLH011	Calha	01
43	TRV015	Prendedor do Produto	01
44	GIA069	Guia Prendedor do Produto	01
45	SBT287	Suporte Direito da Barra do Prensador	01
46	SBT288	Suporte Esquerdo da Barra do Prensador	01
47	TRV016	Prendedor	01
48	TRV017	Trava com Pontas	01
49	BGT049	Bucha do Prendedor	01
50	MNL035	Manípulo do Prendedor	01
51	POC013	Porca Chapéu	01
52	PRC021	Parafuso Philips Cabeça Chata	03
53	PCC009	Parafuso Mq.	01

Anotações

[illegible]

Anotações

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings present.

Anotações

[illegible]

Anotações

[illegible]



BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br