

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

CORTADOR DE FRIOS INCLINADO



Modelos

CFE.250

CFE.275

CFE.300

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

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 FABRICANTE DOS PRODUTOS



IMPORTANTE:

**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. 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.....	12
5. Limpeza e Manutenção	14
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	14
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	16
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	19
6. Análise e Resolução de Problemas	19
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	19
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	20
8. Normas Aplicáveis	20
9. Anexos	21
Esquema Elétrico	21
Desenho em Explosão	22
Lista de Peças de Reposição	23
Termo de Garantia (para mercado brasileiro)	25



ATENÇÃO!

A 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 toca 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 à 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 à 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;
- 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;
- Não usar produtos congelados como carnes, frango ou pescados com osso e produtos não alimentícios para cortar no aparelho;
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.



ATENÇÃO!

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

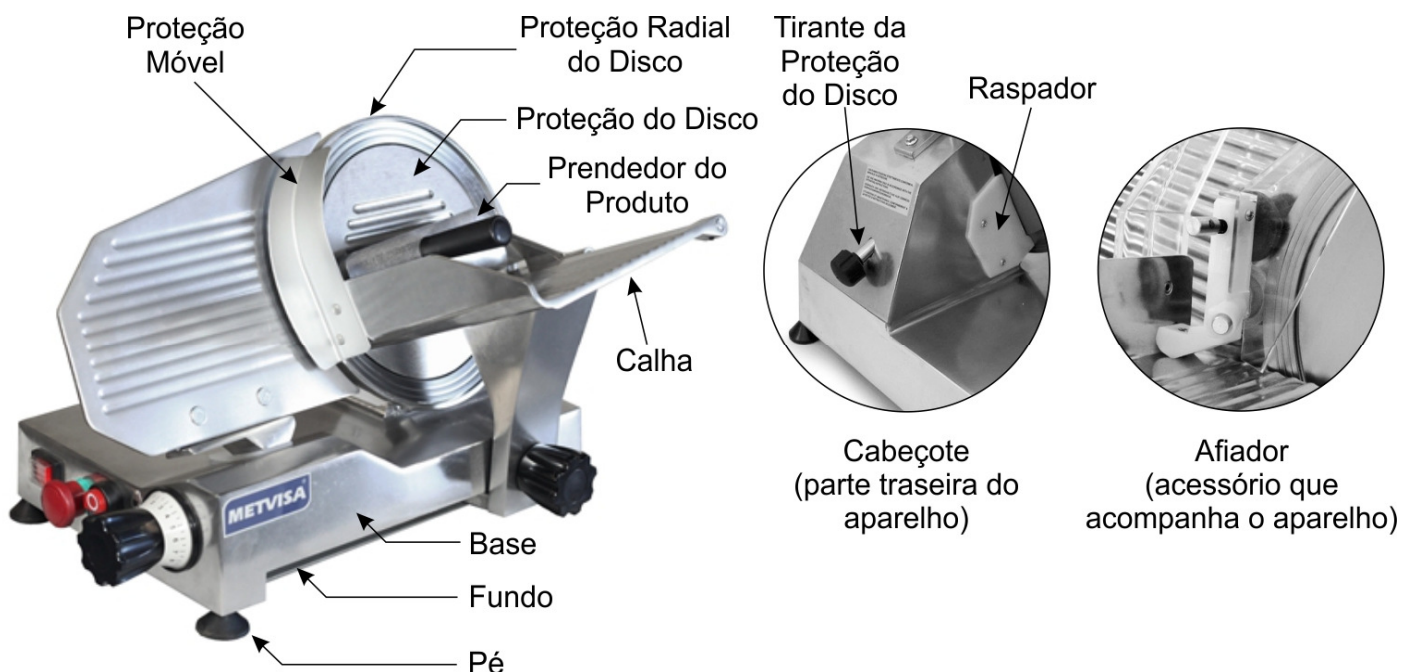
1.2 Segurança Mecânica

- 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 de 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. Foram observados os requisitos da norma: NR-12 e 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**, protege o operador durante o processo, pois segura o alimento contra a calha impedindo que o mesmo saia da posição ideal para o corte;
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**, 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. **Pés** antiderrapantes;
7. **Afiador**, projetado de forma que o operador não tenha acesso ao disco de corte durante 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;
- Não utilizar jatos d'água, 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;
- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- 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.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com a norma: NR-12 (consultar item 8 Normas 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

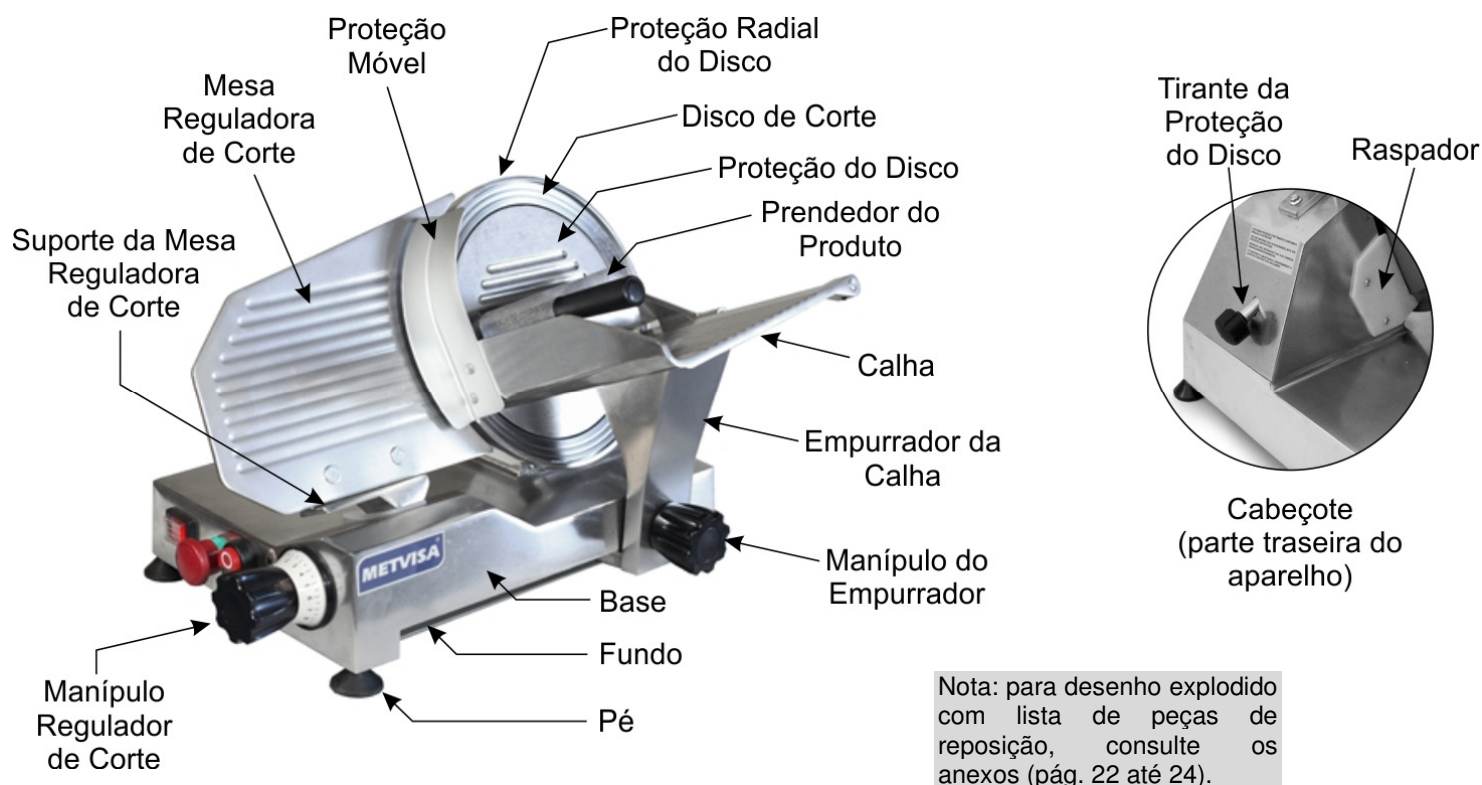
2.1 Principais Componentes

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 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 em cromo duro. 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 base e fundo são confeccionados em alumínio. É um material leve, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos;
- Raspador produzido em plástico atóxico.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



IMPORTANTE

Os aparelhos não foram projetados para o uso contínuo. O funcionamento por períodos prolongados pode acarretar danos mecânicos e elétricos.

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líqu. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Rotação do Disco (rpm)
CFE250127MF60N5	530x345x440	13,6	127	1,55	290
CFE250220MF60N5	530x345x440	13,6	220	0,90	290
CFE275127MF60N5	530x380x440	14,5	127	1,55	290
CFE275220MF60N5	530x380x440	14,5	220	1,80	290
CFE300127MF60N5	580x420x470	17,0	127	1,55	290
CFE300220MF60N5	580x420x470	17,0	220	1,80	290

Nível de ruídos: 60 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 information:

- MODELO: CFE275220MF60N5** (labeled "Modelo do Aparelho")
- CORTADOR DE FRIOS Ø275MM**
- Nr: 000001** (labeled "Número de Série")
- Lote: 161213**
- Ano Fab.: 2016**
- A barcode with the text **CFE275220MF60N5000001** below it.
- A table of technical specifications (labeled "Tensão de Alimentação do Aparelho" for the voltage field):

TENSÃO: 220 V	CORRENTE: 1,8 A	FREQUÊNCIA: 60 Hz	PROTEÇÃO: IPX1	PESO: 14,5 Kg
-------------------------	---------------------------	-----------------------------	--------------------------	-------------------------
- Manufacturer information at the bottom: **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 (labeled "Demais Características do Aparelho").

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 acompanhada dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia (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!

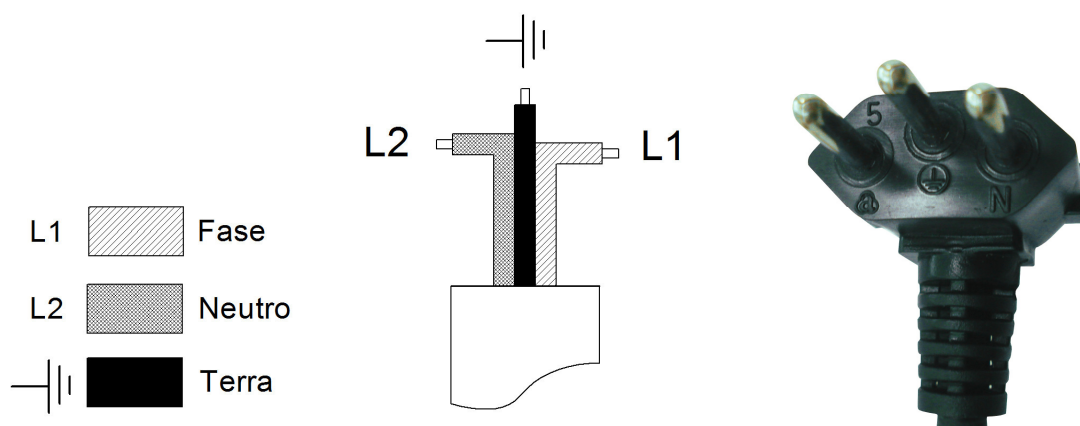
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais 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 tensão única, ou seja, 127 V ou 220 V. Se for necessário a 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 (60 Hz) 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. 21).

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

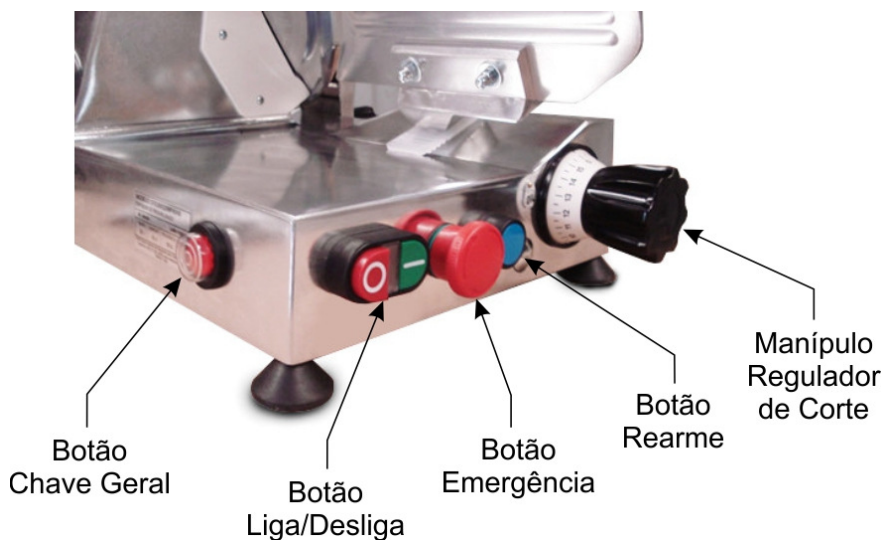
4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a fatiar queijos e fiambres diversos.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por chave geral (interruptor), botão de emergência, botão de rearme, botão de liga-desliga e manípulo regulador de corte.

A chave geral está na parte traseira do aparelho. Já os botões de rearme, emergência, liga-desliga e manípulo regulador de corte estão posicionados na lateral esquerda do aparelho.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Geral (Interruptor)** – dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para o aparelho.
- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botão de Emergência** – deve ser acionado no caso da necessidade de parada do aparelho, devido alguma emergência. Para acionar o botão basta apertá-lo e para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
- **Botão de Rearme** – deve ser acionado para rearmar o aparelho, após queda de energia e/ou após acionado o botão de emergência. Neste último caso, para possibilitar o rearme do aparelho, primeiro deve-se desarmar o botão de emergência e após apertar o botão rearme.
- **Manípulo Regulador de Corte** – regula a espessura da fatia do produto que será cortado.

4.3 Procedimentos 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 os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

- **Desmontagem:** Desconecte o aparelho da rede elétrica. Empurre a mesa móvel para a esquerda, liberando o acesso da 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 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 e não obtendo sucesso, contate a assistência técnica.



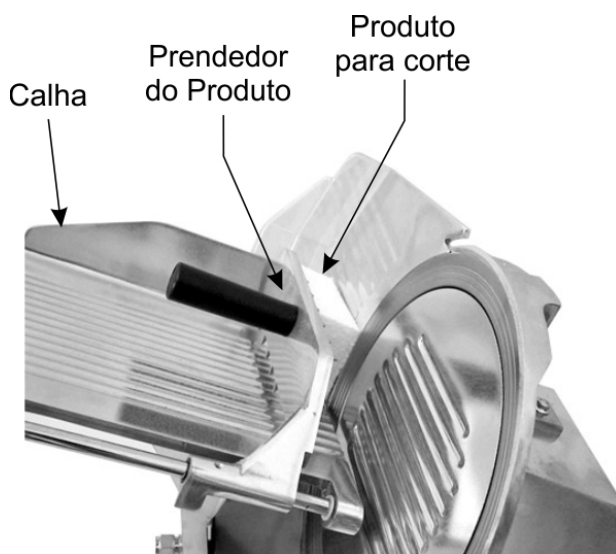
ATENÇÃO!

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 verificados estes itens, acompanhe a seguir os processos de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Rotacionar o manípulo regulador de corte na posição “0”;
- Coloque na calha o produto a ser cortado e utilize o prendedor do produto para firmá-lo;



- Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, acione o botão rearme e após o 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 apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga) e rotacione o manípulo regulador na posição “0”;

Se ligar a chave geral e em seguida o botão liga-desliga e seu aparelho não ligar, certifique-se de que:

- Botão de emergência não pode estar acionado. Para desarmá-lo, gire o botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão), e em seguida, acione o botão rearme. Após isto, aperte o botão liga-desliga na posição “1” (ligar), e seu aparelho estará disponível para uso.



ATENÇÃO!

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 retire a proteção do disco com o aparelho ligado, assim como também não deve-se colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) no disco de corte, pois isto pode vir a causar acidentes.

Use sempre o prendedor do produto para o corte, nunca use as mãos para segurar o produto durante a operação.

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

IMPORTANTE

O operador deverá usar os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar toca 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 a chave geral (interruptor) esteja desligada e 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 e mácio.



Retire a proteção do disco
(conforme instruções no
item 4.3 neste 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, pois 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 panes 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, lubrificação 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.

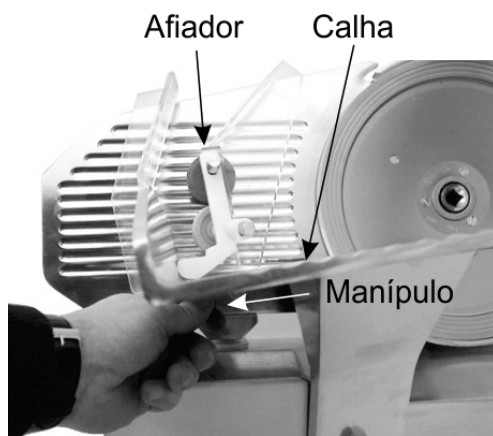
Verifique os processos de afiação e lubrificação descritos a seguir.

• **Afição:** A afiação é uma operação muito importante para o seu aparelho. Deve-se fazer cada vez que o corte não resulte 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:

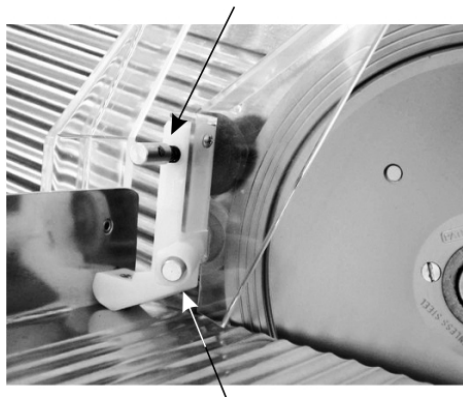
1. Rotacionar o manípulo regulador na posição 15 mm;
2. Levantar o prendedor do produto, liberando o acesso para fixação do afiador;
3. Encaixe o afiador na calha e faça a fixação com o manípulo na parte inferior da calha;



Fixar o afiador na calha
com o manípulo

4. Aproxime o afiador cuidadosamente do disco de corte até que a proteção de acrílico cubra parte do disco;
5. Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, acione 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, através do botão de cima, encoste aos poucos a pedra no disco de corte, realizando a retirada das rebarbas;

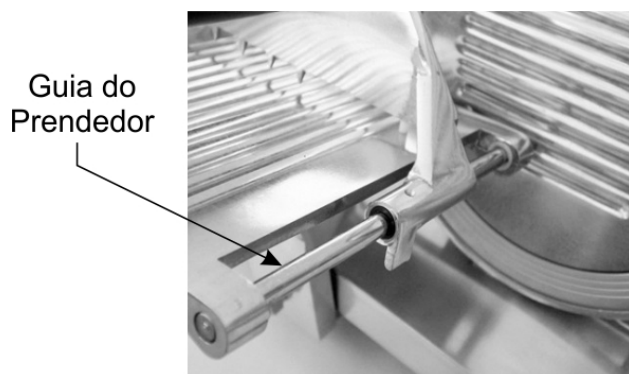
Remover a rebarba
apertando o botão de cima
até a pedra encostar no disco



Manter botão de
baixo pressionado

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 e desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga) e rotacione o manípulo regulador na posição “0”;
8. Retire o conjunto do afiador soltando o manípulo que fica na parte inferior da calha;
9. Abaixee o prensador do produto;
10. Efetue a limpeza.

• **Lubrificação:** Periodicamente deve-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.



Lubrique também a parte interna do aparelho, posicionando uma pistola para lubrificação na entrada do óleo, conforme imagem abaixo.



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 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).
	- Botão de emergência acionado.	- Para desarmá-lo, gire o botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
	- 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. 16).
Partes móveis com dificuldade de deslizar.	- Falta de lubrificação.	- Siga o procedimento de lubrificação (pág. 18).

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas 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:

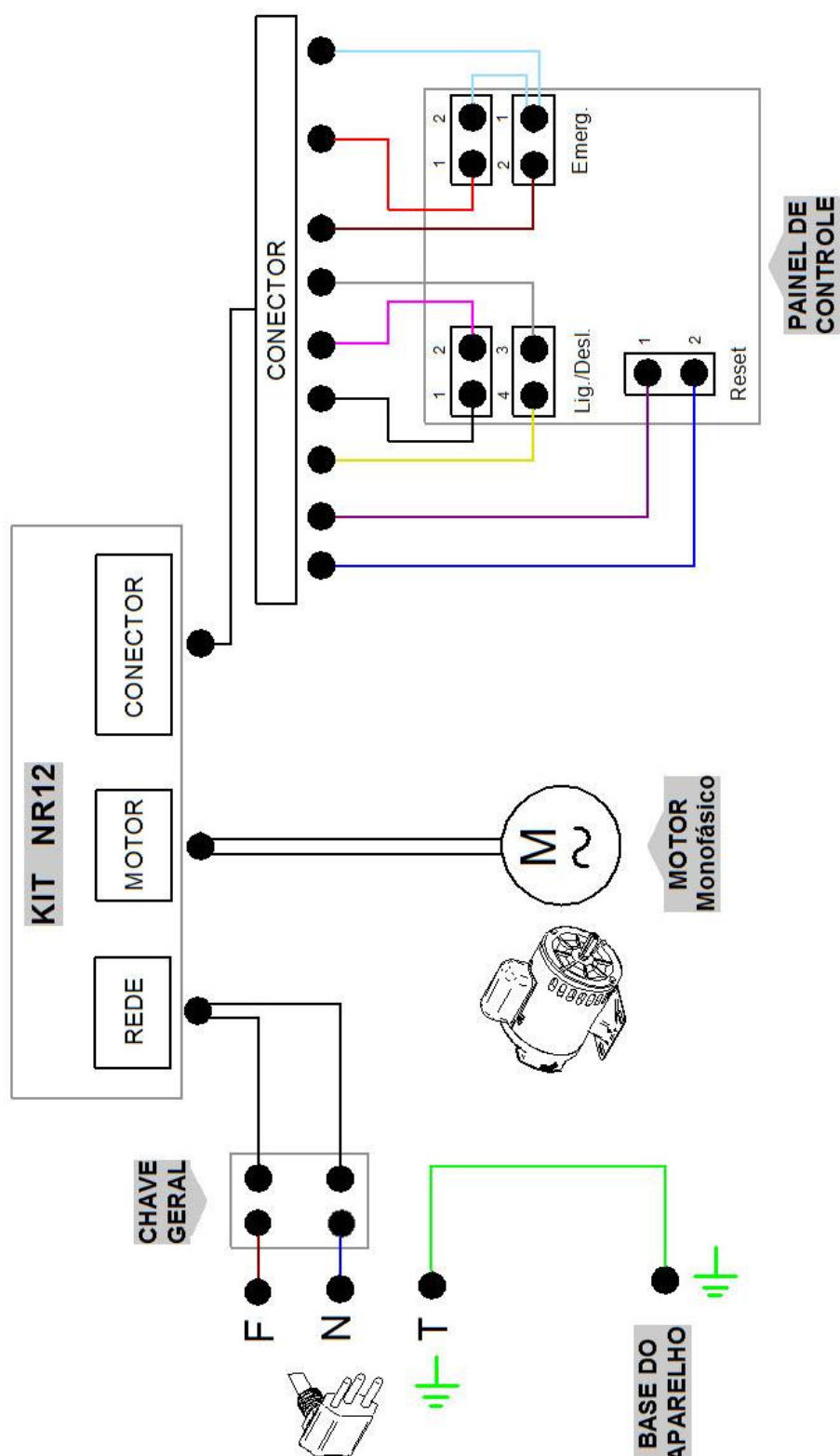
- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras
- Botão Rearme: 10000 manobras
- Botão Chave Geral: 10000 manobras
- Botão Emergência: 10000 manobras
- Cabos e fios elétricos: 25 anos
- Terminais elétricos: 8 anos

8. Normas Aplicáveis

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

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-64;
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO;
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

Esquema Elétrico



NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor azul claro.

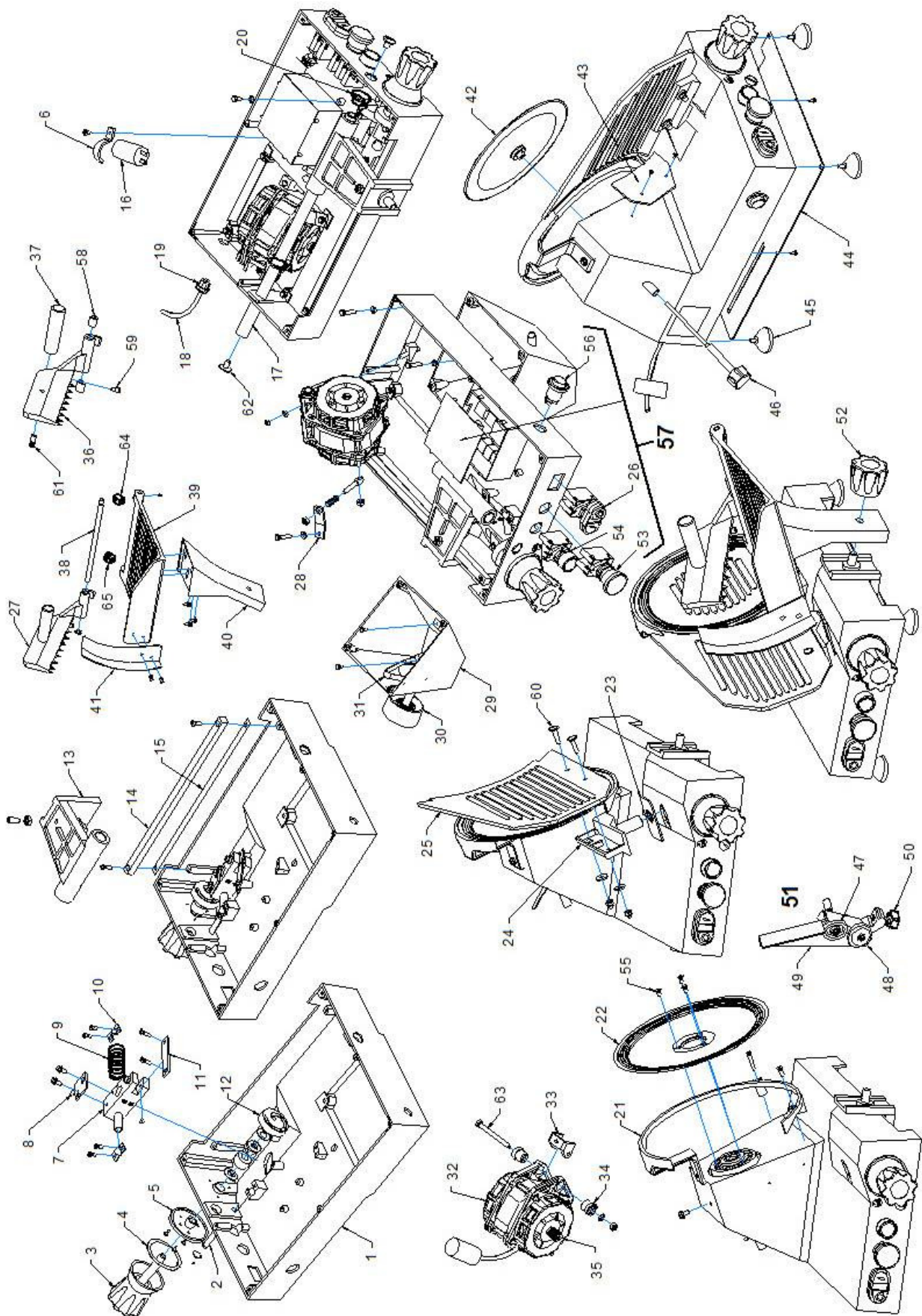


Imagem meramente ilustrativa.
Aparência de produto varia conforme o modelo.

Peças de Reposição

Pos.	Cód. BIMG	Descrição BIMG	Quant.	Modelo CFE
1	BAS040	Base Alumínio	01	*
2	GIA020	Guia do Óleo	01	*
3	MNL034	Manípulo Regulador de Corte	01	*
4	BCH032	Borracha do Manípulo	01	*
5	EIX130	Eixo do Mancal Regulador de Corte	01	*
6	DIV201	Abraçadeira do Capacitor	01	*
7	MAC072	Mancal Regulador de Corte	01	*
8	GIA022	Guia do Flange Caracol	01	*
9	MOL014	Mola do Regulador da Mesa	01	*
10	PIT007	Pino de Fixação Mesa Móvel	01	*
11	GIA023	Chapa Guia do Mancal Regulador de Corte	01	*
12	FLG018	Flange Caracol	01	*
13	MAC073	Mancal Deslocador da Calha	01	*
14	BRQ002	Barra Quadrada 12x12	01	*
15	CRC489	Tira de Aço	01	*
16	MTE145	Capacitor 10X450 PRL 220 V 60 Hz	01	250
	MTE122	Capacitor 18X450 PRL 127 V 60 Hz	01	250/275
	MTE123	Capacitor 6,3X450 WB 220 V 60 Hz	01	275
	MTE166	Capacitor 8x450 PRB 220 V 60 Hz	01	300
	MTE167	Capacitor 12,5x450 WB 127 V 60 Hz	01	300
17	GIA024	Guia Mancal da Calha	01	*
18	CBE171	Cabo Elétrico 3X0,75mm² 500V IEC60227-5	01	*
19	TCE027	Prensa Cabo Preto	01	*
20	MOL015	Mola Guia Mesa Móvel	01	*
21	PTC031	Proteção Radial do Disco	01	250
	PTC018		01	275
	PTC038		01	300
22	DIS019	Disco de Corte Ø 250 mm	01	250
	DIS020	Disco de Corte Ø 275 mm	01	275
	DIS021	Disco de Corte Ø 300 mm	01	300
23	PTC032	Proteção de Nylon	01	*
24	SBT071	Suporte da Mesa Reguladora de Corte	01	*
25	MEM014	Mesa Reguladora de Corte	01	250
	MEM015		01	275
	MEM016		01	300
26	BOT016	Botão Liga-Desliga	01	*
27	TRV029	Prendedor do Produto Montado	01	*
28	SBT072	Suporte Fixação do Motor	01	250
29	SBT286	Suporte Fixação do Motor	01	275/300
	CAB005	Cabeçote Alumínio	01	*
30	POL020	Polia Movida	01	*
31	COR020	Correia 330x8	01	*
32	MTE118	Motor 60 Hz 127 V	01	250
	MTE126	Motor 60 Hz 220 V	01	250
	MTE119	Motor 60 Hz 127 V	01	275/300
	MTE127	Motor 60 Hz 220 V	01	275/300
33	SBT073	Suporte do Guia do Motor	01	*
34	BTT007	Batente do Motor	01	250
35	PMT025	Polia Motora	01	250
36	TRV028	Prendedor do Produto	01	*
37	MNL035	Manípulo do Prendedor	01	*

* Item aplicável para todos os modelos de cortadores (CEF.250/275/300).

Peças de Reposição

Pos.	Cód. BIMG	Descrição BIMG	Quant.	Modelo CFE
38	GIA025	Guia do Prendedor do Produto	01	*
39	CLH005	Calha de Alumínio	01	*
40	EPR005	Empurrador da Calha	01	*
41	PTC033	Proteção Móvel	01	*
42	PTC030	Proteção do Disco	01	250
	PTC019		01	275
	PTC024		01	300
43	RPV006	Raspador	01	*
44	TAP070	Fundo da Base	01	*
45	PEP007	Pé	04	*
46	TRT043	Tirante Proteção do Disco	01	*
47	RBL003	Pedra Esmeril	01	*
48	RBL004	Pedra Esmeril	01	*
49	PTC017	Proteção do Afiador	01	*
50	MNL036	Manípulo M5	01	*
51	CJT294	Afiador Completo	01	*
52	MNL049	Manípulo do Empurrador da Calha	01	*
53	BOT017	Botão de Emergência	01	*
54	BOT018	Botão Rearme	01	*
55	PRC021	Parafuso Philips Cabeça Chata M5x10 Zinc.	03	*
56	CHE070	Chave Geral com LED	01	*
57	CJT495	Kit Unidade de Segurança NR 12	01	*
58	BGT032	Bucha de Nylon	02	*
59	PIT009	Pino Apoiador do Prensador	01	*
60	PRC019	Paraf. Cabeça Chata M6 X 22 mm Zinc.	02	*
61	PRC020	Paraf. Cabeça Chata Manipulo do	01	*
62	PRR024	Parafuso Máquina Redonda M8x12	01	*
63	PCC009	Parafuso Mq. CI 6x70 mm	01	250
	PIT015	Pino Motor Serrilhado	01	275/300
64	SBT287	Suporte Direito da Barra do Prensador	01	*
65	SBT288	Suporte Esquerdo da Barra do Prensador	01	*

* Item aplicável para todos os modelos de cortadores (CEF.250/275/300).

TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A BIMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela BIMG BRASIL, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela BIMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A BIMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código: _____

Data de Fabricação: ____/____/____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: ____/____/____

Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: _____

Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:

www.metvisa.com.br

Anotações

[illegible]

BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



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