

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO HORIZONTAL

Modelo

CFH.300



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-122_POR
IV Edição - Outubro 2018

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.....	13
5.	Limpeza e Manutenção	16
5.1	Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	16
5.2	Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	17
5.3	Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	19
6.	Análise e Resolução de Problemas	20
6.1	Problemas, possíveis causas e soluções	20
7.	Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	21
8.	Normas Aplicáveis	21
9.	Anexos	22
	Esquema Elétrico	22
	Desenho em Explosão	23
	Lista de Peças de Reposição	25
	Termo de Garantia (para mercado brasileiro)	27



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 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, nas partes em movimento ou em qualquer abertura 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.

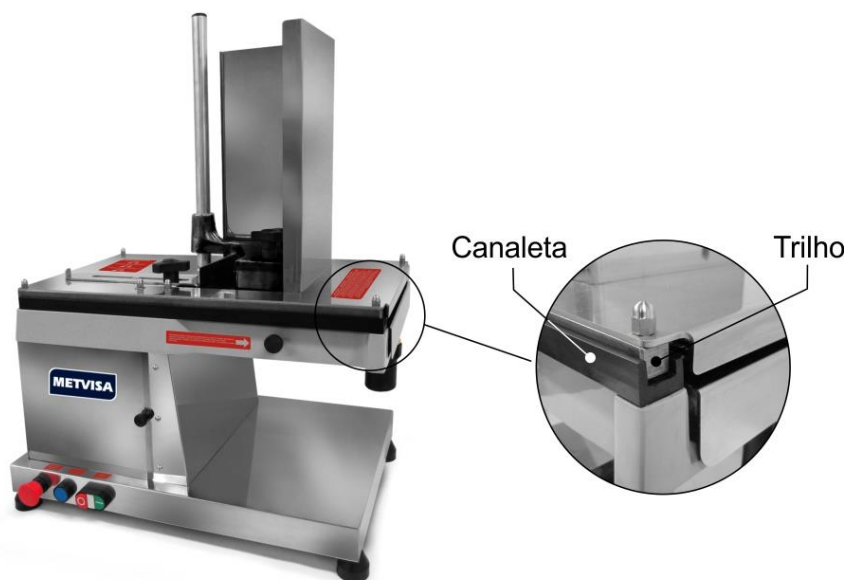


ATENÇÃO!

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, nas partes em movimento ou em qualquer abertura com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Ao realizar a limpeza do 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. Apenas faça a limpeza do disco com o aparelho desconectado da rede elétrica;
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que a mesa móvel esteja com os trilhos perfeitamente encaixados nas canaletas e se o rolamento foi montado na canaleta transversal (vide mais detalhes no item 4.3 deste manual).



O aparelho descrito neste manual atende 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. **Gabinete**, que protege todo o motor e partes elétricas, impedindo o acesso do operador e contato com água, poeira e outros materiais;
3. **Base com proteção**, impedindo o acesso a partes móveis, como por exemplo, conjunto de transmissão por engrenagens;
4. **Calha**, usada para guiar o produto que será fatiado sem a necessidade do operador utilizar as mãos;
5. **Prendedor horizontal** que segura o alimento contra a calha impedindo que se movimente. **Prendedor vertical**, empurra o produto contra o disco de corte. Ambos os prendedores funcionam de forma que o operador não utilize as mãos durante o processo de corte dos alimentos;
6. **Mesa móvel**, faz o movimento de corte do produto automaticamente;
7. **Pés antiderrapantes**;
8. **Afiador e rebarbador**, atuam de forma que não seja necessário desmontar a mesa móvel e o disco de corte do aparelho, deixando o processo de afiação mais seguro;

9. **Proteção do afiador e rebarbador**, impede o acesso aos rebolos do afiador e rebarbador e ao disco de corte quando a mesa móvel estiver em movimento.

Para visualização das peças descritas anteriormente, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à 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;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulação 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;
- O aparelho possui um sistema de segurança que impede seu funcionamento se a mesa móvel não estiver devidamente montada no aparelho e se o gabinete não estiver travado com os manípulos. A retirada ou adulteração deste sistema de segurança pode causar graves acidentes.

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 referente à 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

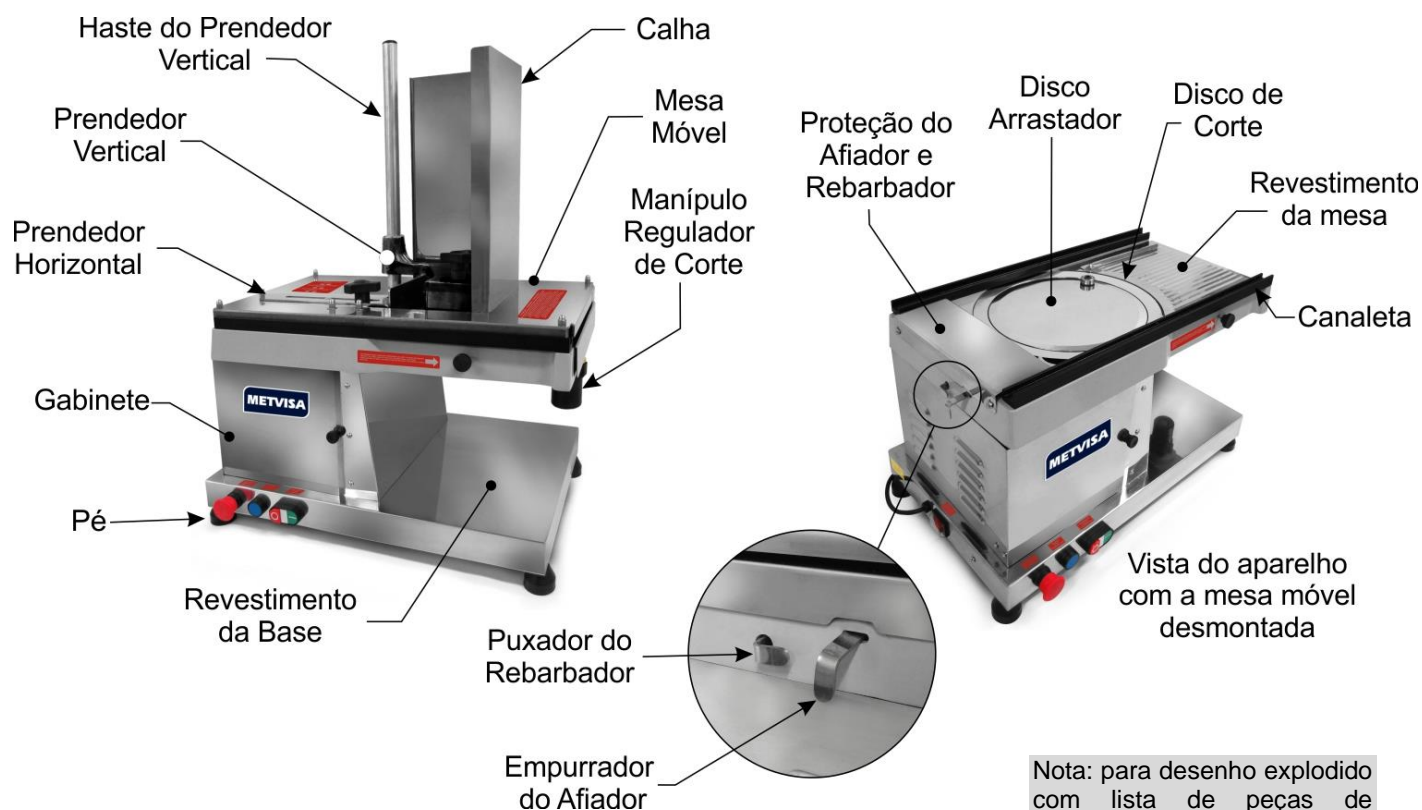
2.1 Principais Componentes

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 inox e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Disco de corte e disco arrastador, fabricados em aço com tratamento superficial em cromo duro. Seu projeto e produção garantem a perfeita precisão do corte.
- Mesa móvel, calha, gabinete, bandeja, prendedor horizontal e revestimento da base, são produzidos em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- Prendedor vertical confeccionado em plástico ABS. É um material atóxico, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos (pág. 23 até 26).

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líquido (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (fatias/minuto)
CFH300127M60N5	620x810x420	48,60	127	5,10	45*
CFH300220M60N5	620x810x420	48,60	200	2,95	45*

* Pode variar devido à velocidade de trabalho do usuário e de acordo com a qualidade do produto processado.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série 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 content and callouts:

- Modelo do Aparelho:** Points to the top section containing **MODELO: CFH300XXXM60N5** and **CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO HORIZONTAL Ø300**.
- Número de Série:** Points to the **Nr: 000001** field.
- Tensão de Alimentação do Aparelho:** Points to the **TENSÃO: XXX V** field.
- Demais Características do Aparelho:** Points to the bottom section containing **CORRENTE: XXX A**, **FREQUÊNCIA: 60 Hz**, **PROTEÇÃO: IPX1**, **PESO: XXX kg**, and the manufacturer information.

The label also includes a barcode with the number **CFH300XXXM60N50000001** below it.

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 (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.

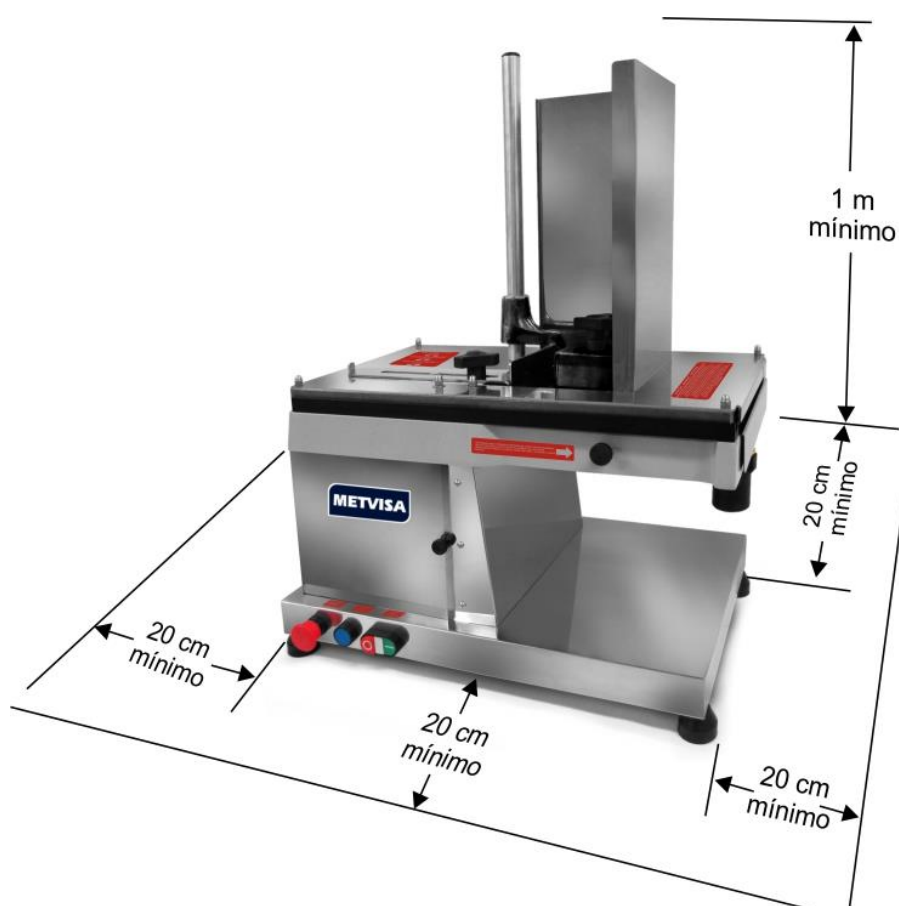
3. Instalação

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 e 1 m na altura, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



ATENÇÃO!

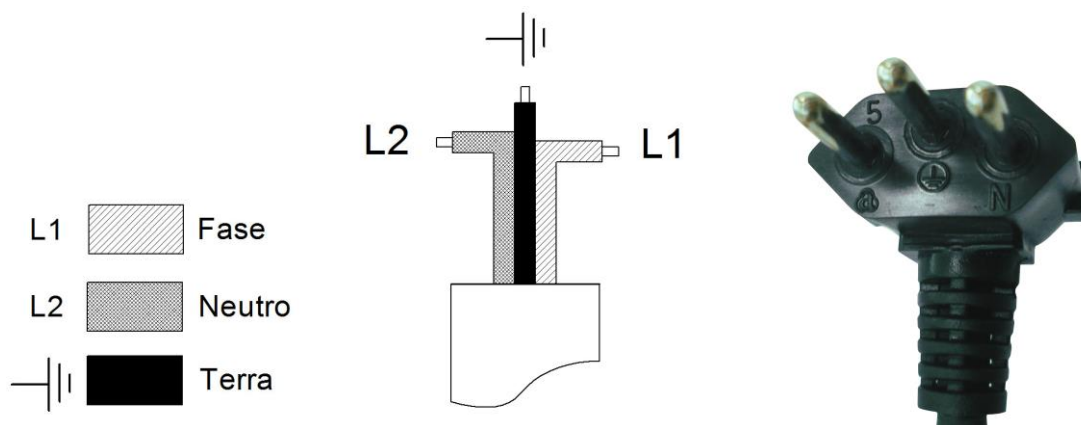
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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

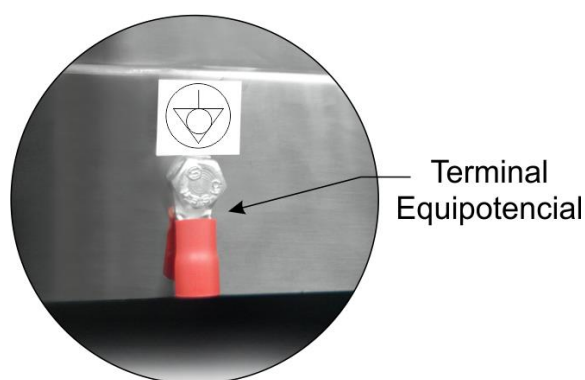
O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

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.



Os aparelhos descritos neste manual são com tensão única, ou seja, 127 V ou 220 V. Caso seja necessário a alteração de tensão, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

Acompanha também com o aparelho, um terminal de aterramento equipotencial, localizado na parte traseira do revestimento da base.



O borne identificado na figura ao lado, é uma proteção adicional ao aterramento que é previsto na rede elétrica, ele deve ser ligado a uma barra de terminais de aterramento, independente da ligação à rede elétrica, sendo que os demais produtos que possuam partes metálicas acessíveis, e que sejam estacionários, também devem ser ligados a este barramento bem como a própria bancada de serviços, caso esta seja de material metálico. Deste modo todos estes produtos estarão sob um mesmo potencial elétrico evitando correntes de fuga indesejáveis.



ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho. Se não for a mesma, proceda com a alteração da tensão no aparelho conforme instruído a pouco.

A tensão de alimentação deste aparelho 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. 22).

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) e um sistema de segurança que impede seu funcionamento se a mesa móvel não estiver devidamente montada no aparelho e o gabinete destravado. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

4. Uso do Aparelho

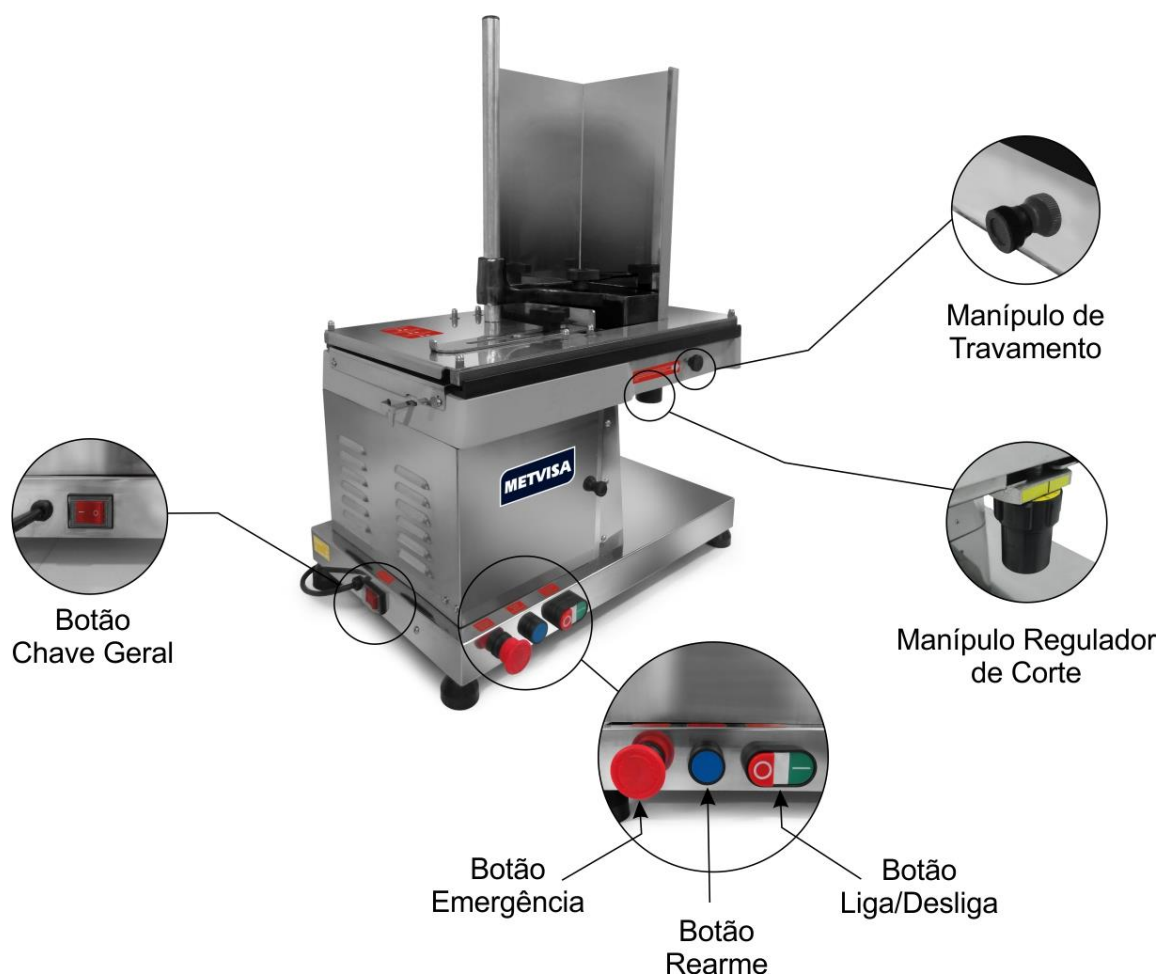
4.1 Utilidade

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, manípulo regulador de corte e manípulo de travamento.

Os botões de emergência, rearme, liga/desliga e também o manípulo de travamento estão localizados na parte frontal do aparelho. O manípulo regulador de corte fica abaixo da mesa fixa. E a chave geral está posicionado na lateral esquerda da base (próximo ao cabo elétrico).



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. Na posição “1” ativa, na posição “0” desativa fornecimento de energia.
- **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 ou após acionamento do 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.
- **Manípulo de Travamento** – trava a mesa que regula a espessura da fatia, para que durante o processo a mesa não se movimente. Para destravar, rotacione o manípulo no sentido anti-horário. Após regular a espessura da fatia pelo manípulo regulador de corte, trave a mesa rotacionando o manípulo de travamento no sentido horário.

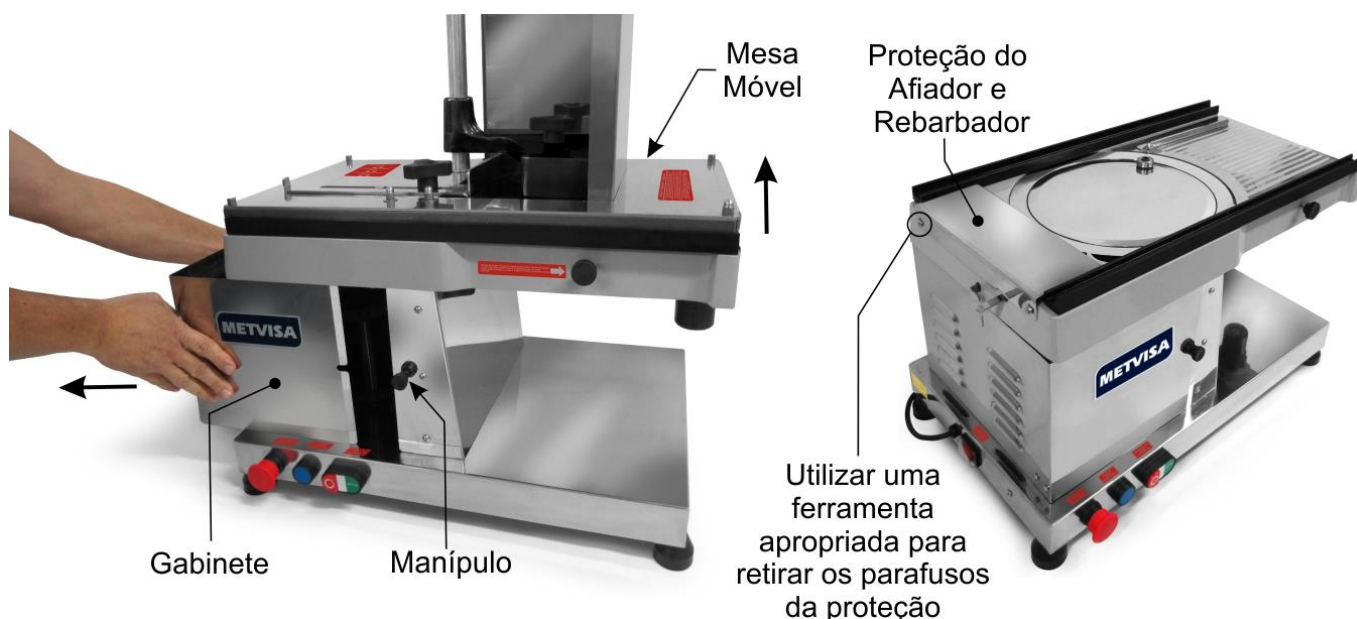
4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, remova a borracha protetora do disco de corte e realize uma higienização dos componentes que terão contato com o alimento (prendedores, calha, revestimento da base, proteção do afiador e rebarbador, 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 abaixo:

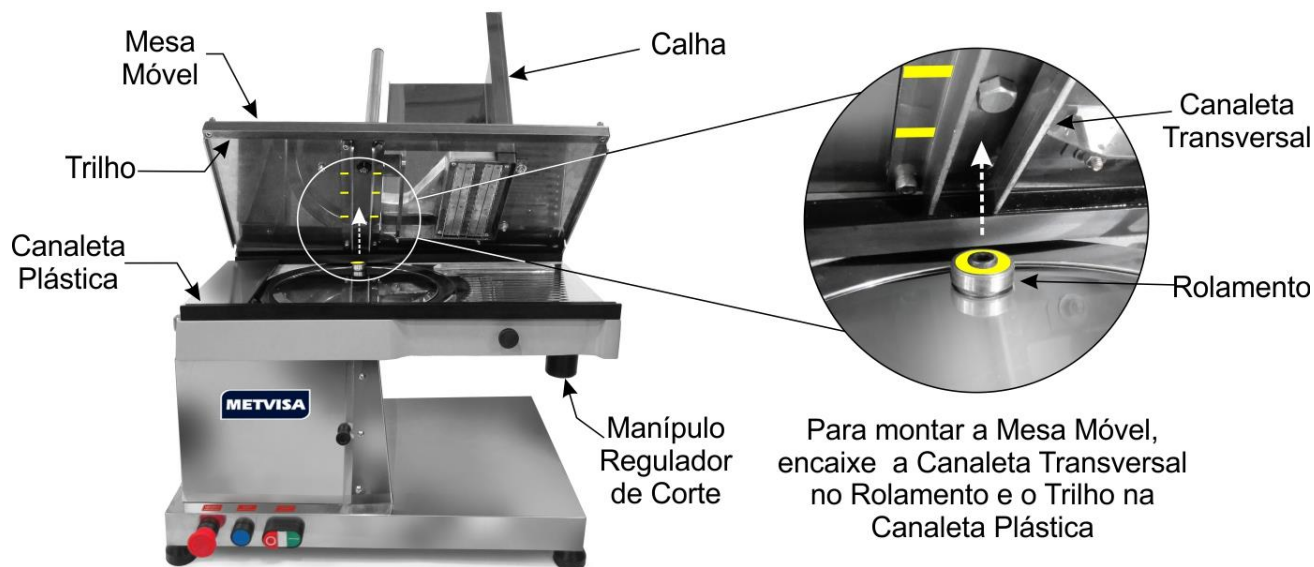
- **Desmontagem:** Desconecte o aparelho da rede elétrica. Para retirar o gabinete, rotacione o manípulo (localizado na frontal e na traseira do aparelho) para destravar, e em seguida puxe o gabinete.

Com as mãos posicionadas em cada extremidade da mesa móvel, levante a mesa com as duas mãos ao mesmo tempo. Só após a retirada da mesa móvel será possível remover a proteção do afiador e rebarbador, onde será necessário uma ferramenta apropriada para retirar os parafusos.



Obs.: Este procedimento serve para fazer a limpeza diária do disco cortador e da bandeja (fixada no interior do gabinete).

- **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Fixar a proteção do afiador e rebarbador com os parafusos. Ao remontar a mesa móvel, deve-se encaixar a canaleta transversal no rolamento localizado acima do disco arrastador (peças marcadas em amarelo), ao mesmo tempo o trilho deverá ser encaixado na canaleta plástica. Observe se a calha está posicionada do mesmo lado que o manípulo regulador de corte. Por último encaixe o gabinete rotacionando os manípulos para travá-lo.



Se a mesa móvel não estiver firme, pode não ter sido encaixada corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.

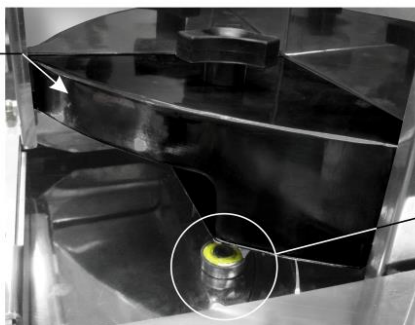


ATENÇÃO!

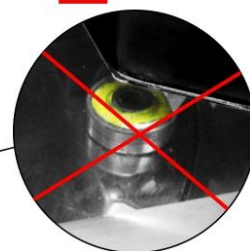
Mesmo havendo um sistema de segurança no aparelho (o qual impede o funcionamento do aparelho se a mesa móvel não estiver devidamente montada), nunca ligue o aparelho com a mesa móvel fora de posição ou com o rolamento desencaixado da canaleta transversal (imagem a seguir), pois pode vir a causar acidentes.

Prendedor Vertical

Se o Rolamento não estiver encaixado na Canaleta Transversal, o mesmo poderá bater no Prendedor Vertical, danificando o aparelho e gerando risco de acidentes



 Errado



Rolamento desencaixado



ATENÇÃO!

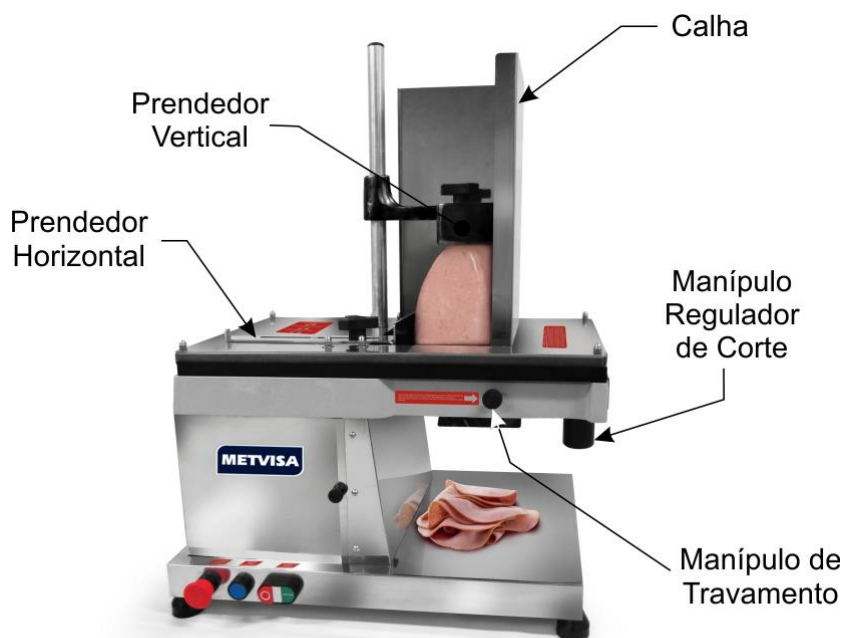
Certifique-se sempre que o rolamento esteja corretamente encaixado dentro da canaleta transversal (conforme instruções de montagem).

• **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se a mesa móvel está corretamente montada, se o gabinete está travado com os dois manípulos, e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

Após verificados estes itens, acompanhe a seguir o procedimento de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Verifique se o botão de emergência está na posição de trabalho (desarmado);
- De posse do produto a ser cortado, levante o prendedor vertical pelo manípulo e coloque o produto verticalmente na calha, em seguida para firmá-lo abaixe o prendedor;

- Afrouxe o manípulo do prendedor horizontal e regule de acordo com a medida do produto, deixando uma distância de 3 a 5 mm entre o prendedor e o produto, a fim de manter o produto na posição vertical, mas sem impedir que o mesmo desça por gravidade;
- Destrave o manípulo de travamento e através do regulador de corte, ajuste a espessura da fatia. Em seguida trave novamente o manípulo de travamento;
- Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, pressione o rearme e acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga). Nesse momento o aparelho realizará o movimento de corte automaticamente;
- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga).



ATENÇÃO!

Mantenha sempre o gabinete montado e travado pelos manípulos e esvazie constantemente a bandeja localizada na parte interna do gabinete, desta forma evita-se que o excesso de alimento transborde e ocorra vazamento no motor, causando acidentes e danos ao aparelho.



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.

Para um bom desempenho do aparelho, recomenda-se periodicamente fazer a afiação e rebarbação do disco. Consulte o item 5.2 deste manual para instruções do processo de afiação.

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



ATENÇÃO!

Mesmo havendo um sistema de segurança no aparelho (o qual não deixa o aparelho acionar estando a mesa desmontada ou o gabinete destravado), recomenda-se não retirar a mesa móvel e o gabinete 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 os prendedores do produto para o corte, nunca use as mãos para segurar o produto durante a operação, já que a mesa móvel estará em movimento.

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.

As peças desmontáveis (gabinete e proteção do afiador e rebarbador) devem ser retiradas do aparelho (conforme instruções no item 4.3) e lavadas 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 macio.

Caso seja necessário, os prendedores vertical e horizontal também podem ser retirados para limpeza do aparelho.

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.

Após a limpeza da mesa móvel, recomenda-se verificar e manter sempre lubrificados os trilhos e a canaleta transversal, evitando a oxidação dos mesmos e contaminação das peças inoxidáveis. Manter a lubrificação com azeite de vaselina branco ou outros produtos atóxicos encontrados no mercado. Nunca utilizar azeite de oleaginosas ou de oliva, pois pode comprometer o funcionamento da mesa móvel.



ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza do disco de corte e do prendedor vertical, pois são peças que possuem lâminas extremamente afiadas. 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 mesa móvel.

Nunca opere o aparelho sem a mesa móvel montada, 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.

• **Afiação:** 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:

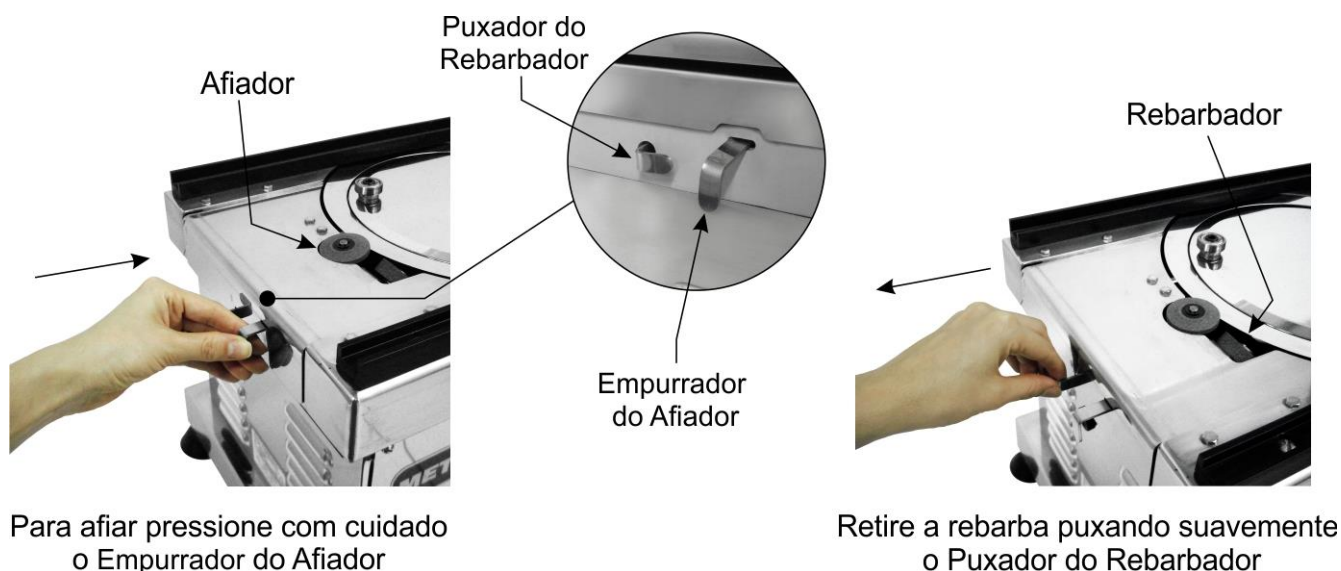
1. Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, pressione o rearme e em seguida o acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga) e deixe ligado por alguns segundos. Comece a afiar pressionando o empurrador do afiador suavemente de forma que a pedra encoste aos poucos no disco;
2. Para retirar a rebarba, puxe o rebarbador e encoste aos poucos a pedra no disco de corte, realizando a retirada das rebarbas;
3. Após finalizar a afiação, desligue o aparelho apertando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga) ;
4. Retire a mesa móvel (seguir instruções de desmontagem – pág. 13), para ter acesso ao disco de corte;
5. Efetue a limpeza;
6. Monte a mesa móvel (seguir instruções de montagem – pág. 13).



ATENÇÃO!

Na figura a seguir, apenas a título ilustrativo do modo de afiação, o afiador e o rebarbador são vistos sem a mesa móvel e a proteção do afiador e rebarbador, porém para a execução na prática, para a sua segurança não desmonte a proteção e a mesa móvel, pois o aparelho possui um sistema de segurança, que não irá permitir o acionamento do aparelho se a mesa não estiver devidamente montada.

Durante o processo de afiação a mesa móvel estará em movimento, para a sua segurança posicione a mão de forma que ela não entre em contato com a mesa móvel.



• **Lubrificação:** Periodicamente deve-se lubrificar as partes deslizantes (canaletas, trilhos e canaleta transversal) com azeite de vaselina branco. Nunca utilizar azeite de oleaginosas ou de oliva, pois pode comprometer o funcionamento da mesa móvel.



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 inadequado 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).
	- Mesa móvel e gabinete desmontados.	- O aparelho possui um sistema de segurança que impede seu funcionamento se a mesa móvel estiver desmontada e se o gabinete estiver destravado. - Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 13).
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	
	- 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.
	- Alimento trancado no disco.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 13).
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.	- Mesa móvel mal encaixada.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 13).
	- 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. 18).
Partes móveis com dificuldade de deslizar.	- Falta de lubrificação.	- Siga o procedimento de lubrificação (pág. 19).

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:

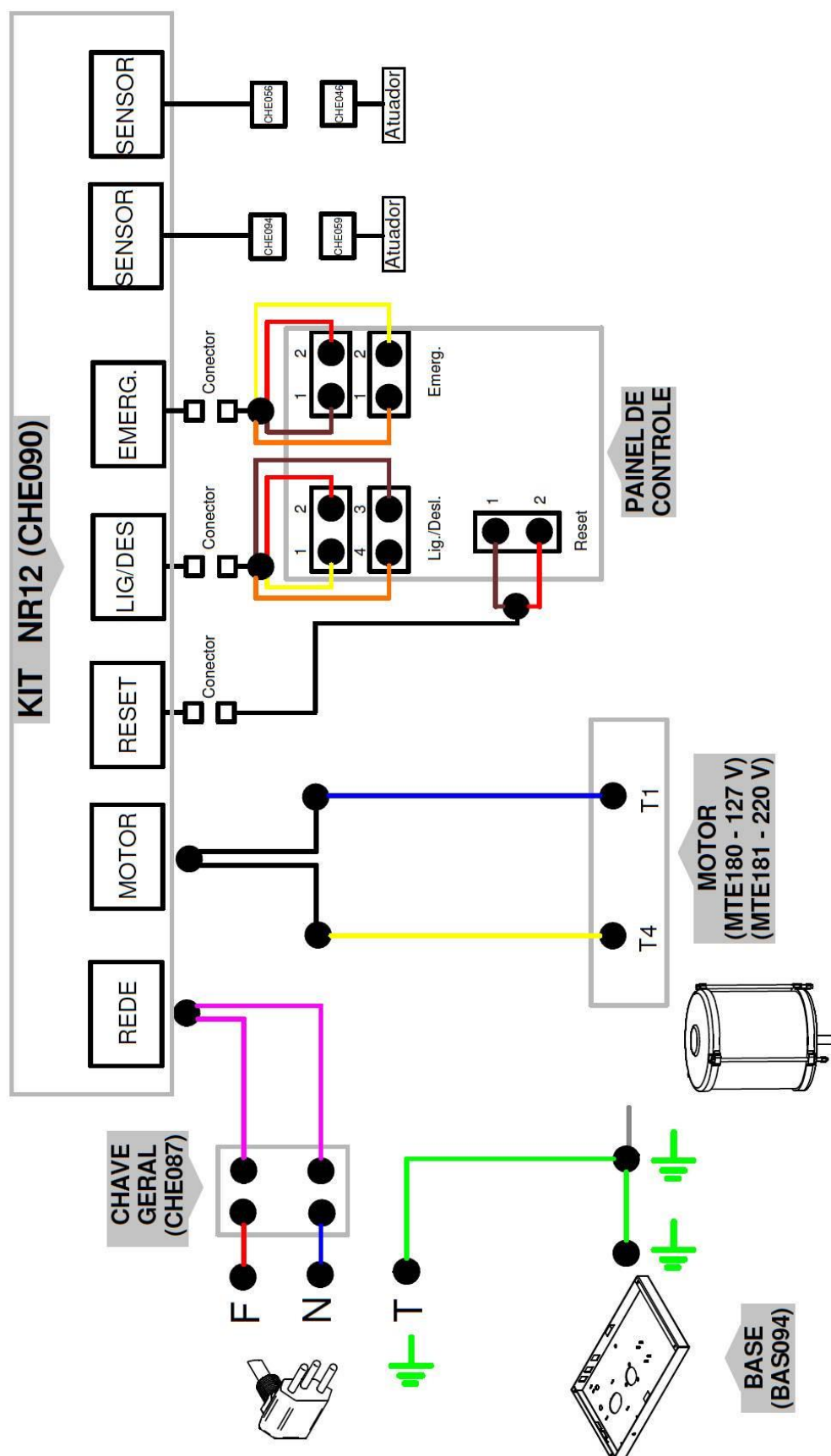
- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras;
- Botão Rearme: 10000 manobras;
- Botão Chave Geral: 10000 manobras;
- Botão Emergência: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

8. Normas Aplicáveis

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

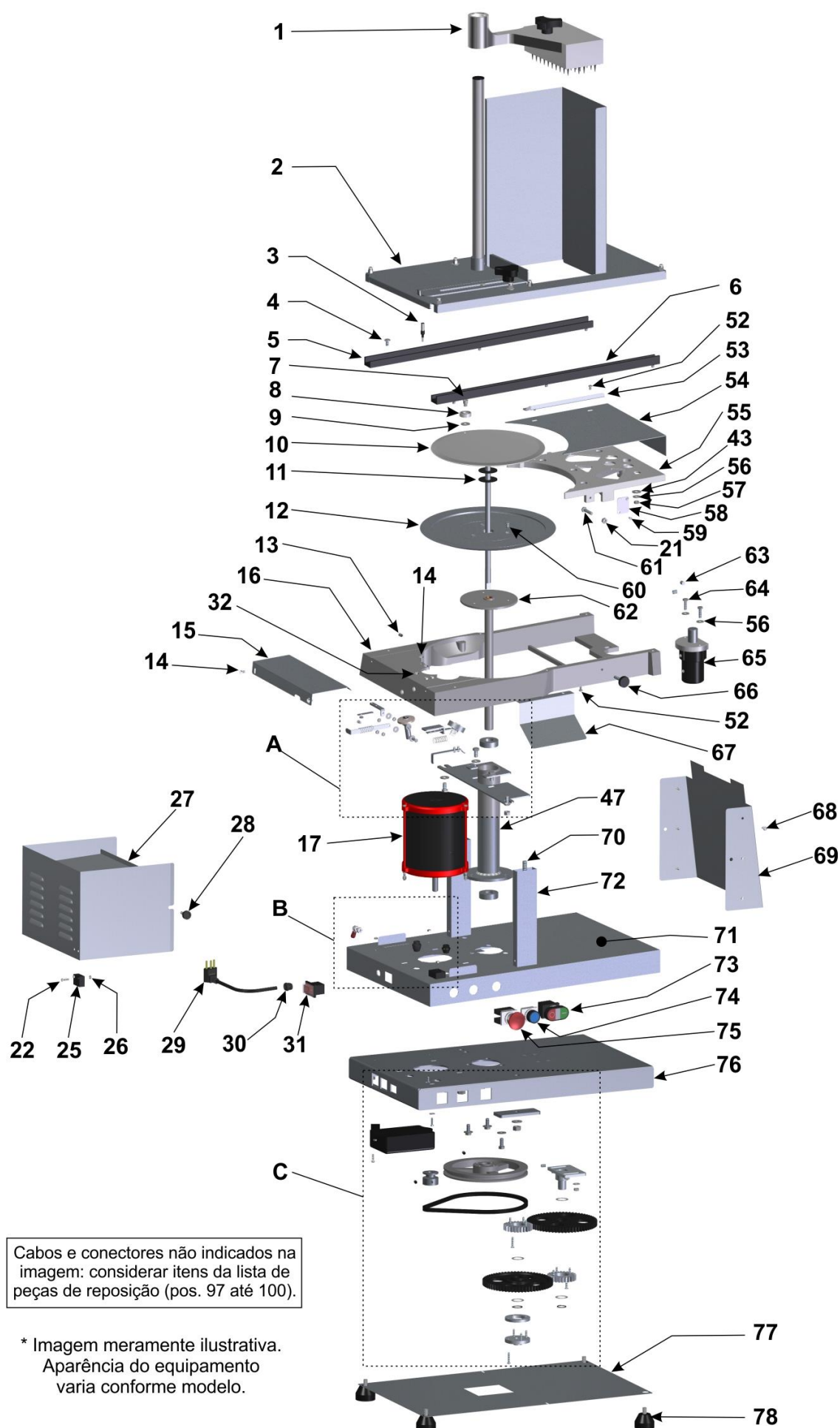
- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-64;
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO;
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

Esquema Elétrico



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

Desenho em Explosão

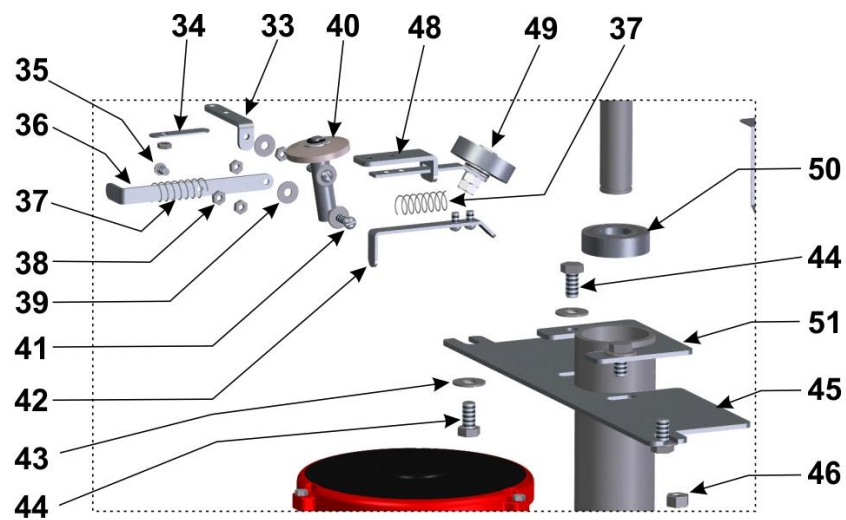


Cabos e conectores não indicados na imagem: considerar itens da lista de peças de reposição (pos. 97 até 100).

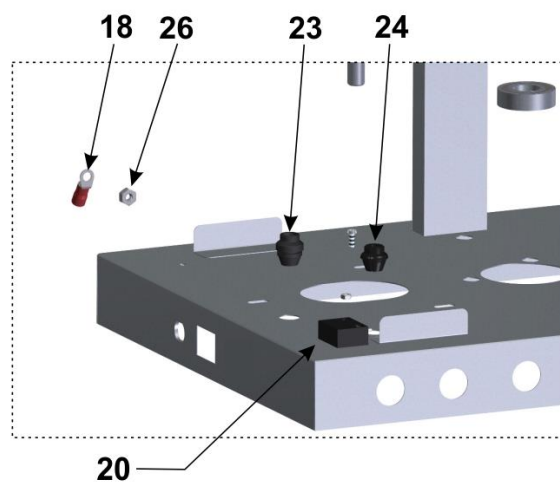
* Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Desenho em Explosão

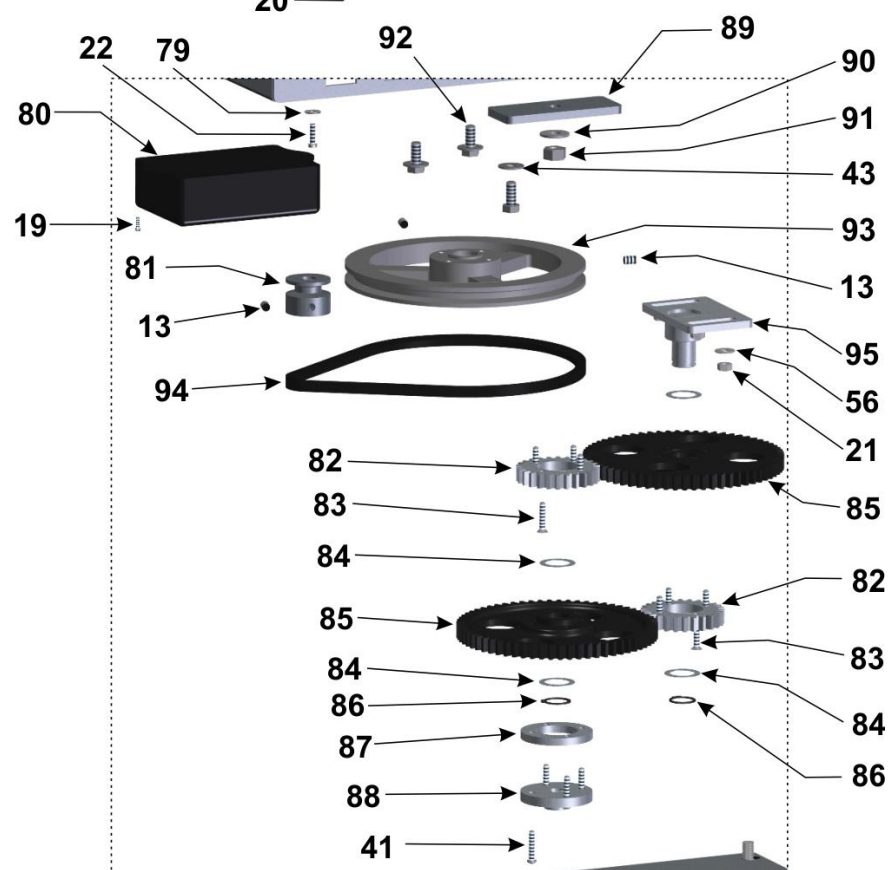
Detalhe A



Detalhe B



Detalhe C



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	CJT725	Prendedor Vertical Completo	01
2	MEM031	Mesa Móvel	01
3	CHE094	Sensor de Segurança Cilíndrico	01
4	PRR009	Parafuso Máq. Redonda	06
5	CNP007	Canaleta Plástica Direita	01
6	CNP008	Canaleta Plástica Esquerda	01
7	PRT033	Parafuso Allen c/ Cabeça Usinada	01
8	ROL001	Rolamento	01
9	ARL011	Arruela Lisa Inox.	01
10	DIS067	Disco de Arraste	01
11	ARE023	Arruela Celeron Grafitada	02
12	DIS001	Disco de Corte	01
13	PRN003	Parafuso Allen S/C	04
14	PRS332	Parafuso Sextavado Inox	07
15	PTC116	Proteção do Afiador / Rebarbador	01
16	MSA003	Mesa Fixa	01
17	MTE180	Motor Elétrico 1/2 cv Tensão 127 V 60 Hz	01
	MTE181	Motor Elétrico 1/2 cv Tensão 220 V 60 Hz	
18	CJT704	Terminal Equipotencial Montado	01
19	PCC006	Parafuso Cab. Cilíndrica	02
20	CHE056	Sensor de Segurança	01
21	POS005	Porca Sextavada	05
22	PCC012	Parafuso MQ	04
23	BCH061	Prensa Cabo	01
24	BCH048	Prensa Cabo	01
25	CHE046	Atuador do Sensor de Segurança	01
26	POS138	Porca Sextavada Inox	06
27	GAB125	Gabinete com Bandeja	01
28	MNL030	Manipulo Inox	02
29	CBE143	Cabo Elétrico	01
30	TCE021	Prensa Cabo	01
31	CHE087	Chave Geral	01
32	PRR012	Parafuso Máq. Redonda	01
33	SBT170	Suporte do Eixo do Rebarbador	01
34	BTT026	Batente do Rebarbador	01
35	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	03
36	CRC955	Puxador do Rebarbador	01
37	MOL024	Mola Fixador Deslizante	02
38	POS006	Porca Sextavada	05
39	ARL005	Arruela Lisa	04
40	CJT524	Rebarbador Montado	01
41	PRR006	Parafuso Máquina Redonda	06
42	CRC953	Empurrador do Afiador	01
43	ARL003	Arruela Lisa	12
44	PRS008	Parafuso Sextavado	04
45	CRC1157	Chapa Transversal da Estrutura	01
46	POS004	Porca Sextavada	02
47	MAC029	Mancal Central	01
48	SBT329	Suporte do Afiador	01
49	CJT523	Afiador Montado	01
50	ROL006	Rolamento	02
51	TRV034	Trava Chapa Transversal do Mancal	01
52	PRR017	Parafuso Máquina Redonda Inox	04
53	CRC958	Aba da Mesa Reguladora	01
54	CJT668	Rev. Mesa Reguladora Completo	01
55	MEM032	Mesa Reguladora de Corte	01
56	ARL004	Arruela Lisa	11

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
57	POS018	Porca Sextavada	05
58	CRC075	Chapa Trava Mesa Reg. Corte	01
59	RBT001	Rebite	02
60	PRC005	Parafuso Maq. Chata	03
61	PRS037	Parafuso Sextavado	01
62	MDF001	Mancal Disco Arraste	01
63	PRN002	Parafuso Allen	02
64	PRS018	Parafuso Sextavado	02
65	CJT015	Regulador de Corte Completo	01
66	MNL018	Manípulo	01
67	GAP001	Guia do Produto	01
68	PRA009	Parafuso Atarr. Sext. Broc. Inox	06
69	CRC954	Revestimento Frontal	01
70	BRR024	Barra Roscada	02
71	CRC995	Revestimento Base Chapa Soldado	01
72	PCT087	Tubo Suporte da Mesa Fixa	02
73	BOT002	Botão Liga/Desliga	01
74	BOT005	Botão Rearme	01
75	BOT003	Botão de Emergência	01
76	BAS094	Base Chapa Soldada	01
77	CRC887	Chapa Fundo Proteção	01
78	PEP019	Pé Borracha	04
79	ARL008	Arruela Lisa Inox	07
80	CHE090	Unidade de Segurança NR12 Monof. 127/220 V	01
81	PMT005	Polia do motor	01
82	EGG066	Engrenagem	02
83	PRR027	Parafuso Cabeça Red.	08
84	ARE004	Arruela Lisa	04
85	EGG067	Engrenagem	02
86	APE004	Anel de Retenção	02
87	SPD034	Separador do Adaptador	01
88	ADA020	Acoplamento	01
89	REF086	Reforço da Base	02
90	ARL002	Arruela Lisa	02
91	POS003	Porca Sextavada	02
92	PRS007	Parafuso Sextavado	03
93	POL025	Polia Movida	01
94	COR008	Correia Fracionada	01
95	MAC088	Mancal da Engrenagem	01
96	TCE004	Terminal Fit	04
97	TCE033	Terminal Emenda	02
98	TCE013	Terminal Fêmea	01
99	TCE007	Terminal de Aterramento	01

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

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