

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

CUTTER

Cortador de Alto Rendimento

Modelo

CUT.4



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-111_POR
IV Edição - Janeiro 2019

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	7
2. Características Técnicas	7
2.1 Principais Componentes	7
2.2 Dados Técnicos	9
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	9
3. Instalação	10
3.1 Disposição do Aparelho	10
3.2 Conexão Elétrica	11
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	12
4. Uso do Aparelho	12
4.1 Utilidade	12
4.2 Comandos	13
4.3 Procedimentos de Operação.....	13
5. Limpeza e Manutenção	17
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	17
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	18
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	21
8. Normas Aplicáveis	21
9. Anexos	22
Esquema Elétrico Tensão 127 V ou 220 V	22
Desenho em Explosão	23
Lista de Peças de Reposição	24
Termo de Garantia (para mercado brasileiro)	25



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;
- Não ligue o aparelho sem a tampa. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro do copo com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.

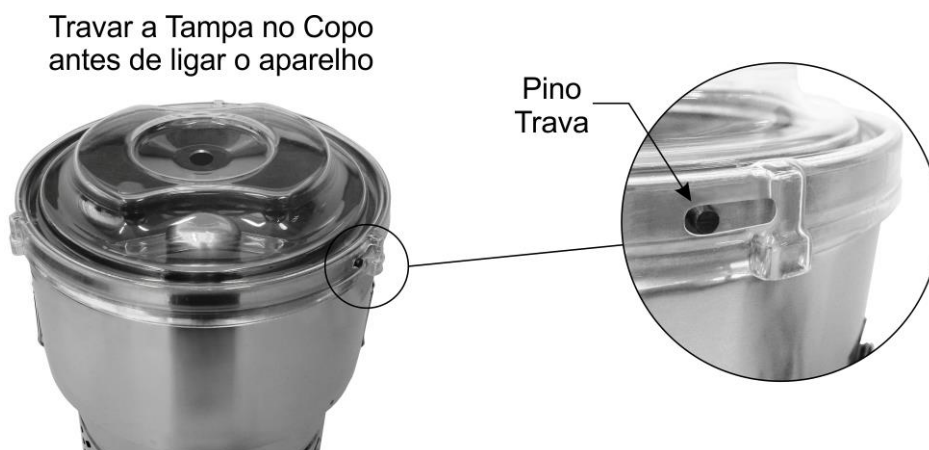


ATENÇÃO!

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

- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que o acoplamento (conjunto de lâminas) esteja bem acoplado e a tampa travada no copo.



- Mesmo havendo um sistema de segurança na tampa (o qual não deixa o aparelho acionar estando destampado), recomenda-se não abrir a tampa com o aparelho ligado, assim como também não deve-se colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do copo, pois isto pode vir a causar acidentes.



- Quando o aparelho estiver desligado e for manusear o acoplamento que contém as lâminas, tome o máximo de cuidado. As lâminas são bem afiadas e podem facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não forem manuseadas cuidadosamente.



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, evitando contato com água, poeira e outros materiais;
3. **Tampa**, que impede do alimento cair para fora do copo e protege o operador ao processar os alimentos. A transparência da tampa permite que o operador visualize o alimento durante o processamento sem a necessidade de remover a tampa;
4. A tampa possui uma **Abertura para Adição de Temperos** com diâmetro reduzido, evitando que o operador tenha acesso as partes móveis existentes dentro do copo (como as lâminas, por exemplo);
5. **Sistema de Segurança** na tampa, que impede o funcionamento do aparelho com o copo destampado, evitando assim o acesso à partes cortantes em movimento;
6. **Base** do aparelho com pés antiderrapantes.



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;
- 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;
- A tampa possui um sistema de segurança que impede o funcionamento do aparelho se o copo estiver destampado. 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 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 e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- **Gabinete** fabricado em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- **As lâminas** são confeccionadas em aço inoxidável 420 ou 430, sofrendo tratamento superficial que aumenta a dureza do material e sua resistência ao desgaste. Resiste bem a agentes pouco agressivos, como sucos de frutas e verduras, alguns ácidos e álcalis suaves, vapor de água isento de contaminantes, etc.
- **Tampa** fabricada em PET-G (polietileno tereftalato), plástico atóxico, resistente ao impacto, excelente transparência e acabamento;
- **Base** plástica em material ABS, de elevada resistência e com pés antiderrapantes.
- **Copo** fabricado em aço inoxidável 304, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc..

Observação: o aço inoxidável 304 é atacado por ácido sulfúrico, e também não resiste ao ácido clorídrico, ao ácido sulfúrico diluído, aos cloretos e haletos em geral.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos.

2.2 Dados Técnicos

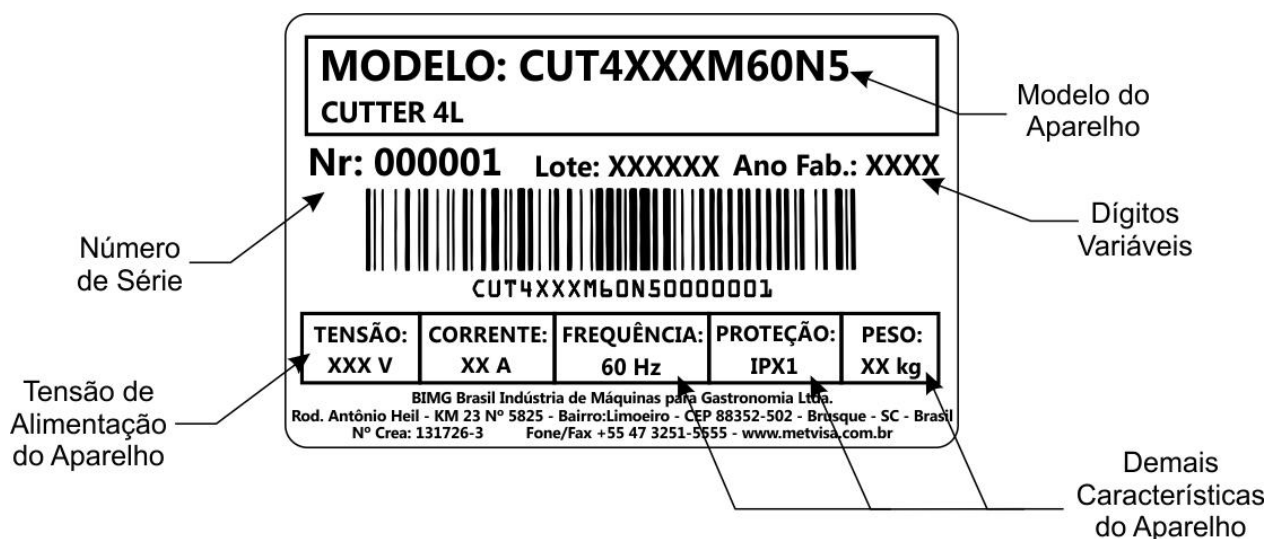
Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líqu. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (L)
CUT4127M60N5	235x500x240	10,4	127	8,3	4
CUT4220M60N5	235x500x240	10,4	220	4,8	4

Nível de ruídos (aparelho com carga): 88 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.



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 à 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!

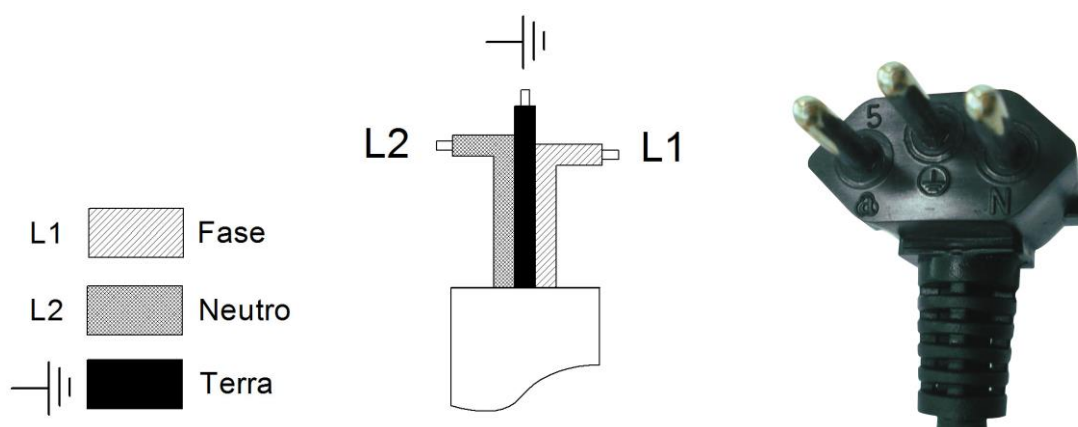
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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.



O aparelho é monovolt, ou seja, atua em 127 V ou em 220 V. Caso seja necessário a alteração de tensão, entre em contato com o fabricante ou 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. Se não for a mesma, entre em contato com o fabricante ou revendedor autorizado.

A tensão de alimentação deste aparelho 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.

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 na tampa que impede 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.



ATENÇÃO!

Antes de operar seu aparelho, verifique o sentido de rotação das lâminas. Para isso, posicione-se em frente do aparelho e olhe através da tampa transparente: as lâminas devem estar girando no sentido anti-horário, conforme figura abaixo. Nesta figura, apenas a título ilustrativo do sentido de rotação, as lâminas são vistas sem a tampa do copo, porém para a verificação na prática, não destampe o copo, pois o aparelho possui um sistema de segurança, que não irá permitir o acionamento do aparelho se a tampa não estiver devidamente montada no copo. Sempre verifique o sentido de rotação com copo tampado.

Visualize o sentido de rotação com o copo tampado



Sentido de Rotação



4. Uso do Aparelho

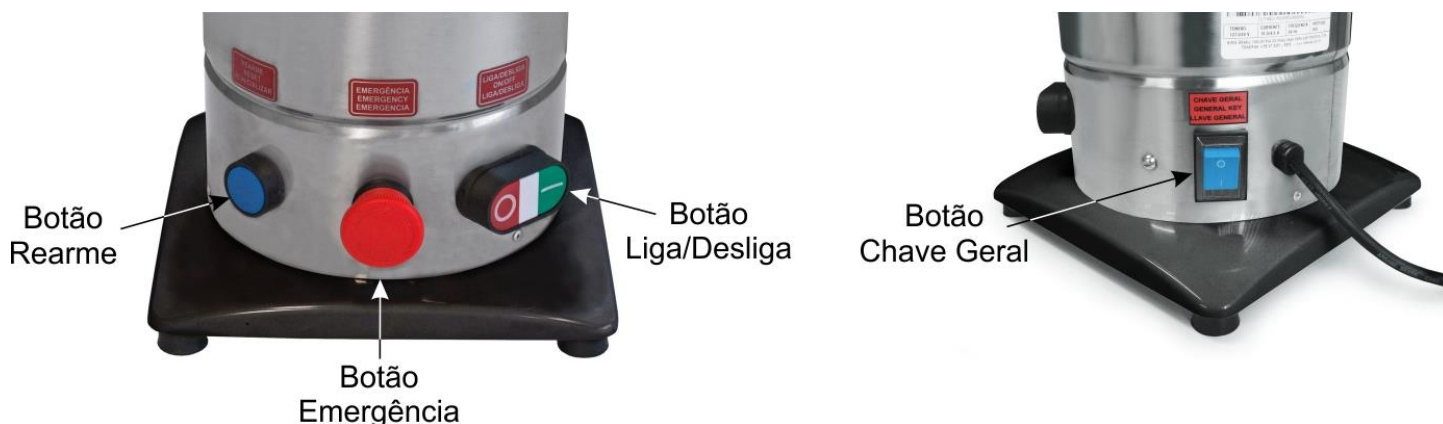
4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar e picar produtos diversos a seco ou com pequena adição de líquidos.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por chave geral (interruptor), botão de emergência, botão de rearme, botão de liga/desliga.

A chave geral está atrás do aparelho, próximo do cabo de alimentação. Já os botões de rearme, emergência e liga/desliga estão posicionados na frontal 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. 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 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.

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, desmonte os componentes que terão contato com o alimento (tampa, acoplamento e copo), e faça a higienização dos mesmos, para isso certifique-se de que o aparelho se encontra desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.



Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• **Desmontagem:**

1. Antes de iniciar o processo de desmontagem, desconecte o aparelho da rede elétrica;
2. Destrave a tampa rotacionando no sentido horário e puxe-a para cima;
3. Puxe o acoplamento para cima, retirando-o (cuidado na manipulação do mesmo para não se cortar com as lâminas);
4. Abra os fechos simultaneamente e retire o copo.



• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar o copo, deve-se acoplá-lo perfeitamente no suporte do copo. Se o copo não estiver bem posicionado, gire-o até o entalhe do copo encaixar no ressalto.

Após isso, posicione os dois fechos e aperte-os para baixo.

Obs.: os fechos não podem ficar folgados. Se estiverem, leve seu aparelho para uma assistência técnica autorizada. Ao fechar os fechos, faça isso simultaneamente, pois isto facilitará a montagem.



Acoplar o copo no suporte



Posicionar entalhe do copo sobre ressalto do suporte



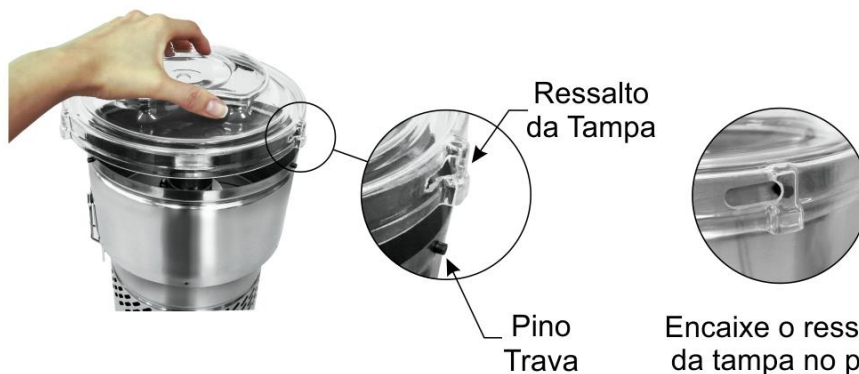
Aperte os fechos para baixo (simultaneamente)

Com o copo em seu devido lugar, monte o acoplamento. Segure-o firmemente pelo lado superior e encaixe-o na ponteira, empurrando-o até bater no final do curso. Se você não sentir bater, pode não ter sido encaixado corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.

Antes de colocar a tampa observe o posicionamento correto da tampa (imagem abaixo) para que seja garantido o funcionamento do aparelho. Em seguida monte a tampa no copo de forma que o ressalto da tampa encaixe no pino trava do copo e rotacione a tampa no sentido anti-horário para travá-la.



Posição correta da tampa para o funcionamento do aparelho



Encaixe o ressalto da tampa no pino trava do copo



ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho com o acoplamento, copo ou tampa fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

Deve-se montar todas as peças perfeitamente para que seja garantida a segurança do operador.

• **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se o copo está corretamente acoplado e firmemente travado pelos fechos, se o acoplamento está encaixado até o encosto, se a tampa estiver montada na posição correta, se as lâminas estão girando de forma correta (sentido anti-horário), e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

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

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- De posse de pedaços de produtos alimentares (por exemplo, legumes como tomates, cebolas, pimentão, etc.), deposite-os dentro do copo, respeitando o nível “MÁX.” indicado na parte interna do copo;



Copo

IMPORTANTE

No caso do processamento de queijo, deverá inserir o produto no máximo 1,0 cm acima da lâmina, pois pode travar a lâmina e sobrecarregar o motor.

- Trave a tampa no copo (confira o processo de montagem na página 15);
- Verifique se o botão de emergência está na posição de trabalho;
- Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, acione o botão rearme e ligue o botão liga/desliga na posição “1” (liga) e deixe ligada por alguns segundos ou o tempo necessário para processar o alimento adequadamente;
- Desligue o aparelho apertando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga).

Verifique o tamanho dos alimentos processados através da tampa (para facilitar e agilizar o trabalho com o aparelho, quando se deseja ver se o produto processado está no tamanho e forma desejados, recomenda-se sempre visualizar o alimento através da tampa. Como a tampa é transparente, evita-se a constante necessidade de destravar e travar a tampa no aparelho).

O tamanho dos pedaços de alimento varia de acordo com o tempo que se deixa o aparelho acionado: caso se deseja pedaços maiores (como vinagrete, por exemplo), basta deixar acionado por alguns segundos; caso se deseja pedaços pequenos de alimentos (como para fazer molhos, por exemplo), recomenda-se deixar o aparelho acionado por mais tempo, podendo deixar até o alimento formar uma pasta.

Utilize a abertura existente na tampa para adicionar os temperos sem precisar remover a tampa.

IMPORTANTE

Após finalizar o processo, realize a limpeza conforme instruções do item 5 (Limpeza e Manutenção). Secar bem todas as peças e guardar o aparelho com o acoplamento (conjunto de lâminas) desencaixado do eixo. A umidade compromete com a vida útil dos componentes e rendimento do processo de corte.



ATENÇÃO!

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência, o mesmo fará com que o aparelho pare instantaneamente.



ATENÇÃO!

Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade ou realize um pré-corte do alimento, antes de inserir o mesmo no copo.

No caso do processamento de queijo, deverá inserir o produto no máximo 1 cm acima da lâmina, pois pode travar a lâmina e sobrecarregar o motor.

Nunca adicione grande volume de líquidos no copo, pois podem ocorrer vazamentos prejudiciais ao aparelho. A Cutter é um aparelho destinado a trabalhar preferencialmente a seco ou com uma pequena (mínima) adição de líquidos.

A não observância destas orientações será considerada como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.

DICA

Recomenda-se padronizar o tempo de processamento para os mais variados produtos alimentares que você costuma processar, evitando assim o constante desligamento do aparelho para verificar o tamanho dos alimentos cortados/picados.



ATENÇÃO!

Mesmo havendo um sistema de segurança na tampa (o qual não deixa o aparelho acionar estando destampado), recomenda-se não abrir a tampa com o aparelho ligado, assim como também não se deve colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do copo, pois isto pode vir a causar acidentes. Nunca abra os fechos com o aparelho ligado e não se esqueça de fechá-los quando montar o copo de volta. Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.

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 (tampa, acoplamento e copo) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água e sabão 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 umedecido e macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar do aparelho.



ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza das lâminas, pois estas são extremamente afiadas. Utilize somente pano úmido, manuseando as lâminas com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. Os mesmos cuidados servem para qualquer outro componente cortante do aparelho.

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

Secar bem todas as peças e guardar o aparelho com o acoplamento (conjunto de lâminas) desencaixado do eixo. A umidade compromete com a vida útil dos componentes e rendimento do processo de corte.

5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, a 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.



ATENÇÃO!

As lâminas poderão ser reafiadas quando perderem o corte. Para isso, entre em contato com a assistência técnica mais próxima.

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.



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).
	- Copo com a tampa destravada.	- A tampa possui um sistema de segurança que impede o funcionamento do aparelho se estiver destravada. Verifique o travamento da tampa.
	- Botão de emergência acionado.	- Para desarmá-lo, gire o botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
O acoplamento 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.
	- Acoplamento mal encaixado.	- Siga o procedimento de montagem (pág. 15).
	- Alimento trancado nas lâminas.	- Diminua a quantidade ou realize um pré-corte do alimento, antes de inserir o mesmo no copo; - Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 14 e 15).
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.	
	- Pedacos grandes de alimentos.	- Diminua a quantidade ou realize um pré-corte do alimento, antes de inserir o mesmo no copo.
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.	- Acoplamento mal encaixado.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 14 e 15).
	- 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 o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

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

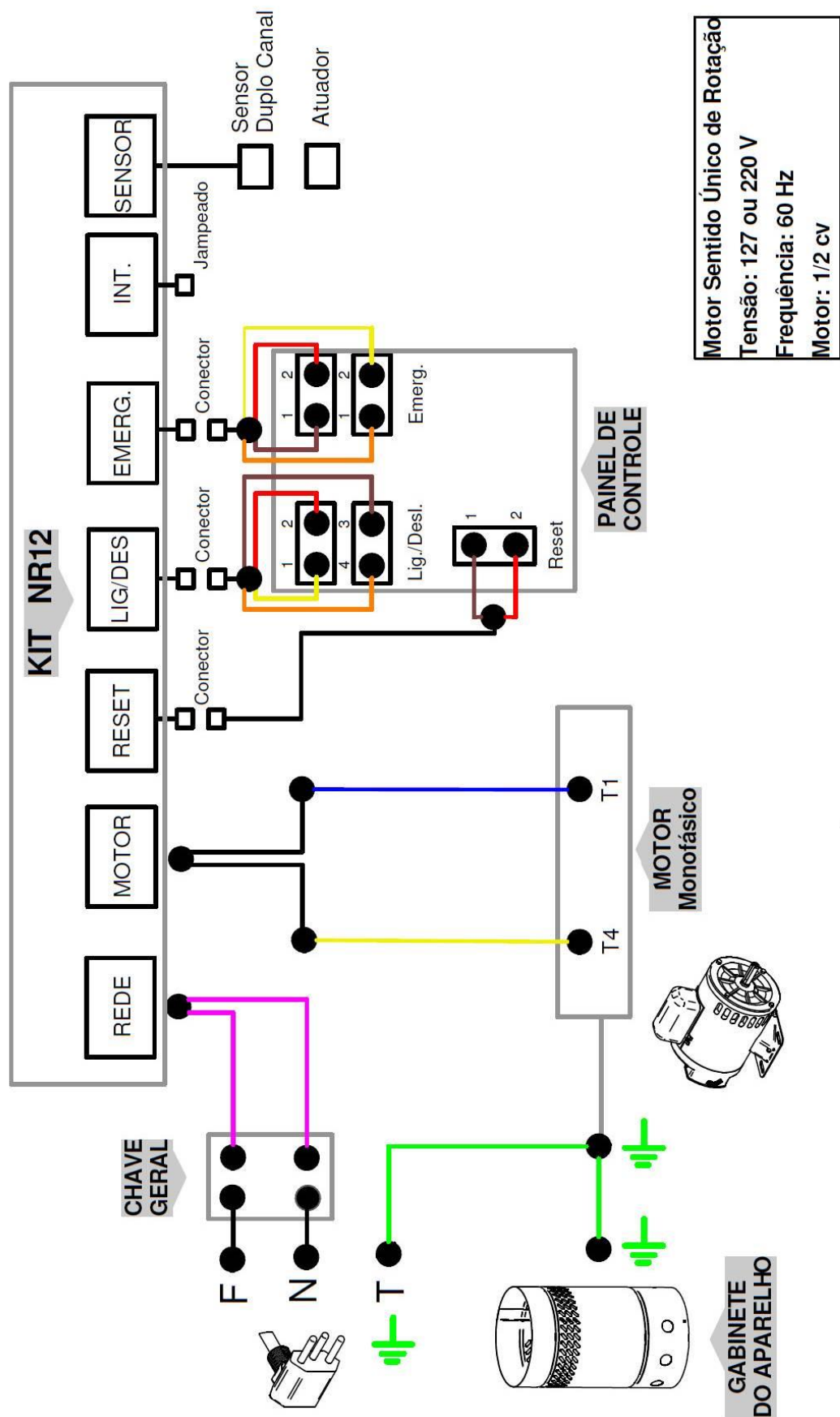
8. Normas Aplicáveis

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
- Diretiva CE
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC)

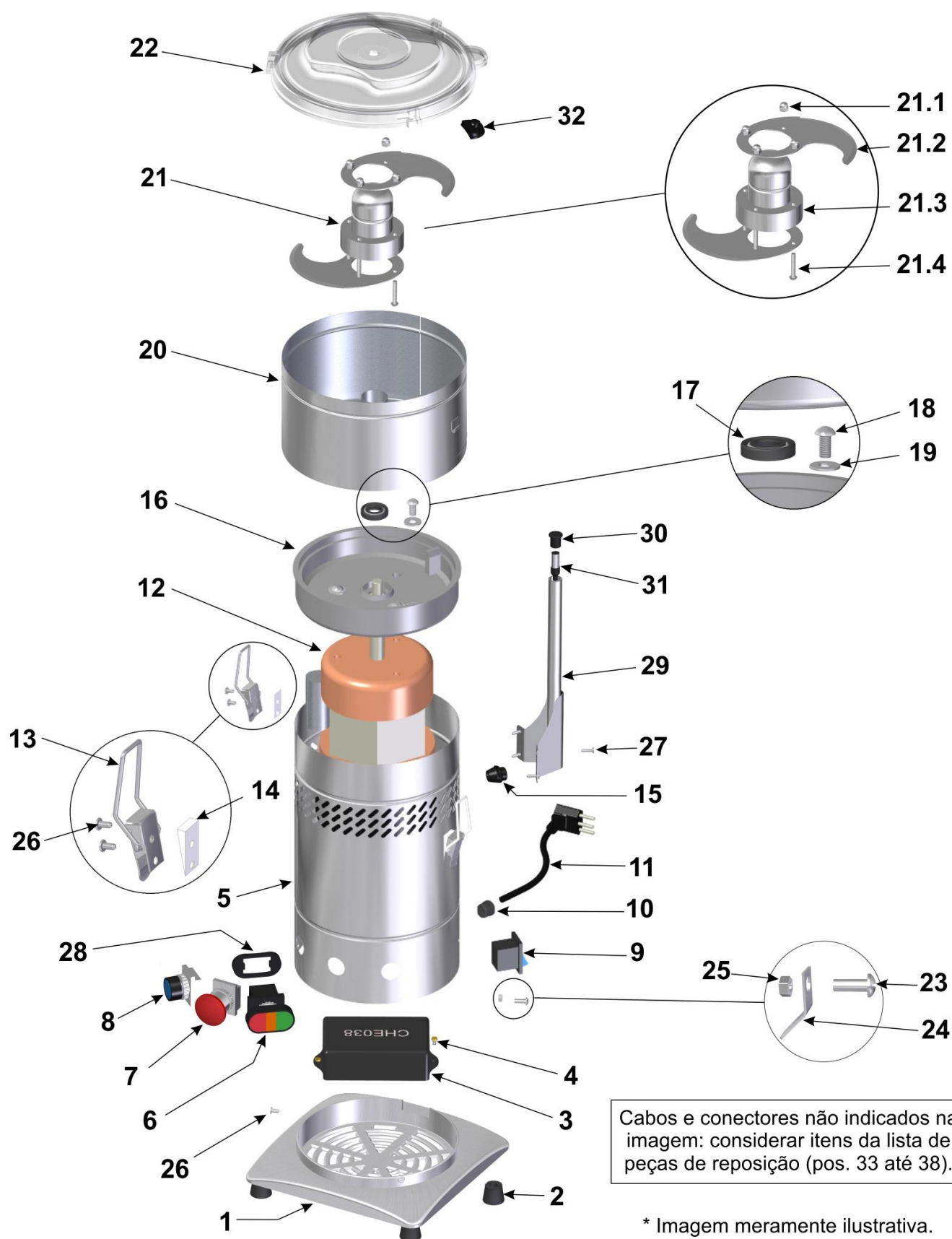
9. ANEXOS

Esquema Elétrico Tensão 127 V ou 220 V



Obs.: Fios de cor branca estão representados pela cor rosa

Desenho em Explosão



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	BAS045	Base Quadrada Plástica	01
2	PEP014	Pé da Base Quadrada	04
3	CHE090	Unidade de Segurança	01
4	PCC002	Parafuso Cabeça Cilíndrica	02
5	GAB069	Gabinete	01
6	BOT002	Botão Liga/Desliga	01
7	BOT003	Botão de Emergência	01
8	BOT005	Botão Rearme	01
9	CHE087	Chave Geral	01
10	TCE021	Prensa Cabo	01
11	CBE143	Cabo Elétrico	01
12	MTE194	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz 127 V	01
	MTE195	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz 220 V	
13	FCH007	Fecho Rápido	01
14	TCM028	Apoio do Fecho	02
15	BCH048	Prensa Cabo	01
16	SUC012	Suporte do Copo	01
17	RET004	Retentor	01
18	PRR008	Parafuso Sextavado	03
19	ARL003	Arruela Lisa	03
20	COP073	Copo Inox para Tampa Plástica	01
21	CJT202	Acoplamento Completo	01
21.1	POC005	Porca Chapéu	04
21.2	LMT015	Lamina Inox	02
21.3	ADA009	Acoplamento	01
21.4	PRR016	Parafuso Acoplamento	04
22	TAP081	Tampa Plástica Transparente	01
23	PRR022	Parafuso Máq. Redonda Inox	01
24	TCE007	Terminal Aterramento	01
25	POS020	Porca Sextavada Inox	01
26	RBT004	Rebite	07
27	RBT002	Rebite	04
28	BCH057	Moldura do Botão Liga/Desliga	01
29	SUD030	Suporte Sensor Soldado	01
30	SBT152	Suporte do Sensor Cilíndrico	01
31	CHE094	Sensor de Segurança Cilíndrico	01
32	SBT155	Suporte com Atuador	01
33	CBE124	Cabo Manga Emergência 120mm	01
34	CBE125	Cabo Manga Liga/Desliga. 120mm	01
35	CBE126	Cabo Manga Rearme 120mm	01
36	TCE004	Terminal FIT	05
37	TCE008	Terminal Emenda	04
38	TCE013	Terminal Fêmea	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.

Nos casos dos itens citados acima fica restrita a garantia somente legal (90 dias) para os itens relacionados abaixo considerados de desgaste natural ou que envolve a parte elétrica:

- Placa Eletrônica;
- Lâmina;
- Acoplamento;
- Rolamentos.

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