

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

FATIADORA DE PÃO



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Modelo

Fatiadeira - FP.12



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 da Máquina	8
3. Instalação	9
3.1 Disposição da Máquina	9
3.2 Conexão Elétrica	9
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	11
4. Uso da Máquina	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	15
5.3 Interrupção Prolongada no Uso da Máquina	16
6. Análise e Resolução de Problemas	16
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	16
7. Vida Útil da Máquina e seus Componentes	18
8. Normas Aplicáveis	18
9. Anexos	19
Esquema Elétrico	19
Desenho em Explosão	20
Lista de Peças de Reposição.....	22
Termo de Garantia (para mercado brasileiro)	24



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 desta máquina;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso da máquina), leia atentamente o manual;
- A máquina deve ser utilizada por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Esta máquina 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 da máquina 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 a máquina;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com a máquina, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento da mesma;
- 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 da máquina;
- 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 a máquina 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 a máquina de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual a disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Mesmo havendo sistema de segurança na máquina, nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) nas lâminas e partes em movimento ou próximos a estes com a máquina ligada;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar a máquina da rede de alimentação elétrica;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Não deixe a máquina ligada 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

- Inserir somente produtos específicos ao que a máquina se destina.
- Mesmo havendo um sistema de segurança (o qual não deixa a máquina acionar estando com a porta aberta), nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) nas lâminas e partes em movimento ou próximos a estes com a máquina ligada.
- Antes de ligar a máquina verifique se a bandeja está fechada e travada, encaixando o recorte embaixo da bandeja no parafuso. Assim a bandeja não abrirá durante o processo.

Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) nas lâminas e partes em movimento com a máquina ligada



Travar a bandeja atrás do parafuso

- Quando for limpar a máquina, tome o máximo de cuidado. Desligue a máquina apertando o botão Liga/Desliga na posição “0” (desliga). Em seguida desconecte a máquina da rede elétrica. A máquina contém lâminas, tome o máximo de cuidado. As lâminas são bem afiadas e podem facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo).

A máquina descrita neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: NR-12 (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 dificulta o contato com as lâminas;
2. **Gabinete** inibe o acesso ao motor e a partes elétricas;
3. **Proteção dianteira e porta de proteção**, que impedem o acesso às lâminas durante o processo;
4. **Empurrador**, utilizado para encaminhar o pão até as lâminas sem a ajuda das mãos;
5. **Prendedor do pão** poderá ser regulado para que o pão não saia da posição correta ou não incline durante o processo;
6. **Bandeja**, que recolhe os resíduos de pão durante o processo para que não caiam no chão, evitando que o piso fique escorregadio e com acúmulo de sujeira;
7. **Pés** antiderrapantes;

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



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referido a segurança da máquina (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



ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposta a máquina 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).

- 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 da sua máquina, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com a máquina em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Posicione a máquina 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 da máquina com ela ligada. Para tais procedimentos, certifique-se que a mesma esteja desligada, retirando o plugue da tomada elétrica.
- A máquina possui um sistema de segurança que impede seu funcionamento se a porta de proteção estiver aberta. 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, esta máquina está apta a realizar os trabalhos a que se propõem.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referido a segurança da máquina (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 a máquina descrita 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 o pão.

A máquina foi construída com as seguintes características:

- Porta de proteção, proteção dianteira, revestimento superior, gabinete, embalador, mesa e bandeja, são fabricados 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 especial, sofrendo tratamento superficial que aumenta a dureza do material e sua resistência ao desgaste. Seu projeto e produção garantem a perfeita precisão do corte;
- A estrutura e o empurrador são feitos em aço carbono SAE 1010/ 1020 com pintura eletrostática epoxi, uma excelente proteção anticorrosiva e que facilita a higienização.

Vide a seguir os principais componentes da máquina:



2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líq. (aprox.) (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Área Útil Larg.xAlt. (mm)
FP12BIVM60xxx	521x1365*x915	72	127/220	5,3/2,4	360x150

* Medida de altura considerada com a porta de proteção aberta.

Nível de ruídos (máquina com carga): 68 dB.



ATENÇÃO!

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



2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens da Máquina

A máquina é embalada com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade da mesma 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 a máquina seja instalada 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 da Máquina

A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão da máquina 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 a máquina em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale sua máquina deixando uma distância de no mínimo 80 cm em torno dela, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



ATENÇÃO!

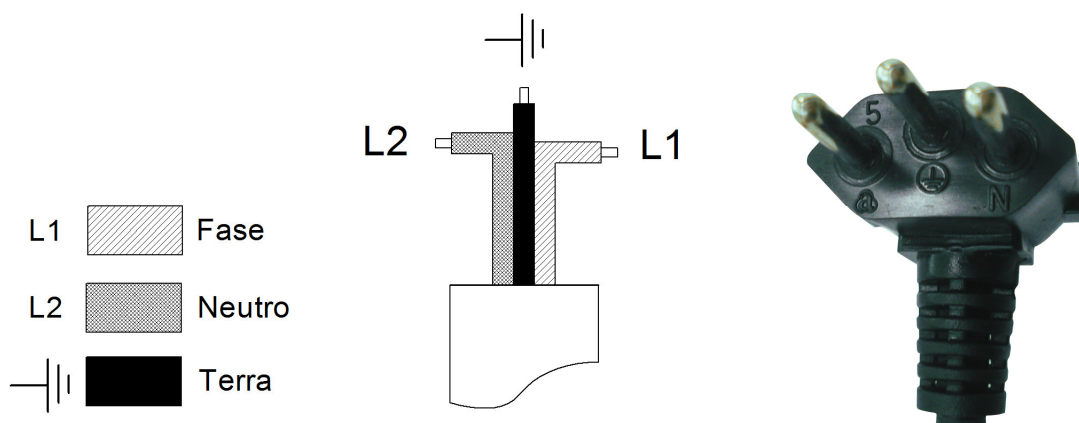
A instalação e o local onde será disposta a máquina devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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

A máquina é fornecida 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.



Acompanha também com a máquina, um terminal de aterramento equipotencial, localizado na parte traseira da estrutura próximo ao pé da máquina.



Equipotencial



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.

A máquina é bivolt, ou seja, pode atuar tanto em 127 V como em 220 V. Para isso, basta mudar a tensão na chave seletora de tensão que se encontra na parte de trás da máquina ao lado do botão chave geral (conforme imagem do item 4.2 deste manual).



ATENÇÃO!

Antes de ligar sua máquina, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão da máquina. Se não for a mesma, proceda com a alteração da tensão na máquina conforme instruído a pouco.

A tensão de alimentação desta máquina é 127/220 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 frontal da máquina (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalada a máquina é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica da máquina, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 19).

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 da máquina deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento da mesma 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.

Sua máquina possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) e um sistema de segurança na porta 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.

4. Uso da Máquina

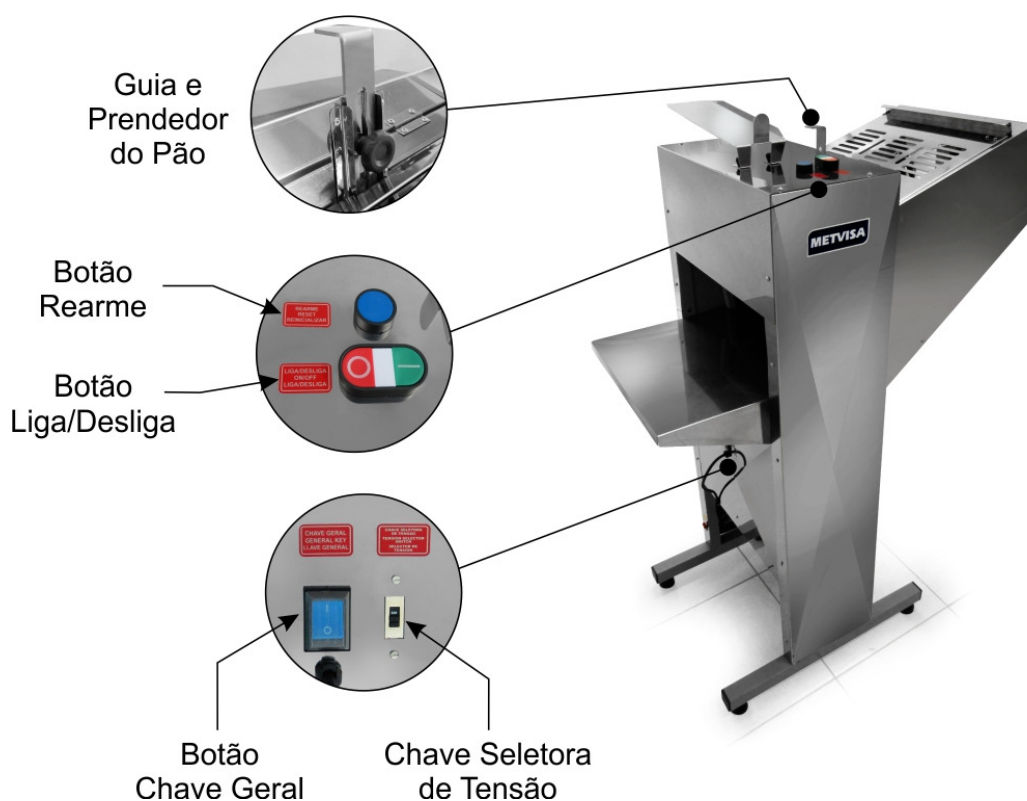
4.1 Utilidade

Esta máquina destina-se exclusivamente a fatiar pães diversos.

4.2 Comandos

A máquina é composta por chave seletora de tensão, chave geral (interruptor), botão de rearme, botão de liga-desliga e guia com prendedor do pão.

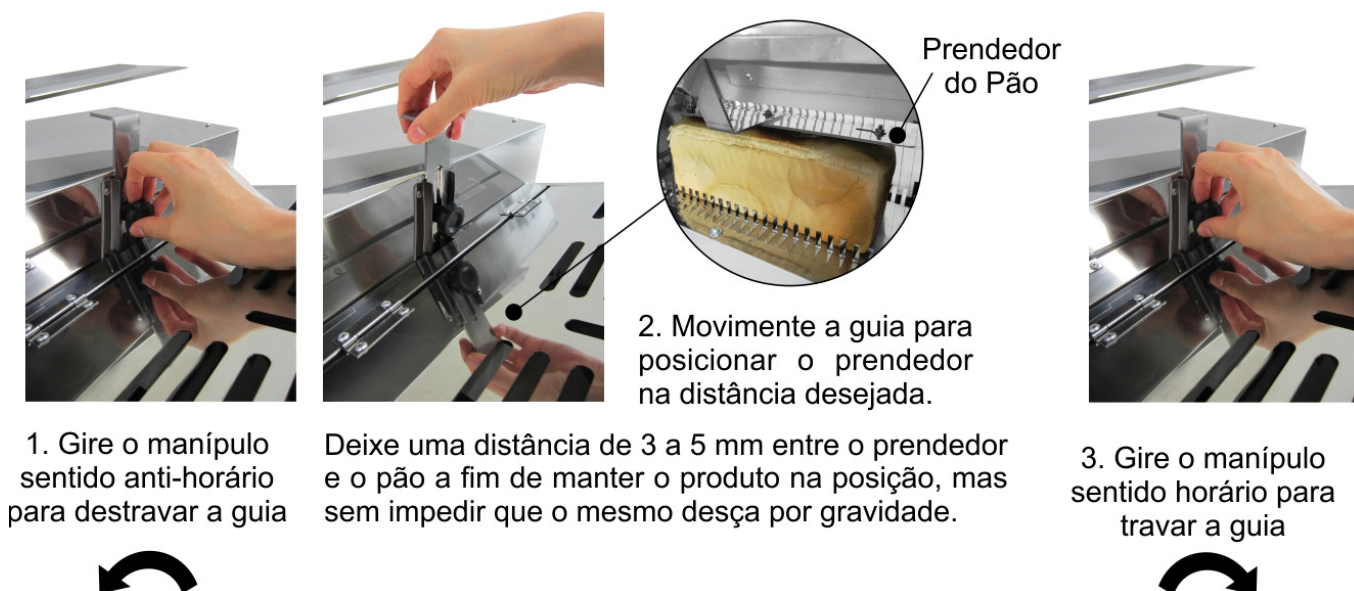
A chave seletora e a chave geral estão localizadas na traseira da máquina, próximo do cabo de alimentação. Os botões de rearme e liga-desliga estão posicionados em cima do revestimento superior. Já a guia e o prendedor do pão estão entre a porta de proteção e o revestimento superior.



Veja o descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Seletora de Tensão** – usada para selecionar a tensão de alimentação da máquina (127 V ou 220 V). O valor numérico que aparece na chave seletora, é a tensão que a máquina está configurado para receber da linha de alimentação.
- **Chave Geral (Interruptor)** – dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para a máquina. Na posição “1” ativa, na posição “0” desativa fornecimento de energia.
- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar a máquina. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botão de Rearme** – deve ser acionado toda vez que for ligar a máquina. Para ligar a máquina, primeiro deve-se acionar o botão rearme e após apertar o botão liga/desliga na posição “1” liga.
- **Guia e Prendedor do Pão** – a guia desliza para cima e para baixo movimentando o prendedor do pão, possibilitando regular a distância entre o prendedor e o pão. Assim o pão não sai da posição correta durante o processo.

Antes de mover o prendedor desligue a máquina pressionando o botão liga/desliga na posição “0” desliga, e após siga as instruções abaixo:



4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar sua máquina, faça a perfeita higienização, principalmente dos componentes que irão entrar em contato com o pão. Faça a limpeza com a máquina desconectada da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual (a seguir).

- **Operação:** A máquina só pode ser operada após verificar se a tensão na chave seletora está de acordo com a da rede elétrica de alimentação, se a máquina está posicionada em um local ideal (conforme orientações no item 3.1), e se a bandeja está fechada e travada, encaixando o recorte embaixo da bandeja atrás do parafuso.

Verifique os processos de operação descritos a seguir:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Acione o botão chave geral (interruptor) na posição “1” (liga);

- Abra a porta de proteção;
- Puxe o empurrador e coloque o pão;
- Ajuste a distância entre o prendedor e o pão através da guia conforme orientações no item 4.2 (comandos);



- Feche a porta de proteção;
- Acione o botão rearme e ligue o botão liga/desliga na posição "1" (liga). Nesse momento as lâminas começarão a se movimentar;



- Devido ao seu peso, o empurrador desce por gravidade pressionando o pão contra as lâminas;
- O pão fatiado será encaminhado para a mesa atrás da máquina;



- Retire o pão com as duas mãos e coloque no embalador;
- Acrescente a embalagem;



- Ligar a máquina todas as vezes que abrir a porta para adicionar o pão. Devido a um sistema de segurança, terá que acionar novamente o botão rearme e depois o botão liga-desliga na posição "1" (liga);
- Após o término do processo, desligue a máquina apertando o botão liga-desliga na posição "0" (desliga).

IMPORTANTE

Recomenda-se colocar mais de um pão por vez para agilizar o processo.

Nunca fatiar o pão ainda quente ou cru. Aguarde até que o pão fique em temperatura ambiente e devidamente assado.



ATENÇÃO!

Esvazie constantemente a bandeja, desta forma evita-se que o excesso de resíduos de pão transborde e caia no chão, podendo causar acidentes e comprometendo a higiene do estabelecimento.



ATENÇÃO!

Mesmo havendo um sistema de segurança (o qual não deixa a máquina acionar se a porta estiver aberta), nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) nas lâminas com a máquina ligada, pois isto poderá causar acidentes.



ATENÇÃO!

Se você notar que a máquina não consegue fatiar o pão ou que ela esteja parando de fatiar, não fatie pães ainda quentes e não pressione o empurrador contra as lâminas, para não prejudicar a velocidade e desempenho do motor, e a vida útil da máquina.

A não observância destas orientações será considerada como ato inseguro e uso abusivo da máquina.

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

Sua máquina foi construída com materiais de primeira linha, por isso use-a corretamente e obterá grande satisfação. Conserve sua máquina sempre limpa e bem cuidada, isso a fará ter uma vida útil bem maior.

Deve-se fazer uma limpeza diária da máquina 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 da máquina.

IMPORTANTE

Esta máquina não se destina a ser imersa em água para a limpeza.

A peça desmontável (apenas a bandeja) deve ser retirada da máquina e lavada com água e sabão ou detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de pão.

O restante da máquina 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.

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



ATENÇÃO!

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

Seque bem as lâminas. A umidade compromete com a vida útil das lâminas e rendimento do processo de corte.



ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza próximo das lâminas, elas são extremamente afiadas. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante da máquina.

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 da máquina; a não execução pela máquina ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil da máquina.



ATENÇÃO!

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

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, desgaste e aperto (tensão) da correia do motor, 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 a máquina parada quando mais se precisa dela, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado ou pela assistência técnica.

Certifique-se que a máquina esteja desconectada da rede elétrica.

Sempre que for removido algum item referido a segurança da máquina (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 da Máquina

Quando tiver que deixar a máquina parada por um período de tempo prolongado, desconectar a mesma da rede elétrica e efetuar uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes da máquina com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger a máquina do pó, cobrindo-a 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 a sua máquina. Porém, devido ao desgaste natural, uso inadequado ou falta de manutenção, a máquina poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela abaixo, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Máquina não liga.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há energia na rede elétrica; - Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica;
	- Acionamento inadequado	- Ligue a chave geral na posição “1” (liga), em seguida precione o rearme e acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga).
	- Porta de proteção aberta.	- A máquina possui um sistema de segurança que impede seu o funcionamento se a porta de proteção estiver aberta. Verifique o fechamento da porta.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Tensão da máquina diferente da tensão da rede elétrica.	
	- Problemas com o motor.	
A máquina para de funcionar durante o processo.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Porta de proteção aberta.	- Verifique o fechamento da porta.
	- Pão trancado nas lâminas.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
A máquina liga, mas funciona em baixa rotação ao entrar em contato com o pão.	- Defeito com o capacitor de partida do motor.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Processamento do pão ainda quente ou cru.	- Aguardar o pão esfriar até a temperatura ambiente e estar devidamente assado.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Tensão da máquina diferente da tensão da rede elétrica.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo da máquina.	
Ruídos estranhos.	- Desgaste ou defeito da correia.	- Entre em contato ou encaminhe a máquina à Assistência Técnica Autorizada.
	- Desgaste ou defeito dos rolamentos.	
Cabo elétrico danificado.	- Avaria no transporte; - Uso e/ou disposição inadequada da máquina.	- A troca do cabo elétrico deve ser realizada pelo 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 da Máquina e seus Componentes

A vida útil da máquina 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:

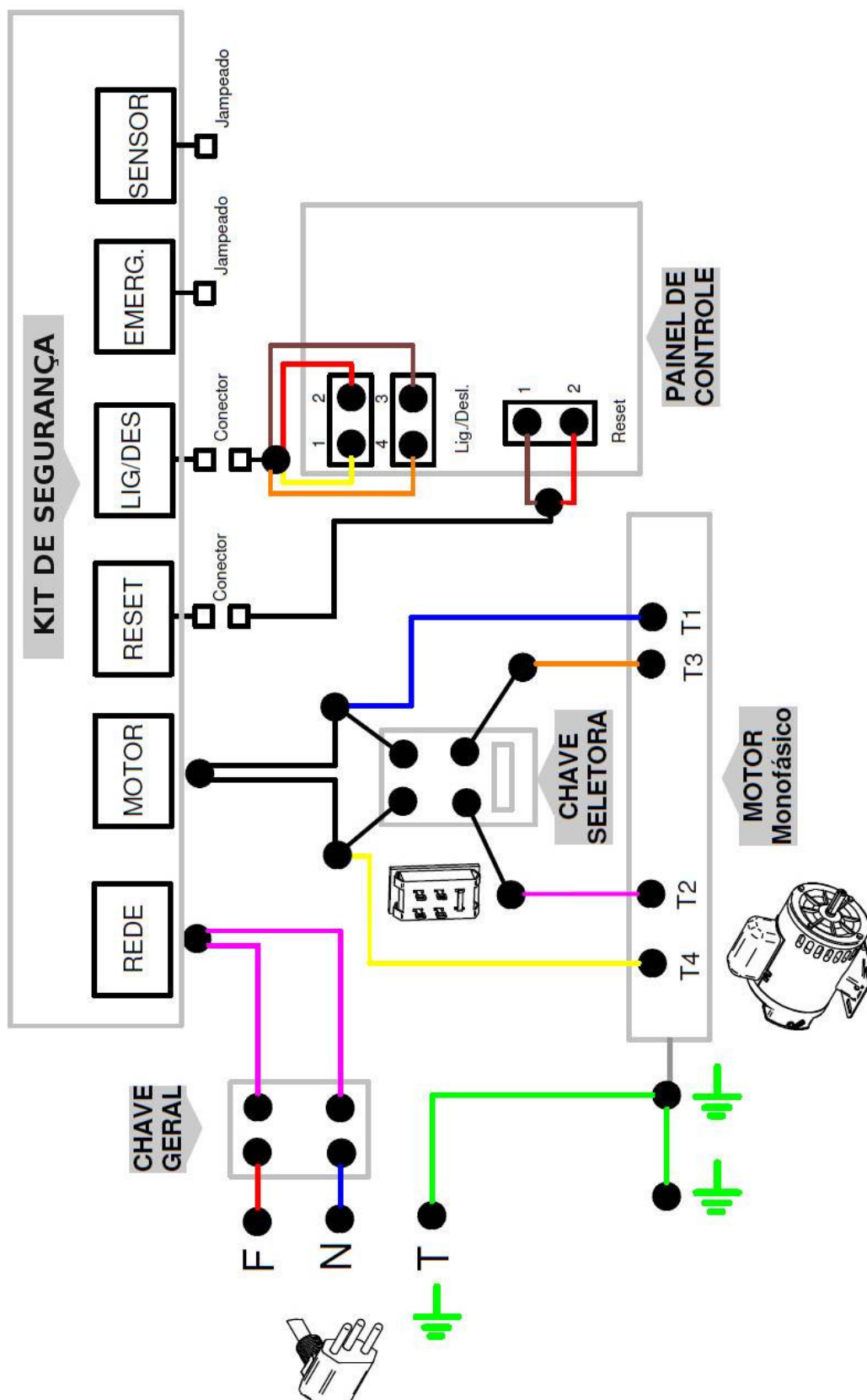
- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras
- Botão Rearme: 10000 manobras
- Botão Chave Geral: 10000 manobras
- Cabos e fios elétricos: 25 anos
- Terminais elétricos: 8 anos

8. Normas Aplicáveis

As normas aplicadas para o desenvolvimento da máquina e elaboração deste manual são:

- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC)

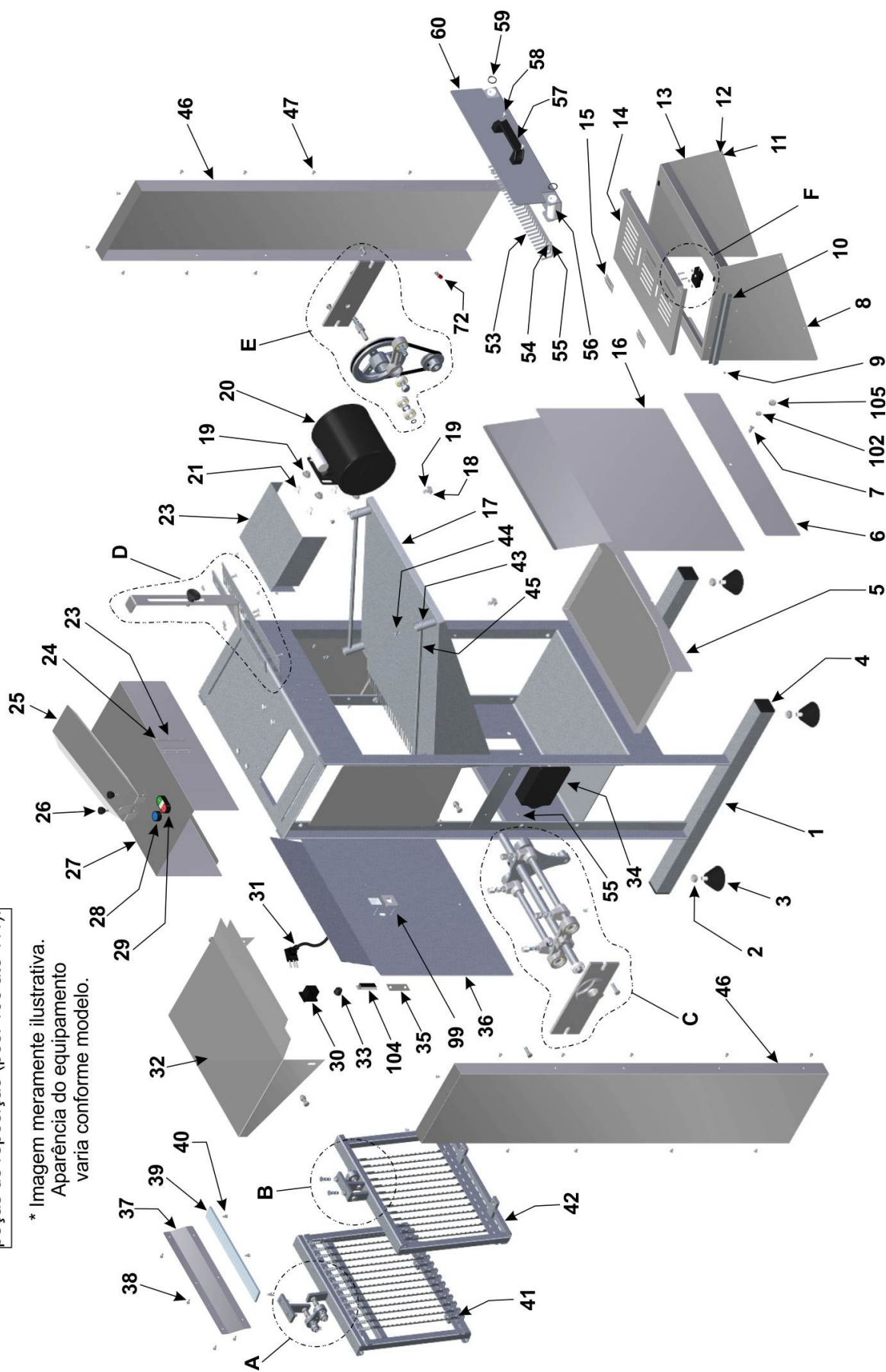
Esquema Elétrico



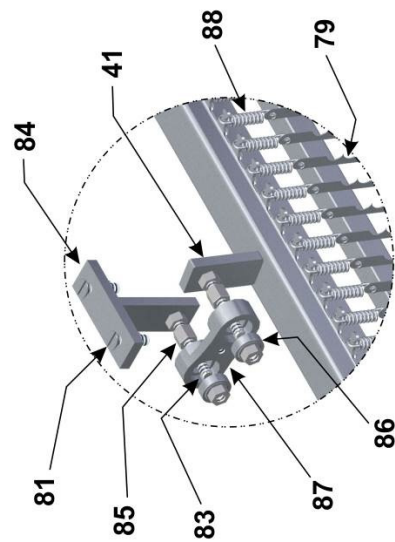
NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

Cabos e conectores não indicados na
imagem: considerar itens da lista de
peças de reposição (pos. 106 até 111).

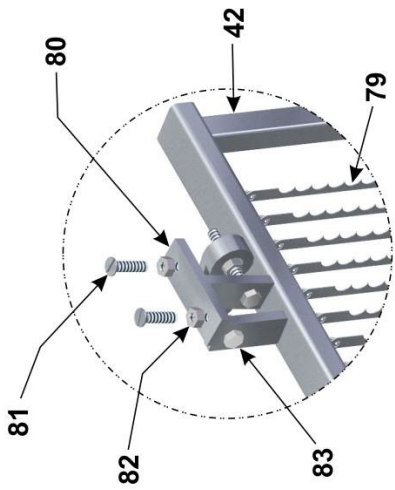
* Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



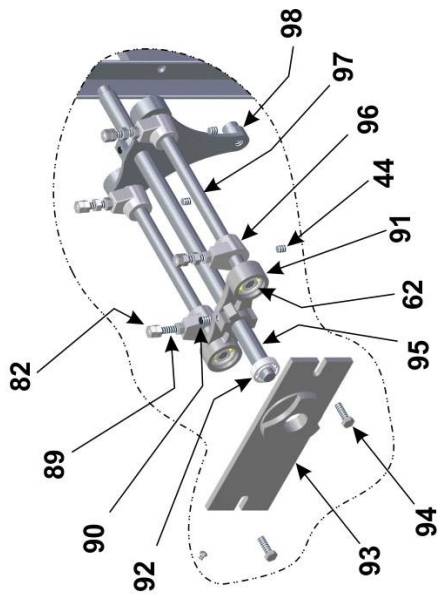
Detalhe A



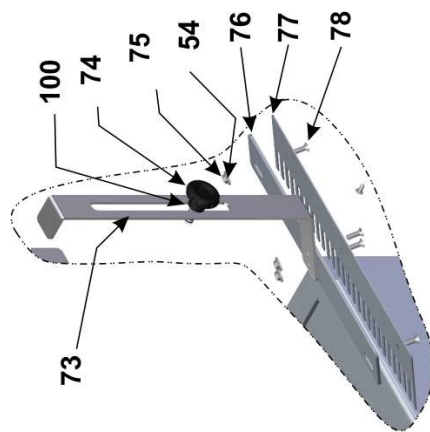
Detalhe B



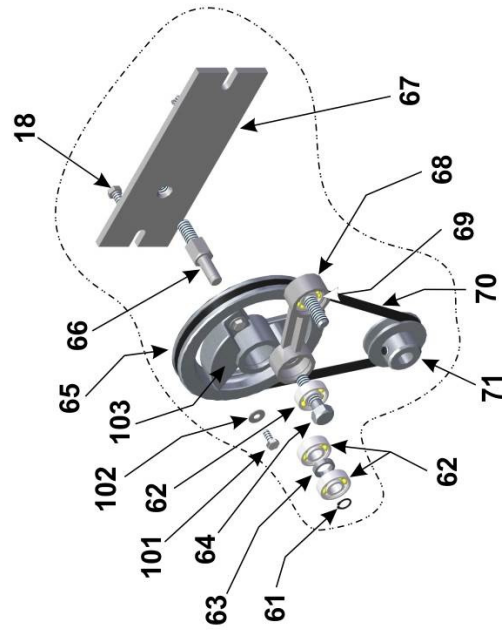
Detalhe C



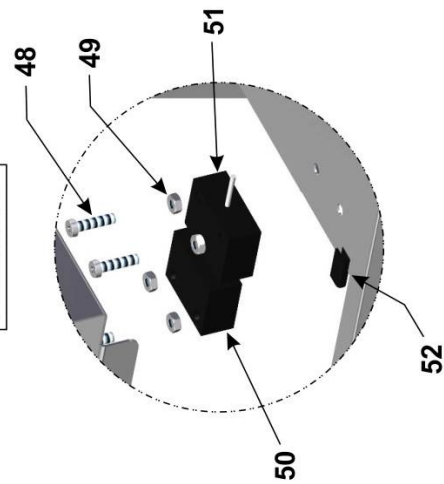
Detalhe D



Detalhe E



Detalhe F



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	ETR062	Estrutura Completa	01
2	POS003	Porca Sextavada	04
3	PEP002	Pé de PVC	04
4	SPT001	Sapata Plástica	04
5	BDJ024	Bandeja Inox	01
6	POS021	Porca Sextavada Inox	01
7	PRC005	Parafuso Máq. Chata	01
8	PRS045	Parafuso Sextavado Inox	04
9	RBT003	Rebite	11
10	AMP061	Apoio Cabo Atuador Magnético Sensor	01
11	POS016	Porca Sextavada Inox	04
12	ARL008	Arruela Lisa Inox	04
13	PTC097	Proteção Dianteira	01
14	PTA009	Porta Proteção Dianteira	01
15	DBC004	Dobradiça Invertida Inox	02
16	GAB126	Revestimento Dianteiro	01
17	CLH002	Calha	01
18	PRS008	Parafuso Sextavado	06
19	ARL003	Arruela Lisa	08
20	MTE008	Motor Elétrico	01
21	PRC004	Parafuso Máq. Chata	04
22	CRC061	Proteção do Motor	01
23	RBT004	Rebite	12
24	AMP052	Apoio Guia Prendedor	02
25	BDJ020	Chapa Embalador	01
26	MNL014	Manipulo	02
27	CRC909	Revestimento Superior	01
28	BOT005	Botão Rearme	01
29	BOT002	Botão Liga/Desliga	01
30	CHE016	Chave Geral	01
31	CBE142	Cabo Elétrico	01
32	CJT081	Mesa Ponteada	01
33	TCE021	Prensa Cabo	01
34	CHE098	Kit de Segurança - FP.12 (N)	01
	CJE036	Kit de Segurança - FP.12 (R)	
35	TAP128	Tampão - FP.12 (N)	01
	BCH067	Tampão de Plástico - FP.12 (R)	
36	GAB118	Gabinte Revestimento Traseiro	01
37	PTC098	Proteção Serra/Mola	01
38	PRA009	Parafuso Atarr. Sext. Broc. Inox	06
39	SPD048	Separador Inox da Lâmina	01
40	PRA007	Parafuso Atarr. Sext. Fenda	03
41	CJT112	Quadro Lâmina Traseiro	01
42	CJT111	Quadro Lâmina Dianteiro	01
43	SBT266	Suporte Guia Empurrador	04
44	PRN002	Parafuso Allen	08
45	GIA071	Guia Empurrador	02
46	CRC545	Proteção Lateral Direita e Esquerda	02
47	PRR017	Parafuso Máquina Redonda Inox	25
48	PCC012	Parafuso	04
49	POS138	Porca Sextavada Inox	04
50	CHE110	Atuador do Sensor de Segurança	01
51	CHE109	Sensor de Segurança	01
52	PTC102	Proteção Porta Dianteira	02
53	CRC906	Pente do Empurrador	01
54	ARL005	Arruela Lisa	07

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
55	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	05
56	BGT050	Bucha Guia Empurrador	02
57	ACA009	Alça Plástica/ Pegador	01
58	PRR021	Parafuso Máquina Redonda	02
59	APE004	Anel de Retenção	02
60	EPR011	Empurador	01
61	APE005	Anel Retenção	01
62	ROL003	Rolamento	07
63	SRO010	Separador Rolamento	01
64	EIX040	Eixo da Biela	02
65	POL017	Polia da Máquina	01
66	EIX041	Eixo Polia da Máquina	01
67	MAC053	Mancal da Polia da Máquina	01
68	BIL003	Biela	01
69	ROL028	Rolamento	01
70	COR006	Correia	01
71	PMT017	Polia Motora	01
72	TCE023	Equipotencial	01
73	GIA072	Guia Prendedor de Pão	01
74	MNL008	Manípulo	01
75	POS006	Porca Sextavada	04
76	SBT274	Suporte Prendedor do Pão	01
77	CUP022	Chapa Prendedor Pente	01
78	PRC009	Parafuso Maq. Chata	04
79	LMT012	Lâmina	28
80	FXC001	Fixador Articulator Dianteiro	01
81	PRC003	Parafuso Máquina Chata	04
82	POS004	Porca Sextavada	40
83	PRS012	Parafuso Sextavado	04
84	FXC002	Fixador Articulator Traseiro	01
85	POS014	Porca Sextavada	04
86	CTP003	Contra Peso	01
87	CJT700	Conjunto do Articulator	02
88	MOL007	Mola da Lâmina	28
89	TRT009	Tirante	04
90	PRN001	Parafuso Allen S/C	03
91	ART003	Articulator Duplo	01
92	ROL002	Rolamento	02
93	MAC104	Mancal Lateral	02
94	PRS006	Parafuso Sextavado	08
95	EIX207	Eixo Central	01
96	SBT053	Suporte do Quadro de Lâminas	04
97	EIX042	Eixo do Quadro	02
98	BIL002	Biela Dupla	01
99	PCC011	Parafuso - FP.12 (R)	02
100	POS015	Porca Sextavada Inox	01
101	PRS004	Parafuso Sextavado	02
102	ARL004	Arruela Lisa	03
103	CHS004	Chave Seletora Tensão - FP.12 (N)	01
104	CBE136	Cabo Manga Rearme	01
105	CBE137	Cabo Manga Liga/Desliga	01
106	TCE008	Terminal Emenda - FP.12 (N)	04
107	TCE013	Terminal Fêmea - FP.12 (N)	05
108	TCE004	Terminal FIT - FP.12 (R)	02
109	TCE033	Conector Rosqueado - FP.12 (R)	04

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]

Anotações

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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