

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

PREPARADOR AMACIADOR DE CARNE



Modelo

PAC

Imagem nr
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-120_POR
IV Edição - Abril 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.....	12
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	18
6. Análise e Resolução de Problemas	19
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	19
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	20
8. Normas Aplicáveis	20
9. Anexos	21
Esquema Elétrico – Versão INMETRO	21
Esquema Elétrico – Versão CE	22
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 com a caixa de engrenagem sem óleo lubrificante e confira se os rolos e a proteção dos rolos estão fixados com a tampa frontal e os manípulos. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no bocal ou nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.



ATENÇÃO!

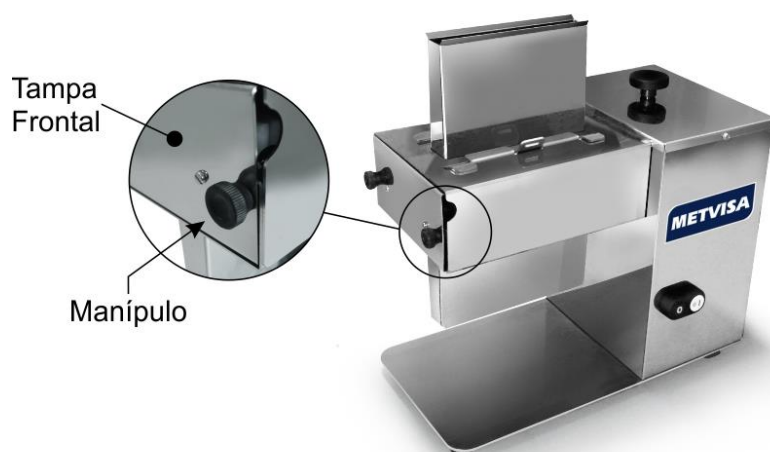
Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

1.2 Segurança Mecânica

- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no bocal ou nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;



- Quando o aparelho estiver desligado e for realizar a limpeza dos rolos, tome o máximo de cuidado. Os rolos possuem lâminas que são bem afiadas e podem facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não forem manuseadas cuidadosamente.
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que os rolos estejam encaixados nos eixos das engrenagens, e se os rolos e a proteção dos rolos estão fixados com a tampa frontal e os manípulos.



O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: NR-12 e CE (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, tampa superior e posterior**, protegem todo o motor e a caixa de engrenagens, evitando o acesso do operador e o contato com água, poeira e outros materiais;
3. **Base**, tem a função de aparador da carne processada. Além de impedir o acesso do operador a partes elétricas;
4. **Manípulo de reversão** que rotaciona os rolos quando algum pedaço de carne fica trancado nas lâminas. Funciona de forma que o operador não tenha contato direto com os rolos durante o procedimento;
5. A **proteção dos rolos**, além de impedir o acesso aos rolos durante o processamento da carne, possui um **bocal de alimentação** que direciona a carne para os rolos, e um **bocal inferior** que direciona a saída da carne processada. Durante o processamento não há necessidade do auxílio das mãos ou soquetes para empurrar a carne contra os rolos. Os bocais possuem a abertura reduzida, evitando que o operador tenha acesso aos rolos;
6. **Tampa frontal e manípulo**, fixam os rolos dentro da proteção dos rolos, impedindo o acesso e o deslocamento dos rolos durante o processamento;
7. **Pés antiderrapantes** que garantem a estabilidade do aparelho durante a operação.

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 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;
- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com a norma: NR-12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis). Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item 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

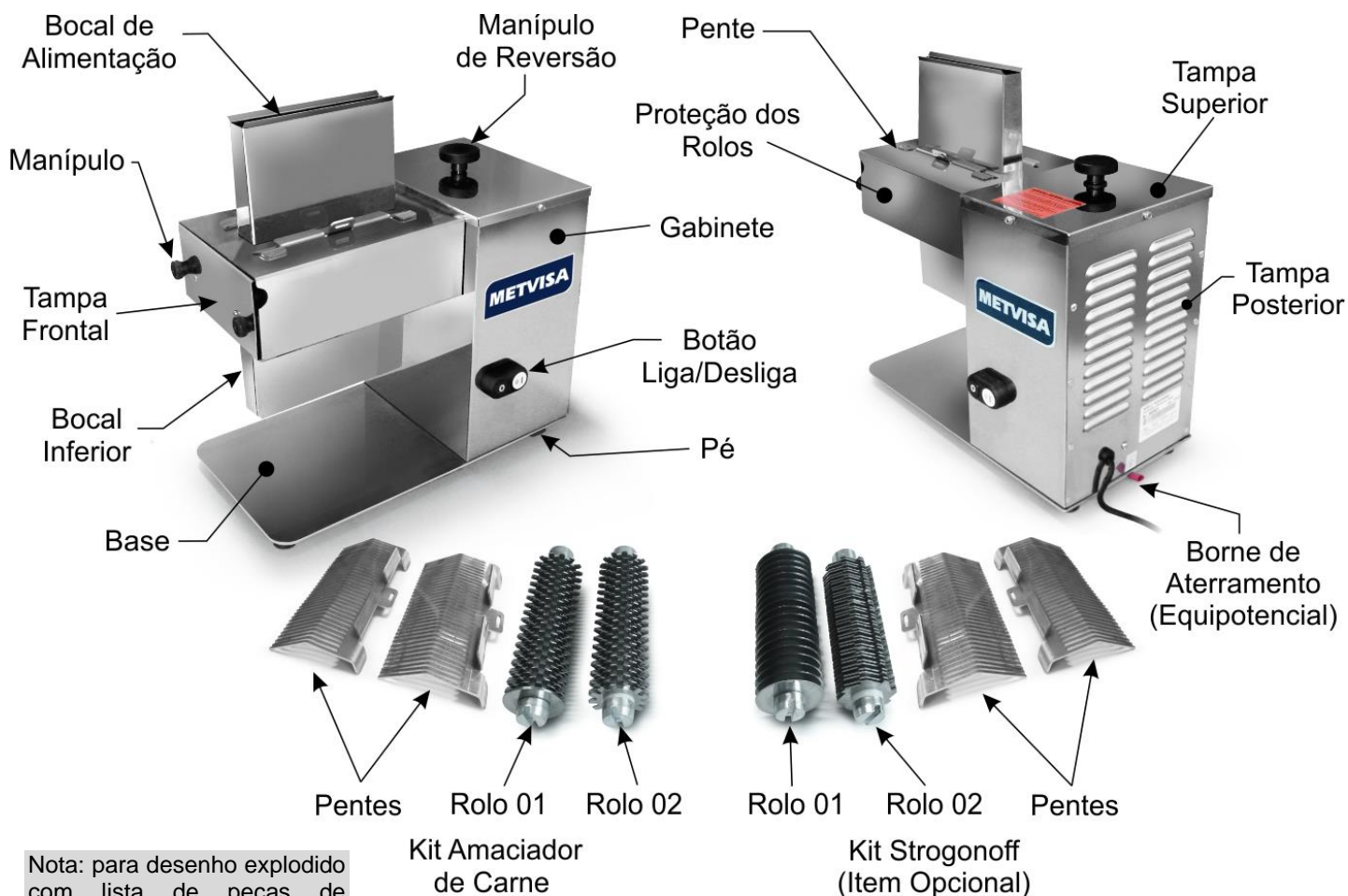
2.1 Principais Componentes

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 inoxidável e outros materiais aptos para o contato com a carne.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Todas as peças em chapas inclusive os pentes e as lâminas dos rolos, são produzidos em aço inoxidável, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos 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 24).

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líquido (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (kg/h)	Lubrificante SAE140 (ml)
PAC127M60N5	419x440x230	23,5	127	5,9	400*	150
PAC220M60N5	419x440x230	23,5	220	3,2		
PAC220M50C7_	419x440x230	24,3	220	2,9		

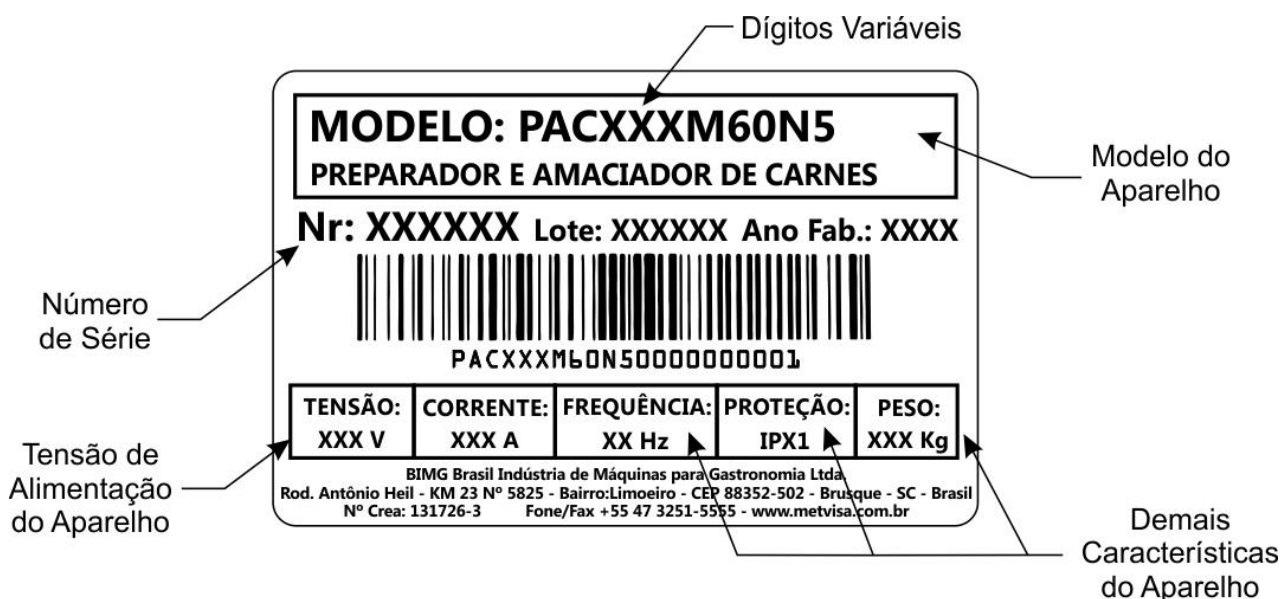
* Pode variar devido a velocidade de trabalho do usuário e de acordo com a qualidade da carne processada.

Nível de ruídos (aparelho com carga): 65 dB.



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.



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.

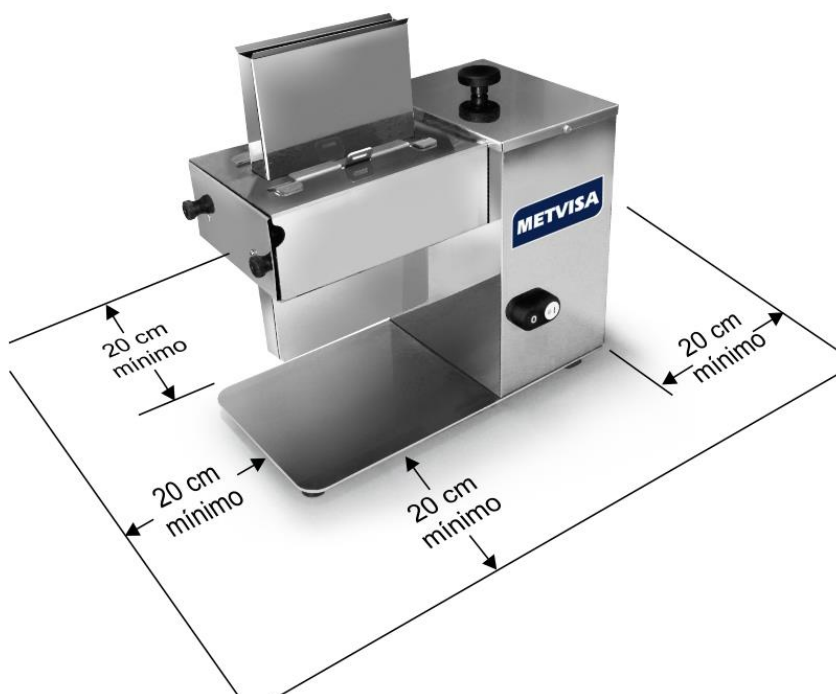
3. Instalação

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!

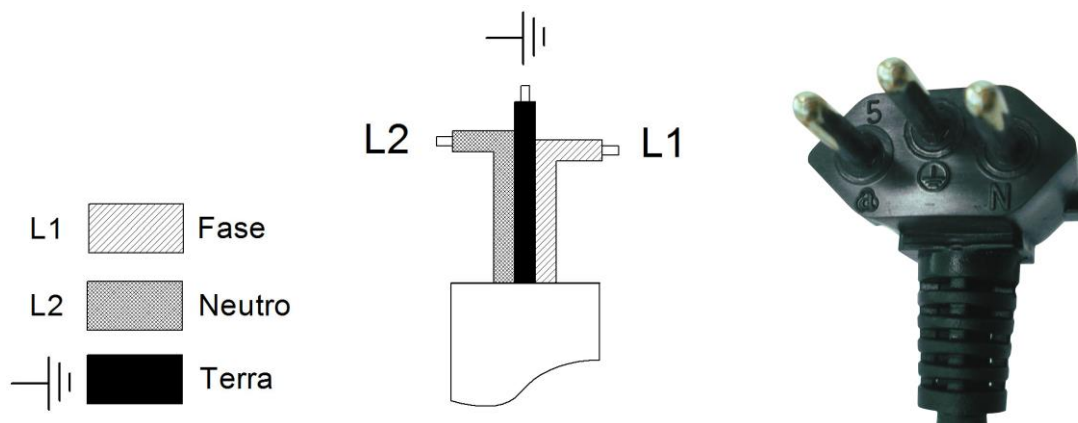
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país).

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.

Na versão INMETRO, 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 o aparelho, um terminal de aterramento equipotencial (borne), localizado na parte direita 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.

Todos os modelos dos aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem tensão única, ou seja, 127 V ou 220 V. Se for necessário a alteração de tensão, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.



ATENÇÃO!

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

A tensão de alimentação do aparelho versão INMETRO é 127 V ou 220 V (60 Hz) e na versão CE 220 V (50 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

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

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 21 até 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) que impedem o acesso às partes móveis e componentes elétricos. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

4. Uso do Aparelho

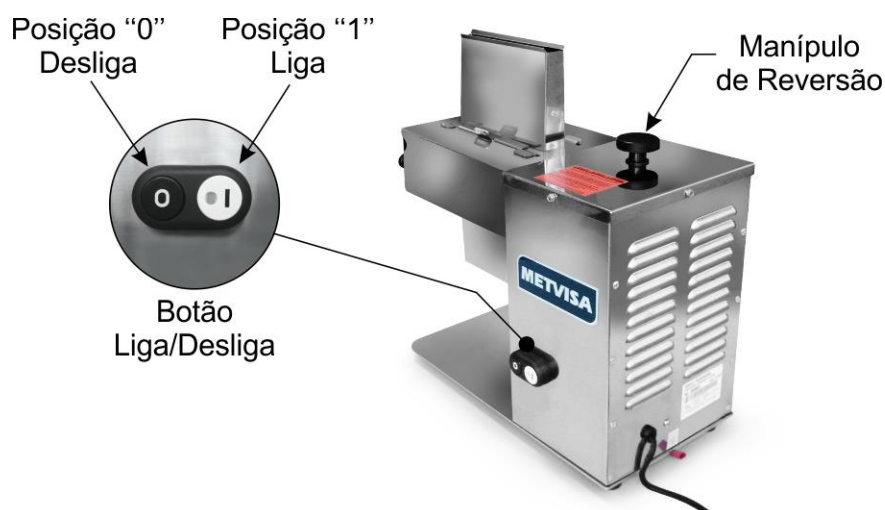
4.1 Utilidade

O aparelho destina-se exclusivamente a amaciar bifes de carne. Caso possua o kit strogonoff como acessório, seu aparelho também poderá cortar carnes para strogonoff.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por botão de liga/desliga e manípulo de reversão.

O botão liga/desliga está localizado na parte frontal do gabinete. Já o manípulo está posicionado na tampa superior.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.

- **Manípulo de Reversão** – deve ser utilizado para facilitar a remoção de pedaços de carne que eventualmente possam trancar nos rolos. Para movimentar os rolos basta rotacionar manualmente o manípulo sentido anti-horário e a carne será direcionada para o bocal inferior do aparelho.

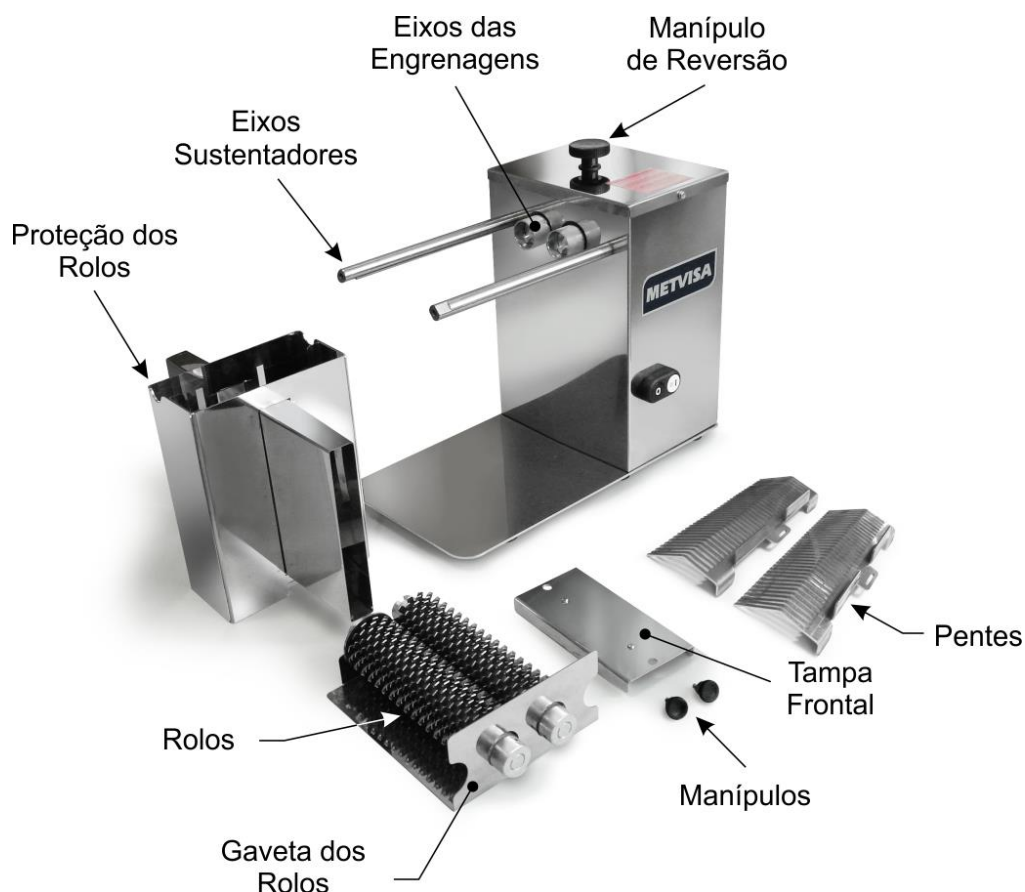
Obs.: Opcionalmente o usuário também pode remover todo o kit do bocal (pentas, rolos e proteção dos rolos) para retirar a carne trancada.

Além da remoção da carne, o manípulo de reversão também auxilia na montagem dos rolos, pois rotaciona os eixos das engrenagens facilitando o encaixe da fenda dos rolos no ressalto dos eixos.

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, realize uma higienização dos componentes que terão contato com a carne (pentas, rolos, tampa frontal, proteção dos rolos, 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.

Para facilitar o procedimento de desmontagem e montagem, a seguir a imagem dos principais componentes com o aparelho desmontado:



Verifique o procedimento de desmontagem e montagem descritos a seguir:

• **Desmontagem:**

①

Antes de iniciar a desmontagem, desconecte o aparelho da tomada



②

Retire os dois pentes puxando-os para cima



③

Desrosqueie os manípulos simultaneamente e em seguida, retire a tampa frontal



④

Puxe a gaveta dos rolos com as duas mãos



⑤

Após retirar a gaveta, tome o máximo de cuidado ao manusear os rolos. Eles possuem lâminas bem afiadas.

Utilize sempre luvas apropriadas.



⑥

Para retirar a proteção dos rolos, basta puxá-la com as duas mãos em sua direção



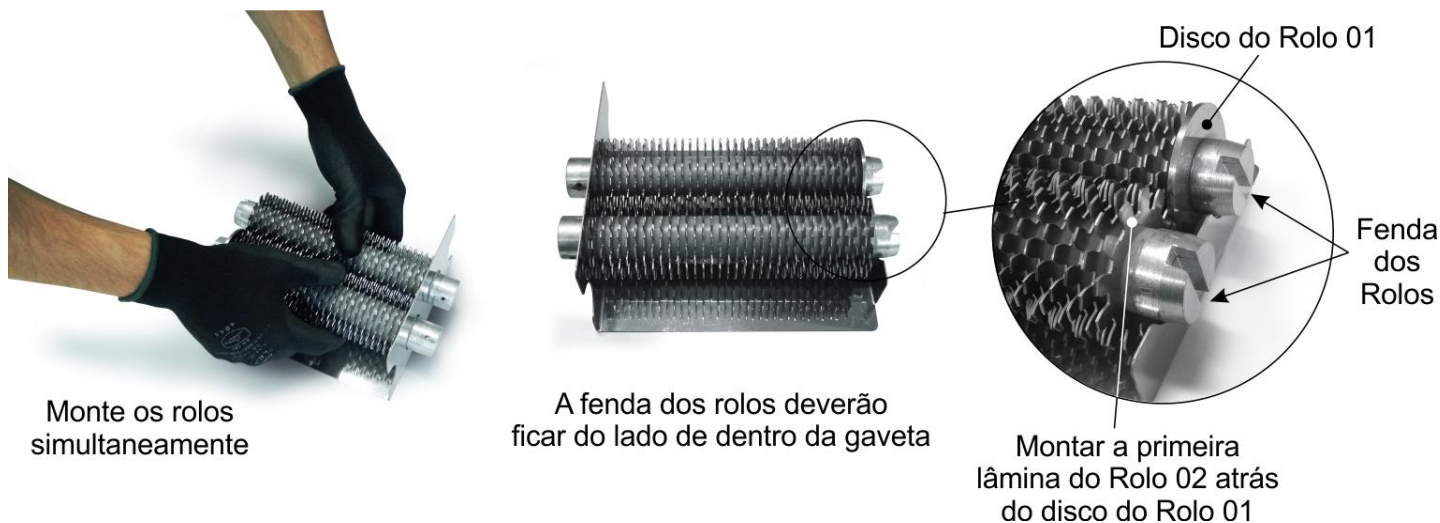
ATENÇÃO!

Quando for manusear os rolos, 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 e com luvas apropriadas.

• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Monte primeiramente a proteção dos rolos. Observe que as guias da proteção deverão ficar em cima dos eixos sustentadores.



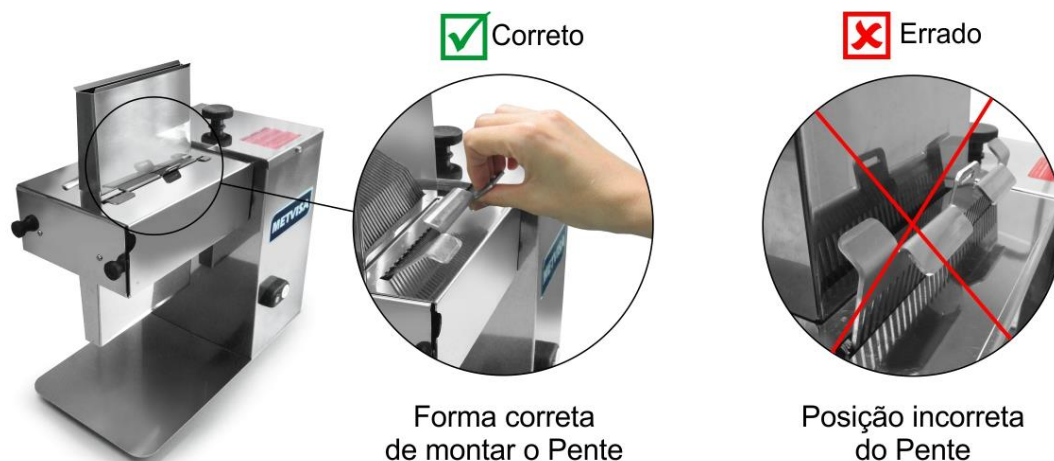
Ao remontar os rolos na gaveta, posicione a fenda dos rolos para o lado de dentro da gaveta. Note que no rolo 01 existe um disco e o mesmo deverá ser montado encostado com a chapa da gaveta. Outra atenção que deverá ter, é referente a primeira lâmina do rolo 02. A lâmina terá que ficar por trás do disco do rolo 01, conforme imagem abaixo.



Após montar a gaveta dentro da proteção dos rolos, rotacione os rolos até que a fenda encaixe no ressalto dos eixos das engrenagens. Para conferir se os rolos estão corretamente encaixados, gire o manípulo de reversão e observe se os dois rolos estão rotacionando.



Com os rolos encaixados, monte a tampa frontal fixando-a com os dois manípulos. Por último coloque o pente com o pegador virado para fora.



Monte todas as peças perfeitamente para que seja garantida a segurança do operador e o correto funcionamento do aparelho. Se alguma peça não estiver firme, pode não ter sido encaixada corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.



ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho sem a fixação dos rolos e a proteção dos rolos com a tampa frontal e os manípulos ou os pentes fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

• **Operação:** Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que todas as peças estejam bem encaixadas, a proteção dos rolos fixada com a tampa frontal e os manípulos, e se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

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

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga) e deixe o aparelho ligado por alguns segundos;
- Coloque o bife da carne que será processada no bocal de alimentação e solte-a. Nesse momento os rolos irão encaminhar a carne até o bocal inferior. Para amaciar a carne, repita o procedimento quantas vezes forem necessárias. Quando for utilizar o Kit Strogonoff, deverá processar a carne somente uma vez, pois no final do processo a carne já sairá cortada;
- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga).

IMPORTANTE

Se durante o processo a carne trancar nos rolos, desligue o aparelho no botão liga-desliga na posição “0” (desliga). Rotacione o manípulo de reversão no sentido anti-horário e a carne será direcionada para o bocal inferior do aparelho. Se não for possível remover a carne trancada desta forma, poderá desmontar o kit do bocal (pentos, rolos e proteção dos rolos) para retirar a carne trancada.



ATENÇÃO!

Nunca utilize carne congelada e com osso. Retire o máximo possível de cartilagem e tendões dos bifes.

Se você notar que o aparelho não consegue processar a carne ou que ele esteja parando de processar, diminua o tamanho e espessura dos bifes, antes de inserir o mesmo no bocal de alimentação.

Adicione a carne no bocal de alimentação de forma gradual, ou seja, só coloque mais um bife no bocal de alimentação após a carne que está sendo processada sair pelo bocal inferior, assim não prejudicará a velocidade e desempenho do motor, e a vida útil do aparelho.

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



ATENÇÃO!

Não retirar a proteção dos rolos com o aparelho ligado, assim como também não deve-se colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do bocal de alimentação, pois isto pode vir a causar acidentes.

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 touca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho e luvas apropriadas que além de garantir a higiene no manuseio da carne, protegem o operador durante o processamento do alimento.

IMPORTANTE

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

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

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

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



ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o botão liga/desliga esteja na posição “0” (desliga) 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 (rolos, pentes, tampa frontal, gaveta e proteção dos rolos) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água quente e sabão neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos da carne.

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.

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



ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza dos rolos, eles possuem lâminas que são extremamente afiadas. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante do aparelho.

Nunca opere o aparelho sem a proteção dos rolos fixada com a tampa frontal e os manípulos, 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, 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; vazamento de óleo; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do aparelho.



ATENÇÃO!

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

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



ATENÇÃO!

Nunca deixe seu aparelho trabalhar sem óleo na caixa de engrenagem, pois ocasionará danos no seu aparelho.

Recomenda-se trocar o óleo a cada 6 meses de uso ou 800 horas trabalhadas.

Para a troca de óleo, leve seu aparelho à uma assistência técnica mais próxima.

Este aparelho utiliza 150 ml de óleo lubrificante tipo SAE 140.

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).
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	
	- Problemas com o motor.	
Os rolos param de rotacionar durante a operação.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Rolos mal encaixados.	- Siga o procedimento de montagem (pág. 14).
	- Desgaste excessivo das engrenagens.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Carne travada nos rolos.	- Rotacione o manípulo de reversão no sentido anti-horário e a carne será direcionada para o bocal inferior do aparelho; - Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 13 e 14).
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com a carne.	- Defeito com o capacitor de partida do motor.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Bifes espessos, com osso ou com muitas cartilagens e tendões.	Diminua o tamanho e espessura dos bifes e retire o máximo de cartilagens e tendões, antes de inseri-lo no bocal de alimentação.
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.	- Rolos mal encaixados.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 13 e 14).
	- Desgaste ou defeito das engrenagens.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Falta de óleo na caixa de engrenagens	
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.

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:

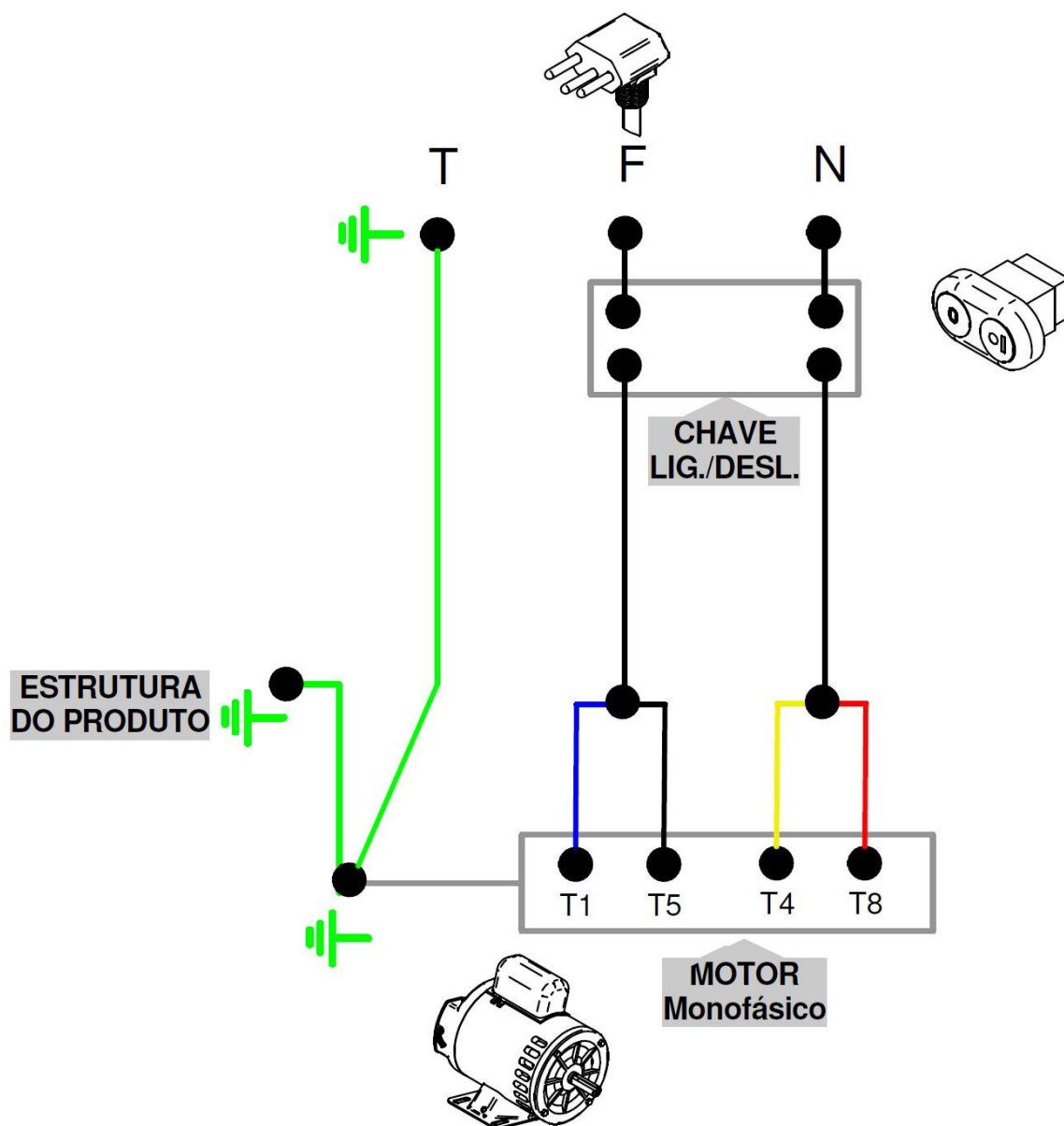
- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras
- Cabos e fios elétricos: 25 anos
- Terminais elétricos: 8 anos

8. Normas Aplicáveis

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

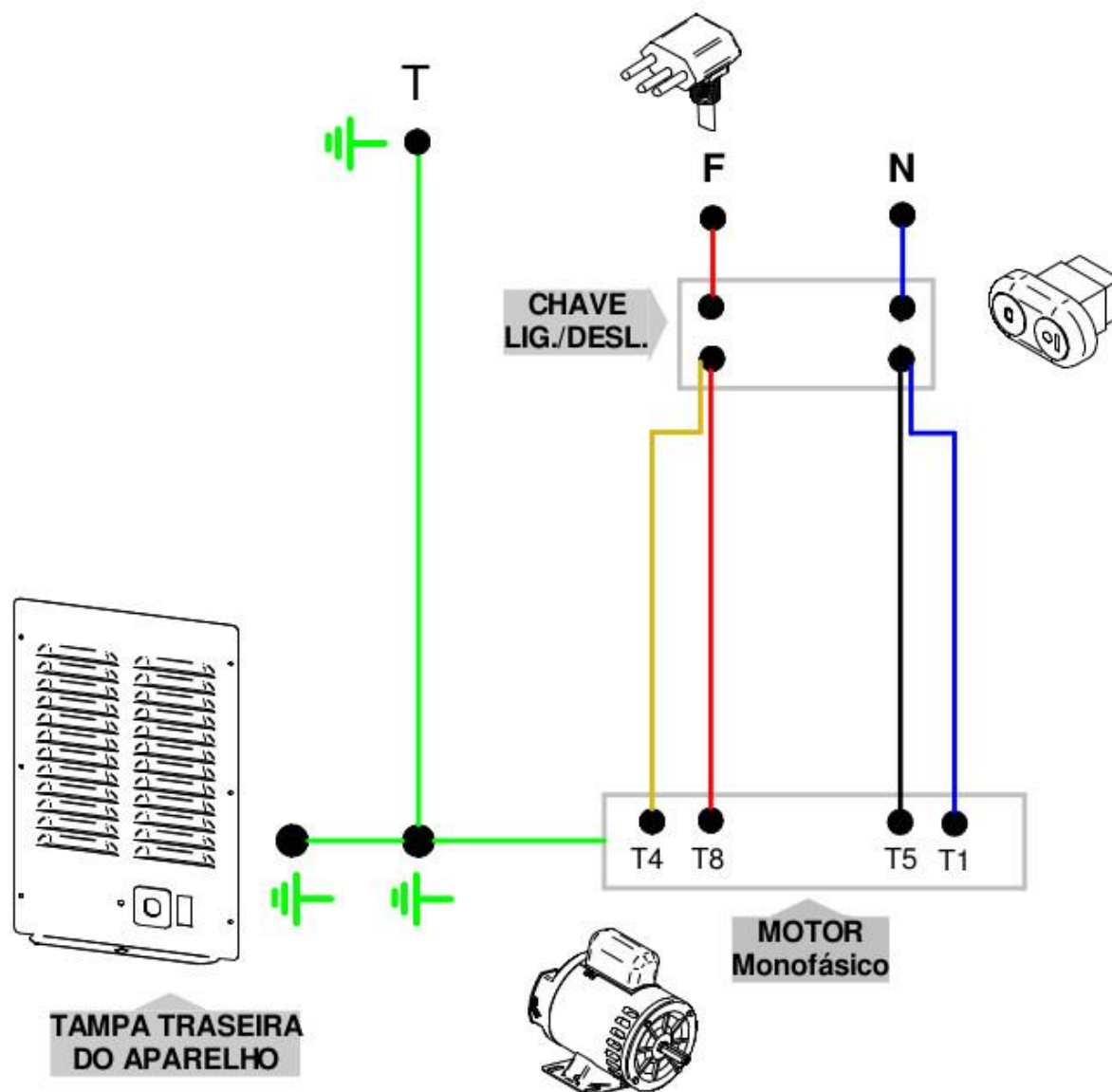
- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-64
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010
- Diretiva CE

Esquema Elétrico – Versão INMETRO



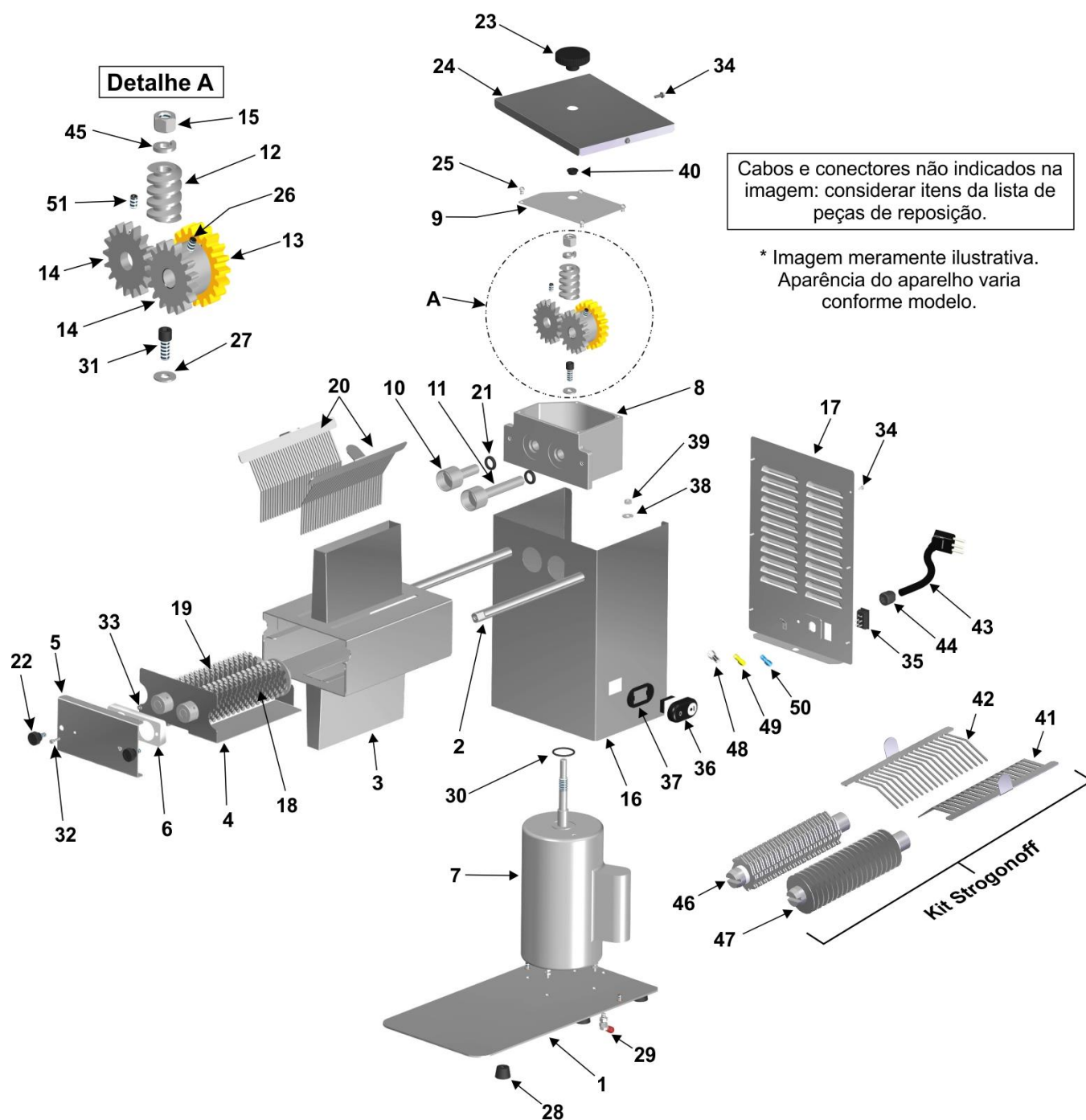
NOTA: Motor com sentido duplo de rotação. Para inverter a rotação, trocar o T5 pelo T8.

Esquema Elétrico – Versão CE



NOTA: Motor com sentido duplo de rotação. Para inverter a rotação, trocar o T5 pelo T8.

Desenho em Explosão



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	BAS051	Base	01
2	EIX162	Eixo Sustentador do Bocal	02
3	CJT503	Proteção Soldada dos Rolos Amaciadores	01
4	SBT148	Gaveta dos Rolos	01
5	TAP100	Tampa Frontal	01
6	SBT147	Suporte Frontal dos Rolos	01
7	MTE238	Motor Elétrico Tensão 127 V 60 Hz - Versão INMETRO	01
	MTE239	Motor Elétrico Tensão 220 V 60 Hz - Versão INMETRO	
	MTE147	Motor Elétrico Tensão 220 V 50 Hz - Versão CE	
8	CCQ006	Caixa de Engrenagens	01
9	TAP101	Tampa da Caixa de Engrenagens	01
10	CJT536	Eixo Soldado da Engrenagem Conduzida	01
11	CJT535	Eixo Soldado da Engrenagem Condutora	01
12	EGG014	Engrenagem Sem Fim	01
13	CJT740	Conjunto Engrenagem Condutora	01
14	EGG086	Engrenagem Conduzida	01
15	POS002	Porca Sextavada	01
16	GAB098	Gabinete	01
17	TAP098	Tampa Posterior do Gabinete Soldada	01
18	RLO001	Rolo 1 Inox com Arruela	01
19	RLO002	Rolo 2 Inox	01
20	PTE004	Pente do Amaciador Inox	02
21	RET011	Retentor	02
22	MNL014	Manipulo	02
23	MNL009	Manípulo de Reversão Curto	01
24	TAP102	Tampa Superior do Gabinete	01
25	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	04
26	PRN003	Parafuso Allen S/C	01
27	ARL003	Arruela Lisa	02
28	PEP010	Pé de Borracha com Porca Embutida	06
29	CJT386	Terminal Equipotencial Montado	01
30	ORG002	O'Ring	01
31	PRS007	Parafuso Sextavado	02
32	PCC005	Parafuso MQ	02
33	POS138	Porca Sextavada	02
34	RBT001	Rebite	06
35	BCH067	Tampão Chave Seletora de Tensão	01
36	CHE064	Botão Liga/Desliga	01
37	BCH058	Moldurado Botão Liga/Desliga	01
38	ARL004	Arruela Lisa	02
39	POS018	Porca Sextavada	02
40	BCH004	Ilhós de Borracha	01
41	PTE005	Pente Empurrador Strogonoff (Kit Strogonoff – Item Opcional)	01
42	PTE006	Pente Cortador Strogonoff (Kit Strogonoff – Item Opcional)	01
43	CBE143	Cabo Elétrico - Versão INMETRO	01
	CBE175	Cabo Elétrico - Versão CE	
44	TCE021	Prensa Cabo	01
45	ARP001	Arruela Pressão	01
46	RLO006	Rolo 1 Inox com Arruela (Kit Strogonoff – Item Opcional)	01
47	RLO007	Rolo 2 Cortador Estrogonof Inox (Kit Strogonoff – Item Opcional)	01
48	TCE008	Terminal Emenda - Versão INMETRO	02
49	TCE013	Terminal Fêmea - Versão INMETRO	02
50	TCE004	Terminal FIT	03
51	PRN012	Parafuso Allen s/c	02
52	CBE159	Cabo Elétrico Emenda	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

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