MANUAL
INSTALAÇÃO - USO - MANUTENÇÃO - SEGURANÇA

DIVISORAS

DPC.30 DPM.30

PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL. EM CASO DE DÚVIDAS ENTRE EM CONTATO PELO TELEFONE OU SITE DESCRITOS ABAIXO.

BIMG® BRASIL

INDÚSTRIA DE MÁQUINAS PARA GASTRONOMIA.

Rod. Antônio Heil - Km 23 Nº 5825 - Limoeiro - Brusque - SC - Brasil
Fone/Fax. 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br
CNPJ 81.327.637.0001 / 99
I Edição - maio 2013

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA
1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS
1.2 SEGURANÇA MECÂNICA

2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
2.1 DADOS TÉCNICOS
2.2 FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

3 INSTALAÇÃO
3.1 DISPOSIÇÃO DA MÁQUINA
3.2 MEDIDAS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÃO AO USUÁRIO

4 USO DA MÁQUINA
4.1 UTILIDADE
4.2 COMANDOS
4.3 PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO
5.1 PROCEDIMENTO PARA A LIMPEZA E PRODUTOS UTILIZADOS
5.2 MANUTENÇÃO E COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS
5.3 INTERRUPÇÃO PROLONGADA DO USO DA MÁQUINA

6 ANEXOS
IMAGENS
VISTA EXPLODIDA
PEÇAS DE REPOSIÇÃO
TERMO DE GARANTIA

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS E AS FOTOS DEVERÃO SER CONSIDERADAS A TÍTULO INFORMATIVO, A BIMG BRASIL RESERVA-SE O DIREITO DE INTRODUZIR SEM PRÉVIO AVISO AS MODIFICAÇÕES QUE SE JULGUEM NECESSÁRIAS.

1 INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS

- A MÁQUINA DEVERÁ SER UTILIZADA POR PESSOAL INSTRUÍDO 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.
- NO CASO DE ALTERNÂNCIA DO PESSOAL QUE TRABALHARÁ COM A MÁQUINA, O NOVO OPERADOR DEVERÁ SER INSTRUÍDO SOBRE AS NORMAS E O FUNCIONAMENTO DA MESMA.
- O OPERADOR DEVERÁ USAR OS **EPIs 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, 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 A DISPOSIÇÃO DE PESSOAS QUE REALIZARÃO MANUTENÇÃO PARA EVENTUAIS CONSULTAS. SEMPRE QUE SURGIR QUALQUER DÚVIDA NÃO EXITE EM CONSULTAR O MANUAL, NÃO OPERE DE FORMA ALGUMA COM DÚVIDAS.
- NA INSTALAÇÃO É IMPRESCINDÍVEL COLOCAR ESTE MANUAL A DISPOSIÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE REALIZARÃO A MESMA.
- NUNCA COLOQUE AS MÃOS, DEDOS OU OBJETOS DENTRO DE QUALQUER ORIFÍCIO DA MÁQUINA, QUANDO ESTIVER SENDO MOVIMENTADA, POIS, CAUSARÁ ACIDENTE.

ATENÇÃO: NÃO EFETUAR REPAROS POR CONTA PRÓPRIA, DIRIGIR-SE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA PELO FABRICANTE. AO SUBSTITUIR PEÇAS DE SUA MÁQUINA, USE SOMENTE PEÇAS ORIGINAIS.

1.2 SEGURANÇA MECÂNICA

AS MÁQUINAS DE NOSSA FABRICAÇÃO DESCRITAS NESTE MANUAL ATENDEM AO REGULAMENTO CONTRA RISCO DO TIPO MECÂNICO.
A SEGURANÇA MECÂNICA SE OBTÉM COM:
1. BANDEJA **(G IMG.1),** EVITA DA MASSA CAIR.
2. ALAVANCA **(I)** DIMINUI O ESFORÇO DE PRENSSAGEM.

ATENÇÃO! SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM 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

- O GABINETE **(D IMG.1)** E O REVESTIMENTO DA MESA **(E)** FORAM CONFECCIONADOS EM AÇO INOXIDÁVEL 430 QUE TEM RESISTÊNCIA À CORROSÃO SUPERIOR À DOS OUTROS AÇOS. RESISTE AO ATAQUE DE DIVERSOS AGENTES CORROSIVOS.
- A ALAVANCA **(I)** E O CAVALETE **(F)** FORAM CONFECCIONADOS EM AÇO CARBONO REVESTIDO COM PINTURA ELETROSTÁTICA.
- O RESTANTE DAS PEÇAS DE MAIOR VOLUME FORAM CONFECCIONADOS EM FERRO FUNDIDO.

OBSERVAÇÃO: A DIVISORA DE PÃO DE MESA DPM.30 NÃO DISPÕE DE CAVALETE

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS, MODELO E NÚMERO DE SÉRIE DA MÁQUINA, ENCONTRAM-SE INDICADAS NA ETIQUETA DE "DADOS DE PLACA" DESTE APARELHO COLADA NA PARTE TRASEIRA DO MESMO.

2.1 DADOS TÉCNICOS			
MODELO	MEDIDAS lxaxp cm	PESO kg	CAPACIDADE Kg
DPM.30	38,0X65,0X72,0	44	1,5
DPC.30	38,0X145,0X72,0	52	1,5

2.2 FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS DA MÁQUINA

A MÁQUINA FOI EMBALADA COM MADEIRA OU PAPELÃO PARA GARANTIR A PERFEITA INTEGRIDADE DA MESMA DURANTE O TRANSPORTE E ESTÁ ACOMPANHADA DOS SEGUINTES DOCUMENTOS:
MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA.
TERMO DE GARANTIA ANEXO AO MANUAL.

OS COMPONENTES DA EMBALAGEM (PAPÉIS, MADEIRA 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

DISPOSIÇÃO PARA O FUNCIONAMENTO DEVEM SER REALIZADOS POR PROFISSIONAL QUALIFICADO.
NA INSTALAÇÃO, É IMPRESCINDÍVEL COLOCAR ESTE MANUAL A DISPOSIÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE REALIZARÃO A MESMA.
ATENÇÃO: A INSTALAÇÃO E O LOCAL ONDE SERÁ DISPOSTA A MÁQUINA, DEVEM CUMPRIR AS NORMAS DE PREVENÇÃO DE RISCOS E SEGURANÇA NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS. (NR.12)

O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR POSSÍVEIS DANOS DIRETOS OU INDIRETOS CAUSADOS PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS DITAS NORMAS.

DEVE-SE POSICIONAR O APARELHO SOBRE UMA SUPERFICIE LISA, BEM NIVELADA, SECA E ESTÁVEL, AFASTADO DE FONTES DE CALOR E DE TORNEIRAS DE ÁGUA.

3.2 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 DE POSSÍVEIS MEDIDAS DE SEGURANÇA, E DEVERÁ RESPEITÁ-LAS COMO TAMBÉM AS MEDIDAS DESCRITAS NESTE MANUAL.

4 USO DA MÁQUINA

4.1 UTILIDADE
SUA MÁQUINA PODERÁ SER USADA PARA DIVIDIR MASSA DE PÃO EM PARTES IGUAIS.

4.2 COMANDOS
POSICIONADO DEFRONTE A MÁQUINA OBSERVA-SE A ALAVANCA **(ITEM I IMG.1).** COLOCA-SE NESTA POSIÇÃO QUE SE ENCONTRA NA IMAGEM E APERTA-SE O PARAFUSO **(J).**
OBSERVA-SE TAMBÉM O TRAVADOR DA FACA **(H),** BANDEJA **(G)** E OS PRENSSADORES PLÁSTICO **(L IMG.2).**

4.3 PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO
ANTES DE OPERAR A SUA MÁQUINA, FAÇA A PERFEITA HIGIENIZAÇÃO, PRINCIPALMENTE DOS COMPONENTES QUE IRÃO ENTRAR EM CONTATO COM OS ALIMENTOS, COMO A BANDEJA **(G),** OS PRENSSADORES PLÁSTICO **(L IMG.2),** E A FACA.
UTILIZE PRODUTOS ATÓXICOS.

COLOQUE A MASSA A SER DIVIDIDA NA BANDEJA **(G)**, EMPURRE A BANDEJA PARA BAIXO DA BASE PRENSSADORA ATÉ ENCOSTAR NO ENCOSTO **(M IMG.2)** QUE SE ENCONTRA NO FUNDO. PUXE A ALAVANCA **(I)** PARA FRENTE PRESSIONANDO A MASSA DA BANDEJA ATÉ FICAR HOMOGENEA. ALIVIE A FORÇA NA ALAVANCA EMPURRE PARA TRÁS O TRAVADOR DA FACA **(H)**. PUXE A ALAVANCA NOVAMENTE ATÉ O LIMITE MÁXIMO.
CHEGANDO AO FINAL, LEVANTE A ALAVANCA NOVAMENTE, EMPURRE PARA FRENTE O TRAVADOR DA FACA **(H)** E RETIRE A BANDEJA, A MASSA ESTARÁ DIVIDIDA.

CUIDADO! NÃO PONHA OS DEDOS, A MÃO, OU OBJETOS COMO TALHERES DENTRO DE ORIFÍCIOS OU PARTES MÓVEIS, POIS, CAUSARÁ ACIDENTES.
QUALQUER IRREGULARIDADE, ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA BIMG.

ATENÇÃO! TOME CUIDADO PARA NÃO FORÇAR A MÁQUINA ACIMA DE SUA CAPACIDADE.

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1 PROCEDIMENTO PARA A LIMPEZA E PRODUTOS UTILIZADOS
DEVE-SE FAZER UMA LIMPEZA DIÁRIA DA MÁQUINA PARA OBTER UM BOM FUNCIONAMENTO E UMA BOA DURABILIDADE.
LIMPE BEM OS CANTOS ELIMINANDO OS RESÍDUOS DE ALIMENTOS.
MÁQUINA DEVERÁ SER LIMPA PREFERENCIALMENTE COM PANO ÚMIDO O MÁXIMO DE VEZES POSSÍVEL, A FIM DE EVITAR QUE OS RESÍDUOS DE ALIMENTOS SEQUEM E QUE OCORRA ALGUMA CONTAMINAÇÃO.
NUNCA UTILIZAR PRODUTOS OU ESPONJAS ABRASIVAS, JÁ QUE PODEM RISCAR OU ESTRAGAR A SUPERFICIE.

É EXTREMAMENTE IMPORTANTE QUE OS PRODUTOS EMPREGADOS 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 MANUTENÇÃO DE RONDA, QUE SIGNIFICA FAZER MANUTENÇÃO ESSENCIAL PARA O BOM FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO, COMO PEQUENOS AJUSTES, LIMPEZA E AINDA FICAR ATENTO A INDÍCIOS DE PANES QUE PODEM OCORRER NO EQUIPAMENTO. 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 FATORES. AO DETECTAR ALGUMA NÃO CONFORMIDADE, TOMAR AS PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS. CONTATAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

ATENÇÃO! SEMPRE QUE FOR REALIZAR MANUTENÇÃO COMO PEQUENOS AJUSTES DESCONECTE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA.

DE 6 EM 6 MESES DEVE-SE REALIZAR MANUTENÇÃO PREVENTIVA, ABRIR O EQUIPAMENTO E FAZER AJUSTES NECESSÁRIOS, VERIFICAR E AJUSTAR AS FOLGAS, FAZER LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS, DENTRE OUTROS. AO DETECTAR PEÇAS QUEBRADAS OU COM FUNCIONAMENTO DEBILITADO, FAÇA A SUBSTITUIÇÃO DAS MESMAS. USE SEMPRE PEÇAS ORIGINAIS.

IMPORTANTE! COM A REALIZAÇÃO DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA, SERÁ ELIMINADO O INCOVENIENTE DE FICAR COM A MÁQUINA PARADA QUANDO MAIS SE PRECISA DELA, REDUZ O CUSTO E AINDA REDUZ OS RISCOS DE ACIDENTES. SE DISPOR DE PROFISSIONAL CAPACITADO, REALIZE AINDA MANUTENÇÃO PREDITIVA.

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO PREVENTIVA NECESSITA DE PROFISSIONAL CAPACITADO. CERTIFIQUE-SE QUE A MÁQUINA ESTÁ DESCONECTADA DA REDE ELÉTRICA. SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (COMO POR EXEMPLO, AO FAZER LIMPEZA OU MANUTENÇÃO) REPONHA EM SEU DEVIDO LUGAR E CONFIRME SE ESTÃO REALIZANDO SUA FUNÇÃO CORRETAMENTE.

NO CASO DE PANE OU INCONFORMIDADE, LEVAR A MÁQUINA AO ASSISTENTE MAIS PRÓXIMO, QUALQUER DÚVIDA CONSULTE EM NOSSO SITE www.metvisa.com.br

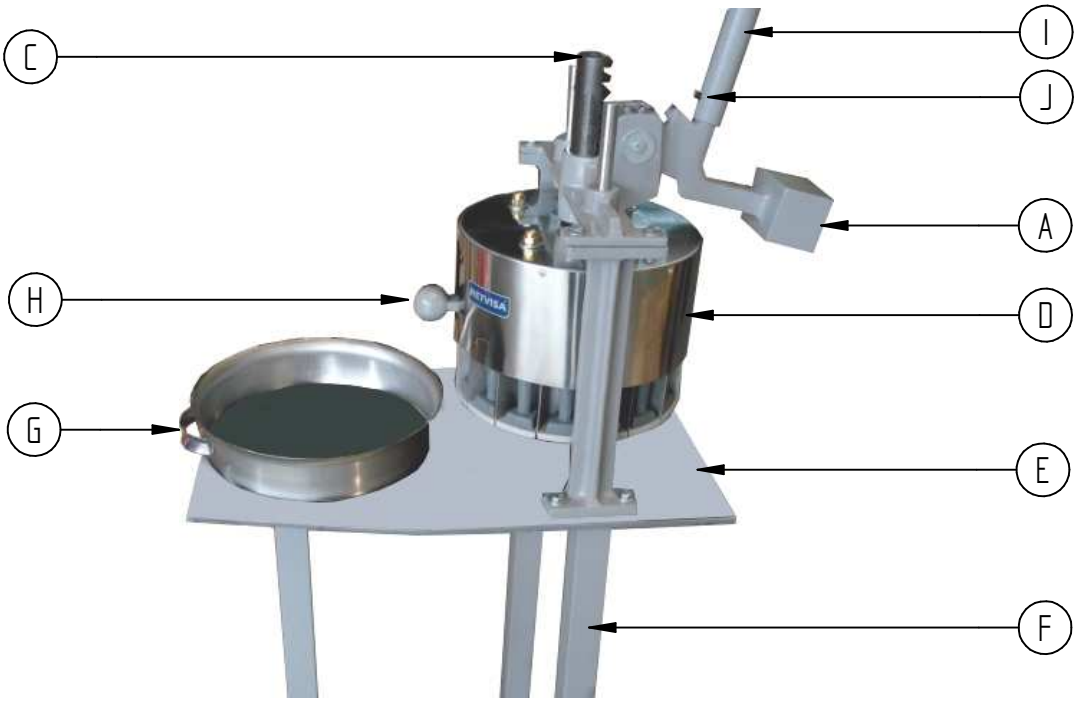
5.3 INTERRUPÇÃO PROLONGADA DO USO DA MÁQUINA

QUANDO TIVER QUE DEIXAR A MÁQUINA PARADA POR UM TEMPO PROLONGADO EFETUAR UMA LIMPEZA COMPLETA DE TODA A MÁQUINA E 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.

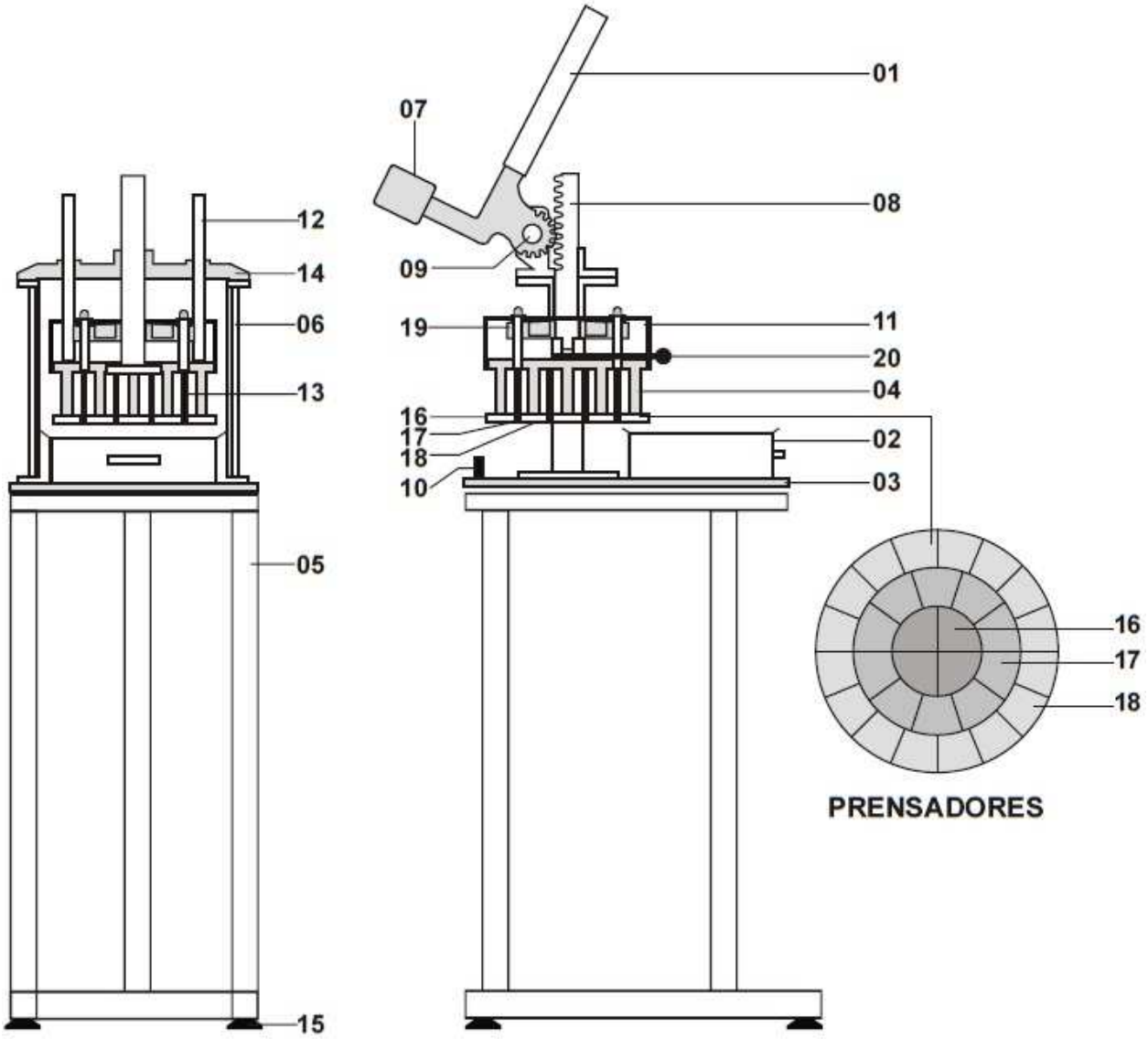
6 ANEXOS

IMG.1

IMG.2



VISTA EXPLODIDA DPC.30 DPM.30



PEÇAS DE REPOSIÇÃO DPC.30 DPM.30

#	Peça | Pieza | Part name	DPM-30	DPC.30
01	**Alavanca** | Palanca | Lever	HAT-010	HAT-010
02	**Bandeja** | Bandeja | Tray	BDJ-007	BDJ-007
03	**Base** | Base | Base	CJT-113	CJT-113
04	**Base prensadora** | Base prensadora | Pressure base	BAS-020	BAS-020
05	**Cavalete** | Caballete | Rack	-	CVT-005
06	**Coluna** | Columna | Column	ETR-018	ETR-018
07	**Contra-peso** | Contra peso | Counter-weight	ETR-017	ETR-017
08	**Cremalheira** | Cremallera | Rack rail	FOF-107	FOF-107
09	**Eixo contra-peso** | Eje contra peso | Counter-weight axle	EIX-015	EIX-015
10	**Encosto da bandeja** | Batente de la bandeja | Tray lean	CRC-031	CRC-031
11	**Gabinete completo** | Gabinete completo | Complete casing	CJT-117	CJT-117
12	**Guia da base prensadora** | Guia de la base prensadora | Pressure base guide	CJT-115	CJT-115
13	**Lâminas** | Cuchillas de corte | Blades	CJT-116	CJT-116
14	**Mancal da cremalheira** | Descanso de la cremallera | Rack rail bearing	FOF-112	FOF-112
15	**Pé** | Pie | Foot	-	PEP-005
16	**Prensador de plástico 65mm** | Prensador de plástico 65mm | Plastic press 65mm	TCM-006	TCM-006
17	**Prensador de plástico 53mm** | Prensador de plástico 53mm | Plastic press 53mm	TCM-007	TCM-007
18	**Prensador de plástico 50mm** | Prensador de plástico 50mm | Plastic press 50mm	TCM-008	TCM-008
19	**Suporte da faca** | Suporte de la cuchilla | Knife support	SBT-034	SBT-034
20	**Travador da faca** | Traba de la cuchilla | Knife locker	TRV-002	TRV-002

TERMO DE GARANTIA

A BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda, fabricante dos produtos BIMG e METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 6 (seis) meses, contados à 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 Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda,** 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 – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda,** ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG METVISA, 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,**
- **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 – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda 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: _____
REVENDEDOR
Nome: _____
Endereço: _____
CONSUMIDOR
Nome: _____
Endereço: _____

_____
Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTENTES TÉCNICOS BRASIL

QUALQUER DEFEITO APRESENTADO PELA MÁQUINA PROCURE UM ASSISTENTE TÉCNICO AUTORIZADO, QUALQUER DUVIDA ENTRE NO SITE www.metvisa.com.br E ENCONTRE O ASSISTENTE MAIS PRÓXIMO, OU PELO TELEFONE (47) 3251-5555.