



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Cortador Inclinado

Modelos

CFI.275

CFI.300



Modelo: CFI.275

Imagen meramente ilustrativa.

FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un equipo IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad e eficiencia.

Fundada en 1989, IMG-BRASIL es una empresa respetada como una de las mejores y más completas del ramo de fabricación de equipos de gastronomía.

La constante innovación y la mejora de sus productos, con el uso de materias primas de primera línea, garantizan productos de alta calidad, consumidos en Brasil y en más de 25 países en todo el mundo.

LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD DE UN BUEN PRODUCTO ESTÁN EN EL NOMBRE

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMPORTANTE:

**PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE HASTA ANTES DE LEER EL MANUAL DETENIDAMENTE.
EN CASO DE DUDAS, CONTACTENOS:**

IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales.....	4
1.2 Seguridad Mecánica	5
1.3 Seguridad Eléctrica.....	5
2. Características Técnicas	6
2.1 Principales Componentes	6
2.2 Datos Técnicos	7
2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo	8
3. Instalación	8
3.1 Disposición del Equipo.....	8
3.2 Conexión Eléctrica	9
3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario	10
4. Uso del Equipo	11
4.1 Utilidad	11
4.2 Controles	11
4.3 Procedimientos de Operación.....	11
5. Limpieza y Mantenimiento.....	14
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados	14
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías	15
5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo.....	17
6. Análisis y Resolución de Problemas	17
6.1 Problemas, posibles causas y soluciones	17
7. Vida Útil del Equipo y sus Componentes	19
8. Normas Aplicables	19
9. ANEXOS.....	20
Esquema Eléctrico - Tensión 127 V o 220 V (60 Hz)	20
Esquema Eléctrico - Tensión 220 V (50 Hz)	20
Diseño Detallado	21
Lista de Repuestos.....	23



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse a modo de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.

1. Informaciones de Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento e interrupción de uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso de la máquina), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinado para el uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso de la máquina o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el equipo;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del equipo;
- El operador debe utilizar los EPP (Equipo de Protección Personal) adecuados, por ejemplo: use un gorro en el cabello para evitar que quede atrapado en las partes móviles del equipo;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas (por ejemplo: trabajar con pisos sucios, donde alguien puede resbalar y caer sobre el equipo);
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el equipo y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no deje de consultar el manual. No opere el equipo de forma alguna teniendo dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran esta función;
- Antes de iniciar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, es imprescindible desconectar el equipo de la fuente de alimentación;
- Verifique periódicamente el estado de los cables y las partes eléctricas;
- Nunca coloque sus manos, dedos u objetos sobre el disco de corte, partes móviles o cualquier abertura con el equipo encendido, ya que puede causar un accidente;
- No utilice alimentos congelados como carne, pollo o pescado con hueso y productos no alimenticios para cortar en el equipo;
- No deje el equipo sin vigilancia.
- Estos equipos están destinados a aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos en masa.



¡ATENCIÓN!

Evite de hacer reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su equipo.

1.2 Seguridad Mecánica

- Nunca coloque sus manos, dedos u objetos sobre el disco de corte, partes móviles o cualquier abertura con el equipo encendido, ya que puede causar un accidente;
- Al limpiar el disco de corte, tenga sumo cuidado. El disco es muy afilado y puede provocar fácilmente accidentes (cortes, por ejemplo) si no se manipula con cuidado. Simplemente limpie el disco con el equipo desconectado de la fuente de alimentación;
- Antes de prender el equipo, asegúrese de que el disco fijo esté correctamente montado con el tornillo.

El equipo descrito en este manual cumple con la normativa de riesgo de tipo mecánico. La seguridad se logra mediante:

1. **Diseño mecánico** que imposibilita el acceso a las partes eléctricas y giratorias cortantes;
2. **Estructura** que protege todo el motor y las partes eléctricas, evitando el acceso del operador y el contacto con agua, polvo y otros materiales;
3. **Fijación del alimento**, protege al operador durante el proceso, ya que asegura el alimento contra la mesa, evitando que se salga de la posición ideal para el corte;
4. **Disco fijo y protección radial**, evita que el operador tenga acceso al disco de corte durante el proceso de corte del alimento;
5. **Raspador**, raspa el alimento sobre el disco de corte después del proceso, evitando que el operador use otros medios, como colocar objetos afilados o incluso sus manos;
6. **Pies** antideslizantes;
7. **Afilador**, diseñado para que el operador no tenga acceso al disco de corte durante el afilado.

Para ver las partes descritas anteriormente, consulte la imagen en el ítem 2.1 (Componentes principales - página 7) de este manual.

1.3 Seguridad Eléctrica

- Verifique periódicamente el estado de los cables y las partes eléctricas;
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por uno nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, con el fin de evitar riesgos;
- No utilice chorros de agua, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica. Para limpiar su equipo, siga las instrucciones del punto 5 de este manual;
- No trabaje con el equipo en lugares húmedos o con ropa y zapatos mojados. Póngase calzado adecuado, esto evitará descargas eléctricas e incluso la muerte;
- Coloque el equipo sobre una superficie firme, seca y bien nivelada;
- Nunca realice ningún mantenimiento, ajuste o desmontaje del equipo cuando esté conectado. Para tales procedimientos, asegúrese de que esté apagado quitando el enchufe del tomacorriente;

- No utilice cables de extensión o adaptadores con varios otros equipos conectados a ellos. Esto puede provocar un incendio o una sobrecarga;

Los componentes utilizados para la seguridad contra peligros eléctricos se han seleccionado de acuerdo con las normas de seguridad aplicables. Dado el perfecto aislamiento de todas las partes eléctricas y la excelente resistencia de todos los materiales utilizados, este equipo es capaz de realizar el trabajo para el que se propone.



¡ATENCIÓN!

Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente.

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

Para el equipo descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están garantizados por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, y también por el uso de acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

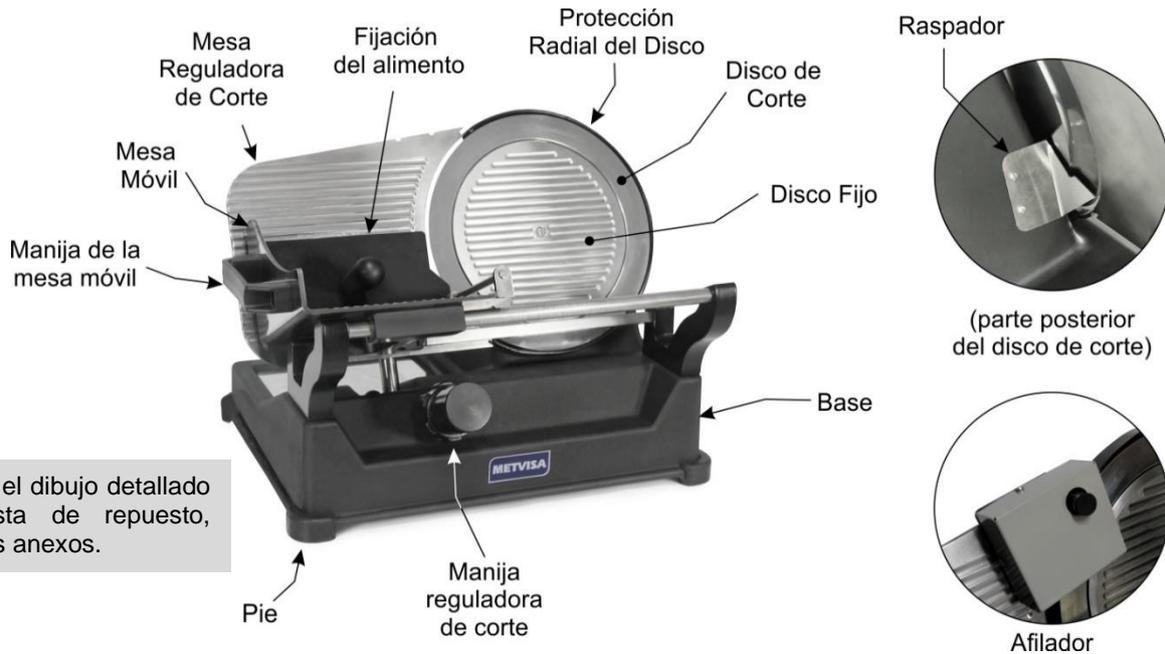
El equipo fue construido con las siguientes características:

- Disco de corte y disco de arrastre, fabricado en acero con tratamiento superficial de cromo duro. Su diseño y producción garantizan una perfecta precisión de corte.
- El disco fijo, el raspador, la mesa reguladora de corte y la mesa móvil son de acero inoxidable, que resiste el ataque de diversos agentes corrosivos, como la mayoría de los ácidos orgánicos, sustancias orgánicas en general, álcalis, oxisales, etc.

Atención: el acero inoxidable es atacado por el ácido sulfúrico, y tampoco es resistente al ácido clorhídrico, ácido sulfúrico diluido, cloruros y haluros en general.

- La base y el fijador del alimento están hechos de plástico no tóxico.

Vea a continuación los componentes principales del equipo:



Nota: para el dibujo detallado con la lista de repuesto, consulte los anexos.

IMPORTANTE

El equipo no está diseñado para un uso continuo. El funcionamiento durante períodos prolongados puede provocar daños mecánicos y eléctricos. La definición del período de tiempo involucra varios factores como la cantidad de alimento procesado y el esfuerzo de corte (grosor de la rebanada y densidad del alimento), que cada usuario debe evaluar durante el uso del equipo.

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales AnchoxAlt.xFondo (mm)	Peso Neto (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Rotación del Disco (rpm)
CFI275110M604	500x400x450	27	110	4,5	370
CFI275220M501	500x400x450	27	220	2,2	370
CFI275220M502	500x420x450	27	220	2,2	370
CFI275220M504	500x420x450	27	220	2,2	370
CFI275220M604	500x420x450	27	220	2,2	370
CFI300110M604	500x420x450	27,5	220	4,5	370
CFI300220M501	500x420x450	27,5	220	2,2	370
CFI300220M502	500x420x450	27,5	220	2,2	370
CFI300220M504	500x420x450	27,5	220	2,2	370

Nivel de ruido: 60dB.



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del equipo, están indicadas en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.



2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo

La máquina está embalada con madera o cartón, para garantizar su integridad perfecta durante el transporte y viene acompañada del siguiente documento:

- Manual de instrucciones para instalación, uso, mantenimiento y seguridad.

IMPORTANTE

Los componentes del empaque (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos que pueden asimilarse a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. En el caso de que el equipo se instale en países donde existen diferentes reglas, elimine el empaque de acuerdo con la normativa vigente. Realice la eliminación correcta del producto ayudando a proteger el medio ambiente. Para obtener más información sobre cómo reciclarlo, comuníquese con las autoridades locales relevantes, los servicios de eliminación de desechos o el establecimiento donde compró el producto.

3. Instalación

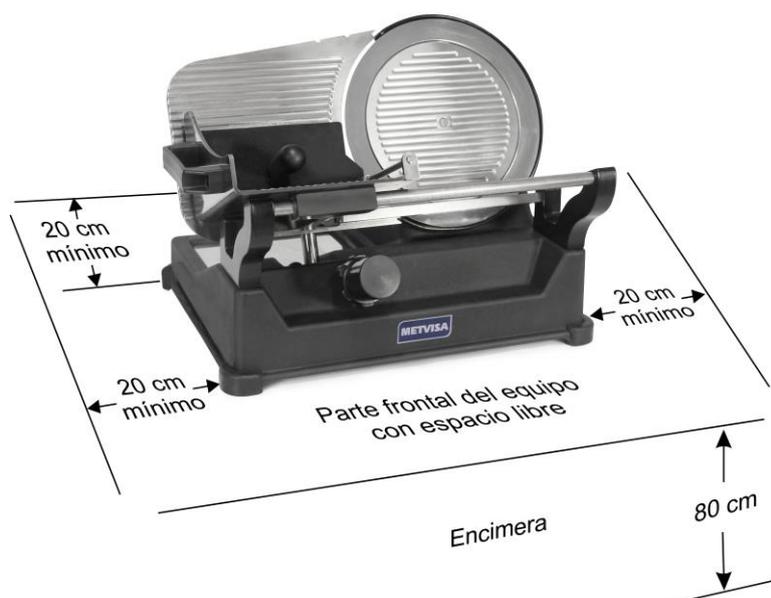
3.1 Disposición del Equipo

La instalación con la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser hechas por un profesional calificado. Verifique si la tensión del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.

En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función.

Para garantizar un correcto funcionamiento y seguridad, el equipo debe colocarse en un ambiente ventilado y sobre una superficie de apoyo suficientemente ancha, bien nivelada, seca y

estable, alejada de fuentes de calor y grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instale su equipo dejando una distancia de al menos 20 cm a su alrededor y 1 m de altura, de modo que tenga suficiente espacio para inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



¡ATENCIÓN!

La instalación y el lugar donde se colocará el equipo deben cumplir con las normas de prevención de riesgos y seguridad en el trabajo (Norma Regulatoria NR-12 para Brasil o según la normativa reguladora vigente en su país).

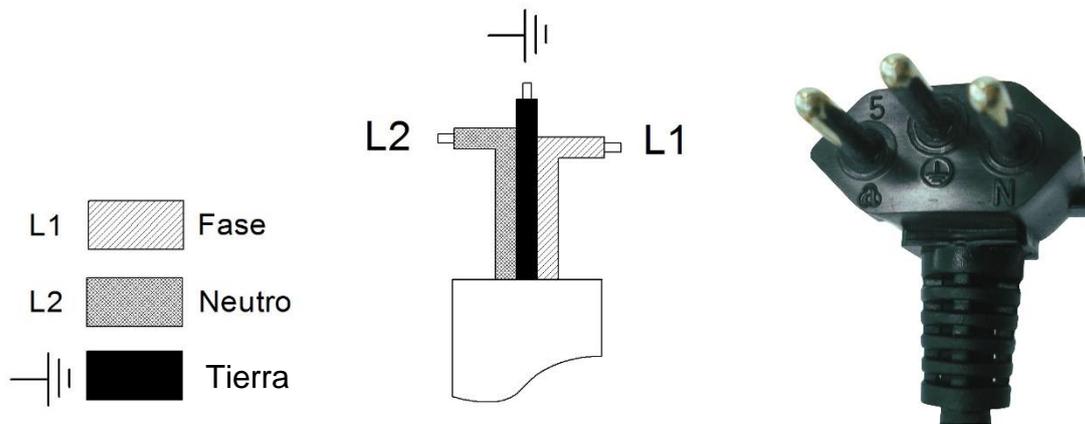
El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas y otras instrucciones presentadas en este manual.

3.2 Conexión Eléctrica

El equipo es hecho con un cable de alimentación para ser conectado a un tomacorriente. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por uno nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, para evitar riesgos.

El tipo de enchufe del cable de alimentación varía según el país. Normalmente, el enchufe tiene 3 pines redondos, existiendo justo debajo de cada pin, una marca correspondiente para cada uno (Fase, Tierra y Neutro).

El equipo debe ser instalado por un técnico calificado para esta función y de acuerdo con las normas vigentes en el país, especialmente en lo que respecta a la conexión a tierra (si corresponde).



Todos los modelos de los equipos descritos en este manual son monofásicos y tienen un solo voltaje, es decir, 110 V, 127 V o 220 V. Si es necesario cambiar el voltaje de su equipo, comuníquese con el fabricante o un distribuidor autorizado.



¡ATENCIÓN!

Antes de prender su equipo, siempre verifique que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo que el voltaje del equipo. Si no es el mismo, comuníquese con el fabricante o distribuidor autorizado.

La tensión de alimentación para este equipo es de 110 V y 127 V (60 Hz) o 220 V (50 o 60 Hz) monofásica, como se puede ver en la etiqueta de tensión adherida al cable de alimentación o como se indica en la etiqueta de datos de la placa ubicado en la parte trasera del equipo (ver la figura de esta etiqueta en el ítem 2.2 de este manual).

Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica donde se instalará el equipo sea compatible con el voltaje indicado en estas etiquetas.

Para más detalles sobre el resto de la parte eléctrica del equipo, consulte el diagrama de cableado en los anexos del manual.

IMPORTANTE

El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.

3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario

El profesional que realiza la venta del equipo debe instruir al usuario sobre el correcto funcionamiento del equipo y debe entregar este manual de instrucciones.

El usuario debe estar informado de las medidas de seguridad necesarias y debe respetarlas, así como todas las medidas descritas en este manual.

Su equipo tiene protecciones mecánicas (consulte el punto 1.2 Seguridad Mecánica). Quitar o manipular estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos para las extremidades superiores del operador.

4. Uso del Equipo

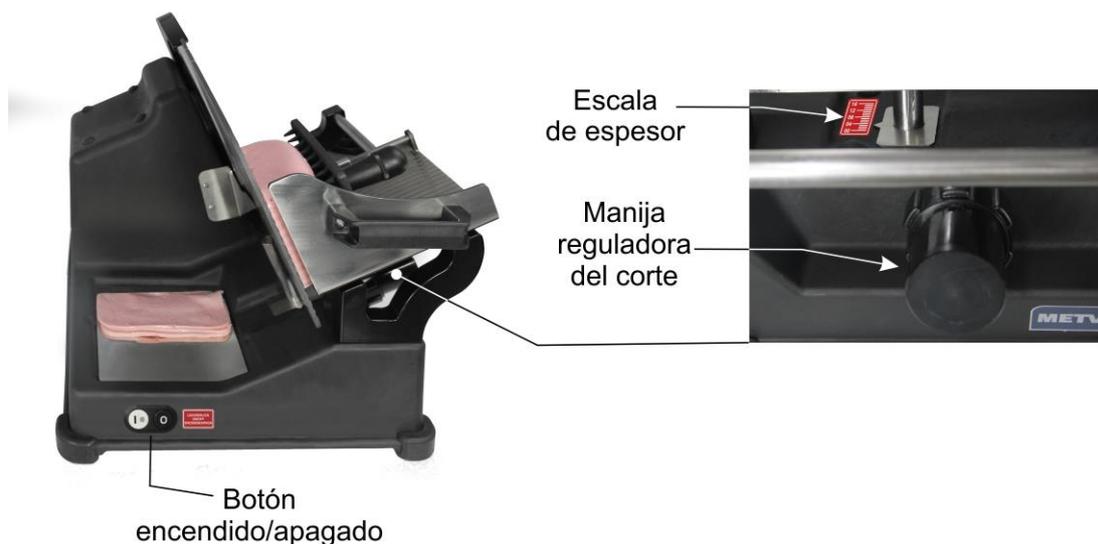
4.1 Utilidad

Este equipo está diseñado exclusivamente para cortar varios quesos, fiambres y jamones.

4.2 Controles

El equipo consta de un botón de encendido / apagado, una manija reguladora de corte.

El botón de encendido / apagado está en el lado izquierdo de la base. La manija reguladora de corte se encuentra en el frente de la base.



Consulte la descripción de cada comando a continuación:

- **Botón de encendido / apagado:** se utiliza para encender y apagar el equipo. En la posición “1” se enciende, en la posición “0” se apaga.
- **Manija reguladora de corte:** regula el grosor de la rebanada del alimento a cortar.

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de operar su equipo, limpie los componentes que estarán en contacto con los alimentos (canalón, base, disco fijo, etc.), para hacerlo, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica, solo luego desmóntelo. Siga las instrucciones de limpieza en el punto 5 de este manual.

Compruebe el procedimiento de desmontaje y montaje que se describe a continuación:

- **Desmontaje:** Desconecte el equipo de la red. Empuje la mesa móvil hacia la izquierda, liberando el acceso al disco fijo. En la parte frontal del equipo, desenrosque el tornillo del disco fijo con la ayuda de una herramienta adecuada, liberando la protección.



• **Montaje:** El procedimiento de montaje es inverso al de desmontaje. Al volver a montar el disco fijo, debe colocarse perfectamente, de modo que no quede ningún espacio entre el equipo y el disco de corte. Observar si los frisos de protección están en posición horizontal, según el sentido de corte de los frisos de la mesa reguladora.

Si el disco fijo sigue suelto, presumiblemente no está asentado correctamente. En este caso, repita la operación y si no consigue bloquearlo, póngase en contacto con la asistencia técnica.



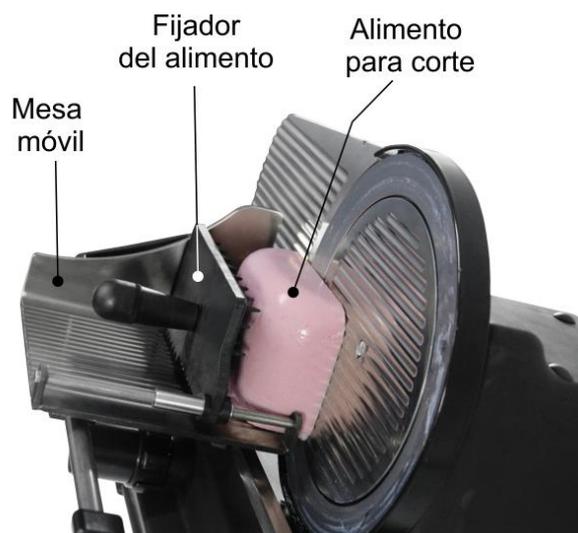
¡ATENCIÓN!

Nunca encienda el equipo con el disco fijo fuera de posición, ya que esto podría causar accidentes.

• **Operación:** El equipo solo se puede poner en funcionamiento después de comprobar que el disco fijo está correctamente fijado con el tornillo y que el voltaje del equipo esté de acuerdo con la red de suministro eléctrico.

Después de verificar estos elementos, siga los procesos de operación del equipo a continuación:

- Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Gire la manija del regulador de corte a la posición "0" en la escala de espesor;
- Coloque el alimento a cortar sobre la mesa móvil y utilice el fijador del alimento para asegurarlo;



- Coloque el botón de encendido/apagado en la posición “1” (encendido) y déjelo encendido unos segundos;
- Usando la manija del regulador de corte, ajuste el grosor de la rebanada;
- Con una mano colocada en el prendedor y la otra en el empujador, inicie el movimiento de corte deslizando la mesa móvil y presionando el alimento contra el disco de corte. La rebanada saldrá por detrás de la mesa reguladora;

Manija de la mesa móvil Prendedor Alimento para corte



Rebanada



- Después de terminar el proceso, apague el equipo presionando el interruptor de encendido/apagado a la posición “0” (apagado) y gire la perilla de regulación a la posición “0”;



¡ATENCIÓN!

Si nota que el equipo no puede cortar el alimento o que deja de cortar, observe la consistencia del alimento. Los alimentos muy rígidos o congelados pueden afectar la velocidad y el rendimiento del motor, el disco de corte y la vida útil del equipo.

Nunca use alimentos congelados.

El incumplimiento de estas pautas se considerará un acto inseguro y abuso del equipo.



¡ATENCIÓN!

No retire el disco fijo con el equipo encendido, ni coloque sus dedos, manos u objetos (como cucharas y cuchillos) sobre el disco de corte, ya que podría causar accidentes.

Utilice siempre el fijador del alimento para cortar, nunca utilice las manos para bloquear el alimento durante la operación, ya que la mesa móvil estará en movimiento.

Cualquier irregularidad, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

IMPORTANTE

El operador debe usar el EPP apropiado (equipo de protección personal). A modo de ejemplo: el uso toca el cabello evitando que se encierre en las partes móviles del equipo y guantes adecuados que, además de garantizar la higiene en el manejo del alimento, protegen al operador durante el corte de la comida.

5. Limpieza y Mantenimiento

5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados

Su equipo fue hecho con materiales de primera línea, por esto utilícelo correctamente y tendrás grande satisfacción. Mantenga su equipo siempre limpio y bien cuidado, esto hará con que el equipo tenga una vida útil mayor.

Se debe realizar una limpieza diaria del equipo para obtener un buen funcionamiento y una mayor durabilidad.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar el mantenimiento o la limpieza, asegúrese de que el botón de encendido / apagado esté apagado y que el enchufe esté desconectado de la red.



¡ATENCIÓN!

No utilice chorros de agua o de vapor para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo no debe ser sumergido en agua para su limpieza.

Siga las instrucciones a continuación para conocer las partes que se pueden sumergir y qué cuidado especial se toma con las otras partes.

Las partes desmontables (plancha de acero soporte de la rebanada y el disco fijo) deben retirarse del equipo (como se indica en el ítem 4.3) y lavarse con agua y detergente neutro. Limpiar a fondo las esquinas, eliminando restos de comida.

El resto del equipo debe limpiarse tantas veces como sea posible para evitar que los restos de comida se sequen y se peguen a las piezas. Para limpiar, diluir el jabón o detergente neutro en agua tibia y aplicar con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuague y luego seque las piezas con un paño suave y seco.

Nunca utilice productos abrasivos o esponjas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas provocando manchas de corrosión. No derrame agua sobre el motor y las partes eléctricas para su limpieza, de lo contrario, encenderlo puede causar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.



¡ATENCIÓN!

Tenga cuidado al limpiar el disco con la mesa del regulador de corte abierta, ya que el disco está extremadamente afilado. Maneje con cuidado, de lo contrario puede causar accidentes. Se presta la misma atención a cualquier otro componente afilado del equipo.

Tan pronto como haya terminado de limpiar el disco de corte, reemplacelo.

Nunca opere el equipo sin el disco fijo montado correctamente, ya que puede causar accidentes.

IMPORTANTE

El fabricante no se hace responsable de los posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.



¡ATENCIÓN!

Es de suma importancia que los productos utilizados en la limpieza garanticen la máxima higiene y que no sean tóxicos.

5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías

El operador debe recibir instrucciones para realizar inspecciones de rutina, realizar pequeños ajustes, limpiar y observar pistas de averías que puedan ocurrir. Los ejemplos incluyen: comprobar ruidos extraños que indican fugas de gas; quemadores que no encienden; la no ejecución por parte del equipo al servicio propuesto; entre otros. Acciones como estas son indispensables para garantizar una mayor vida útil del equipo.



¡ATENCIÓN!

Cuando se realiza el mantenimiento (incluso si se realizan ajustes menores), siempre desconecte el equipo de la fuente de alimentación.

Se recomienda realizar un mantenimiento preventivo cada 6 meses, verificar y ajustar los espacios libres, limpiar las partes internas, etc. Cuando detecte partes rotas o debilitadas, realice el reemplazo, siempre usando partes originales

Al realizar el mantenimiento preventivo, se eliminan los inconvenientes de detener el equipo cuando más se necesita, se reduce el costo de mantenimiento y se reduce el riesgo de accidentes.

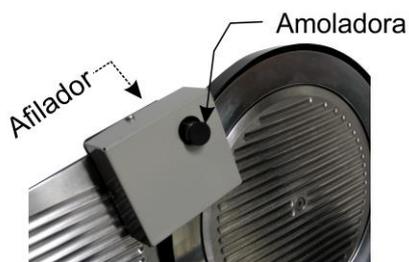
Compruebe los procesos de afilado y lubricación que se describen a continuación.

• **Afilado:** El afilado es una operación muy importante para su equipo. Debe realizarse cada vez que el corte no dé como resultado una rebanada de tamaño y grosor uniforme o cuando el disco de corte tienda a arrastrar la rebanada del alimento.

Antes del afilado, se debe limpiar a fondo todo el equipo y desengrasar muy bien el disco de corte, como se indica brevemente en el punto 5.1.

Para el proceso de afilado, realice los siguientes procedimientos:

1. Gire la manija de ajuste a la posición de 16 mm en la escala de espesor;
2. Coloque la mesa móvil a la izquierda, liberando el acceso para la fijación del disco;
3. Introduzca el afilador en los dos cortes de la parte superior de la mesa reguladora de corte;



Ponga el afilador tocando en la parte trasera del disco de corte y la amoladora en la parte delantera del disco



Fijar el conjunto afilador por medio de manija en la parte trasera de la mesa

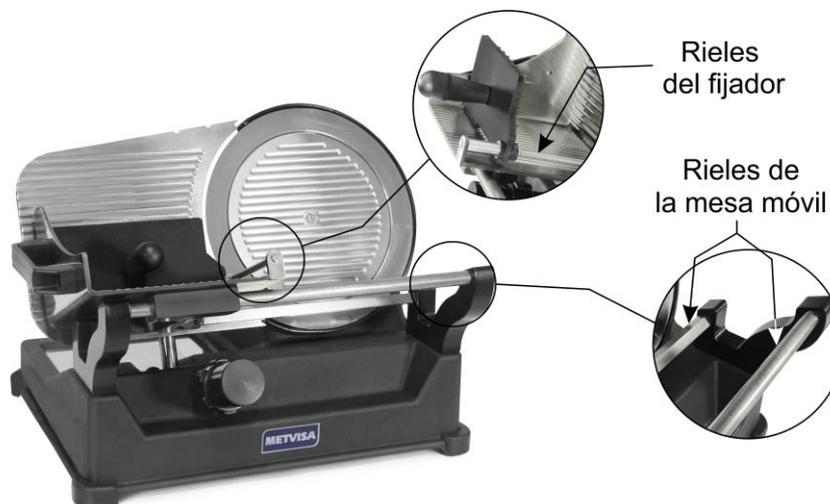
- Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "1" (encendido) y déjelo encendido durante unos segundos. Presione suavemente el botón de la piedra de afilar para que la piedra toque gradualmente el disco de corte;



Botón del amolador

- Después de completar el proceso de afilado, apague el equipo presionando el interruptor de encendido/apagado a la posición "0" (apagado) y retire el kit de afilado aflojando la manija posterior;
- Gire la manija del regulador a la posición "0" en la escala de espesor;
- Efectuar la limpieza (instrucciones en el ítem 5.1).

• **Lubricación:** Periódicamente, las partes deslizantes (rieles del fijador y de la mesa móvil) deben ser lubricadas con aceite de vaselina blanca. Nunca utilice aceite de semillas oleaginosas o aceite de oliva, ya que esto podría comprometer el funcionamiento completo del equipo.



¡ATENCIÓN!

El mantenimiento preventivo requiere un profesional capacitado.

Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red.

Siempre que se retire un elemento relacionado con la seguridad del equipo (por ejemplo, al realizar un mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que esté realizando su función correctamente.

Cuando detecte una falla o incumplimiento, refiera su equipo a la asistencia técnica más cercana.

5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo

Cuando tenga que dejar el equipo parado por un período prolongado de tiempo, desconéctelo de la fuente de alimentación, mantenga la puerta del asador abierta y realice una limpieza a fondo, incluyendo los diferentes accesorios. Es aconsejable proteger todas las partes del equipo con vaselina blanca o con productos adecuados disponibles comercialmente. También debe proteger el equipo del polvo cubriéndolo con nailon u otro material.

6. Análisis y Resolución de Problemas

6.1 Problemas, posibles causas y soluciones

Los productos con calidad IMG están proyectados con materiales y componentes que garantizan una vida útil más larga para su equipo. Sin embargo, debido al desgaste natural, uso incorrecto o falta de mantenimiento, el equipo puede presentar irregularidades en su funcionamiento.

En la siguiente tabla, puede ver las posibles causas y soluciones:

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
Equipo no enciende	- Falta de energía eléctrica.	- Compruebe si hay energía en la red - Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado a una toma de corriente. - Verifique que el interruptor de encendido esté en la posición "1" (encendido).
	- Mal contacto en las conexiones eléctricas internas.	- Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.
	- Voltaje del equipo diferente al voltaje de la red.	
	- Problemas con el motor.	
El disco deja de girar durante el funcionamiento.	- Falta de energía eléctrica.	- Compruebe si hay un mal contacto en la conexión del cable de alimentación con la red.
	- El tornillo del disco fijo está demasiado apretado	- Siga el procedimiento de desmontaje y montaje (ítem 4.3)
	- Alimento trancado en el disco.	- Siga el procedimiento de desmontaje y montaje (ítem 4.3) y realice la limpieza.
El equipo se enciende, pero gira a baja velocidad cuando entra en contacto con la comida.	- Defecto con el condensador de arranque del motor.	- Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.
	- Problemas con el motor.	
	- Alimentos de consistencia muy rígida.	- Observe la consistencia del alimento. Nunca utilice alimentos congelados o muy rígidos, ya que pueden afectar la velocidad y el rendimiento del motor, el disco de corte y la vida útil del equipo.
Equipo con olor a quemado o humo.	- Voltaje del equipo diferente al voltaje de la red.	- Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.
	- Problemas con el motor.	
	- Problemas en el circuito eléctrico interno y externo del equipo.	
Ruidos extraños.	- Disco no asentado correctamente.	- Siga el procedimiento de desmontaje y montaje (ítem 4.3)
	- Piezas mal fijadas	- Envíe el equipo a la estación de servicio autorizada más cercana o comuníquese con la fábrica.
Cable eléctrico dañado.	- Daño en el transporte; - Uso y / o disposición indebidos del equipo.	- El cable eléctrico debe ser cambiado por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, con el fin de evitar riesgos.
Dificultad para cortar o rebanadas irregulares.	- Disco con rebabas o desafilado.	- Siga el procedimiento de afilado (página 14).
Piezas móviles con dificultad para deslizar.	- Falta de lubricación.	- Siga el procedimiento de lubricación (página 15).

Para obtener más información y aclaraciones, comuníquese con la Asistencia técnica autorizada más cercana a usted.

7. Vida Útil del Equipo y sus Componentes

La vida útil del equipo puede variar de 3 a 5 años dependiendo de la forma adecuada de uso, limpieza, mantenimiento y calidad de sus componentes.

Abajo se muestra el ciclo de vida de los componentes principales:

- Botón de encendido / apagado: 10000 usos
- Cables e hilos eléctricos: 25 años
- Terminales eléctricos: 8 años

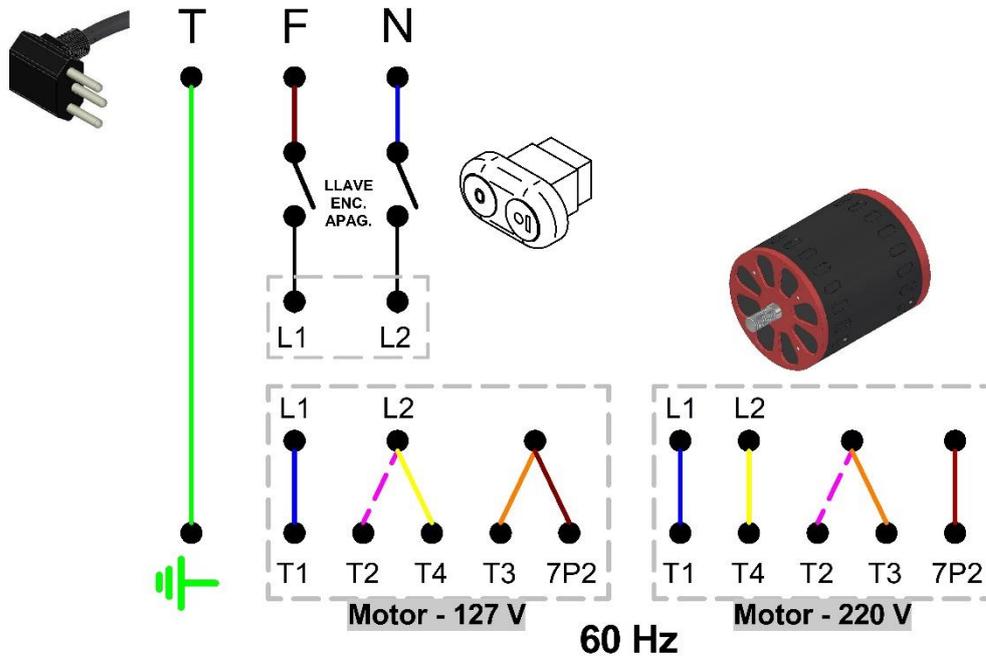
8. Normas Aplicables

Las normas aplicadas para el desarrollo de los equipos y elaboración de este manual son:

- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-37;
- Portaria 148 de 28 de Março de 2022 do INMETRO;
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicables (ABNT NBR, ISO IEC).

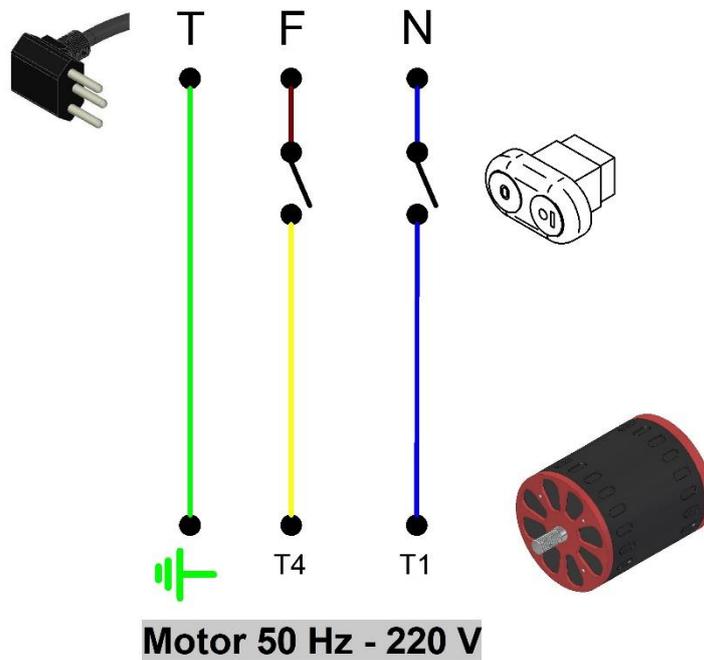
9. ANEXOS

Esquema Eléctrico - Tensión 127 V o 220 V (60 Hz)

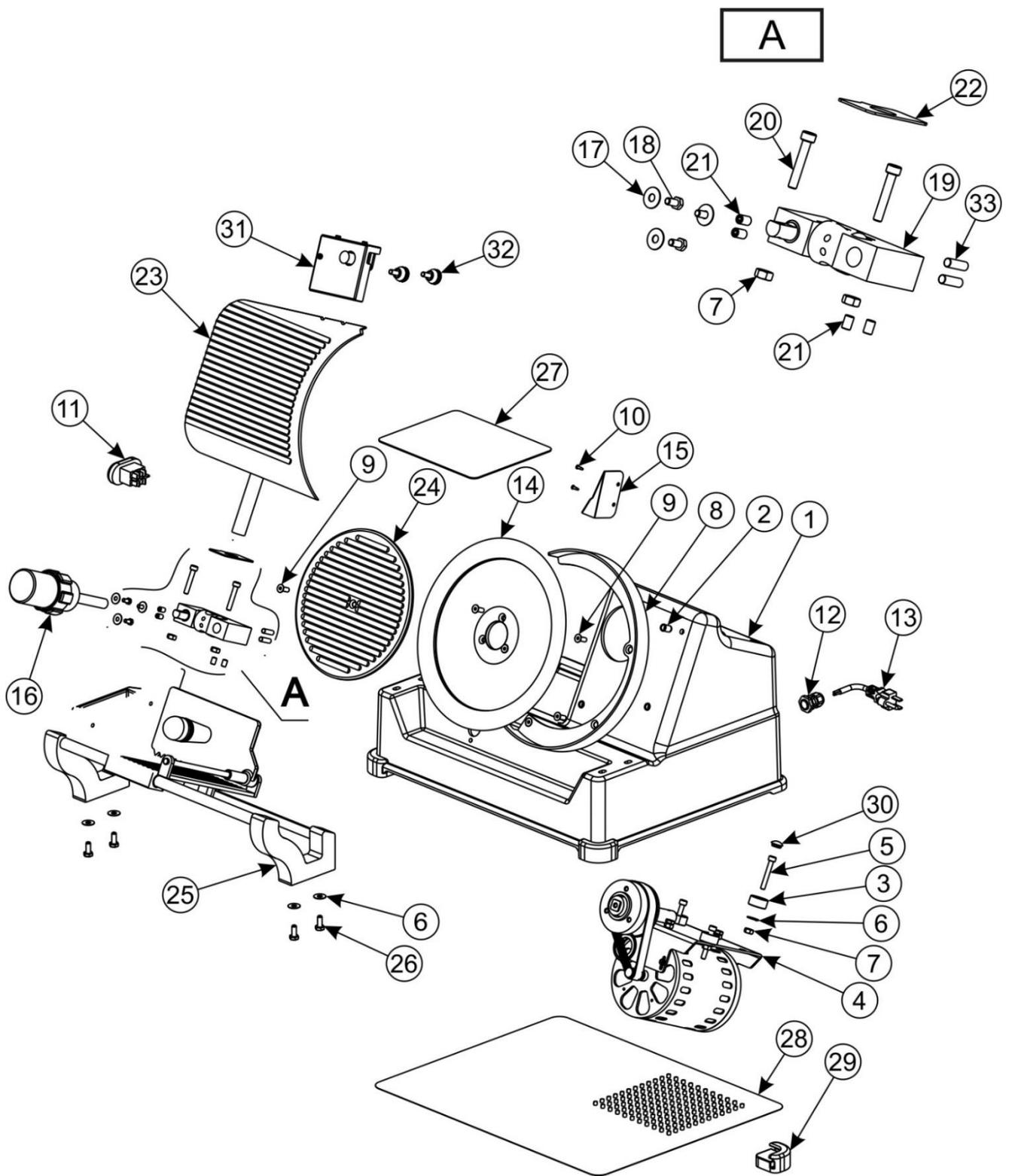


Nota: los cables blancos están representados por una línea rosa y discontinua

Esquema Eléctrico - Tensión 220 V (50 Hz)

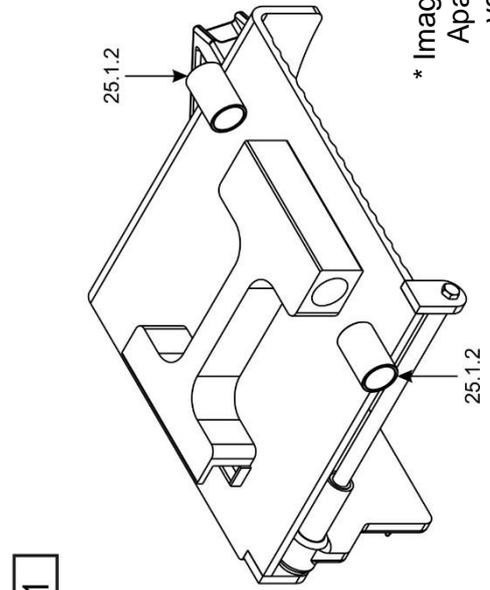
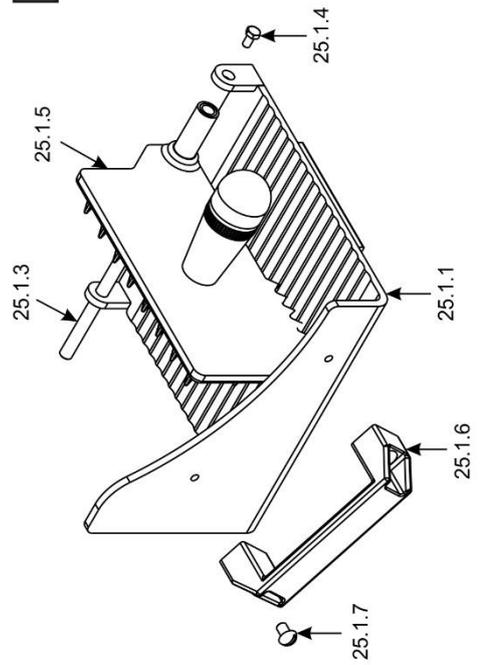
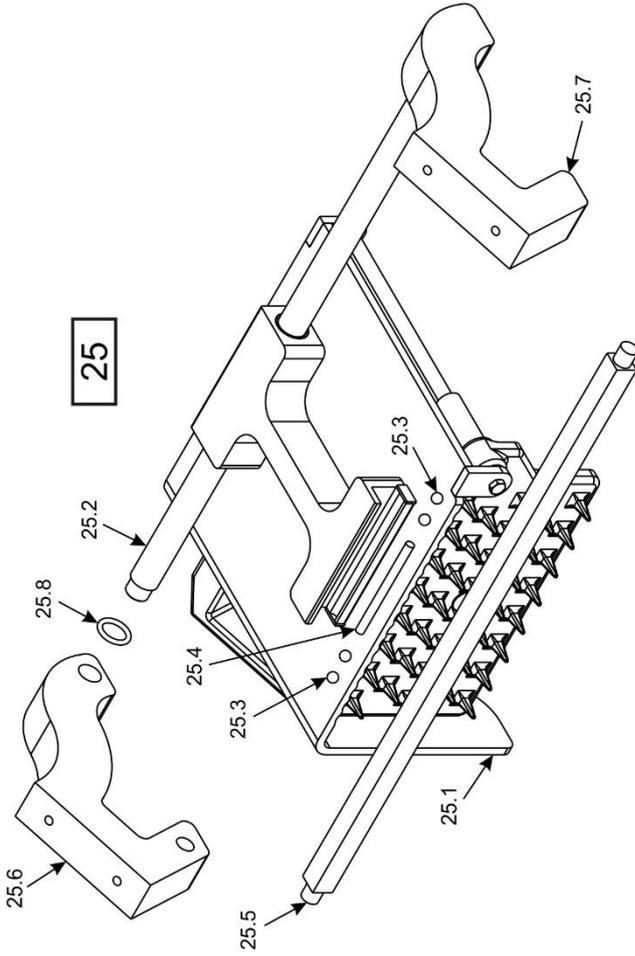
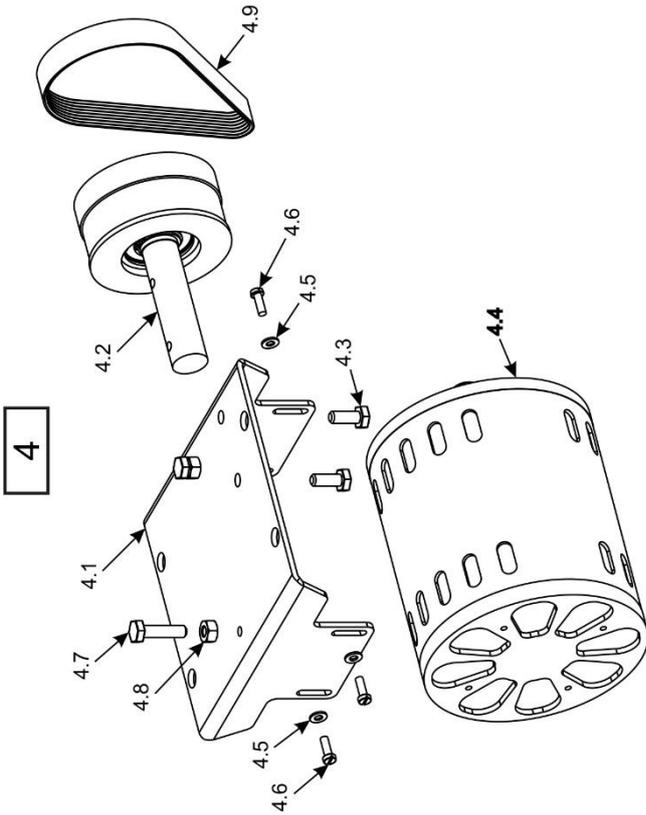


Diseño Detallado



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

Diseño Detallado



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

Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
1	BAS155	Base Plástica	1	CFI.275
	BAS156			CFI.300
2	RBT018	Remache	3	*
3	SPD060	Espaciador de soporte del motor	4	CFI.275
4	CJT1211	Juego Motor Completo - 60Hz	1	CFI.275
	CJT1168	Juego Motor Completo - 60Hz		CFI.300
	CJT1217	Juego Motor Completo - 50Hz		CFI.275
	CJT1182	Juego Motor Completo - 50Hz		CFI.300
4.1	SBT603	Suporte Motor	1	*
4.2	CJT1210	Juego de Poleas Impulsadas	1	CFI.275
	CJT1167		1	CFI.300
4.3	PRS031	Tornillo Hexagonal Inox	2	*
4.4	MTE291	Motor Eléctrico 60 Hz 110/220 V	1	*
	MTE320	Motor Eléctrico 50 Hz 220 V	1	*
4.5	ARL014	Arandela Plana	4	*
4.6	PCC006	Tornillo de Cabeza Cilíndrica	4	*
4.7	PRS043	Tornillo Hexagonal Inox	2	*
4.8	POS021	Tuerca Hexagonal	2	*
4.9	COR021	Correa	1	*
5	PRT059	Tornillo allen con cabeza Inox	4	CFI.275
	PRT052			CFI.300
6	ARL010	Arandela Plana Inox	8	*
7	POS157	Tuerca Hexagonal Inox	6	*
8	PTC236	Protección Radial del Disco	1	CFI.275
	PTC235			CFI.300
9	PRT069	Tornillo Allen de cabeza plana Inox	7	*
10	PRA028	Tornillo Autoperforante Inox	2	*
11	CHE064	Botón Enciende/Apaga	1	*
12	TCE073	Prensa Cable	1	*
13	CBE030	Cable Eléctrico Tipo 4 - 110/220 V	1	*
	CBE029	Cable Eléctrico Tipo 2 - 220 50 Hz		*
	CBE023	Cable Eléctrico Tipo 1 - 220 50 Hz		*
14	DIS020	Disco de Corte	1	CFI.275
	DIS072			CFI.300
15	RPV010	Raspador	1	CFI.275
	RPV013			CFI.300
16	CJT1166	Conjunto Regulador de Espesor	1	*
17	ARL008	Arandela Plana Inox	3	*
18	PRS332	Tornillo Hexagonal Inox	3	*
19	CJT1169	Juego de Soporte de Mesa Reguladora	1	*
20	PRT052	Tornillo Allen con Cabeza Inox	2	*
21	PRN003	Tornillo Allen sin Cabez	4	*

* Ítem aplicable para todos los modelos de cortadoras (CFI.275/300).

Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelo
22	CRC1490	Placa de cierre de la mesa de regulación	1	*
23	CJT1170	Juego soldado con mesa de ajuste	1	CFI.275
	CJT1171			CFI.300
24	DIS074	Disco Fijo	1	CFI.275
	DIS075		1	CFI.300
25	CJT1165	Juego Completo de Mesa Móvil	1	*
25.1	CJT1164	Juego Montado de Mesa Móvil	1	*
25.1.1	CJT1162	Juego Soldado de mesa Móvil	1	*
25.1.2	BGT003	Buje Grafitado	2	*
25.1.3	EIX301	Eje de Empujador	1	*
25.1.4	PRS332	Tornillo Hexagonal Inox	2	*
25.1.5	CJT1163	Juego del empujador de plástico	1	*
25.1.6	ACA009	Manija Plástica	1	*
25.1.7	PRR021	Tornillo de Máquina Redondo	2	*
25.2	EIX302	Eje Redondo de la Mesa Móvil	1	*
25.3	EFR002	Esfera	4	*
25.4	SPD045	Esferas Espaciadoras de la Mesa Móvil	1	*
25.5	EIX303	Eje Cuadrado de la Mesa Móvil	1	*
25.6	MAC127	Cojinete izquierdo de la Mesa móvil	1	*
25.7	MAC128	Cojinete derecho de la Mesa móvil	1	*
25.8	ORG041	Anel O'Ring	2	*
26	PRS031	Tornillo HexagonalInox	4	*
27	CRC1491	Plancha soporte del alimento	1	*
28	CRC1492	Plancha del fondo	1	*
29	PEP032	Pies de goma	4	*
30	BCH039	Tapa Negra	6	*
31	CJT1174	Juego Afilador	1	*
32	MNL014	Manija	2	*
33	PRN017	Tornillo Allen sin cabez	2	*

* Ítem aplicable para todos los modelos de cortadoras (CFI.275/300).

IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS



IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 N° 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra
línea completa
de productos