

METALCUBAS®

CHAPAS BIFETEIRAS

COMPACT

ELÉTRICA

LIGHT

PROFISSIONAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES



APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougues, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos METALCUBAS, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **METALCUBAS**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.



Terra de Proteção

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.



Indica que o elemento de aquecimento está ligado.



Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas



Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidado.

Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).

Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.



INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Não faça instalação próximo a materiais combustíveis; não use e nem guarde produtos inflamáveis próximo ao equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Antes de utilizar o equipamento, retirar a película de PVC que protege o aço inox;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.

RECOMENDAÇÕES INSTALAÇÃO DAS CHAPAS BIFETEIRAS GÁS

- Para a chapas CBG450 e 450L, CBG600 e 600L, CBG800 e 800L instalar um **regulador de gás 2,8 KPa de pressão e 1 kg/h de vazão, com no mínimo 1 botijão P13;**
- Para chapas CBG1000 e 1000L, CBG1200 e 1200L, CBG1500 e 1500L instalar um **regulador de gás 2,8 Kpa de pressão e 2 kg/h de vazão, com no mínimo 2 botijões P13 ou um P45 .**

ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13Kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” com 2,8KPa e 1 K=kg/h (regulador doméstico). Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade.

Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas.

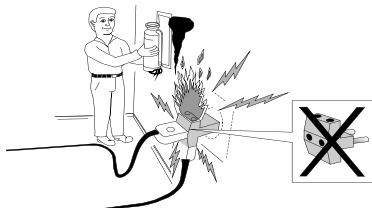
O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) encontra-se em estado 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite o botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP

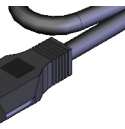
- Use sempre o regulador de pressão ou “registro” com a inscrição NBR 8473 em relevo;
- Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- Use sempre a mangueira correta, com uma “malha” transparente e com uma tarja amarela, onde aparecerá inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- Ao instalar o regulador, gire a borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas;
- Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão;
- Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos;

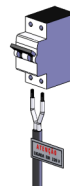


- Não remova o pino central do plug;
- Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.



Caso não haja aterramento no local, solicite um profissional especializado para executar a instalação.

Algumas Chapa bifeteiras possuem cabo sem plug.
Nestes casos o cabo deve ser ligado a um disjuntor.
Verifique o disjuntor adequado conforme tabela abaixo.



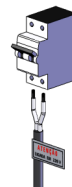
DISJUNTOR

É importante ter um disjuntor instalado em sua rede elétrica conforme sugerido na tabela abaixo. Se necessário contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança para adequar a instalação elétrica.

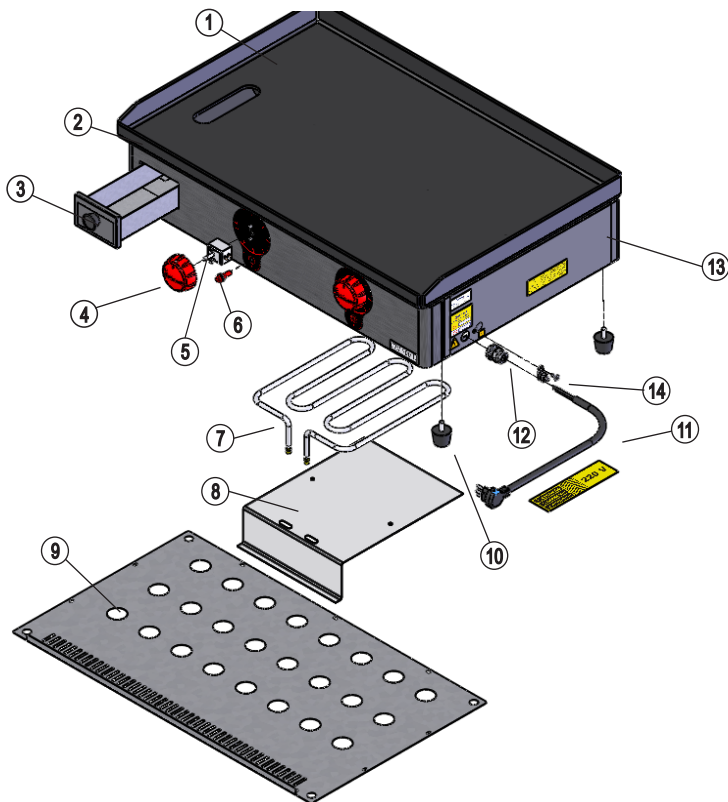
Modelo	Tensão	Disjuntor	Seção do condutor (bitola do fio)
CBE-450	220V MONO	10A	1,5 mm ²
CBE-450	127V MONO	20A	2,5 mm ²
CBE-600	220V MONO	10A	1,5 mm ²
CBE-600	127V MONO	20A	2,5 mm ²
CBE-800	220V MONO	20A	2,5 mm ²
CBE-800	127V MONO	32A	4,0 mm ²
CBE-1000	220V MONO	40A	6,0 mm ²
CBE-1000	127V MONO	20A	2,5 mm ²
CBE-1200	220V MONO	32A	4,0 mm ²
CBE-1200	127V MONO	63A	10,0 mm ²
CBE-1500	220V MONO	40A	6,0 mm ²

**Disjuntores
conforme norma
NBR NM 60898.**

**Condutores
conforme norma
NBR 5410**



DESCRIÇÃO DE PEÇAS - CHAPAS ELÉTRICAS



Item	Descrição	CBE 450L	CBE 600L	CBE 800L	CBE 1000L	CBE 1200L	CBE 1500L
1	Conj. Chapa	16176	16175	16167	16173	16178	16177
2	Painel	16358	16357	16190	16204	16399	16354
3	Conjunto Gaveta	12063	12063	12063	12063	12063	12063
4	Manipulo	16194	16194	16194	16194	16194	16194
5	Termostato	9946	9946	9946	9946	9946	9946
6	#Sinaleira	17459	17459	17459	17459	17459	17459
7	#Resistência	16185	16186	16185	16186	16186	16186
8	Fixador resistência	16362	16361	16362	16361	16361	16361
9	Fundo	16397	16396	16419	16393	16394	16395
10	Pé Borracha	12038	12038	12038	12038	12038	12038
11	Cabo elétrico	17710	17710	17710	17710	17710	621
12	Prensa Cabo	71670	71670	71670	71670	71670	71670
13	Fech. Lateral	1155	1155	1156	1156	1156	1156
14	Fech. Traseiro	1158	1152	1153	1154	1159	1160
15	Conector Sapata	17733	17733	17733	17733	17733	17733

Itens para chapas 127V:

Sinaleira 127V - cod. 9902

Resistência CBE450L 127V e CBE800L 127V - cod.16378

Resistência CBE600L,CBE1000L,CBE1200L,CBE1500L 127V - cod.16379

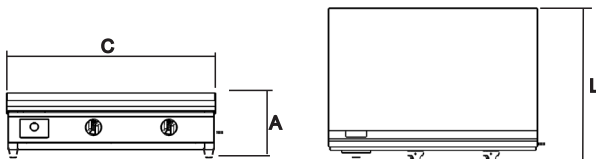
A Metalcubas reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

CHAPAS BIFETEIRAS GÁS CBG

Produto	Modelo	Dimensão chapa	Consumo Gás GLP	Nr. de Queimadores	Peso kg	Dimensões (A x L x C) mm
CHAPAS BIFETEIRAS GÁS	CBG-450	9,52x400x450	0,24 kg/hora	1 em curva	15,5	220x455x465
	CBG-600	9,52x400x600	0,48 kg/hora	1 em curva e 1 reto	21,5	220x605x465
	CBG-800	9,52x470x800	0,48 kg/hora	2 em curva	33,5	220x805x530
	CBG-1000	9,52x470x1000	0,72 kg/hora	3 em curva	48,5	220x1005x530
	CBG-1200	9,52x470x1200	0,96 kg/hora	4 em curva	56,0	220x1205x530
	CBG-1500	9,52x470x1500	1,20 kg/hora	5 em curva	68,0	220x1505x530
	CBG-450L	4,75x455x450	0,24 kg/hora	1 em curva	10,5	205x455x465
	CBG-600L	6,35x455x600	0,48 kg/hora	1 em curva e 1 reto	18,5	205x5605x465
	CBG-800L	6,35x525x800	0,48 kg/hora	2 em curva	30,0	205x805x535
	CBG-1000L	6,35x525x1000	0,72 kg/hora	3 em curva	44,5	205x1005x535
	CBG-1200L	6,35x525x1200	0,96 kg/hora	4 em curva	52,0	205x1205x535
	CBG-1500L	7,94x525x1500	1,20 kg/hora	5 em curva	74,0	205x1505x535
	CBG-450C	4,75x445x450	0,24 kg/hora	1 em curva	12,5	205x445x525
	CBG-600C	4,75x445x600	0,48 kg/hora	1 em curva e 1 reto	17,5	205x620x525
	CBG-800C	4,75x445x800	0,48 kg/hora	2 em curva	23,0	205x820x525
	CBG-1000C	4,75x445x1000	0,72 kg/hora	3 em curva	28,0	205x1035x525
	CBG-1200C	4,75x445x1200	0,96 kg/hora	3 em curva	32,0	205x1235x525

Para modelos CBG PP (Chapa Bifeteira com Prensa Pão) acresce 2 kg a mais no peso.



CHAPAS BIFETEIRAS ELÉTRICAS CBE

Produto	Modelo	Dimensão da Chapa	Potência Instalada	Consumo Médio	Consumo Máximo	Peso Líquido	Dimensão (AxLxC) (mm)
Chapas Bifeteiras Elétricas	CBE 450L	455 x 450	1700 W	1,4 Kw/h	1,7 Kw/h	15,0 Kg	205 x 455 x 465
	CBE 600 L	455 x 600	2000 W	1,8 Kw/h	2,0 Kw/h	21,0 Kg	205 x 605 x 465
	CBE 800 L	525 x 800	3500 W	3,0 Kw/h	3,5 Kw/h	33,0 Kg	205 x 805 x 535
	CBE 1000 L	525 x 1000	4000 W	3,7 Kw/h	4,0 Kw/h	46,0 Kg	205 x 1005 x 535
	CBE 1200 L	525 x 1200	6600 W	5,6 Kw/h	6,6 Kw/h	56,0 Kg	205 x 1205 x 535
	CBE 1500 L	525 x 1500	8800 W	7,5 Kw/h	8,8 Kw/h	83,0 Kg	205 x 1505 x 535

* Tempo médio para aquecimento a 200°C: 15 minutos

INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de utilizar o produto, retire a proteção de PVC que reveste o aço inox;
- Cozinhe algum alimento que não será ingerido como casca de batata, restos de carne ou outros e com o auxílio de uma espátula, retire a tinta preta. Coloque um pouco de óleo na chapa e aqueça-a durante 10 minutos, deixando que esfrie naturalmente, sem colocar água fria sobre a mesma;
- Lavar com água, sabão neutro e esponja macia. Seque a chapa aquecendo-a. Após estes procedimentos sua chapa estará pronta para ser usada.

ATENÇÃO

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.

As instruções a respeito de pessoas (incluindo crianças) com reduções físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento não é aplicado.

CHAPAS BIFETEIRAS GÁS CBG

- Limpe a chapa de fritura e passe sobre a superfície um pouco de óleo comestível ou manteiga para fritar;
- Abra a gaveta para ter acesso aos queimadores;
- Abra o registro do regulador de pressão no botijão e em seguida pressione o manípulo do regulador da chama girando para a esquerda, colocando na posição de chama máxima (1/4 de volta); (o registro da chapa é fornecido com regulagem em 2 estágios de chama);
- Aproxime o fósforo do queimador e acenda o equipamento, retorne a gaveta na posição fechada;
- Para apagar o queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão do botijão.

CHAPAS BIFETEIRAS ELÉTRICA CBE

- Limpe a chapa de fritura e passe sobre a superfície um pouco de óleo comestível ou manteiga para fritar;
- Conecte o plug na tomada, ou o cabo no disjuntor. Certifique-se de que a tensão de seu equipamento seja a mesma da rede elétrica;
- Gire o manípulo do termostato;
- A sinaleira indica o processo de liga e desliga do termostato (o termostato controla a temperatura do equipamento, ligando e desligando as resistências);
- O equipamento deve estar pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos a temperatura máxima (320°C) antes da primeira operação.

LIMPEZA

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Um electricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

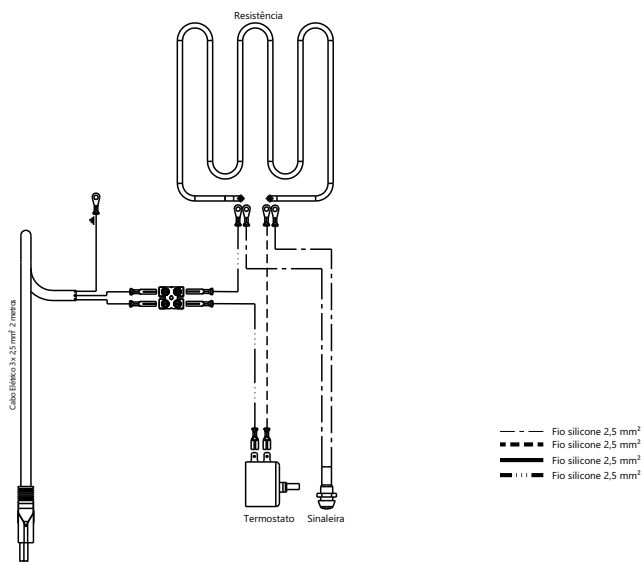
Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.

PROCEDIMENTO PARA TROCA DE TENSÃO CHAPA ELÉTRICA CBE

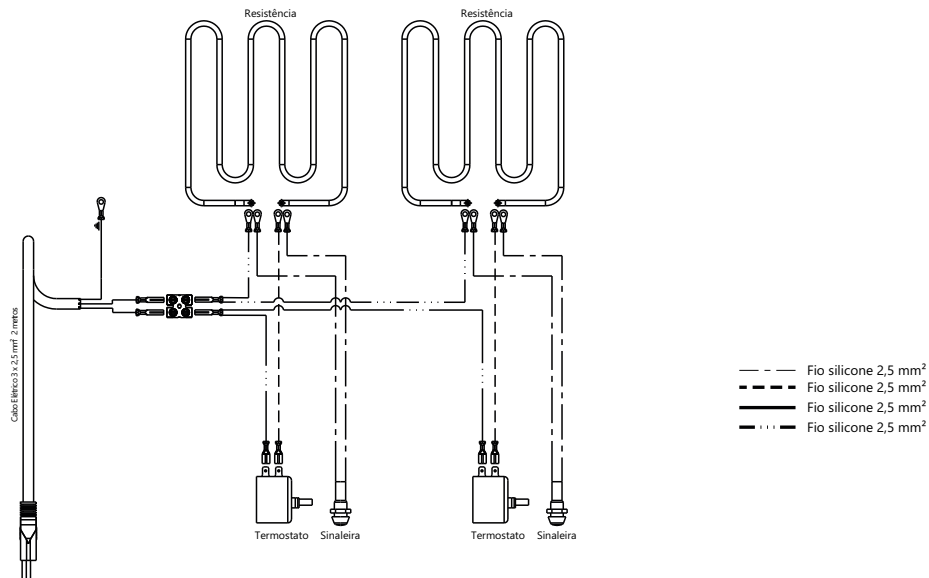
Para alterar a tensão de seu equipamento é necessário substituir a resistência e a lâmpada sinaleira. Verificar códigos dos itens na página 6 deste manual.

ESQUEMAS ELÉTRICOS CHAPAS CBE

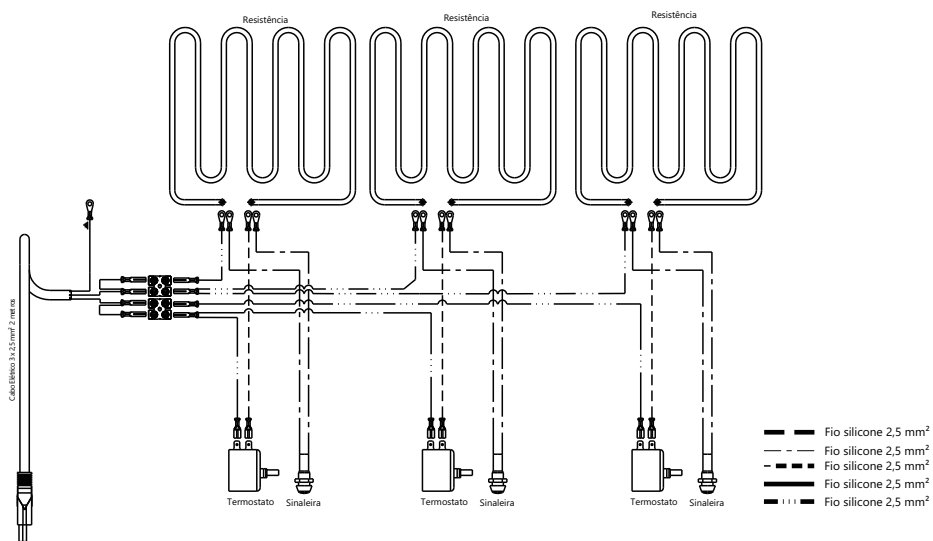
ESQUEMA ELÉTRICO CBE450 E CBE600



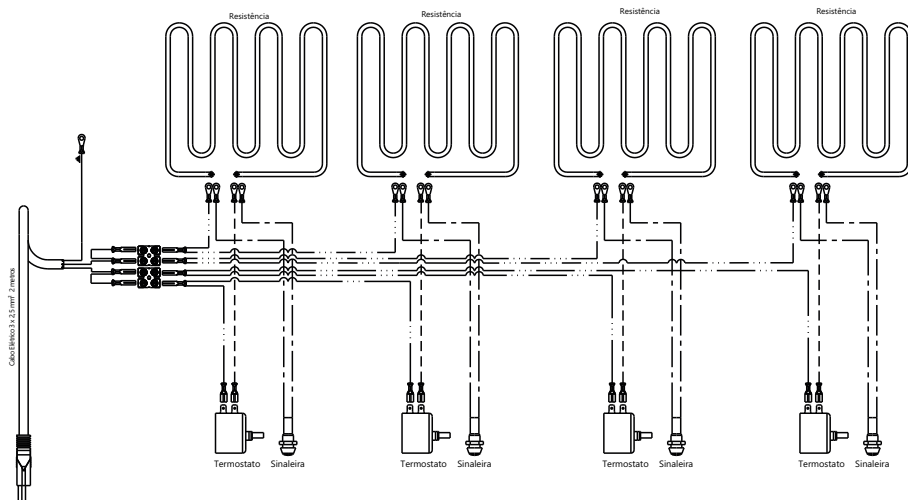
ESQUEMA ELÉTRICO CBE800 E CBE1000



ESQUEMA ELÉTRICO CBE1200



ESQUEMA ELÉTRICO CBE1500



PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Seu equipamento é fabricado e testado sob normas rígidas de qualidade, entretanto, à medida em que vai se exigindo da chapa, ele pode eventualmente apresentar problemas. Nesta página, disponibilizamos um conjunto de orientações básicas para alguns dos problemas mais comuns que possam vir a ocorrer com sua máquina.

O equipamento não liga

Possível causa	Solução
Falta de energia elétrica	Verifique se as ligações elétricas estão corretas. Além disso, verifique se a tensão da rede é a mesma do equipamento.
Termostato com defeito	Se, ao acionar o termostato, a lâmpada do painel não acender, o termostato pode estar com defeito. Entre em contato com o SAC Metalcubas.
Cabos desconectados no painel	Caso a chapa não apresente resposta, pode ser que algum terminal do painel esteja desconectado. Com a máquina desligada e fria, abra o compartimento do painel e confira as conexões. Em caso positivo, restabeleça as conexões e reinicie a chapa normalmente. Em caso de negativo, entre em contato com o SAC Metalcubas

O equipamento dá choque

Possível causa	Solução
Instalação elétrica com defeito	Com o equipamento desligado, verifique se há o rompimento de algum cabo ou se há alguma conexão solta. Caso não encontre nada, entre em contato com o SAC Metalcubas.
Parte elétrica molhada	Com o equipamento desligado e frio, verifique se há umidade nos contatos e fiação da fritadeira. Se sim, seque-as e reinicie normalmente. Caso o problema persista, entre em contato com o SAC Metalcubas

A chama do queimador parece explodir

Possível causa	Solução
Sujeira no injetor ou tubulação	Tente passar uma agulha pelo injetor e, na tubulação, tente passar ar por dentro. Esses procedimentos fazem com que as passagens de gás se desobstruam. Caso o problema persista, entre em contato com o SAC Metalcubas

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnica dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a METALCUBAS.

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO



Se você tiver alguma dúvida, sugestão ou problema, ligue para nós. O SAC Metalcubas foi criado especialmente para você, portanto, fique a vontade. O atendimento qualificado de nossos profissionais é garantido!

Horários de atendimento:

Segunda a Sexta,
Das 7:30h às 12:00h e
das 13:00h às 17:20



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(54) 3021 0341



www.metalcubas.com.br



sac@metalcubas.com.br

Procurando por um de nossos assistentes autorizados?

Confira nosso site e escolha o que
melhor se adequar a sua localidade.



METALCUBAS®

Metalcubas Indústria Metalúrgica Ltda.
Rua Professor Ataliba Paz, 86 - CEP. 95013-100 - Caxias do Sul -RS