

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

## AMASSADEIRA RÁPIDA INOX



Modelo

ARI.15

ARI.25

Imagem meramente ilustrativa.  
Aparência do equipamento  
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-196\_POR  
I Edição - Fevereiro 2017

**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](http://www.metvisa.com.br)

E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)

# ÍNDICE

<b>1. Informações sobre Segurança .....</b>	<b>4</b>
1.1 Advertências Gerais .....	4
1.2 Segurança Mecânica .....	5
1.3 Segurança Elétrica .....	6
<b>2. Características Técnicas .....</b>	<b>7</b>
2.1 Principais Componentes .....	7
2.2 Dados Técnicos .....	8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho .....	8
<b>3. Instalação .....</b>	<b>9</b>
3.1 Disposição do Aparelho .....	9
3.2 Conexão Elétrica .....	10
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário.....	14
<b>4. Uso do Aparelho .....</b>	<b>14</b>
4.1 Utilidade .....	14
4.2 Comandos .....	14
4.3 Procedimentos de Operação.....	15
<b>5. Limpeza e Manutenção .....</b>	<b>17</b>
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados .....	17
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias .....	18
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho .....	19
<b>6. Análise e Resolução de Problemas .....</b>	<b>20</b>
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções .....	20
<b>7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes .....</b>	<b>21</b>
<b>8. Normas Aplicáveis .....</b>	<b>21</b>
<b>9. Anexos .....</b>	<b>22</b>
Esquema Elétrico – Tensão 127 V MF.....	22
Esquema Elétrico – Tensão 220 V MF.....	23
Esquema Elétrico – Tensão 220 V TF.....	24
Esquema Elétrico – Tensão 380 V TF.....	25
Desenho em Explosão .....	26
Lista de Peças de Reposição .....	27
<b>Termo de Garantia (para mercado brasileiro) .....</b>	<b>29</b>



## **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 a 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;
- Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina;
- Mesmo havendo um sistema de segurança (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a tampa levantada), não ligue o aparelho com a tampa aberta e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) pela abertura no visor da tampa com 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

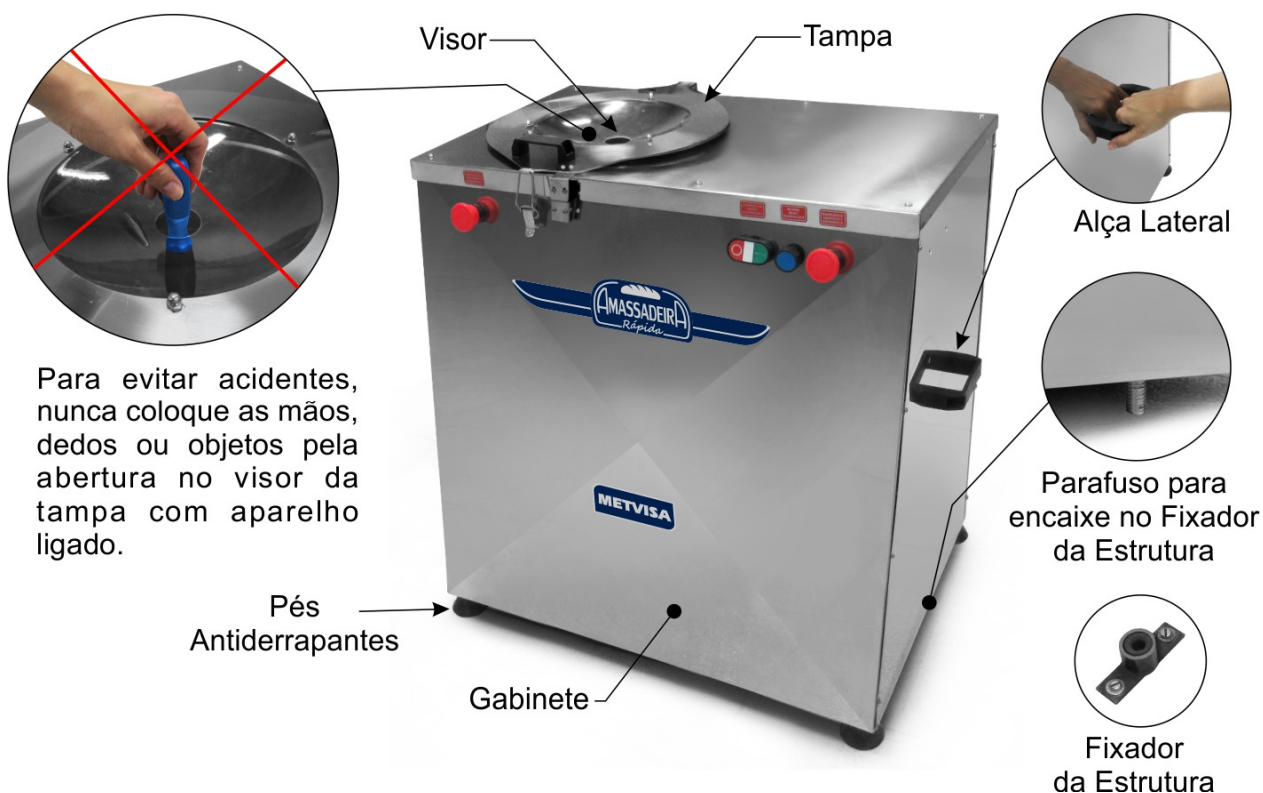
- Mesmo havendo um sistema de segurança (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a tampa levantada), não ligue o aparelho com a tampa aberta e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) pela abertura no visor da tampa com aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente.

- Antes de ligar seu aparelho, recomenda-se que o mesmo esteja preso no fixador da estrutura (confira a disposição ideal do seu aparelho no item 3.1 Disposição do Aparelho).

O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: NR-12 e INMETRO (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;
2. **Gabinete** que protege o motor, partes elétricas e peças de transmissões de movimento, impedindo o acesso do operador com partes móveis e protegendo o interior do aparelho de ter contato com água, poeira e outros materiais;
3. **Tampa**, impede que pedaços de massa e farinha valem para fora do bojo e protege o operador ao processar a massa. A área transparente da tampa (visor) permite que o operador visualize o massa durante o processamento sem a necessidade de abrir a tampa;
4. A tampa possui um **visor** com abertura para adição de ingredientes com diâmetro reduzido, evitando que o operador tenha acesso às partes móveis existentes dentro do bojo (como o batedor, por exemplo);
5. **Fixador da estrutura**, acessório para fixar o aparelho no chão com parafusos e buchas, impedindo que o aparelho se desloque durante o processamento da massa;
6. **Alça** nas laterais para transportar o aparelho com segurança;
7. Base do aparelho com **pés antiderrapantes**.





## **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item referido a 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;
- Confira se a tensão do aparelho está selecionada de acordo com a da rede elétrica de alimentação;
- Não utilizar jatos d'água sobre seu aparelho, 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.
- O aparelho possui um sistema de segurança que impede seu funcionamento se a tampa estiver aberta. A retirada ou adulteração deste sistema de segurança pode causar graves acidentes.

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



## **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item referido a segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.**

**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.**

## 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 os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- O revestimento superior e o gabinete são fabricados em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- Tampa fabricada em aço inoxidável 430 com visor em PET-G (polietileno tereftalato), plástico atóxico, resistente ao impacto, excelente transparência e acabamento;
- O bojo, o misturador e batedores são confeccionados em aço inoxidável 304, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc..

**Observação: o aço inoxidável 304 é atacado por ácido sulfúrico, e também não resiste ao ácido clorídrico, ao ácido sulfúrico diluído, aos cloretos e haletos em geral.**

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos (pág. 26 até 28).



## 2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais p/ Operação Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líquido (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade Massa Pronta (kg)	Capacidade Farinha (kg)	Tempo de Operação (minutos)
ARI15127M60R5_	785x1185x565*	72,5	127	19,8	15	7	3 a 10
ARI15220M60R5_	785x1185x565*	72,5	220	9,2	15	7	3 a 10
ARI25127M60R5_	885x1290x670*	97,5	127	30	25	11	3 a 10
ARI25220M60R5_	885x1290x670*	97,5	220	15,3	25	11	3 a 10
ARI25220T60R5_	885x1290x670*	86,5	220	8,5	25	11	3 a 10
ARI25380T60R5_	885x1290x670*	86,5	380	5,0	25	11	3 a 10

\* Medida de altura indicada com a tampa levantada.

**Nível de ruído: 70 dB.**



### ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº serie 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.

The diagram shows a rectangular product label with the following information and callouts:

- Modelo do Aparelho:** Points to the top section: **MODELO: ARI15220M60R5\_** and **AMASSADEIRA RAPIDA INOX 15 KG**.
- Número de Série:** Points to the serial number: **Nr: 000001**.
- Tensão de Alimentação do Aparelho:** Points to the **TENSÃO:** field, which shows **220 V**.
- Demais Características do Aparelho:** Points to the bottom section containing **CORRENTE: 9,2 A**, **FREQUÊNCIA: 60 Hz**, **PROTEÇÃO: IPX1**, and **PESO: 72,5 Kg**.

Additional information on the label includes: **Lote: 170202**, **Ano Fab.: 2017**, a barcode, and the alphanumeric code **ARI15220M60R500000001**. At the bottom, it lists the manufacturer: **BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.**, address **Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil**, contact info **Nº Crea: 131726-3** and **Fone/Fax +55 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br**.

## 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 a disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o aparelho em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 50 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



Junto com o aparelho é enviado 02 fixadores da estrutura com coxins e parafusos. Os parafusos são encaixados na base das laterais e o coxim montado no fixador (conforme imagem anterior). Antes de ligar seu aparelho, recomenda-se que os 02 fixadores da estrutura sejam fixados no piso com parafusos M8 ou 5/16" e buchas (parafusos e buchas para fixação do fixador não acompanham o aparelho). Com os fixadores instalados, encaixe os parafusos que foram montados na base das laterais do aparelho no fixador para que não haja o risco do aparelho se movimentar durante o uso.



### ATENÇÃO!

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

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

## 3.2 Conexão Elétrica

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.

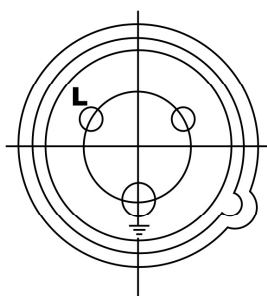
Todos os modelos de aparelhos descritos neste manual possuem tensão única, sendo 127 V ou 220 V monofásicos e 220 V ou 380 V trifásicos. Se for necessário a alteração da tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

Os modelos de amassadeiras monofásicas, são fornecidas com cabos de alimentação com plugues industriais do tipo **2P+T** (2 polos + terra), seguindo regulamento vigente. Os aparelhos com tensão de 127 V são fornecidos com plugue industrial que suporta até 32 A, enquanto os de tensão 220 V possuem plugue industrial que suporta até 16 A.

Neste tipo de conexão, o plugue possui três pinos redondos, sendo o de diâmetro maior o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório conectar todos os polos de ligação antes de ligar o aparelho, assim como também é obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.

Detalhe dos plugues industriais tipo 2P+T (2 Polos + Terra):

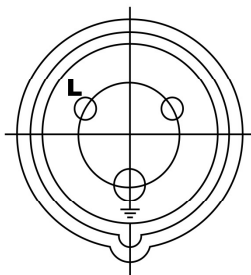
- Plug amarelo para tensão 127 V e corrente até 32 A.



2P + T

FASES	NEUTRO	TERRA
L	N (sem marcação)	

- Plug azul para tensão 220 V e corrente até 16 A.



**2P + T**

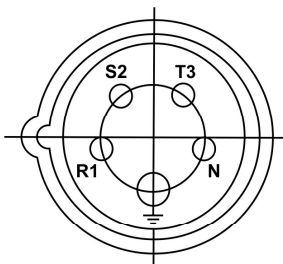
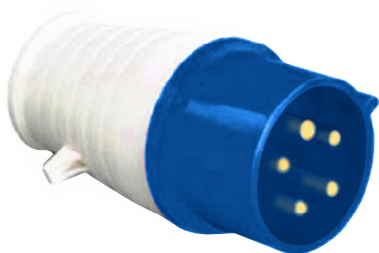
FASES	NEUTRO	TERRA
L	N (sem marcação)	

Já os modelos de amassadeiras trifásicas, são fornecidas com cabos de alimentação com plugues industriais do tipo **3P+N+T** (3 polos+neutro+terra) para tensões 220 V ou 380 V. Ambos suportam até 16 A, segundo regulamento vigente.

Neste tipo de conexão, o plugue possui cinco pinos redondos, sendo o de diâmetro maior o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório conectar todos os polos de ligação antes de ligar o aparelho, assim como também é obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.

Detalhe dos plugues industriais tipo 3P+N+T (3 polos+neutro+terra):

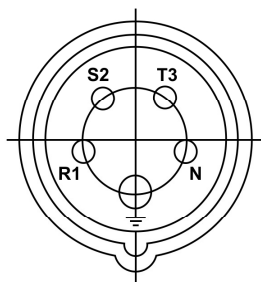
- Plug azul para tensão 220 V e corrente até 16 A.



**3P + N + T**

FASES	NEUTRO	TERRA
R S T	N	

- Plug vermelho para tensão 380 V e corrente até 16 A.

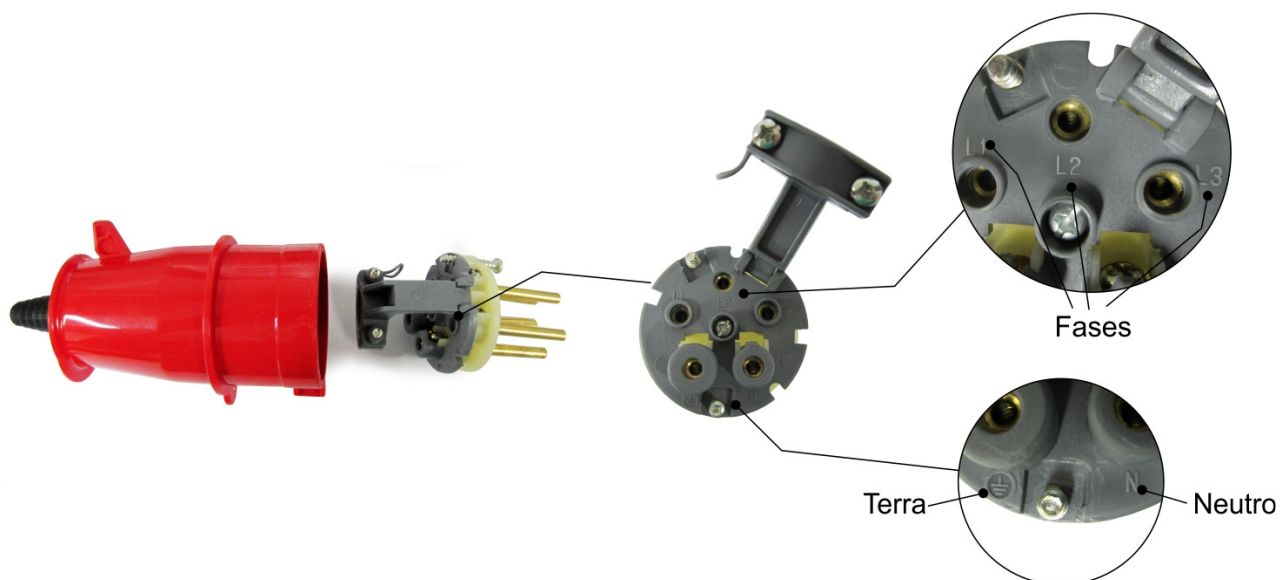


**3P + N + T**

FASES	NEUTRO	TERRA
R S T	N	

O procedimento de manutenção no cabo de alimentação e/ou do plugue de alimentação do aparelho deve ser executado por agente autorizado ou pessoa qualificada. Este pessoal, ao remontar estes componentes e fazer as ligações dos pontos, poderá utilizar também como referência as marcações existentes na parte interna do plugue, em sua região plástica.

Nestas marcações, o pino de aterramento (pino terra) está indicado com o símbolo de aterramento, já o pino do condutor neutro está indicado com a letra “N” e os pinos fases os símbolos variam conforme o modelo do plugue (imagens anteriores). Verifique a figura a seguir:



### **ATENÇÃO!**

**Antes de ligar sua máquina, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão da máquina.**

**A tensão de alimentação desta máquina é 380 V (60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte frontal da máquina (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).**

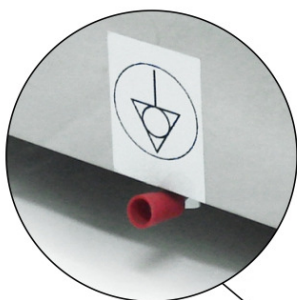
**Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalada a máquina é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.**

Os aparelhos são fornecidos com terminal de aterramento equipotencial, localizado na parte inferior da traseira do gabinete.



**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.**

Terminal de Aterramento  
Equipotencial



### ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho.

A tensão de alimentação dos modelos de amassadeira é 127 V ou 220 V (60 Hz) monofásica e 220 V ou 380 V (60 Hz) trifásica, 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 sua segurança, o aparelho deverá ser ligado a um disjuntor termoeletrico exclusivo, a uma distância de no máximo 1,5 m do aparelho.

Segue abaixo a tabela de disjuntor para cada modelo de amassadeira:

Modelo	Ligação	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Djuntor (A)
ARI15127M60R5_	Monofásica	127	19,8	25
ARI15220M60R5_	Monofásica	220	9,2	10
ARI25127M60R5_	Monofásica	127	30	32
ARI25220M60R5_	Monofásica	220	15,3	16
ARI25220T60R5_	Trifásica	220	8,5	10
ARI25380T60R5_	Trifásica	380	5,0	6

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 22 até 25).

### **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) e um sistema de segurança que impede o acesso ao interior do bojo com o aparelho ligado. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.



#### **ATENÇÃO!**

**Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.**

## **4. Uso do Aparelho**

### **4.1 Utilidade**

Este aparelho destina-se exclusivamente a preparar e misturar massas alimentícias de forma homogênea em confeitaria, padarias, pizzarias e afins.

### **4.2 Comandos**

O aparelho é composto por chave geral (interruptor), botões de emergência, botão de rearme e botão de liga-desliga.

A chave geral fica na parte traseira do aparelho, próximo ao cabo elétrico. Os dois botões de emergência, rearme e liga-desliga estão posicionados na frontal do aparelho.





Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Geral (Interruptor)** – dispositivo utilizado para, de forma segura, ativar e desativar o fornecimento de energia elétrica para o aparelho. Na posição “1” ativa, na posição “0” desativa fornecimento de energia.
- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição “1” liga, na posição “0” desliga.
- **Botões de Emergência** – deve ser acionado no caso da necessidade de parada do aparelho, devido alguma emergência. Para acionar o botão basta apertá-lo e para desarmar, girar botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
- **Botão de Rearme** – deve ser acionado para rearmar o aparelho, após queda de energia, após abrir a tampa e/ou após acionado o botão de emergência. Neste último caso, para possibilitar o rearme do aparelho, primeiro deve-se desarmar o botão de emergência e após apertar o botão rearme.

### 4.3 Procedimentos de Operação

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

- **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se a tensão está de acordo com a da rede elétrica de alimentação e se o aparelho está posicionado em um local ideal (conforme orientações no item 3.1).

Verifique o procedimento de operação descrito a seguir:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Verifique se os dois botões de emergência estão na posição de trabalho (desarmados);
- Acione o botão chave geral (interruptor) na posição “1” (liga);
- Destrave e abra a tampa. Adicione primeiro os ingredientes mais leves e secos (farinha, fermento, açúcar, sal, etc.) respeitando o nível “máx” de ingredientes indicado na parte interna do bojo e a



capacidade máxima de farinha (confira a tabela de capacidade dos aparelhos no item 2.2) e em seguida feche e trave a tampa com o fecho;



- Aperte o botão rearme do aparelho e acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga). Nesse momento o misturador começa a rotacionar;
- Adicione os ingredientes úmidos (leite, ovos, água gelada, etc.) através da abertura existente na tampa sem precisar abrir tampa. No caso de ingredientes que não são possíveis serem inseridos pela abertura, desligue o aparelho no botão liga-desliga na posição “0” desliga e após abra a tampa. Para religar, feche a tampa e pressione o botão rearme e em seguida acione o botão liga-desliga na posição “1” liga;

### **IMPORTANTE**

**Devido à alta rotação do misturador, utilize como um dos ingredientes água gelada para evitar o aquecimento da massa durante o processo.**

- Verifique o ponto da massa através da tampa (para facilitar e agilizar o trabalho com o aparelho, quando se deseja ver se a massa processada está na mistura ou ponto desejado, recomenda-se sempre visualizar a massa através da tampa. Como a tampa é transparente, evita-se a constante necessidade de destravar e travar a tampa, como também religar o aparelho);
- Ao finalizar o processo, desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga);
- Abra a tampa e retire a massa pronta;
- Após o término do trabalho, desligue o aparelho no botão chave geral posição “0” (desliga).



### **ATENÇÃO!**

**Mesmo havendo um sistema de segurança no aparelho (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a tampa aberta), toda vez que a for abrir a tampa, desligue o aparelho acionando o botão liga-desliga na posição “0” desliga e só após abra a tampa.**

**Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) pela abertura no visor da tampa com aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente.**

**Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência, o mesmo fará com que o aparelho pare instantaneamente.**

**Qualquer irregularidade entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.**



### **ATENÇÃO!**

Se você notar que o aparelho não consegue processar a massa ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade dos ingredientes, antes de inseri-los no bojo.

Não exceder a capacidade máxima de cada modelo de amassadeira. Confira a capacidade dos aparelhos na tabela do item 2.2 (Dados Técnicos) deste manual.

Adicione sempre os ingredientes secos e depois os úmidos da sua receita e de forma gradual, 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.

### **IMPORTANTE**

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 e luvas apropriadas que além de garantir a higiene no manuseio da massa, protegem o operador durante o processamento do alimento.

## **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 a chave geral (interruptor) esteja desligada 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 quais os cuidados especiais com as peças.

O 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 umedecido e macio no bojo e parte externa do aparelho. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos da massa.

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!**

**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; 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, tensão das correias (instruções a seguir), fazendo a limpeza das partes internas, etc.. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o aparelho parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.

#### **• Procedimento para Tensionar/Ajustar as Correias:**

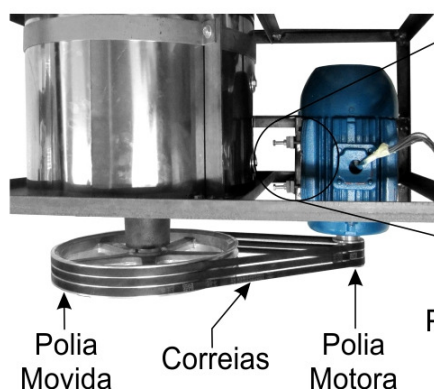
- Desconecte o aparelho da rede elétrica;
- Retire o revestimento superior desrosqueando os parafusos;
- Para movimentar o motor, afrouxe as 04 porcas localizadas na base;
- Através dos 02 parafusos localizados à esquerda do motor, rotacione no sentido de aperto e movimente o motor esticando as correias. Fixe o motor na posição desejada apertando as 04 porcas na base do motor;
- Coloque o revestimento superior fixando com os parafusos.

Na imagem a seguir, apenas a título ilustrativo do ajuste das correias, a parte interna do aparelho é visto sem o gabinete, porém para o ajuste na prática, não há necessidade de remover todo o gabinete, pois o aparelho foi projetado para retirar somente o revestimento superior, agilizando o processo de manutenção.

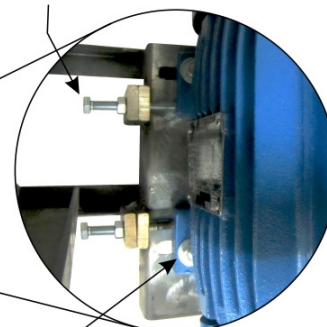
Retire os parafusos do revestimento superior direito com uma ferramenta apropriada;



A título ilustrativo, a imagem da parte interna é vista sem o gabinete do aparelho



Parafusos para movimentar o motor



Porcas localizadas na base do motor

Após concluir todas as regulagens, confira se todas as peças desmontadas estão devidamente montadas e fixadas, garantindo a segurança do operador durante a utilização da máquina.



### **ATENÇÃO!**

O ajuste das correias deverá ser realizado a cada 15 horas de uso, ou conforme a demanda, para o melhor desempenho do aparelho.

Os rolamentos das partes em movimento são blindados e com lubrificação permanente.



### **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](http://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 a seguir, 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 chave geral se encontra na posição “1” (liga).
	Tampa destravada.	O aparelho possui um sistema de segurança que impede o funcionamento do mesmo se a tampa estiver destravada. Verifique o fechamento da tampa.
	Botões de emergência acionados.	Para desarmá-los, gire cada botão no sentido horário (conforme setas indicativas existentes nos botões).
	- 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.	
O misturador para de rotacionar durante a operação.	- Problemas com o motor.	
	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Quantidade de massa maior que a capacidade do aparelho.	- Verifique a tabela de capacidade dos aparelhos no item 2.2 (Dados Técnicos) deste manual.
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com a massa.	- Correias frouxas.	- Siga o procedimento de ajuste das correias (pág. 18).
	- Problemas com o motor.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Quantidade de massa maior que a capacidade do aparelho.	- Verifique a tabela de capacidade dos aparelhos no item 2.2 (Dados Técnicos) deste manual.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Correias frouxas.	- Siga o procedimento de ajuste das correias (pág. 18).
	- 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.	- Disposição incorreta do aparelho.	- Verifique a disposição ideal do aparelho no item 3.1 (Disposição do Aparelho) deste manual.
	- Peças mal fixadas ou frouxas.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
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](http://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:

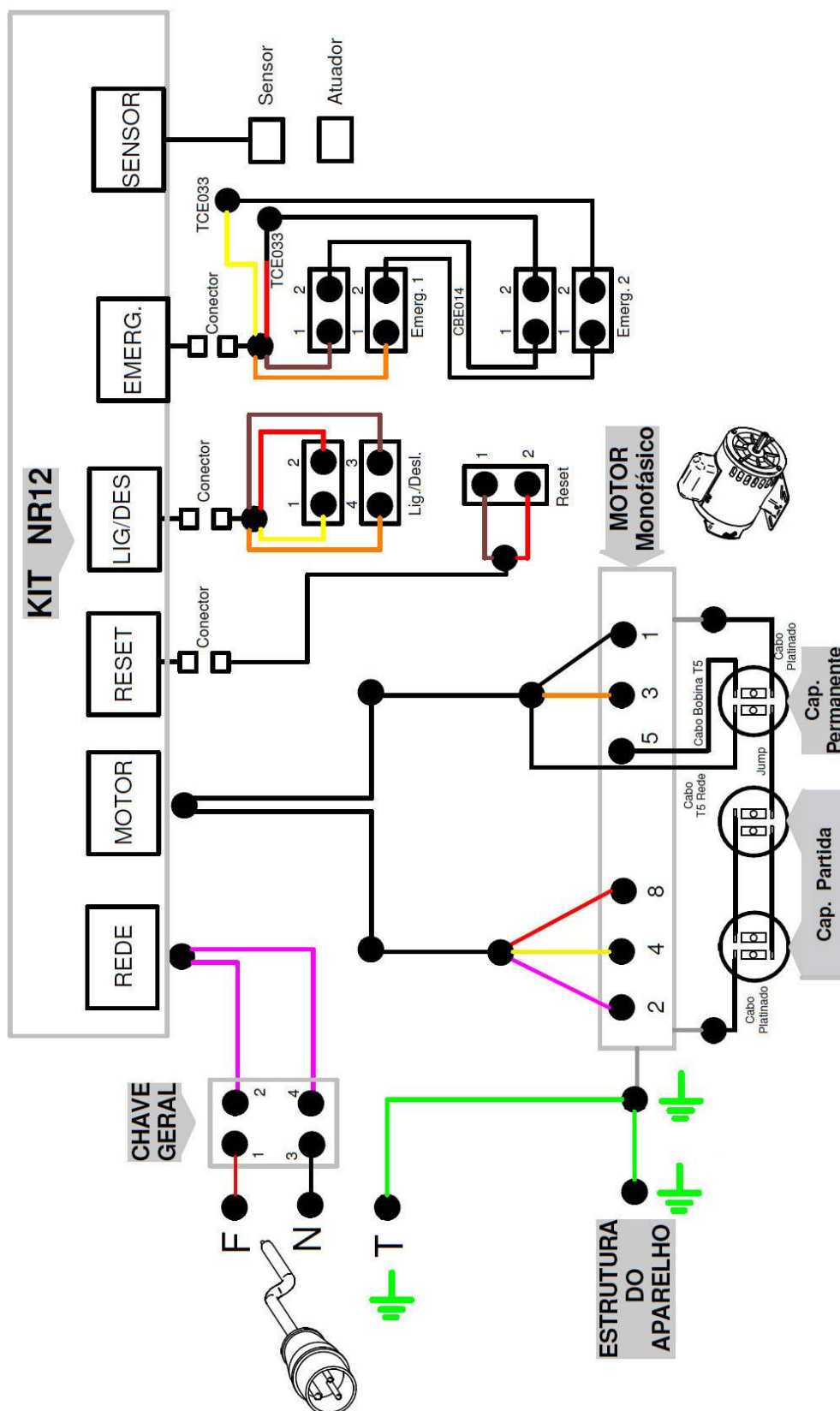
- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras
- Botão Rearme: 10000 manobras
- Botão Chave Geral: 10000 manobras
- Botão Emergência: 10000 manobras
- Cabos e fios elétricos: 25 anos
- Terminais elétricos: 8 anos

## 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
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC)

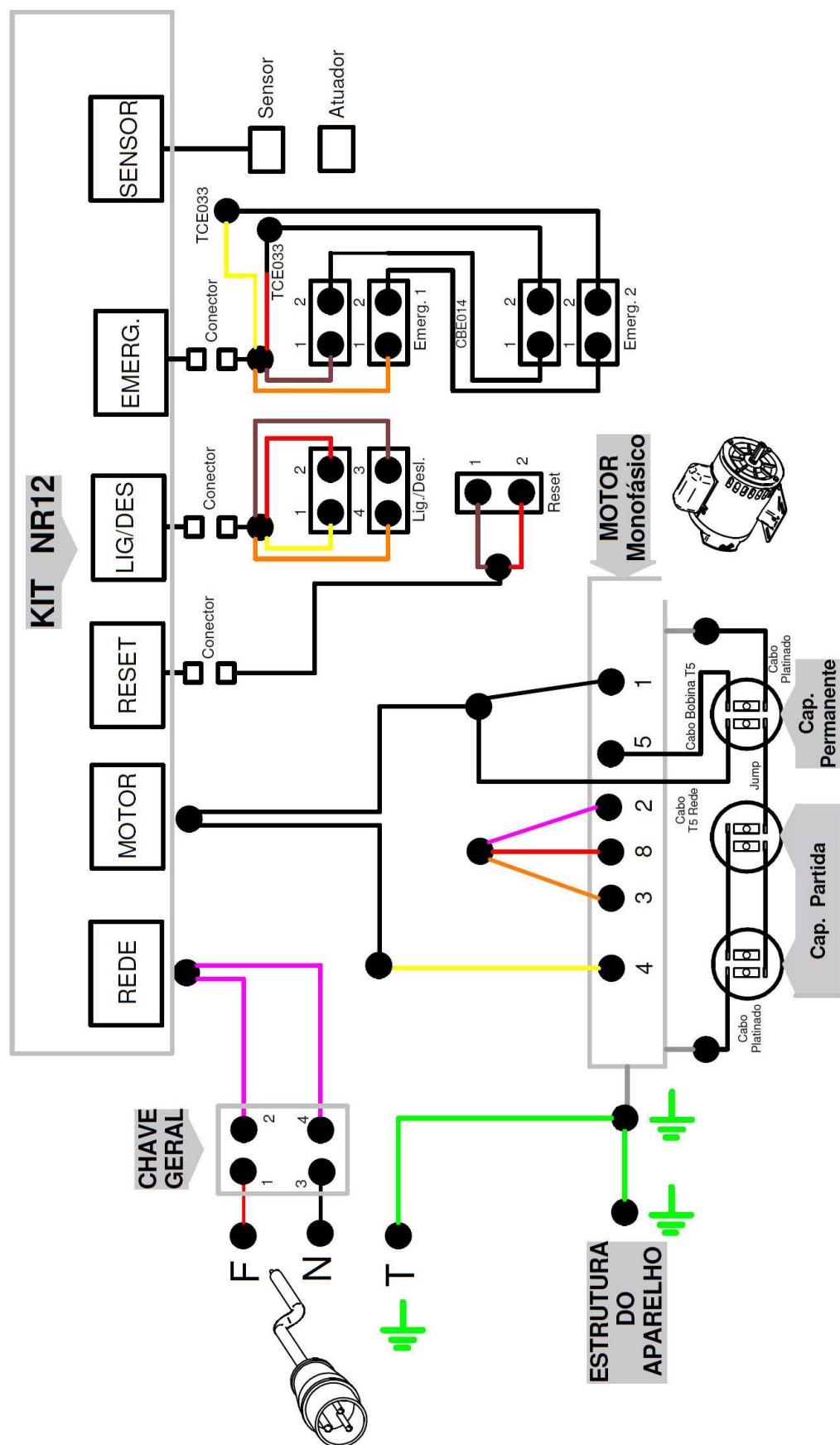
## Esquema Elétrico – Tensão 127 V Monofásico



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

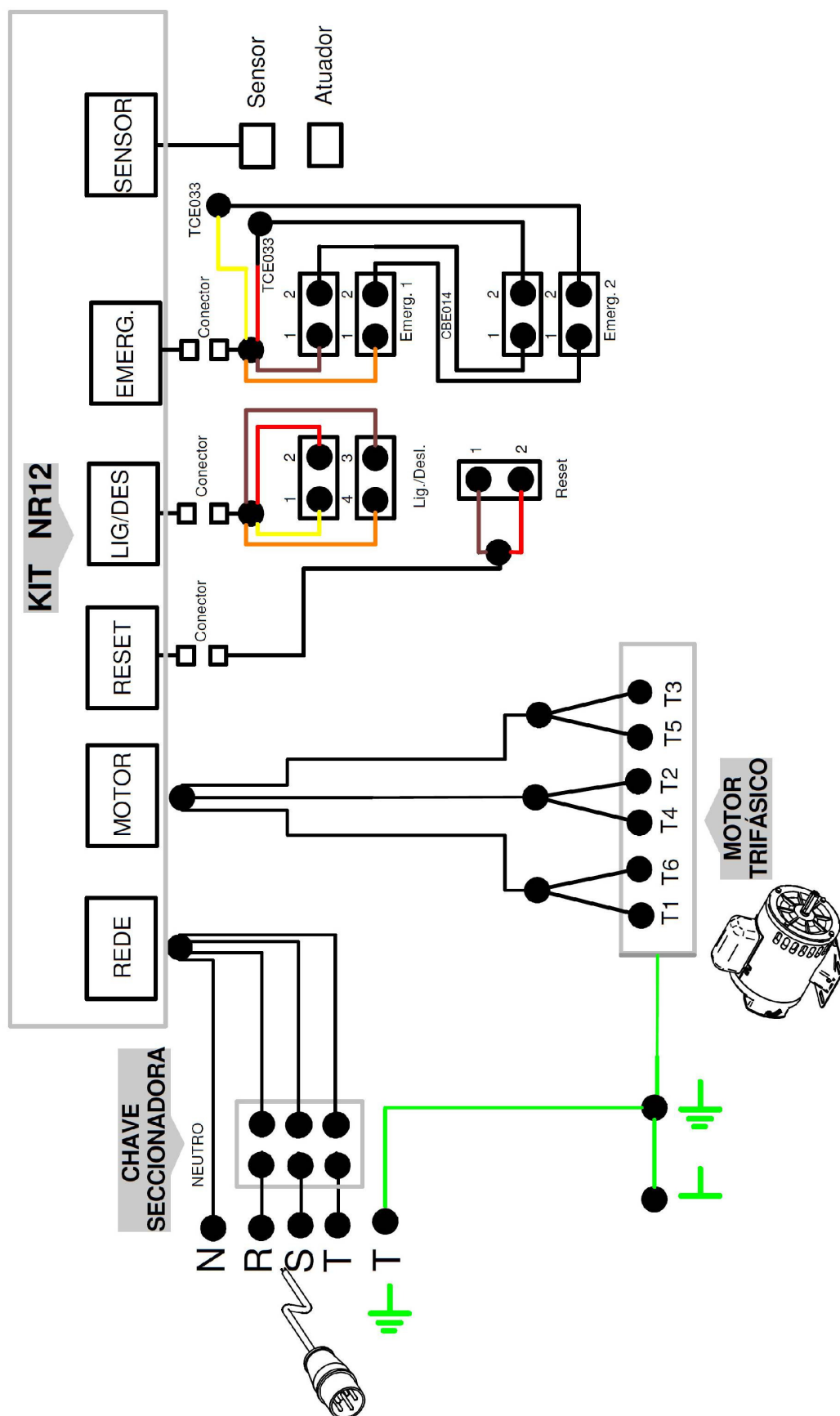


## Esquema Elétrico – Tensão 220 V Monofásico



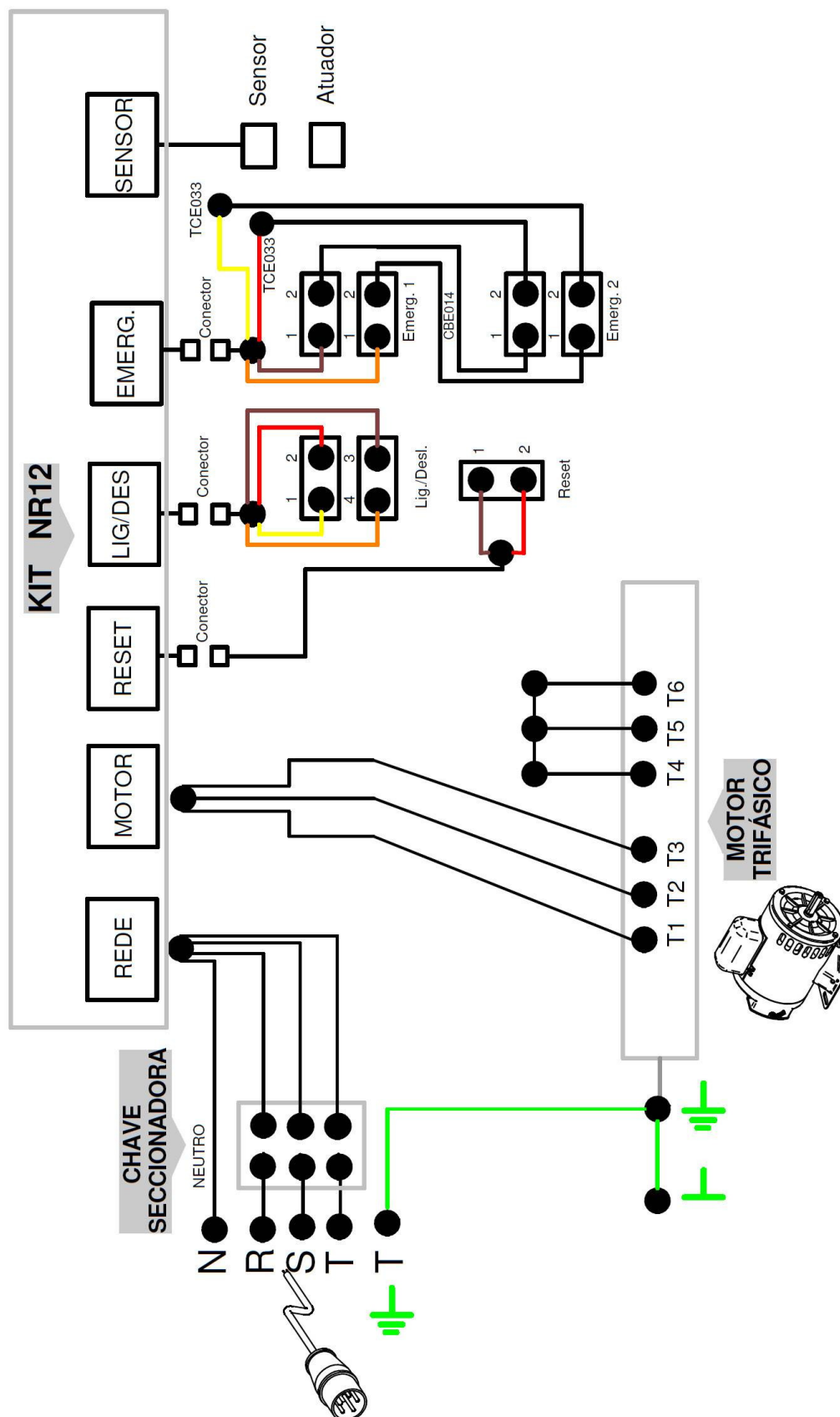
NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

## Esquema Elétrico – Tensão 220 V Trifásico



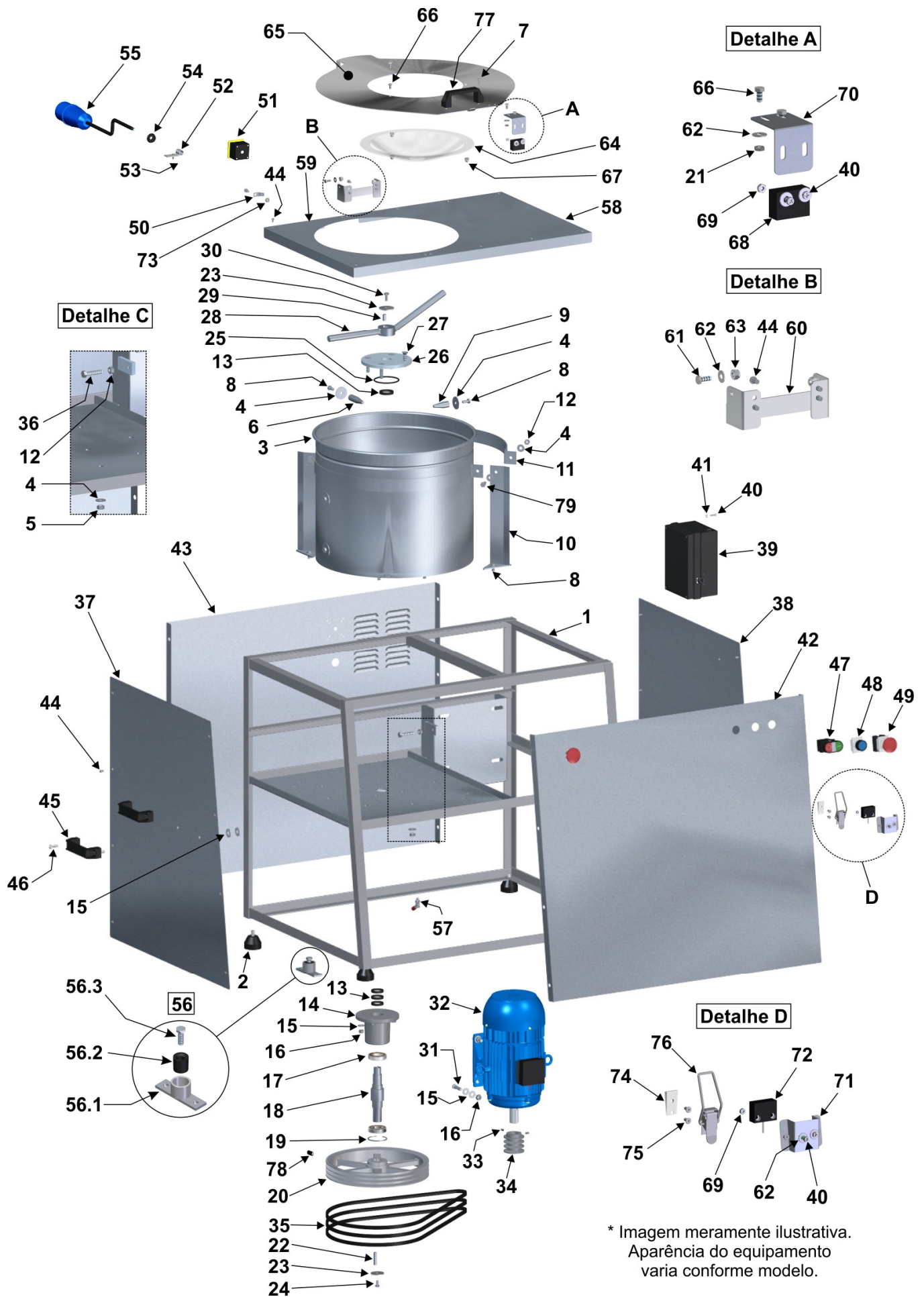
NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

## Esquema Elétrico – Tensão 380 V Trifásico



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

## Desenho em Explosão



## Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
1	ETR073	Estrutura	01	ARI.15
	ETR074			ARI.25
2	PEP019	Pé Borracha	04	*
3	BOJ007	Bojo	01	ARI.15
	BOJ008			ARI.25
4	ARL003	Arruela Lisa	25	*
5	POS009	Porca Sextavada	08	*
6	MTR012	Batedor Misturador Maior	01	*
7	PRR022	Parafuso Máq. Redonda	02	*
8	PRS007	Parafuso Sextavado	11	ARI.15
			07	ARI.25
9	MTR011	Batedor Misturador Menor	04	*
10	SBT197	Suporte da Cinta de Ref. do Bojo	02	*
11	REF063	Cinta de Reforço Bojo	02	ARI.15
	REF066			ARI.25
12	POS004	Porca Sextavada	08	*
13	RET016	Retentor	04	*
14	MAC089	Mancal	01	*
15	ARL002	Arruela Lisa	20	ARI.15
			28	ARI.25
16	POS003	Porca Sextavada	08	*
17	ROL011	Rolamento	02	ARI.15
	ROL040			ARI.25
18	EIX216	Eixo do Bojo	01	ARI.15
	EIX215			ARI.25
19	APE012	Anel de Retenção	01	ARI.15
	APE019			ARI.25
20	POL027	Polia Movidã	01	ARI.15
	POL028			ARI.25
21	POS016	Porca Sextavada Inox	02	*
22	CHV009	Chaveta Quad.	01	*
23	ARE033	Arruela Lisa	02	*
24	PRS008	Parafuso Sextavado	01	ARI.15
			05	ARI.25
25	ORG010	O'ring Motor	01	*
26	FLG022	Flange do Bojo	01	*
27	PRC028	Parafuso Máquina Chata Inox	04	*
28	MTR010	Misturador da Massa	01	ARI.15
	MTR013			ARI.25
29	CHV008	Chaveta Quad.	01	*
30	PRS030	Parafuso Sextavado Inox	01	*
31	PRS003	Parafuso Sextavado	04	ARI.15
	PRS002	Parafuso Sextavado	04	ARI.25
32	MTE173	Motor Elétrico 2 cv 60 Hz 127/220 V MF	01	ARI.15
	MTE168	Motor Elétrico 3 cv 60 Hz 127/220 V MF		ARI.25
	MTE170	Motor Elétrico 3 cv 60 Hz 220/380 V TF		ARI.25
33	PRN003	Parafuso Allen	02	*
34	PMT027	Polia Motora	01	ARI.15
	PMT028			ARI.25
35	COR030	Correia	02	ARI.15
	COR029		03	ARI.25
36	PRS009	Parafuso Sextavado	02	*
37	CRC877	Revestimento Esquerdo	01	ARI.15
	CRC893			ARI.25
38	CRC878	Revestimento Direito	01	ARI.15
	CRC892			ARI.25
39	CJE004	Conjunto Elétrico 127/220 V MF	01	*
	CJE051	Conjunto Elétrico 220/380 V TF	01	ARI.25

\* Item aplicável para todos os modelos de amassadeiras.

## Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para Modelo
40	PCC012	Parafuso Phillips	06	*
41	POS008	Porca Sextavada	02	*
42	CRC875	Revestimento Frontal	01	ARI.15
	CRC890			ARI.25
43	CRC876	Revestimento Traseiro	1	ARI.15
	CRC891			ARI.25
44	PRR017	Parafuso Máq. Redonda 3/16 X 5/16" Inox	31	ARI.15
			33	ARI.25
45	ACA009	Alça Plástica/ Pegador Cód. 133 Centerrol	02	ARI.15
			04	ARI.25
46	PRR019	Parafuso Máquina Redonda 1/4X7/8" Zinc	04	ARI.15
			08	ARI.25
47	BOT002	Botão Liga/Desliga	01	*
48	BOT005	Botão Rearme	01	*
49	BOT003	Botão Emergência	02	*
50	TCE007	Terminal Aterramento 6,3 com furo Ø 5,2 mm	01	*
51	CHE118	Chave Comutadora 220 V MF	01	*
	CHE107	Chave Comutadora 127 V MF	01	ARI.15
	CHE119	Chave Comutadora 127 V MF	01	ARI.25
	CHE108	Chave Comutadora 220/380 V TF	01	ARI.25
52	CRC126	Abracadeira Cabo Elétrico	01	*
53	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	01	*
54	BCH079	Prensa Cabo 127 V MF	01	*
	BCH080	Prensa Cabo 220 MF / 220/380 V TF	01	*
55	CBE131	Cabo Elétrico com Plug 2P+T 220 V Azul	01	*
	CBE173	Cabo Elétrico com Plug 2P+T 127 V Amarelo	01	*
	CBE204	Cabo Elétrico com Plug 3P+N+T 220 V Azul	01	ARI.25
	CBE203	Cabo Elétrico com Plug 3P+N+T 380 V Verm.	01	ARI.25
56	CJT613	Conj. Fixador da Estrutura	02	*
56.1	FXC010	Fixador da Estrutura	01	*
56.2	BCH073	Coxim	01	*
56.3	PRS003	Parafuso Sextavado	01	*
57	CJT386	Terminal Equipotencial Montado	01	*
58	CRC880	Revestimento Superior Direito	01	ARI.15
	CRC894		01	ARI.25
59	CRC881	Revestimento Superior Esquerdo	01	ARI.15
	CRC895		01	ARI.25
60	SBT247	Suporte da Tampa	01	*
61	PRS045	Parafuso Sextavado Inox	02	*
62	ARL008	Arruela Lisa Inox	08	*
63	POS140	Porca Sextavada Autotravante Inox	02	*
64	TAP115	Visor da Tampa - ARI.15/25	01	*
65	TAP116	Chapa da Tampa	01	ARI.15
	TAP121			ARI.25
66	PRS332	Parafuso Sextavado Inox	05	*
67	POC005	Porca Chapéu Inox	05	*
68	CHE110	Atuador	01	*
69	POS138	Porca Sextavada Inox	04	*
70	SBT315	Suporte do Atuador	01	*
71	SUD046	Suporte do Sensor	01	*
72	CHE109	Sensor de Segurança	01	*
73	POS006	Porca Sextavada	01	*
74	TCM028	Apoio do Fecho	01	*
75	RBT004	Rebite	04	*
76	FCH007	Fecho Rápido	01	*
77	ACA010	Alça Plástica	01	*
78	PRN001	Parafuso Allen	01	*
79	PRS006	Parafuso Sextavado	02	*

\* Item aplicável para todos os modelos de amassadeiras.

# 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](mailto:at@metvisa.com.br)

Relação de Assistências Técnicas no site:

[www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

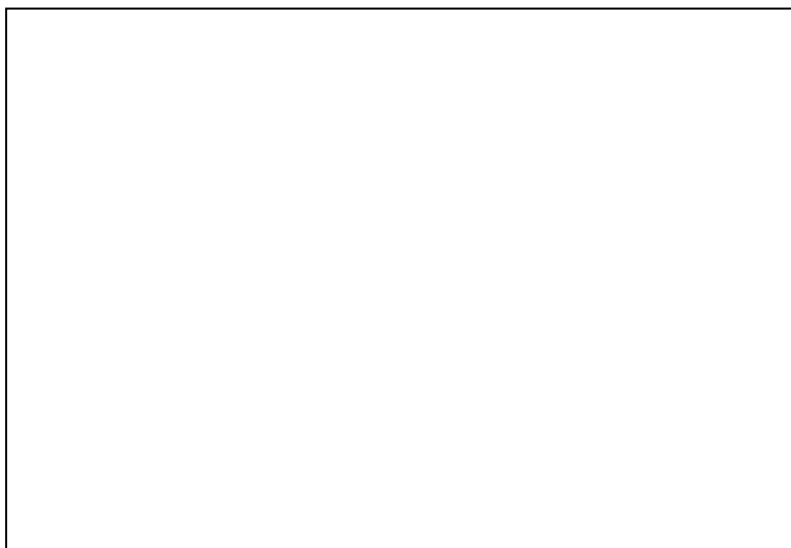


## Anotações

[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](http://www.metvisa.com.br)

E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)