MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Extrator de Sucos

Modelo: ESPM

Modelos

ESL

ESLM

ESP

ESPM

ESSP

Ref. PRO-076_POR
8.0 Edição - Maio 2022

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento IMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a IMG-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

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG® METVISA

IMPORTANTE:

PRODUTO PARA USO DOMÉSTICO. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.
CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança 4
1.1 Advertências Gerais 4
1.2 Segurança Mecânica 5
1.3 Segurança Elétrica 6

2. Características Técnicas 6
2.1 Principais Componentes 6
2.2 Dados Técnicos 8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho 8

3. Instalação 9
3.1 Disposição do Aparelho 9
3.2 Conexão Elétrica 10
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário 11

4. Uso do Aparelho 11
4.1 Utilidade 11
4.2 Comandos 11
4.3 Procedimento de Operação 12

5. Limpeza e Manutenção 15
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados 15
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias 15
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho 16

6. Análise e Resolução de Problemas 16
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções 16

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes 18

8. Normas Aplicáveis 18

9. ANEXOS 19
Esquema Elétrico ESP/ESPM/ESSP – 127 V ou 220 V 19
Esquema Elétrico **ESL** – 127 V ou 220 V 20
Esquema Elétrico ESLM – 127 V ou 220 V 21
Desenho em Explosão 22
Peças de Reposição 23

Termo de Garantia 24

ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A IMG BRASIL reserva-se o direito de realizar as modificações que se julguem necessárias sem prévio aviso.

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

• Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste aparelho;

• Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do aparelho), leia atentamente o manual;

• O aparelho deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;

• Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;

• Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;

• No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o aparelho, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento do mesmo;

• O operador deverá usar os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar toca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho;

• O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: evitar trabalhar com mangas de uniformes folgadas, onde as mesmas poderão trancar nas partes móveis, causando acidentes.

• Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o aparelho de forma alguma com dúvidas;

• Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;

• Antes de ligar o aparelho, verifique se a ponteira e a castanha extratora estão bem encaixadas;

• Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o aparelho da rede de alimentação elétrica;

• Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;

• Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.

• Este aparelho é destinado ao uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, escritórios e outros locais semelhantes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros locais semelhantes; ambientes de dormitórios e pequenas refeições.

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

• Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro da câmara de suco ou na castanha com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;

• Antes de ligar o aparelho tenha certeza que a ponteira e a castanha extratora estão bem encaixadas.

O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: INMETRO (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

- Projeto mecânico que impossibilita o acesso com as mãos às partes elétricas;
- **Gabinete** e **Suporte da Câmara de Suco** que protegem todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais;
- **Tampa** que protege a câmara extratora de poeira e outros agentes externos (montar tampa na cúpula sempre ao término de uso do aparelho);
- **Cúpula** e a **Câmara de Suco** que direcionam o suco para o copo, evitando respingos ao redor da área de trabalho e protegendo o operador ao processar as frutas;
- **Peneira** que serve para filtrar o suco e o **Copo** como reservatório do mesmo;
- **Base** com pés antiderrapantes.

ATENÇÃO!

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

1.3 Segurança Elétrica

• Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;

• Nunca jogue 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;

• 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;

• Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga.

Os componentes aplicáveis à segurança contra riscos elétricos foram adequados aos requisitos das Normas de Segurança**.** Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.

ATENÇÃO!

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

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

Para o aparelho descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com as frutas e suco.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

• Gabinete e Suporte do Copo (ESSP) 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;

• A Cúpula para os modelos de aparelho ESPM e ESSP é confeccionada em aço inoxidável 430 e para os modelos ESL e ESP fabricada em plástico atóxico (polipropileno - PP). Ambos são materiais que resistem ao ácido cítrico (encontrado no suco de limão e laranja), são de fácil conservação, higiêne e resistentes a corrosão;

• Tampa, Câmara de Suco, Base Plástica, Peneira e Copo são fabricados em plástico (polipropileno - PP). Material atóxico e inodoro, que permite o maior índice de pureza ao suco processado;

• Castanhas Extratoras produzidas em plástico atóxico (poliestireno - PSAI) e o Suporte da Câmara de Suco em plástico ABS, materiais resistentes aos ácidos fortes, como o ácido cítrico. São também, inodoro, insípido e atóxico.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:

Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos.

2.2 Dados Técnicos

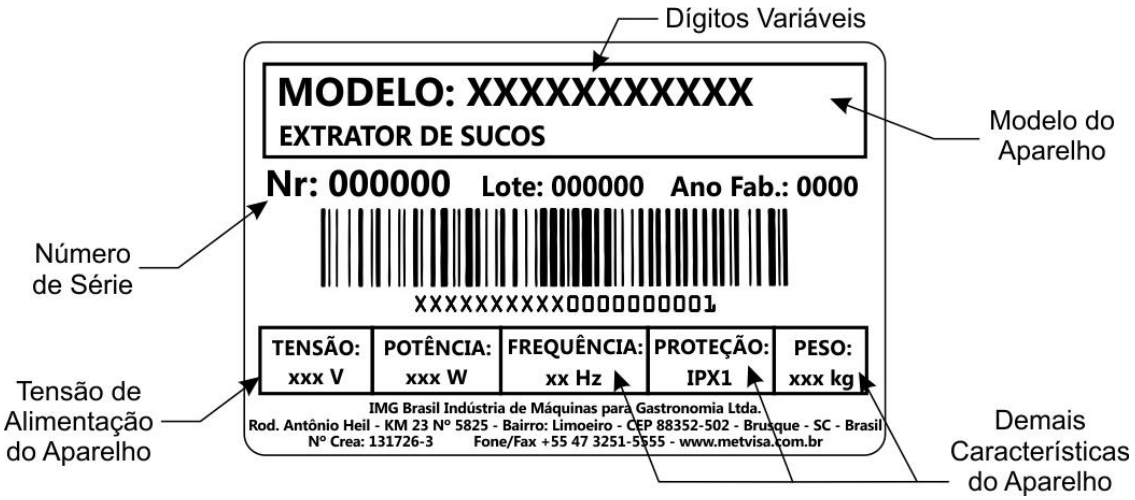
Modelo	Dimensões Larg.xAlt.xProf.* (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Potência Nominal (W)	Consumo Energia (kW/h)	Capacidade Produtiva** (L/h)
ESL127CC5	335x385x189	2,5	127	82,5	0,30	45
ESL220CC5	335x385x189	2,5	220	72,0	0,30	45
ESLM127CC5	335x385x189	3,6	127	99,5	1,00	60
ESLM220CC5	335x385x189	3,6	220	95,0	1,00	60
ESP127M605	350x385x210	4,3	127	242,5	0,18	50
ESP220M605	350x385x210	4,3	220	242,0	0,18	50
ESSP127M605	345x390x210	4,6	127	263,0	0,18	55
ESSP220M605	345x390x210	4,6	220	259,0	0,18	55
ESPM127M605	350x385x210	6,8	127	486,0	0,37	60
ESPM220M605	350x385x210	6,8	220	372,0	0,37	60

* A medida de largura foi considerada com o copo plástico posicionado embaixo do bocal.
** A capacidade pode variar devido à velocidade de trabalho do usuário e de acordo o tipo e qualidade do produto processado.

Nível de ruído (aparelho com carga): 90 dB**.**

ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e tensão elétrica do aparelho estão indicados na etiqueta de dados (figura abaixo). Antes da instalação, verificar se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.



2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho

O aparelho é embalado com papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

• Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
• Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o aparelho seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o aparelho em um ambiente arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e a uma altura média de 80 cm. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.

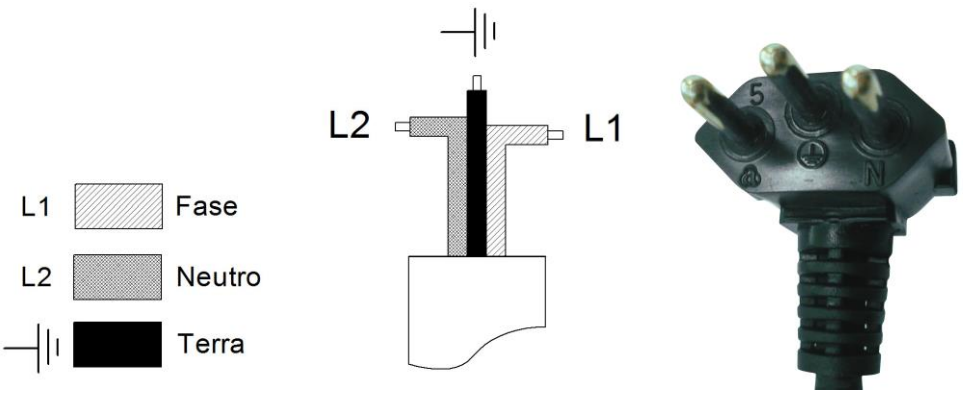
ATENÇÃO!

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

O plugue do cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, existindo logo abaixo de cada pino, uma marcação correspondente de cada um (Fase, Terra e Neutro) . É obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.



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

ATENÇÃO!

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

A tensão de alimentação deste aparelho é 127 ou 220 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 de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

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

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

IMPORTANTE

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

3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do aparelho deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu aparelho possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) que impedem o acesso as partes móveis e componentes elétricos. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

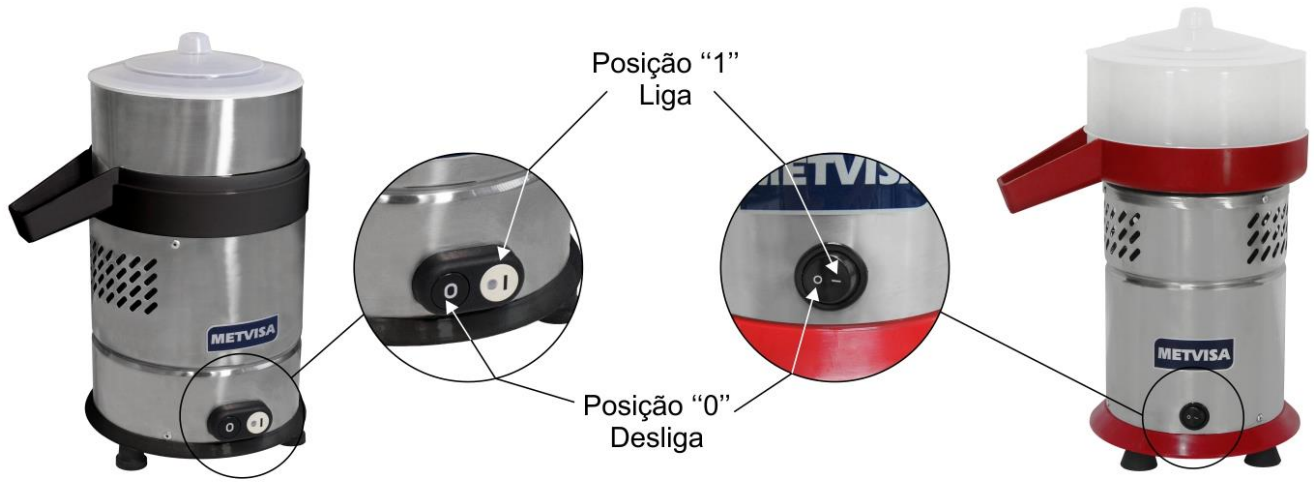
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a extrair suco de laranja e limão, devendo ser exclusivo para uso doméstico e não destinado para outro propósito.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por apenas botão liga/desliga que está posicionado na parte frontal do aparelho.



Modelo ESPM Modelo ESL

Veja descritivo do comando abaixo:

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

4.3 Procedimento de Operação

Antes de operar seu aparelho, desmonte os componentes que terão contato com as frutas e suco (tampa, câmara de suco, castanhas extratoras, etc), e faça a higienização das mesmas. Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

Verifique o procedimento de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• **Desmontagem:** Para desmontar as peças móveis do aparelho é simples. Antes de iniciar o procedimento, desconecte o aparelho da tomada. Para melhor visualização do procedimento de desmontagem, remova cuidadosamente as peças conforme a sequência abaixo:

Retirar a tampa

Puxe a castanha extratora para cima

Retire o anel da cúpula

• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar cada peça verifique se está bem encaixada antes de montar o próximo item. Se você verificar que alguma peça está batendo com o aparelho ligado, pode não ter sido encaixada corretamente. Neste caso, repita a operação de desmontagem / montagem e não obtendo exito, contate a assistência técnica.

ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho com a castanha extratora fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

• **Operação:** Escolha a castanha adequada para o produto que você irá processar, para laranja usar a castanha grande e para limão usar a pequena. O aparelho só pode ser operado após verificar se todas as peças móveis estão corretamente montadas, se a castanha extratora está encaixada até o encosto e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

Após verificados estes itens, posicione o copo (capacidade 1 litro) com a peneira montada embaixo do bocal da câmara de suco; corte a laranja ou limão ao meio; acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga) e deixe ligado por alguns segundos; pressione uma das metades da fruta contra a castanha até extrair todo o suco. Repita os passos até processar a quantidade desejada não

ultrapassando o limite suportado pelo aparelho. Desligue o aparelho apertando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga).

ATENÇÃO!

Não esqueça de lavar as laranjas e limões antes de processá-las para evitar qualquer contaminação.

Tome cuidado para não pressionar a fruta com muita força sobre as castanhas, pois pode sobrecarregar o aparelho de foma prejudicial. A fruta deve ser pressionada de forma suave.

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

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

ATENÇÃO!

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.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

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

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

ATENÇÃO!

Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.

ATENÇÃO!

Não utilizar jato d´água para limpeza do aparelho.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza.
Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

As peças desmontáveis (tampa, câmara de suco, castanhas extratoras, etc.) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos. O restante do aparelho deve ser limpo somente com pano úmido o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar do 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, 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.

ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.

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

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho

Quando tiver que deixar o aparelho parado por um período de tempo prolongado, desconectar o mesmo da rede elétrica e efetuar uma limpeza completa, inclusive dos diferentes acessórios. Aconselha-se proteger todas as partes do aparelho com azeite de vaselina branco ou com produtos adequados que se encontram no comércio. Deve-se também proteger o aparelho do pó, cobrindo-o com uma tela de nylon ou de outro material.

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade IMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu aparelho. Porém, devido ao desgaste natural, uso inapropriado 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 liga-desliga se encontra na posição “1” (liga).
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	
	- Problemas com o motor.	
A castanha extratora para de rotacionar durante a operação.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Castanha mal encaixada.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 12 e 13).
	- Desgaste excessivo do adaptador para castanha.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Laranja trancada embaixo da castanha.	- Retire a castanha; - Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 12 e 13).
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com a laranja.	- Defeito com o capacitor de partida do motor.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Processamento da fruta com muita pressão, sobrecarregando as castanhas.	- O excesso de pressão pode sobrecarregar o aparelho de foma prejudicial. A fruta deve ser pressionada de forma suave.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo do aparelho.	
Ruídos estranhos.	- Castanha mal encaixada;	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 12 e 13).
		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

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

A vida útil do aparelho pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

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

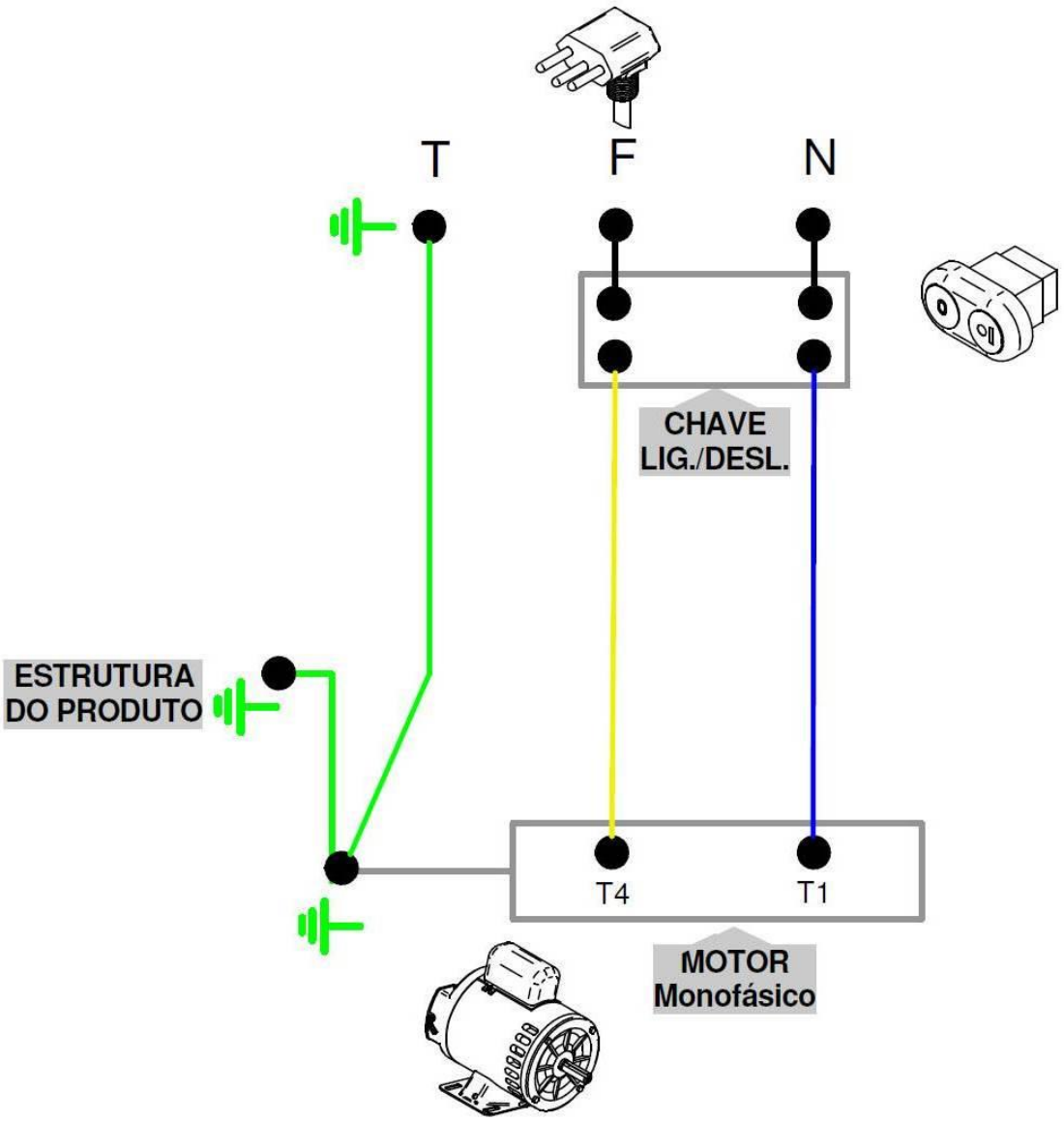
8. Normas Aplicáveis

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

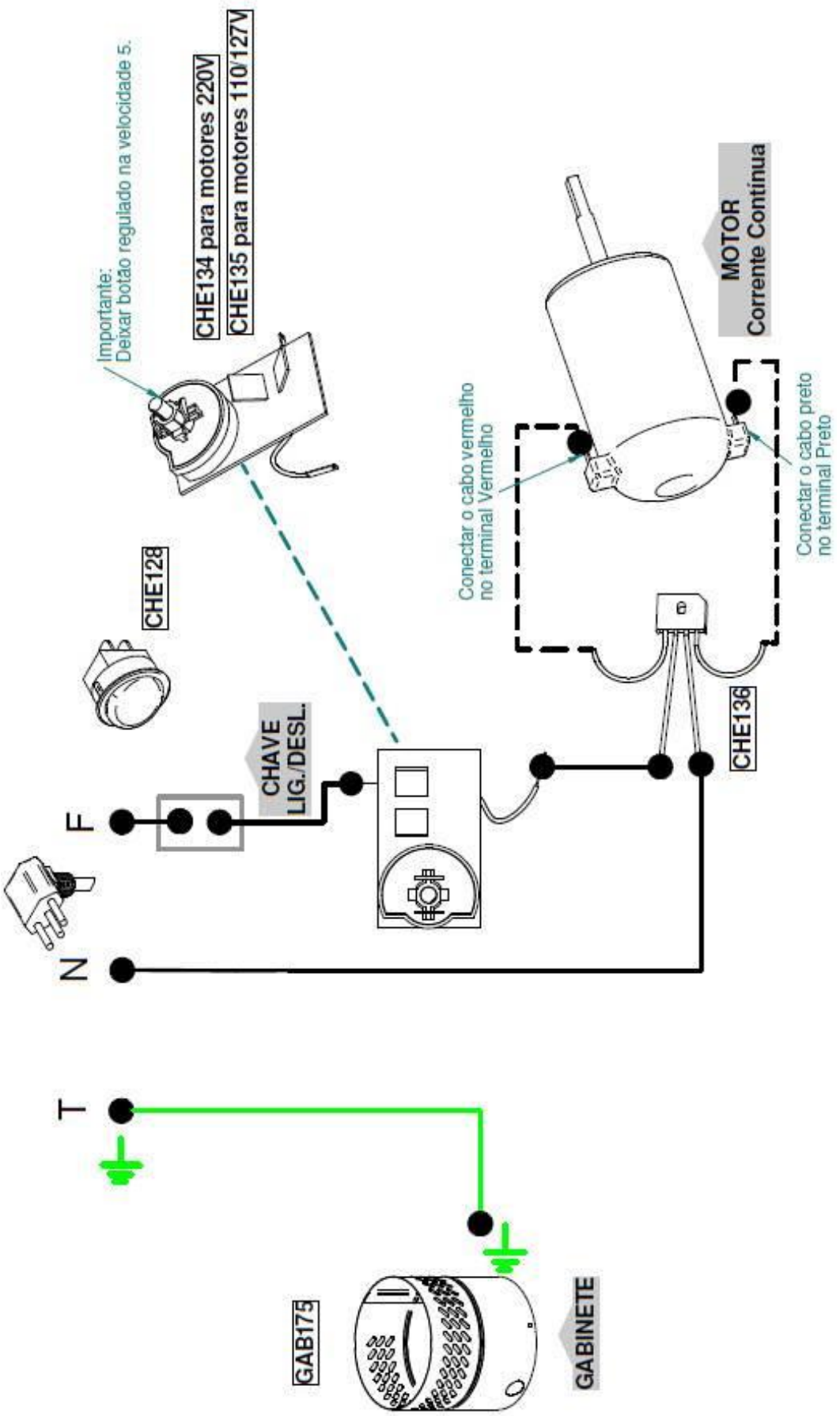
- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-14
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO
- Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR)

9. ANEXOS

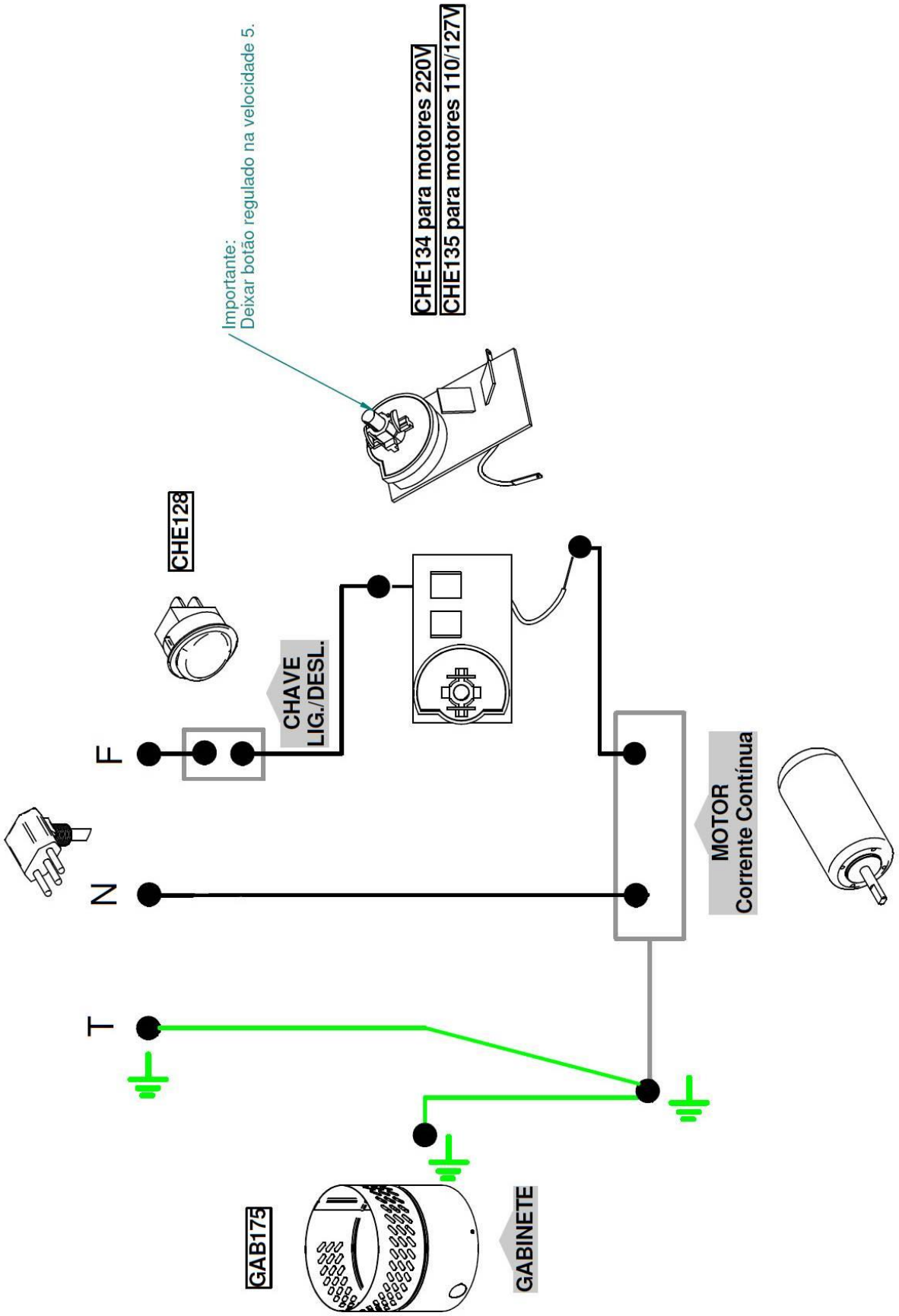
Esquema Elétrico ESP/ESPM/ESSP – 127 V ou 220 V



Esquema Elétrico ESL – 127 V ou 220 V



Esquema Elétrico ESLM – 127 V ou 220 V



Desenho em Explosão

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Aplicação para Modelo	Quant.
1	MTE267	Motor Elétrico 300 W 127 V 50/60 Hz CC	ESL	01
	MTE266	Motor Elétrico 300 W 220 V 50/60 Hz CC	ESL	
	MTE316	Motor Elétrico 1000 W 127 V 50/60 Hz	ESLM	
	MTE317	Motor Elétrico 1000 W 220 V 50/60 Hz	ESLM	
	MTE212	Motor Elétrico 1/4 cv 127 V 60 Hz	ESP	
	MTE213	Motor Elétrico 1/4 cv 220 V 60 Hz	ESP	
	MTE208	Motor Elétrico 1/4 cv 127 V 60 Hz	ESSP	
	MTE209	Motor Elétrico 1/4 cv 220 V 60 Hz	ESSP	
	MTE210	Motor Elétrico 1/2 cv 127 V 60 Hz	ESPM	
	MTE211	Motor Elétrico 1/2 cv 220 V 60 Hz	ESPM	
2	RET009	Disco Expelidor	ESP/ESSP/ ESPM	01
3	BCH057	Moldura da Chave Liga/Desliga	ESP/ESSP/ESPM	01
4	ARL008	Arruela Lisa	ESP/ESSP	08
			ESPM	09
	ARL014	Arruela Lisa	ESL/ESLM	04
5	POS008	Porca Sextavada	ESP/ESSP/ESPM	04
			ESL/ESLM	01
6	SCS004	Suporte da Câmara de Suco	ESP/ESSP	01
	SCS005	Suporte da Câmara de Suco	ESPM	
	CJT764	Suporte do Motor ESL	ESL	
	CJT1129	Suporte do Motor ESLM	ESLM	
7	PTP001	Adaptador para Castanha	ESP/ESSP/ESPM	01
	PTP008		ESL	
	PTP009		ESLM	
8	GAB110	Gabinete Inox	ESP/ESSP/ESPM	01
	GAB248		ESL/ESLM	
9	TCE073	Prensa Cabo	*	01
10	CBE142	Cabo Elétrico	ESL/ESP/ESSP	01
	CBE143	Cabo Elétrico	ESPM	
11	RBT002	Rebite	ESP/ESSP/ESPM	08
	RBT016	Rebite	ESL/ESLM	06
12	CHE064	Chave Liga/Desliga	ESP/ESSP/ESPM	01
	CHE128		ESL/ESLM	01
13	BAS026	Base Plástica Preta	ESP/ESSP/ESPM	01
	BAS052	Base Plástica Vermelha	ESL/ESLM	
14	PEP001	Pé da Base	ESP/ESSP/ESPM	03
	PEP018		ESL/ESLM	04
15	CMS004	Câmara de Suco Preta	ESP/ESSP/ESPM	01
	CMS005	Câmara de Suco Vermelha	ESL/ESLM	
16	CTE001	Castanha Extratora Grande	*	01
17	CTE002	Castanha Extratora Pequena	*	01
18	ARO003	Cúpula Plástica	ESL/ESLM/ESP	01
	ARO011	Cúpula Inox	ESSP/ESPM	
19	TAP097	Tampa Plástica	*	01
20	COP074	Copo Plástico 1L com Alça e Peneira	*	01
21	CJT739	Conjunto Base ESSP	ESSP	01
21.1	BAS099	Suporte do Copo - Base Chapa Inox	ESSP	01
21.2	ARL038	Arruela	ESSP	01
22	ANL030	Anel Espaçador do Motor	ESL	01
	FLG047	Flange Suporte do Motor	ESLM	01
23	CHE139	Chave Eletrônica 220 V	ESL/ESLM	01
	CHE140	Chave Eletrônica 127 V	ESL/ESLM	
24	CHE141	Ponte Retificadora Motor CC	ESL	01
25	PCC008	Parafuso Máq.	ESL	04
	PCC003	Parafuso Máq.	ESLM	04
26	PCC008	Parafuso Máq. (trava da câmara suco)	ESL/ESLM	01
27	CBE157	Cabo Elétrico Emenda	*	01
28	TCE004	Terminal Fit	*	04
29	TCE013	Terminal Fêmea	ESP/ESSP/ESPM	01
30	TCE033	Conector Roscado	ESL/ESLM	01

* Item aplicável para todos os modelos de extratores.

TERMO DE GARANTIA
(para Mercado Brasileiro)

BIMG METVISA

A IMG 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.

Nos casos dos itens citados acima fica restrita a garantia somente legal (90 dias) para os itens relacionados abaixo considerados de desgaste natural ou que envolve a parte elétrica:

- Castanhas;
- Componentes elétricos (motor e botões).

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela IMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG 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 IMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código:_____

Data de Fabricação: _____/_____/_____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: _____/_____/_____

Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: _____

Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

_____

_____

_____
Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:
www.metvisa.com.br

Anotações

Anotações

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG® METVISA

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro
CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

Conheça nossa linha
completa de produtos.