

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS



Modelos

MPA

MPAM

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

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

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	7
2.1 Principais Componentes	7
2.2 Dados Técnicos	8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	9
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	12
4.1 Utilidade	12
4.2 Comandos	12
4.3 Procedimentos de Operação.....	13
5. Limpeza e Manutenção	16
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	16
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias	17
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	18
6. Análise e Resolução de Problemas	18
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	18
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	19
8. Normas Aplicáveis	20
9. Anexos	21
Esquema Elétrico	21
Desenho em Explosão.....	22
Lista de Peças de Reposição.....	23
Termo de Garantia (para mercado brasileiro)	24



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 à 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;
- Não ligue o aparelho sem o encaixe correto do disco e a tampa da caixa de disco travada com os fechos. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no bocal de alimentação, bocal de saída do alimento ou nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.

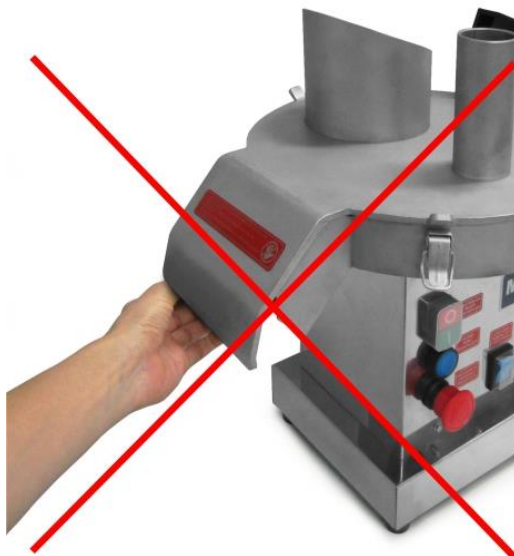


ATENÇÃO!

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 ou alavanca levantadas), nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no bocal de alimentação, bocal de saída do alimento ou nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;



- Quando o aparelho estiver desligado e for realizar a limpeza dos discos, tome o máximo de cuidado. Os discos são bem afiados e podem facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não for manuseados cuidadosamente.
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que o disco esteja firmemente encaixado e a tampa da caixa de disco travada com os fechos.

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 cortantes;
2. **Gabinete** que protege todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais. Impede também o acesso do operador a partes elétricas;
3. **Alavanca** e **soquete** empurram o alimento contra o disco para processá-lo. Ambas as peças funcionam de forma que o operador não tenha contato direto com o alimento durante o processamento;
4. **Tampa** e **caixa de disco**, impedem o acesso do operador com o disco ao processar os alimentos. Além disso, não permitem que o alimento caia para fora da caixa de disco, direcionando o alimento processado para um recipiente de coleta (vasilha) através do bocal de saída;
5. No **bocal de alimentação menor**, onde é utilizado o soquete, possui o diâmetro de abertura reduzido, evitando que o operador tenha acesso ao disco;
6. **Pés** antiderrapantes;

Para visualização das peças descritas, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.



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;
- Não utilizar jatos d'água, 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, regulação 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;
- O aparelho possui um sistema de segurança que impede seu funcionamento se a tampa estiver aberta ou a alavanca levantada. 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 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 inox e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Caixa de disco, tampa, gabinete e base são produzidos em aço inoxidável, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços;
- Vasilha confeccionada em alumínio. É um material leve, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos.
- Discos, com a base em plástico atóxico (ABS). O revestimento do disco e as lâminas são de aço inox com tratamento superficial que aumenta a dureza do material e sua resistência ao desgaste. Resiste bem a agentes pouco agressivos, como sucos de frutas e verduras, alguns ácidos e álcalis suaves, vapor de água isento de contaminantes, etc.
- Soquete em plástico atóxico PS (poliestireno).

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Nota: Para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos (pág. 22 até 23).

Discos - MPA



Fatiador
3 mm

Desfiador
5 mm

Discos - MPAM

Fatiador
Ondulado

Fatiador
3 mm

Fatiador
1,5 mm



Desfiador
8 mm

Ralador

Desfiador
5 mm

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais p/ Operação (mm)* Larg.xAlt.xFundo	Peso Líqu. (kg)**	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (kg/h) ***
MPA127M60N5	360x700x630	28,8	127	5,4	180
MPA220M60N5	360x700x630	28,8	220	3,2	
MPAM127M60N5	360x700x630	28,8	127	5,4	180
MPAM220M60N5	360x700x630	28,8	220	3,2	

* Dimensões para operação consideradas com a tampa na vertical e a vasilha posicionada embaixo do bocal.

** Peso considerado com o disco desfiador 5 mm, com o soquete e com a vasilha.

*** Pode variar devido a velocidade de trabalho do usuário e de acordo com o modelo do disco utilizado e produto processado.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e tensão elétrica do aparelho estão indicadas na etiqueta de dados (figura a seguir). 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 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.

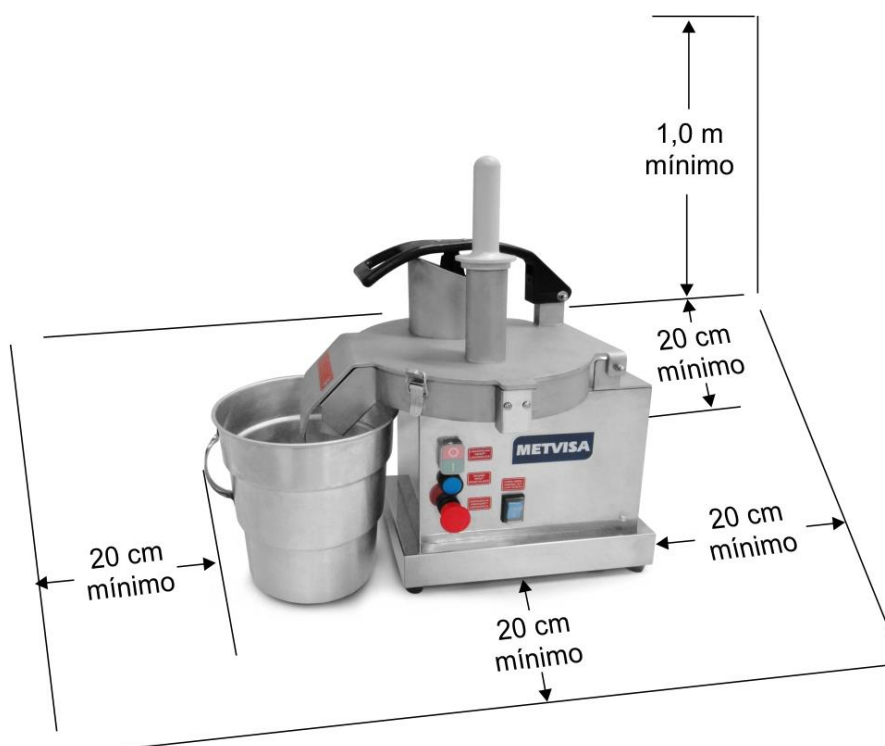
3. Instalação

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 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 e 1,0 m na altura, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.





ATENÇÃO!

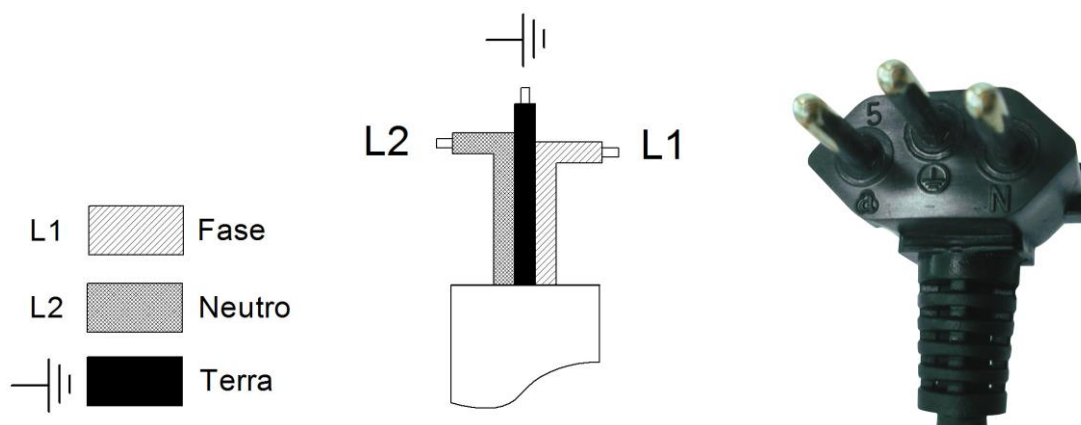
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (Norma Regulamentadora NR-12 para o Brasil ou conforme norma regulamentadora vigente em seu país).

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.

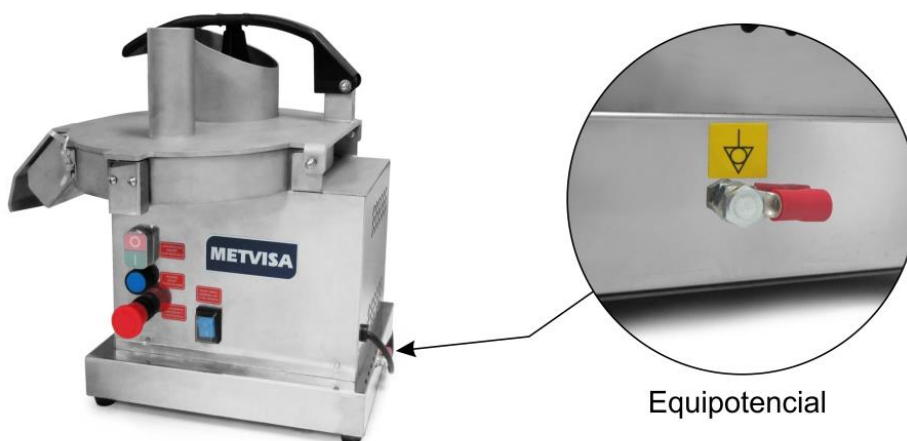
3.2 Conexão Elétrica

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.

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.



Acompanha também com o aparelho, um terminal de aterramento equipotencial, localizado na parte traseira da base.





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.

O aparelho é monovolt, ou seja, atua em 127 V ou 220 V. Caso seja necessária 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.

A tensão de alimentação deste aparelho é 127 V 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 (pág. 21).

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 funcionamento se a tampa estiver aberta ou a alavanca levantada. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.



ATENÇÃO!

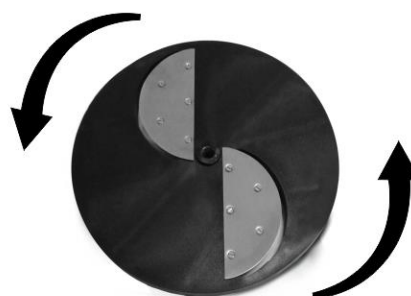
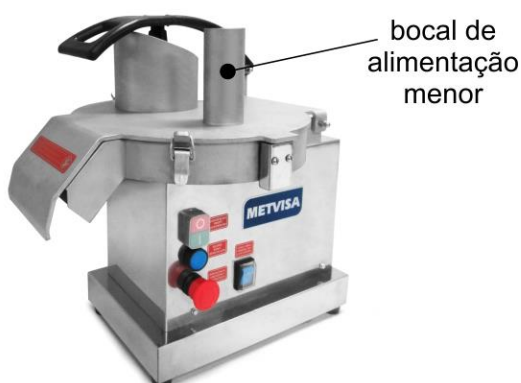
Antes de operar seu aparelho, verifique o sentido de rotação do disco. Para isso, certifique se a tampa está fechada e travada com os fechos e a alavanca abaixada. O aparelho possui um sistema de segurança, que não irá permitir o acionamento do aparelho se a tampa estiver aberta e alavanca na vertical.

Ligue o aparelho e visualize através do bocal de alimentação menor se o disco está rotacionando no sentido anti-horário, conforme figura abaixo.

Caso o disco estiver rotacionando no sentido horário, consulte o esquema elétrico no item 9 Anexos ou entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.

Visualize o sentido de rotação com a tampa travada e alavanca abaixada

Sentido correto rotação anti-horário



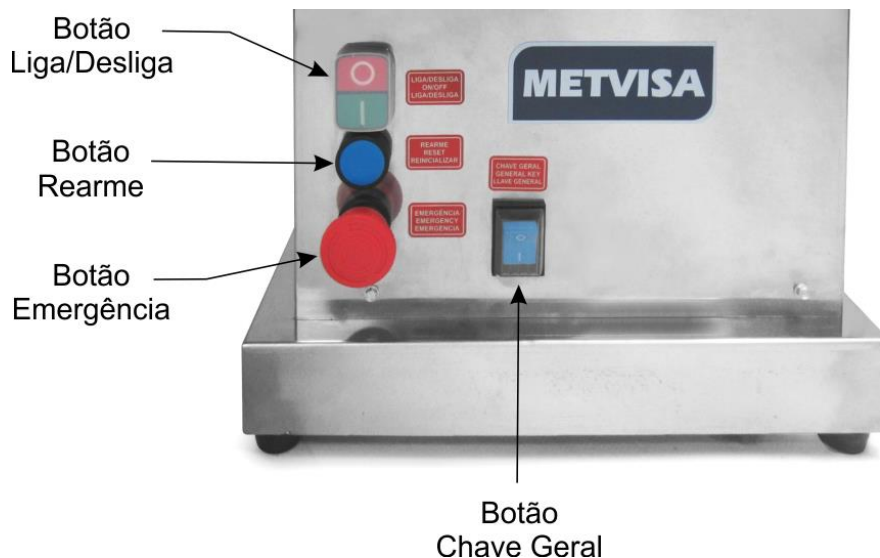
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se a fatiar, desfiar e ralar produtos alimentares diversos.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por chave geral (interruptor), botão de emergência, botão de rearme e botão liga/desliga que, posicionando de frente para bocal de saída, se encontram na lateral direita 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.
- **Botão 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 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, realize uma higienização dos componentes que terão contato com o alimento (vasilha, soquete, disco, etc), para isso certifique-se de que o aparelho se encontra desconectado da rede elétrica, só depois realize a desmontagem. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• Desmontagem do disco:

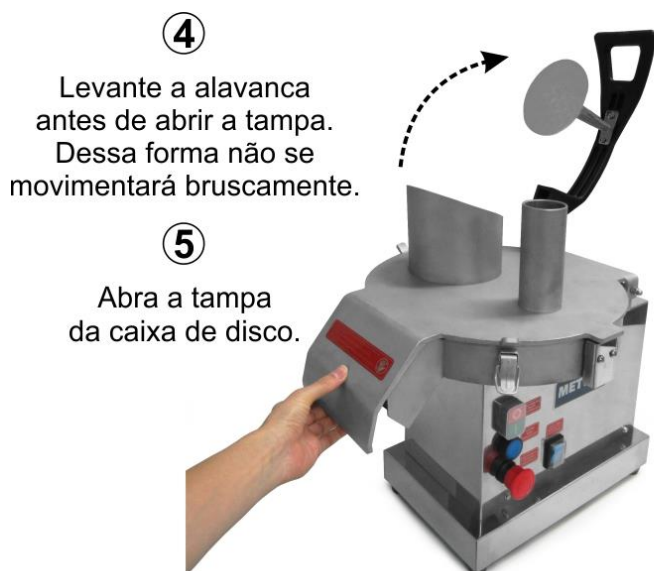
①
Antes de iniciar a desmontagem, desconecte o aparelho da tomada.

②
Retire o soquete.

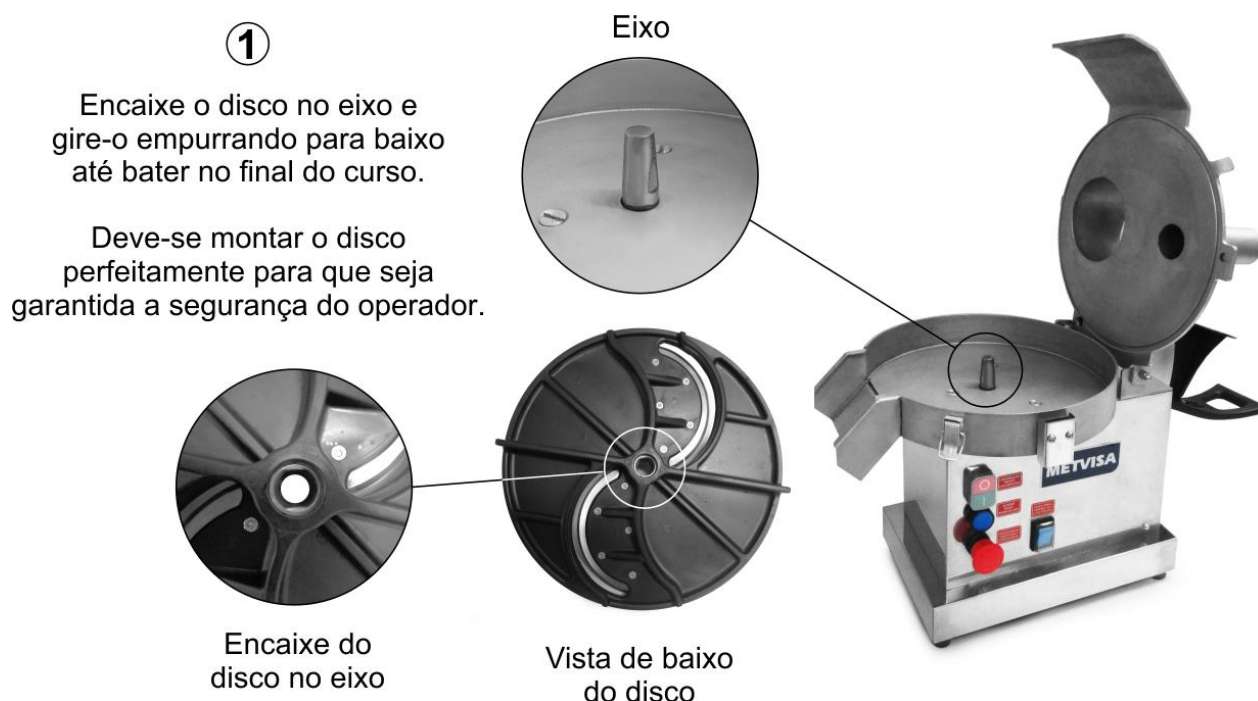


③
Abra os dois fechos da tampa da caixa de disco.





• **Montagem do disco:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar o disco, já escolha o modelo de disco que se adequa ao processo que necessita no momento. Verifique os modelos de discos no item 2.1 (Principais Componentes).



Se o disco não estiver firme, pode não ter sido encaixado corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.

② Aproxime a alavanca da tampa e abaixe as duas peças juntas, evitando que a alavanca venha descer repentinamente.

Trave a tampa com os fechos.





ATENÇÃO!

Antes de iniciar o processo de desmontagem, desconecte o aparelho da rede elétrica.

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

- **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se o disco está firmemente encaixado e a tampa travada com os fechos, e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

Após verificados estes itens, acompanhe a seguir os processos de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Coloque a vasilha para armazenar o alimento processado abaixo do bocal de saída;
- Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, acione o botão rearme e após o botão liga/desliga na posição “1” (liga);
- Para alimentos cilíndricos e compridos, mantenha a alavanca abaixada, insira os alimentos pelo bocal menor e empurre-os contra o disco com o soquete. Para alimentos maiores, levante a alavanca, insira os alimentos dentro do bocal maior e empurre com a alavanca;
- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga).



ATENÇÃO!

Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade ou realize um pré corte do alimento, antes de inserir o mesmo no bocal de alimentação. O excesso de pressão exercida com a alavanca ou soquete para pressionar o alimento contra o disco também pode prejudicar a velocidade e desempenho do motor, disco, e a vida útil do aparelho.



ATENÇÃO!

Mesmo havendo um sistema de segurança (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a alavanca levantada ou a tampa aberta), não tente abrir a tampa ou retirar o disco com o aparelho ligado, assim como também não deve-se colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do bocal de alimentação, pois isto pode vir a causar acidentes.

Use sempre a alavanca ou soquete para processar os alimentos, nunca use as mãos para empurrar os alimentos durante a operação.

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

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 dos alimentos, protegem o operador durante o processo.

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 botão liga/desliga esteja na posição “0” (desliga) 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 as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

As peças desmontáveis (discos, vasilha e soquete) devem ser retiradas do aparelho (conforme instruções no item 4.3) e lavadas com água morna e detergente neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

O restante do 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 macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio.

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!

Tome cuidado ao fazer a limpeza dos discos, eles são extremamente afiados. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante do aparelho.

IMPORTANTE

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



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, 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, lubrificação 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 no folder fornecido com o aparelho ou consulte a relação 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 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.
		- Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada e se a chave geral está na posição "1" liga.
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Botão de emergência acionado.	- Para desarmá-lo, gire o botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão).
	- Alavanca ou tampa da caixa de disco fora da posição de trabalho.	- O aparelho possui um sistema de segurança que impede o funcionamento estando com a alavanca levantada ou a tampa aberta.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Problemas com o motor.	

Aparelho trava no meio da operação.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há energia na rede.
		- Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	- Botão de emergência ou chave geral, acionadas por colisão.	- Desarmar botão de emergência ou ligar chave geral, apertar botão rearme e ligar o aparelho novamente.
	- Forma de processamento diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a fatiar, desfiar e ralar produtos alimentares diversos.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Problemas com o motor.	
Aparelho apresenta ruídos.	- Disco mal encaixado no aparelho.	- Siga as instruções de desmontagem e montagem no item 4.3 (Procedimentos de Operação)
	- Capacitor do motor.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
Aparelho com cheiro de queimado ou fumaça.	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	
	- Problemas com o motor.	
	- Uso de produto diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a fatiar, desfiar e ralar produtos alimentares diversos.
Aparelho liga, mas funciona em baixa rotação ao entrar em contato com o alimento.	- Defeito com o capacitor de partida do motor.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Problemas com o motor.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Forma de processamento diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a fatiar, desfiar e ralar produtos alimentares diversos.
Aparelho não fatia, rala ou desfia os alimentos, ou não deixa os alimentos uniformes.	- Disco gasto ou quebrado.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Ranhuras dos discos amassadas ou quebradas.	
	- Forma de processamento diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a fatiar, desfiar e ralar produtos alimentares diversos.

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 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.

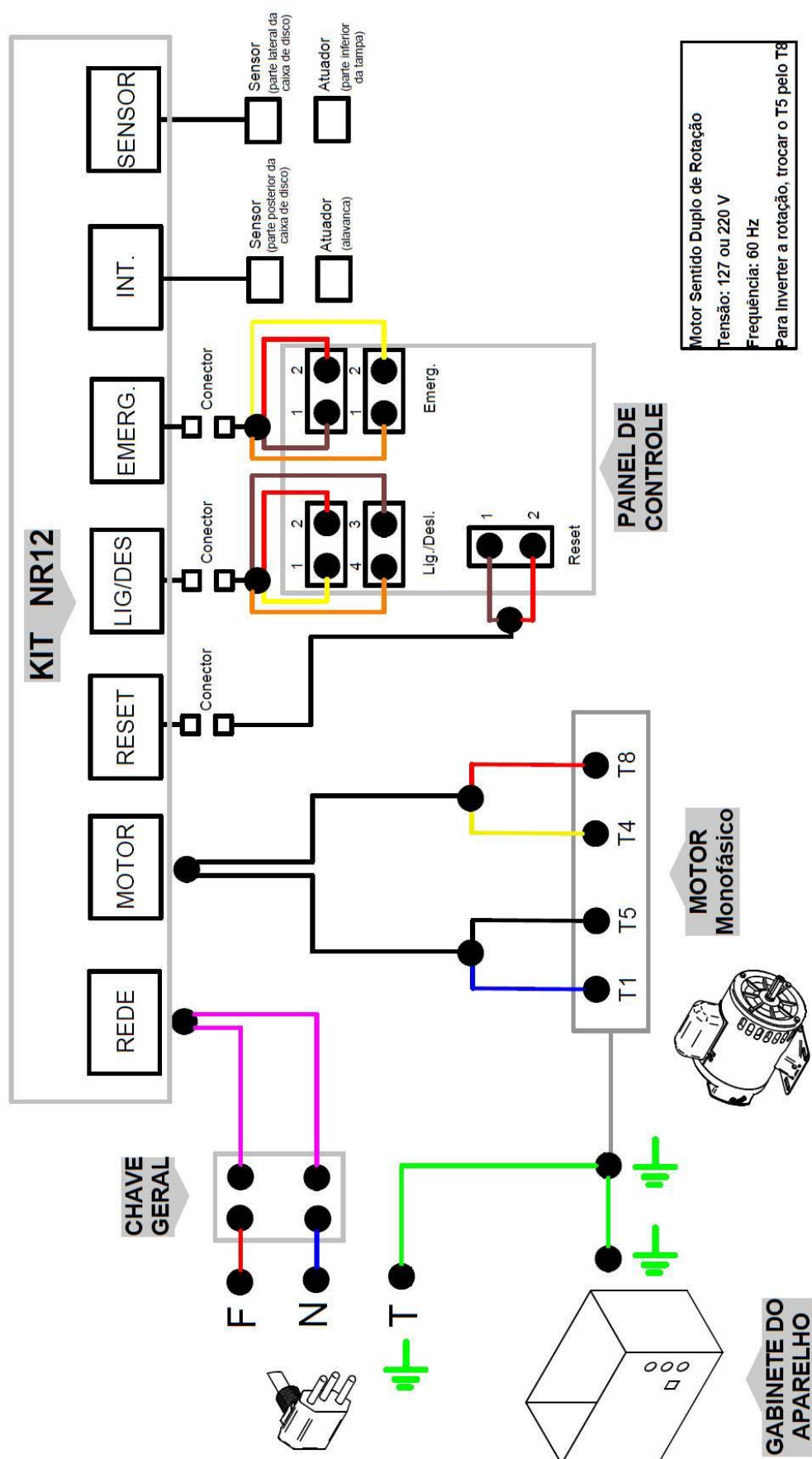
8. Normas Aplicáveis

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).

9. ANEXOS

Esquema Elétrico

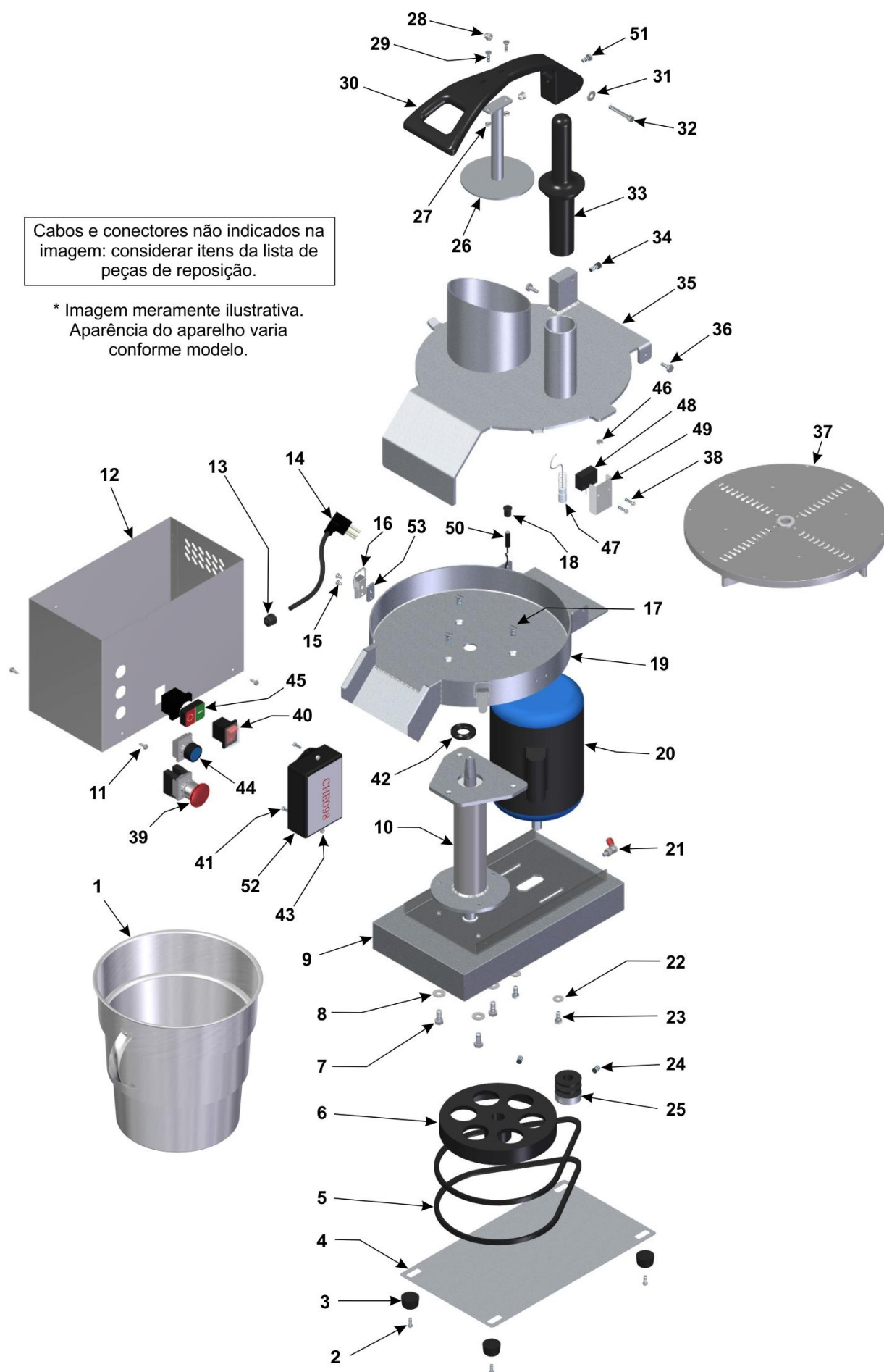


NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

Desenho em Explosão

Cabos e conectores não indicados na imagem: considerar itens da lista de peças de reposição.

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



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	VSL003	Vasilha com Alça 9 L	01	*
2	PRR015	Parafuso Máq. Red.	04	*
3	PEP015	Pé de Borracha	04	*
4	CUP001	Chapa Proteção do Fundo	01	*
5	COR006	Correia	02	*
6	POL009	Polia da Máquina	01	*
7	PRS007	Parafuso Sextavado	03	*
8	ARL003	Arruela Lisa	03	*
9	BAS101	Base Soldada	01	*
10	CJT789	Conjunto Soldado do Mancal	01	*
11	PRA008	Parafuso Atarr. Sext. Brocante	04	*
12	GAB006	Gabinete Soldado	01	*
13	TCE021	Prensa Cabo	01	*
14	CBE142	Cabo Elétrico	01	*
15	PRR017	Parafuso Máquina Red. Inox	04	*
16	FCH016	Fecho Rápido	02	*
17	PRC004	Parafuso Máquina Chata	03	*
18	SBT152	Suporte do Sensor Cilíndrico	01	*
19	CXA017	Caixa Disco de Chapa	01	*
20	MTE230	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz 127 V	01	*
	MTE231	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz 220 V	01	*
21	CJT386	Terminal Equipotencial Montado	01	*
22	ARL004	Arruela Lisa	02	*
23	PRS010	Parafuso Sextavado	02	*
24	PRN001	Parafuso Allen s/ Cabeça	02	*
25	PMT004	Polia do motor	01	*
26	EPR022	Empurrador do Produto	01	*
27	POS020	Porca Sextavada Inox	02	*
28	POC006	Porca Chapéu Inox	02	*
29	PRF005	Parafuso Cabeça Francesa	02	*
30	ALV009	Alavanca de Plástico do Empurrador	01	*
31	ARL010	Arruela Lisa Inox	01	*
32	PRT027	Parafuso Allen c/ Cabeça Inox	01	*
33	SQT020	Soquete	01	*
34	PRT006	Paraf. Allen c/ Cabeça	01	*
35	CJT795	Conjunto Tampa da Caixa de Discos	01	*
36	PRS338	Parafuso da Tampa Móvel de Chapa	02	*
37	CJT566	Disco Desfiador 5mm	01	*
37	CJT569	Disco Fatiador 3mm	01	*
37	CJT565	Disco Ralador	01	MPAM
37	CJT567	Disco Desfiador 8mm	01	MPAM
37	CJT570	Disco Fatiador Ondulado 3mm	01	MPAM
37	CJT568	Disco Fatiador 1,5mm	01	MPAM
38	PCC012	Parafuso MQ CL	02	*
39	BOT003	Botão de Emergência	01	*
40	CHE087	Chave Geral	01	*
41	PCC006	Parafuso Cab. Cilíndrica Inox	02	*
42	RET021	Retentor	01	*
43	POS138	Porca Sextavada Inox	02	*
44	BOT005	Botão Rearme	01	*
45	BOT002	Botão Liga/Desliga	01	*
46	CHE059	Atuador	01	*
47	CHE066	Sensor	01	*
48	CHE074	Sensor de Segurança	01	*
49	CRC598	Proteção do Sensor	01	*
50	CHE075	Sensor de Segurança Cilíndrico	01	*
51	PRS324	Parafuso Sextavado Inox com Furo	01	*
52	CHE098	Unidade de Segurança NR12	01	*
53	CRC1103	Calço Fecho	02	*
54	CBE124	Chicote Flexível Emergência	01	*
55	CBE125	Chicote Flexível Liga/Desliga	01	*
56	CBE126	Chicote Flexível Rearme	01	*
57	CBE147	Extensor de Segurança	01	*
58	CBE148	Extensor de Interrupção	01	*
59	TCE008	Terminal Emenda	02	*

* Item aplicável para todos os modelos de multiprocessadores de alimento MPA e MPAM.

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.

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:

- Lâmina dos discos;
- Correia;
- Mancal;
- Empurrador de alimenos;
- Componentes elétricos (motor, placa eletrônica, sensores e botões).

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

Relação de Assistências Técnicas no site:

www.metvisa.com.br

Anotações

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Anotações

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br