

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

RALADOR DESFIADOR DE COCO E QUEIJO

Modelo

RDA



Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-128_POR
II Edição - Junho 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

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	8
3. Instalação	9
3.1 Disposição do Aparelho	9
3.2 Conexão Elétrica	9
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 Procedimentos de Operação.....	12
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	20
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 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;
- Não ligue o aparelho sem a fixação do disco e bocal do alimento. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no bocal 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 na tampa móvel (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a tampa móvel levantada), nunca coloque os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do bocal do alimento, pois isto pode vir a causar acidentes;



- 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 forem manuseados cuidadosamente.
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que o disco esteja fixado com as arruelas e parafuso, e o bocal do alimento fixo com os manípulos.

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 durante o processamento;
2. **Gabinete** e **base** que protegem todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais. Impedem também o acesso do operador a partes elétricas;
3. **Bocal do alimento**, usado para sustentar o produto que será ralado. **Tampa móvel** empurra o alimento que será ralado contra o disco. Ambas as peças funcionam de forma que o operador não tenha contato direto com o disco e o alimento durante o processamento;
4. **Bandeja do alimento** que serve como reservatório do alimento processado, evitando que alimentos acumulem ao redor da área de trabalho;
5. **Pés** antiderrapantes;

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



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;
- 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, 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;
- O aparelho possui um sistema de segurança que impede o funcionamento se a tampa estiver levantada ou o bocal do alimento desmontado. 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.

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:

- Todas as peças em chapas inclusive o bocal do alimento e a tampa móvel, são produzidos em aço inoxidável, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- Discos, com a base em plástico atóxico ABS e revestido em aço inox.

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).

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líqu. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (kg/h)
RDABIVM60N5_	255x487x476	22,2	127/220	8,3/3,5	30*

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



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 label with the following content and callouts:

- Modelo do Aparelho:** Points to the top section containing **MODELO: RDABIVM60N5_** and **RALADOR E DESFIADOR DE ALIMENTOS**.
- Número de Série:** Points to the section containing **Nr: 000001**, **Lote: 170623**, and **Ano Fab.: 2017**.
- Tensão de Alimentação do Aparelho:** Points to the **TENSÃO:** field in the technical specifications table, which shows **127/220 V**.
- Demais Características do Aparelho:** Points to the entire technical specifications table and the manufacturer information at the bottom.

Technical Specifications Table:

TENSÃO:	CORRENTE:	FREQUÊNCIA:	PROTEÇÃO:	PESO:
127/220 V	8,3/3,5 A	60 Hz	IPX1	22,2 Kg

Manufacturer Information:

BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Nº Crea: 131726-3 Fone/Fax +55 47 3251-9555 - 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 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!

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).

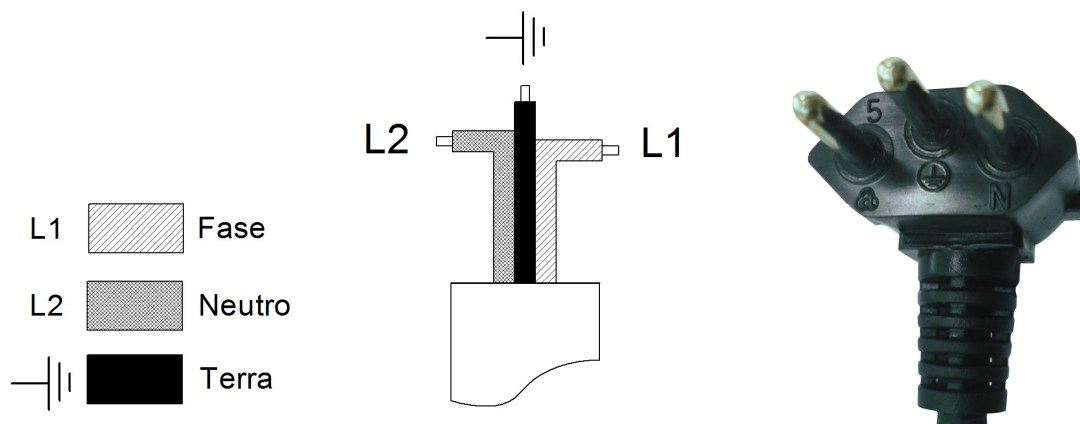
O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

3.2 Conexão Elétrica

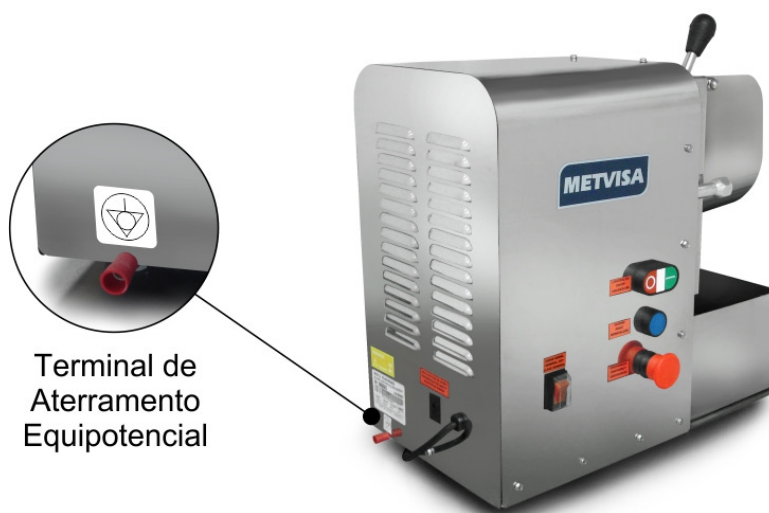
O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A

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 (borne), 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 á 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 bivolt, ou seja, pode atuar tanto em 127 V como em 220 V. Para isso, basta mudar a tensão na chave seletora de tensão que se encontra na parte traseira do aparelho ao lado do cabo elétrico (conforme imagem do item 4.2 deste manual).



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 instruído à pouco.

A tensão de alimentação deste aparelho é 127/220 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 levantada ou o bocal do alimento desmontado. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

4. Uso do Aparelho

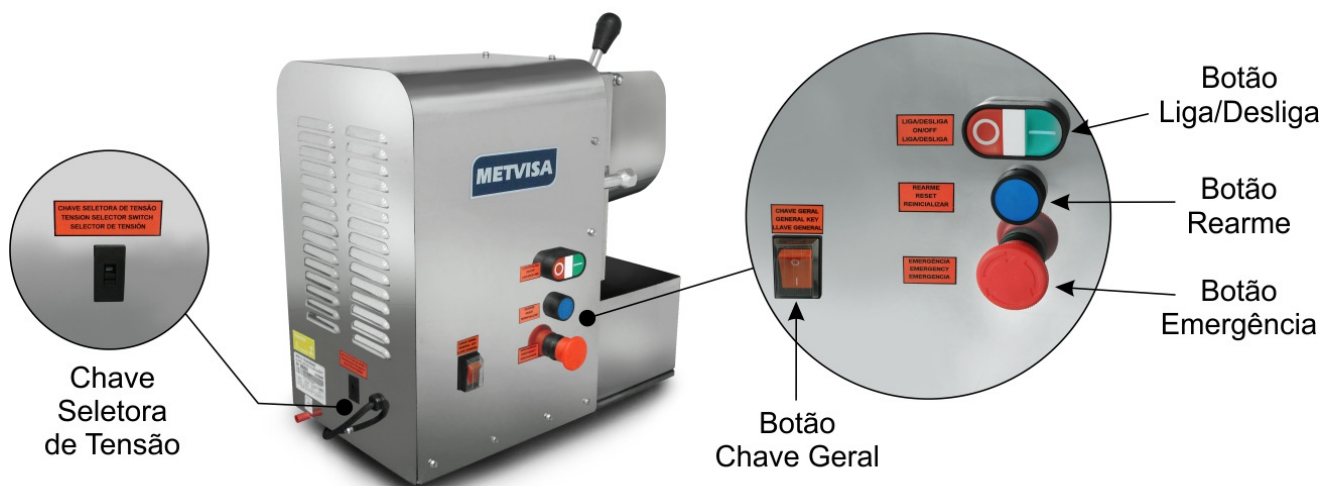
4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a desfiar, ralar coco, queijos e produtos alimentares diversos.

4.2 Comandos

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

A chave seletora de tensão fica na parte traseira do aparelho. Os botões chave geral, rearme, emergência e liga-desliga se encontram na lateral esquerda do aparelho, visto de frente para o bocal do alimento.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Seletora de Tensão** – usada para selecionar a tensão de alimentação do aparelho (127 V ou 220 V). O valor numérico que aparece na chave seletora é a tensão que o aparelho está configurado para receber da linha de alimentação.
- **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, após acionar a chave geral e/ou após acionar 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 (bandeja, bocal, discos, 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 o procedimento de desmontagem e montagem descrito a seguir:

• **Desmontagem:**

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



②
Retire a Bandeja do Alimento.

③
Segure o Bocal do Alimento com uma das mãos, a fim de evitar que o Bocal caia repentinamente na Base, e desrosqueie os dois manípulos que fixam o Bocal.



④
Puxe o Bocal do Alimento com as duas mãos.

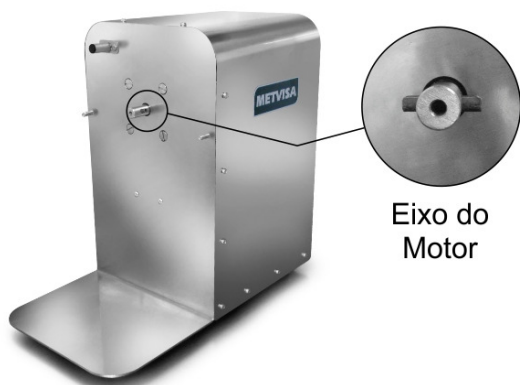


⑤
Com uma ferramenta apropriada, retire o parafuso e as arruelas que fixam o Disco.

Coloque a mão por trás do Disco e puxe para frente, fazendo com que o disco se desprenda do eixo.



• **Montagem:** 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, encaixe-o no eixo do motor e gire-o até o entalhe (localizado atrás do disco) travar no pino do eixo. Em seguida encaixe o bocal no eixo com rosca (imagem abaixo) e utilize os manípulos para fixar o bocal. Deve-se fixar todas as peças perfeitamente com o parafuso e os manípulos, para que seja garantida a segurança do operador. Por último coloque a bandeja sobre a base.



Eixo do Motor



Entalhe do Disco

Parte de trás do Disco



Eixo com rosca para fixação do Manipulo

Se o disco ou o bocal do alimento não estiverem firmes, podem não ter sido encaixados corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.



ATENÇÃO!

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

• **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se o disco e o bocal estão firmemente fixados, e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

Após verificados estes itens, acompanhe a seguir o procedimento de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Verifique se o botão de emergência está na posição de trabalho e se a bandeja do alimento está posicionada sobre a base;
- Com a tampa móvel abaixada, ligue o botão chave geral na posição “1” (liga), acione o botão rearme e pressione o botão liga/desliga na posição “1” (liga). Nesse momento o disco começa a rotacionar;
- Levante a tampa móvel pelo manípulo. Devido a um sistema de segurança na tampa móvel, o aparelho será impedido de funcionar enquanto a tampa estiver levantada. Insira os alimentos dentro do bocal do alimento;
- Para o disco rotacionar, abaixe a tampa através do manipulador e exerça uma leve pressão no alimento contra o disco. Para melhor desempenho no processo, realize o movimento de empurrar e aliviar a pressão no alimento contra o disco. Aumente a pressão gradativamente à medida que o alimento estiver sendo processado;
- O alimento processado sairá pela parte inferior do bocal do alimento caindo dentro da bandeja;
- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga);
- Remova da bandeja o produto processado. Desmonte o bocal do alimento (conforme instruído a pouco no procedimento de desmontagem/montagem) para remoção de produtos processados que por ventura tenham se acumulado dentro do bocal.

DICA

Para ralar ou desfiar queijos macios ou chocolates, é necessário resfriá-los a baixas temperaturas, de forma que os alimentos fiquem mais firmes, facilitando o processamento. Este procedimento evita que o produto processado se transforme em uma pasta (o que prejudica o processamento) dificultando a saída do produto pela parte inferior do bocal.



ATENÇÃO!

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

Se ligar a chave geral, o botão rearme e em seguida o botão liga-desliga e seu aparelho não ligar, certifique-se de que:

- O bocal esteja corretamente montado e fixado com os manípulos e a tampa móvel esteja abaixada. Devido ao sistema de segurança existente, o aparelho não irá ligar enquanto estes requisitos não estiverem atendidos;
- Botão de emergência não pode estar acionado. Para desarmá-lo, gire o botão sentido horário (conforme setas indicativas existentes no botão), e em seguida, confira se a tampa móvel está abaixada e aperte o botão rearme. Após isto, acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga), e seu aparelho estará disponível para uso.



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 no alimento, antes de inserir o mesmo no bocal do alimento. O excesso de pressão exercida na tampa móvel para pressionar o alimento contra o disco também pode prejudicar a velocidade e desempenho do motor, disco, e afeta a vida útil do aparelho.

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



ATENÇÃO!

Mesmo havendo um sistema de segurança no aparelho (o qual não deixa o aparelho acionar estando com a tampa móvel levantada ou o bocal do alimento desmontado), não tente retirar o bocal do alimento ou o disco com o aparelho ligado, assim como também não deve-se colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) no disco, pois isto pode vir a causar acidentes.

Use sempre o manípulo da tampa móvel para processar os alimentos, nunca use as mãos ou objetos para empurrar os alimentos contra o disco 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.

IMPORTANTE

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

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 (disco, bandeja e bocal do alimento) 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 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!

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.

Assim que finalizar a limpeza do disco e fixá-lo no eixo com o parafuso e as arruelas, reponha o bocal do alimento fixando-o com os manipuladores.

Nunca opere o aparelho sem a correta fixação do disco e sem a fixação do bocal do alimento com os manipuladores, pois pode vir a causar acidentes.

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 pane 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 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 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.
		- 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.	- Verificar a tensão na chave seletora (127 ou 220 V) do aparelho.
		- 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).
	- Bocal ou tampa fora da posição de trabalho.	- O aparelho possui um sistema de segurança que impede o funcionamento estando com a tampa móvel levantada ou o bocal do alimento desmontado. Verifique o fechamento da tampa e a montagem do bocal.
	- 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 reset e ligar o aparelho novamente.
	- Produto diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a desfiar, ralar coco, queijos e 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 encostando no aparelho.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Capacitor do motor.	
Aparelho com cheiro de queimado ou fumaça.	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Verificar a tensão na chave seletora (127 ou 220 V) do aparelho.
		- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- 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.	
	- Uso de produto diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a desfiar, ralar coco, queijos e 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.
	- Produto diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a desfiar, ralar coco, queijos e produtos alimentares diversos.
Aparelho não rala, desfia os alimentos, ou deixa pedaços 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.	
	- Uso de produto diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a desfiar, ralar coco, queijos e 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 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

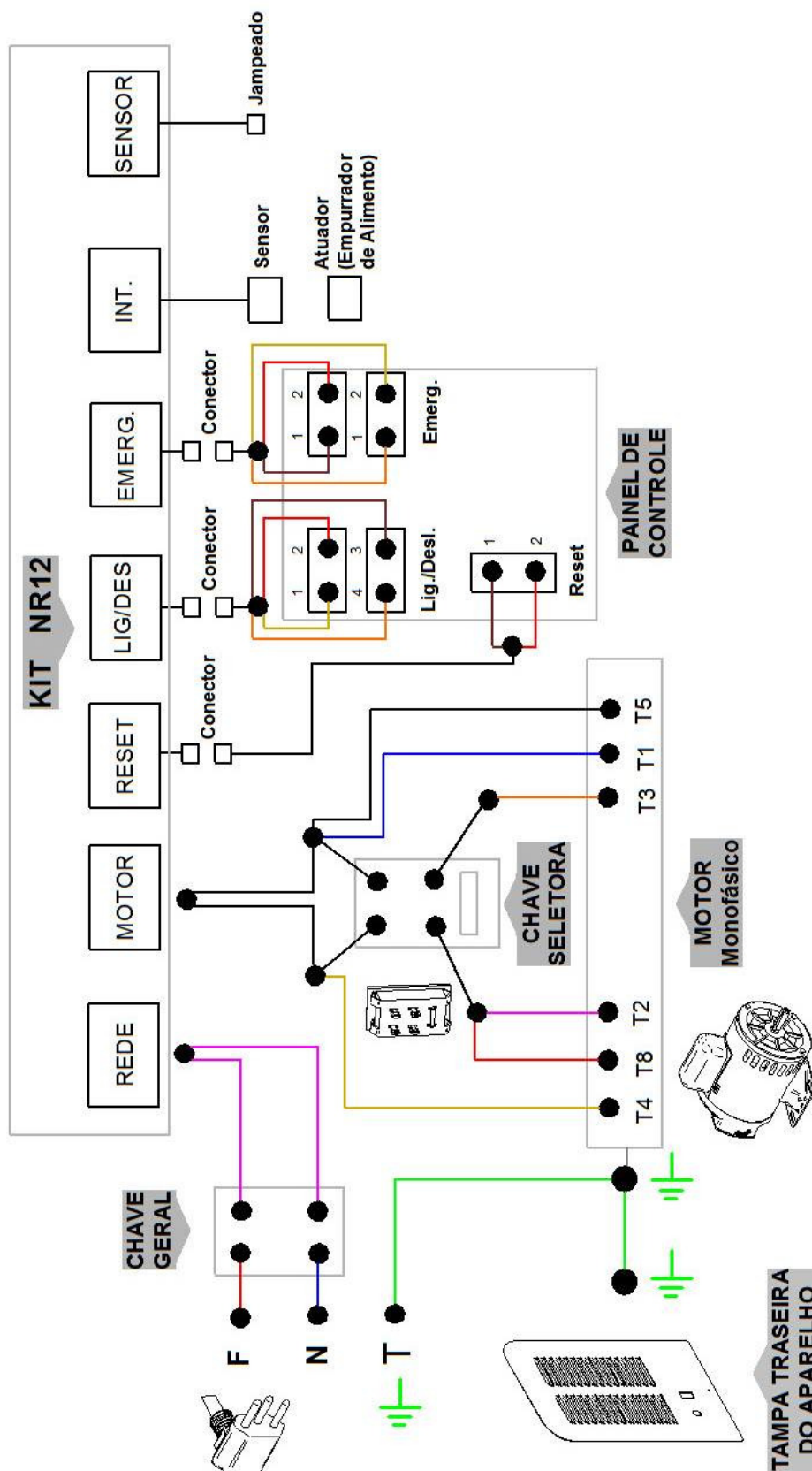
8. Normas Aplicáveis

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)

9. ANEXOS

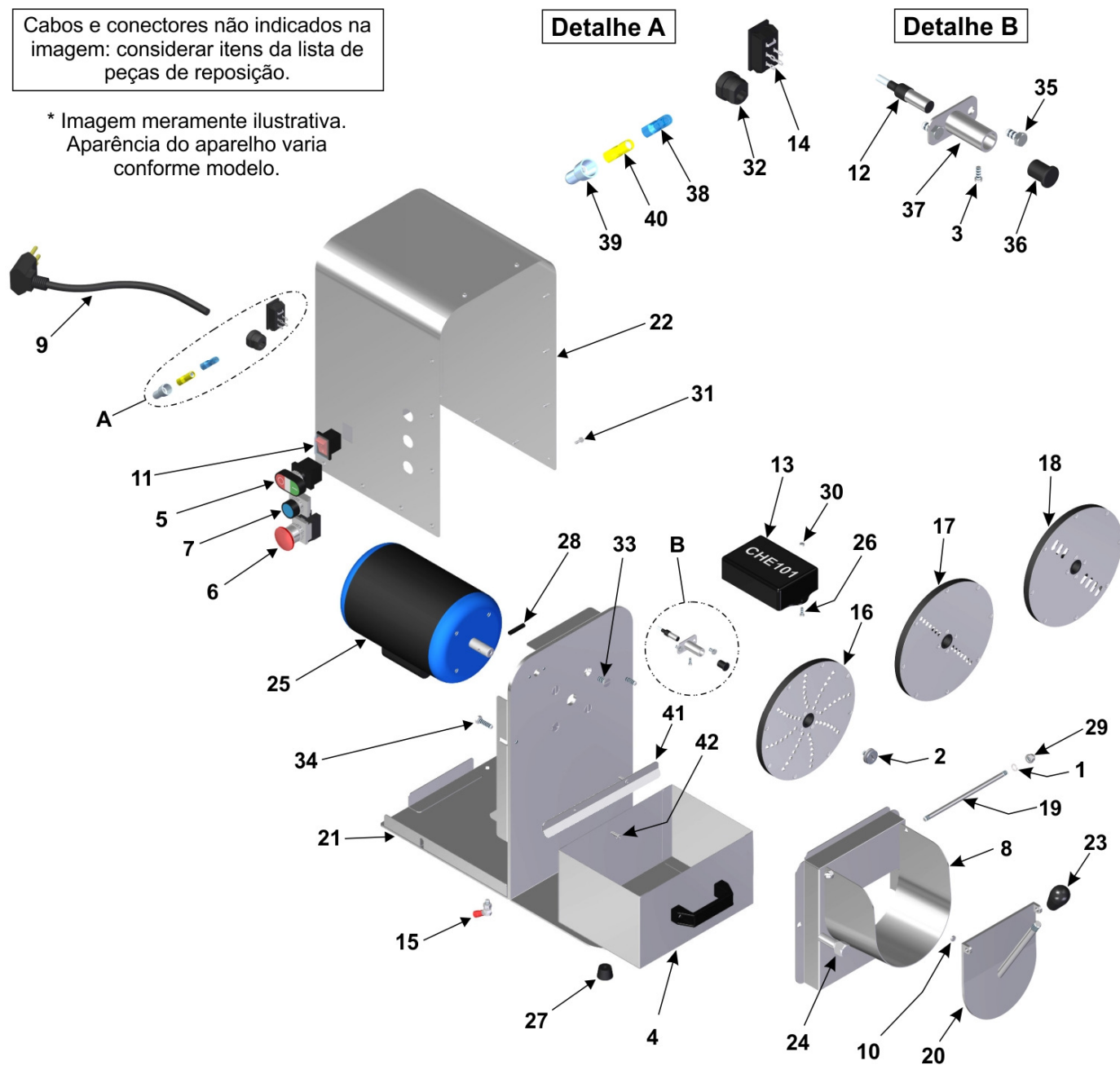
Esquema Elétrico – Tensão 127/220 V



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

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.
1	ANL015	Anel Elástico	02
2	PRE006	Parafuso Fixação Discos	01
3	PCC002	Parafuso Cab. Cilíndrica	01
4	BDJ023	Bandeja de Alimento Completa	01
5	BOT002	Botão Liga/Desliga	01
6	BOT003	Botão de Emergência	01
7	BOT005	Botão Rearme	01
8	CAB012	Cabeçote Bocal Soldado	01
9	CBE143	Cabo Elétrico	01
10	CHE059	Atuador	01
11	CHE087	Chave Geral	01
12	CHE094	Sensor de Segurança Cilíndrico	01
13	CHE101	Unidade de Segurança	01
14	CHS004	Chave Seletora de Tensão 127/220 V	01
15	CJT386	Terminal Equipotencial Montado	01
16	CJT548	Disco Ralador Completo	01
17	CJT549	Disco Desfiador Completo Ø 5 mm	01
18	CJT550	Disco Desfiador Completo Ø 8 mm	01
19	EIX164	Eixo Articulator do Empurrador	01
20	EPR006	Empurrador de Alimento	01
21	ETR040	Estrutura Soldada Completa	01
22	GAB100	Gabinete Soldado	01
23	MNL006	Manípulo Rosca Interna	01
24	MNL058	Manípulo Sext. Alumínio	02
25	MTE148	Motor Elétrico 60 Hz 127/220 V	01
26	PCC006	Parafuso Cab. Cilíndrica Inox	02
27	PEP010	Pé de Borracha com Porca	08
28	PNL003	Pino Elástico	01
29	POC011	Porca Chapéu Inox	02
30	POS138	Porca Sextavada Inox	02
31	PRA009	Parafuso Atarr. Sext. Inox	17
32	TCE021	Prensa Cabo	01
33	PRC013	Parafuso Máquina Chata Inox	04
34	PRS043	Parafuso Sextavado Inox	02
35	PRS332	Parafuso Sextavado Inox	02
36	SBT152	Suporte Atuador do Tubo	01
37	SBT160	Suporte Soldado do Sensor	01
38	TCE004	Terminal Fit.	04
39	TCE008	Terminal Emenda	04
40	TCE013	Terminal Fêmea	01
41	GIA087	Guia Frontal do Direcionador de Produto	01
42	RBT002	Rebite	02

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

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