



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

Blender 2,8 L



Modelo

BLA.2,8

Imagen meramente ilustrativa.

FELICITACIONES,

Usted acaba de adquirir un equipo IMG-BRASIL, producto de la más alta calidad, seguridad e eficiencia.

Fundada en 1989, IMG-BRASIL es una empresa respetada como una de las mejores y más completas del ramo de fabricación de equipos de gastronomía.

La constante innovación y la mejora de sus productos, con el uso de materias primas de primera línea, garantizan productos de alta calidad, consumidos en Brasil y en más de 25 países en todo el mundo.

LA CONFIANZA Y LA SEGURIDAD DE UN BUEN PRODUCTO ESTÁN EN EL NOMBRE



IMPORTANTE:

**PRODUCTO PARA USO PROFESIONAL. NO USE ANTES LEER ATENTAMENTE EL MANUAL.
EN CASO DE DUDAS, PONGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS:**

IMG-BRASIL Industria de Máquinas para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Barrio: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil

Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br

Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informaciones de Seguridad	4
1.1 Advertencias Generales.....	4
1.2 Seguridad Mecánica	5
1.3 Seguridad Eléctrica.....	6
2. Características Técnicas	6
2.1 Principales Componentes	6
2.2 Datos Técnico.....	7
2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo	8
3. Instalación	8
3.1 Disposición del Equipo.....	8
3.2 Conexión Eléctrica.....	9
3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario	10
4. Uso del Equipo	10
4.1 Utilidad	10
4.2 Controles	11
4.3 Procedimientos de Operación.....	11
5. Limpieza e Mantenimiento.....	13
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados	13
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías	15
5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo.....	16
6. Análisis y Resolución de Problemas	16
6.1 Problemas, posibles causas y soluciones	16
7. Vida Útil del Equipo y sus Componentes	17
8. Normas Aplicables	17
9. ANEXOS.....	18
Esquema Eléctrico – Tensión 127 V o 220 V	18
Diseño Detallado	19
Repuestos	20



¡ATENCIÓN!

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse a modo de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.

1. Informaciones de Seguridad

1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento e interrupción de uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinado para el uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso del equipo o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el equipo;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del equipo;
- El operador debe usar los **EPI adecuados** (equipos de protección individual). Como, por ejemplo: usar toca en los cabellos para evitar que los mismos tranquen las partes móviles del equipo;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas. Como, por ejemplo: evitar de trabajar con uniformes de mangas sueltas, que los mismos se tranquen en las partes móviles, causando accidentes;
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el equipo y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no dejé de consultar el manual. No opere el equipo de forma alguna teniendo dudas;
- Antes de iniciar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, es imprescindible desconectar el equipo de la red eléctrica;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las piezas eléctricas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizaran esta función;
- Nunca coloque las manos, dedos u objetos dentro del vaso con el equipo encendido, ya que esto podría causar un accidente;
- Nunca encienda el equipo con el vaso descubierto, ni retire el vaso mientras el equipo esté funcionando;
- No deje el equipo encendido sin supervisión y funcionando durante más de 3 minutos ininterrumpidamente;
- Estos equipos están destinados para uso doméstico y aplicaciones similares tales como: cocinas de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo similares; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros lugares similares; ambientes de dormitorio y comidas pequeñas.



¡ATENCIÓN!

Evite de hacer reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su equipo.

1.2 Seguridad Mecánica

Inserte únicamente productos específicos para lo que está destinado el equipo y nunca coloque las manos, dedos u objetos dentro del vaso con el equipo encendido, ya que esto podría provocar un accidente.

Antes de encender el equipo, asegúrese de que el vaso esté bien encajado en el acople y el soporte del vaso. También verifique que la tapa esté ajustada al vaso.



Cuando el equipo esté apagado y estés manipulando el vaso que contiene las cuchillas, ten mucho cuidado. Las cuchillas son muy afiladas y quedan expuestas y pueden provocar fácilmente accidentes (cortes, por ejemplo) si no se manipula el vaso con cuidado.

El equipo descrito en este manual cumple con la normativa contra riesgos mecánicos. Se observaron los requisitos de la norma: INMETRO (ver punto 8 Normas Aplicables).

La seguridad mecánica se consigue con:

- Diseño mecánico que imposibilita el acceso con las manos a las partes eléctricas;
- **Estructura**, que protege todo el motor, evitando el contacto con agua, polvo y otros materiales;
- **Tapa**, que evita que las salpicaduras se derramen fuera del vaso y protege al operador durante el procesamiento de los alimentos;
- **Tapa superior**, permite al operador ver los alimentos o agregar ingredientes durante el procesamiento sin necesidad de quitar la tapa;
- **Base** del equipo con pies antideslizantes y con una pequeña abertura de ventilación, que impide el acceso de las manos a las partes eléctricas;

Para visualizar los componentes, consulte el ítem 2.1 (Principales Componentes) de este manual.



¡ATENCIÓN!

Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente.

1.3 Seguridad Eléctrica

- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las piezas eléctricas;
- Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por uno nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, para evitar riesgos;
- No utilice chorros de agua, ya que esto puede provocar una descarga eléctrica. Para limpiar su equipo, siga las instrucciones del punto 5 de este manual;
- No trabaje con el equipo en lugares húmedos o con ropa y zapatos mojados. Utilice calzado adecuado, esto evitará descargas eléctricas e incluso la muerte;
- Coloque el equipo sobre una superficie firme, seca y bien nivelada;
- No utilice cables de extensión o adaptadores con varios otros equipos conectados a ellos. Esto podría provocar un incendio o una sobrecarga;
- Nunca realice ninguna operación de mantenimiento, ajuste o desmontaje del equipo mientras esté encendido. Para tales procedimientos, asegúrese de que esté apagado quitando el enchufe del tomacorriente.

Los componentes utilizados para la protección contra riesgos eléctricos fueron seleccionados de acuerdo con las normas de seguridad aplicables (ver ítem 8 Estándares Aplicables). Dado el perfecto aislamiento de todas las partes eléctricas y la excelente resistencia de todos los materiales utilizados, este equipo es capaz de realizar el trabajo para el que está destinado.



¡ATENCIÓN!

Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente.

2. Características Técnicas

2.1 Principales Componentes

Para el equipo descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están garantizados por el diseño y proyecto especial de todas las piezas, así como por el uso de acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

El equipo fue construido con las siguientes características:

- **Tapa** fabricada en plástico no tóxico. Material resistente al ácido cítrico (que se encuentra en el jugo de limón y naranja), de fácil mantenimiento, higiénico y resistente a la corrosión;
- **Vaso** fabricado en policarbonato de alta resistencia.
- **Estructura y Soporte del Vaso** fabricados en plástico ABS atóxico, de gran resistencia e higiene.
- Las **cuchillas** están hechas de acero inoxidable, resistente al desgaste. Resiste bien agentes agresivos, como zumos de frutas y verduras, algunos ácidos y álcalis suaves, vapor de agua libre de contaminantes, etc.

Vea a continuación los componentes principales del equipo:



Descriptivo:

1. Tapa Superior;
2. Tapa;
3. Vaso;
4. Estructura;
5. Controle de Velocidad;
6. Botón Pulso/Enciende/Apaga;
7. Soporte.

Nota: para el dibujo detallado con la lista de repuesto, consulte los anexos.

2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales AnchoxAlt.xFondo (mm)	Peso Neto (kg)	Tensión (V)	Potencia Nominal (W)	Capacidad Nominal (L)
BLA2,8127CC5	219 x 508 x 240	4,3	127	1200	2,8
BLA2,8220CC5			220		

Nivel de ruido (equipo con carga): 75 dB.



¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del equipo, están indicadas en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.



2.3 Suministro y Eliminación de las Embalajes del Equipo

El equipo está embalado con madera o cartón, para garantizar su integridad perfecta durante el transporte y viene acompañada del siguiente documento:

- Manual de instrucciones para instalación, uso, mantenimiento y seguridad.

IMPORTANTE

Los componentes del embalaje (cartón, madera, espuma, tiras, etc.) son productos que pueden asimilarse a los residuos sólidos urbanos y pueden eliminarse sin dificultad. En el caso de que el equipo se instale en países donde existen diferentes reglas, elimine el embalaje de acuerdo con la normativa vigente. Realice la eliminación correcta del producto ayudando a proteger el medio ambiente. Para obtener más información sobre cómo reciclarlo, comuníquese con las autoridades locales relevantes, los servicios de eliminación de desechos o el establecimiento donde compró el producto.

3. Instalación

3.1 Disposición del Equipo

La instalación con la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser hechas por un profesional calificado. Verifique si la tensión del equipo está de acuerdo con la red eléctrica.

En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función.

Para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad, el equipo debe colocarse en un ambiente ventilado y sobre una superficie de apoyo suficientemente amplia, bien nivelada, seca y estable, alejada de fuentes de calor y grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instale su equipo dejando una distancia de al menos 20 cm alrededor del mismo, para que haya suficiente espacio para su inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



¡ATENCIÓN!

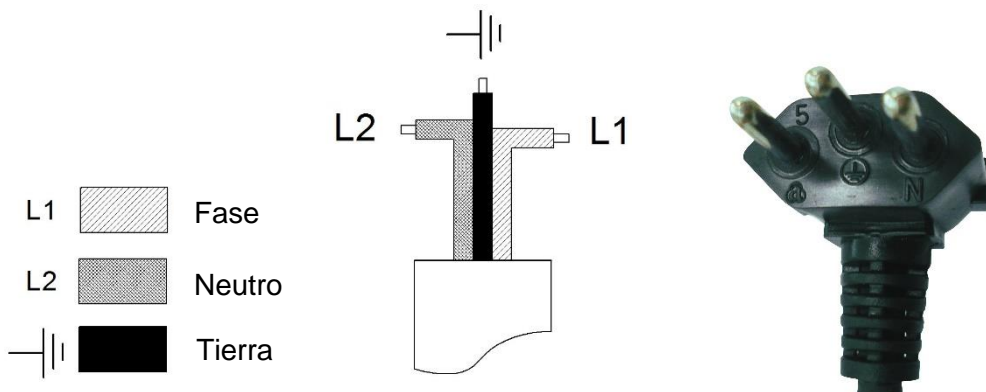
La instalación y el local donde será instalado el equipo deben respetar las normas de prevención de riesgos y de seguridad laboral (norma reguladora vigente en su país).

El fabricante no es responsable de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de estas reglas y otras instrucciones presentadas en este manual.

3.2 Conexión Eléctrica

El equipo se suministra con un cable de alimentación para conectarlo a una toma de corriente. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable nuevo. El cambio debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona calificada, para evitar riesgos.

El enchufe del cable de alimentación tiene 3 clavijas redondas, y justo debajo de cada clavija hay una marca correspondiente a cada una (Fase, Tierra y Neutro). Es obligatorio realizar una buena conexión a tierra, según normativa vigente.



Los equipos descritos en este manual son monofásicos y tienen un solo voltaje, es decir 127 V o 220 V. Si es necesario cambiar el voltaje en su equipo, comuníquese con el fabricante o distribuidor autorizado.



¡ATENCIÓN!

Antes de encender su equipo, verifique siempre que el voltaje de la red eléctrica sea el mismo que el voltaje del equipo.

La tensión de alimentación del equipo es de 127 V o 220 V (50/60 Hz), como se puede comprobar en la etiqueta de voltaje adherida al cable de alimentación o como se indica en la etiqueta de datos de la placa, que se encuentra en la parte posterior del equipo. (ver la figura de esta etiqueta en el ítem 2.2 de este manual).

Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica donde se instalará el equipo sea compatible con el voltaje indicado en estas etiquetas.

Para obtener más detalles sobre el resto de la parte eléctrica del equipo, consulte el esquema eléctrico en los anexos del manual.

IMPORTANTE

El fabricante no es responsable de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de estas reglas y otras instrucciones presentadas en este manual.

3.3 Medidas de Seguridad e Instrucción al Usuario

El profesional que realiza la venta del equipo debe instruir al usuario sobre el correcto funcionamiento del equipo y debe entregar este manual de instrucciones.

El usuario debe estar informado de las medidas de seguridad necesarias y debe respetarlas, así como todas las medidas descritas en este manual.

Su equipo tiene protecciones mecánicas (consulte el punto 1.2 Seguridad mecánica) que impiden el acceso a piezas móviles y componentes eléctricos. Retirar o alterar estos componentes de seguridad puede causar serios riesgos para las extremidades superiores del operador.

4. Uso del Equipo

4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente a triturar productos alimenticios ligeros con adición de líquido y disolución de pulpas de frutas congeladas, debiendo ser exclusivamente para uso doméstico y no destinado a ningún otro fin.

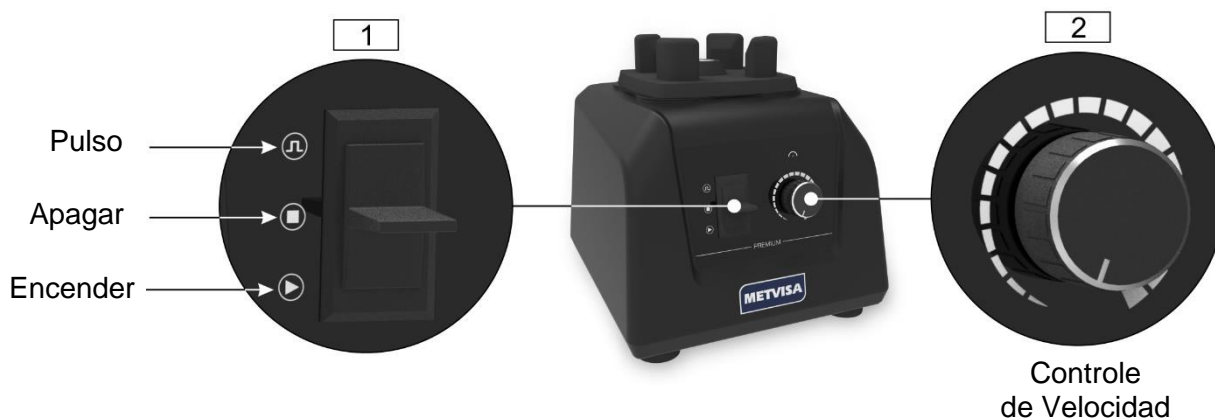
IMPORTANTE

No se recomienda procesar alimentos densos.

Para alimentos densos como: mayonesa, batidos para pasteles o masas saladas, se recomienda el uso de la línea LQ (Licuadora de Baja Rotación BIMG/METVISA). Para batidos utilice el BMK (batidor de helados BIMG/METVISA).

4.2 Controles

El equipo consta de un botón de encendido/apagado, ubicado en la parte frontal de la estructura (imagen a continuación).



Ver descripción del botón:

1. **Botón Pulso/Apagar/Encender**– Se utiliza para encender, apagar o pulsar el equipo.
2. **Control de Velocidad** – Se utiliza para ajustar la velocidad gradualmente.

4.3 Procedimientos de Operación

Antes de utilizar su equipo, limpie a fondo los elementos que entrarán en contacto con los alimentos (vaso, tapa y tapa superior). Realice la limpieza con el equipo desconectado de la red eléctrica. Siga las instrucciones de limpieza en el punto 5 de este manual.

Asegúrese de que el vaso esté bien colocado en el acople y el soporte del vaso. Compruebe también que la tensión de alimentación del equipo coincida con la de la red eléctrica. No levante el vaso cuando el equipo esté encendido.



Esta es un equipo de alta velocidad. Mantenga siempre el equipo fuera del alcance de los niños.

El equipo puede mezclar sólidos frágiles, sólidos secos, materiales alimentarios líquidos y semilíquidos. Se recomienda que el tamaño del alimento, al introducirlo en el vaso, sea de unos 3 a 5 cm.

Después de verificar estos elementos, siga los procesos operativos del equipo a continuación.




¡ATENCIÓN!

Para evitar dañar el equipo, nunca lo enciendas con el vaso vacío. Antes de encenderlo, agregue líquido en una cantidad mínima del doble de la altura de la cuchilla.

No introduzca alimentos con textura y densidad similar al Cupuaçu, ya que pueden comprometer el rendimiento y funcionamiento del equipo.

- Conectar el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Añade el líquido según tu receta, pero siempre respetando el nivel "MAX". indicado en el vaso;



- Antes de encender su equipo, coloque siempre la tapa con la tapa superior sobre el vaso;
- Para iniciar el procesamiento, encienda el equipo  (on);
- Para agregar ingredientes durante el procesamiento, retire la tapa girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y tirando de ella verticalmente hacia arriba. Utilice la abertura de la tapa sin tener que quitarla. Una vez que tengas los trozos de comida precortados (de 2 cm aproximadamente), colócalos en el vaso;
- También puedes utilizar el vaso para remover los alimentos dentro del vaso y obtener una mezcla más homogénea. Si es necesario, sostenga el vaso por el asa.
- Se recomienda que el equipo no funcione durante **más de 2 minutos ininterrumpidos**. Se deben realizar verificaciones periódicas para evaluar la calidad del producto final.

- Una vez finalizado el proceso, apague el equipo presionando el botón en la posición central y desenchufe el equipo.

IMPORTANTE

Cuando procese un líquido caliente, retire la tapa superior para permitir que escape el vapor. Por su seguridad, la temperatura de los productos procesados no puede exceder los 40°C.

Si la comida se pega a la pared del vaso, apague el equipo y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Utilice una espátula para retirar los alimentos de las paredes del vaso.



¡ATENCIÓN!

Nunca encienda el equipo con el vaso descubierto, ni retire el vaso mientras el equipo esté en funcionamiento.

No coloques los dedos, las manos u objetos (como cucharas y cuchillos) dentro del vaso, ya que podrías provocar accidentes.

Para agregar ingredientes o ver los alimentos que se procesan, retire solo la tapa superior.



¡ATENCIÓN!

Este equipo está diseñado para uso doméstico y no debe utilizarse para ningún otro propósito.

No dejes el equipo funcionando más de 3 minutos seguidos. Si transcurrido este tiempo no ha finalizado el procesamiento dejar reposar 10 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

Para evitar dañar el equipo, nunca lo enciendas con el vaso vacío.

No se recomienda procesar alimentos densos. Para triturar alimentos sólidos, agregue líquido, de lo contrario se puede producir sobrecalentamiento, dañando el sistema de sellado de vasos, desgaste y/o rotura de las cuchillas y otros componentes del equipo.

Si nota que el equipo no puede procesar los alimentos o que deja de procesar, reduzca la cantidad o el tamaño del alimento en el proceso de precorte, antes de introducirlo en el vaso.

El incumplimiento de estas pautas será considerado un acto inseguro y un uso abusivo del equipo.

Si existe alguna irregularidad contactar con el departamento de asistencia técnica autorizado más cercano.

5. Limpieza e Mantenimiento

5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Usados

Su equipo fue hecho con materiales de primera línea, por esto utilícelo correctamente y tendrás grande satisfacción. Mantenga su equipo siempre limpio y bien cuidado, esto hará con que el equipo tenga una vida útil mayor.

La limpieza debe ser hecha todos los días para obtener un buen funcionamiento y mayor durabilidad.



¡ATENCIÓN!

Antes de realizar mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición “■” (apagado) y el enchufe está desconectado de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

No utilice chorros de agua o vapor para limpiar el equipo.

IMPORTANTE

Este equipo **no debe ser sumergido** en agua para su limpieza.

Siga las instrucciones a continuación para conocer las partes que se pueden sumergir y qué cuidado especial se toma con las otras partes.

Para eliminar la suciedad intensa del vaso, siga las instrucciones a continuación:

1. Coloque el vaso en el acople y en el soporte del vaso;
2. Añade agua tibia (500ml menos que la capacidad máxima del vaso o al menos el doble de la altura de la cuchilla) y unas gotas de detergente neutro en el vaso;
3. Coloque la tapa y encienda el equipo por unos segundos;
4. Al apagar el equipo, retire el vaso del soporte y enjuáguelo con agua corriente.

El vaso, la tapa y la tapa superior deben lavarse con agua y jabón neutro. Limpia bien las esquinas, eliminando restos de comida.

El resto del equipo sólo se debe limpiar con un paño húmedo tantas veces como sea posible, para evitar que los restos de comida se sequen y se peguen a las piezas. Seque todas las piezas que haya limpiado con un paño suave y seco.

Nunca utilice productos abrasivos o esponjas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar piezas metálicas, ya que pueden rayar o dañar la superficie de las piezas, provocando manchas de corrosión. No vierta agua sobre el equipo para limpiarlo; de lo contrario, encenderlo podría provocar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.



¡ATENCIÓN!

Antes del primer uso, se debe realizar la limpieza según las instrucciones anteriores. Es posible que se produzca algo de humo y olor debido a la quema del lubricante no tóxico en el eje.

Tenga cuidado al limpiar el vaso, ya que las cuchillas están extremadamente afiladas. Manipular con cuidado, de lo contrario podría provocar accidentes. La misma atención se aplica a cualquier otro componente punzante del equipo.

IMPORTANTE

El fabricante no es responsable de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de estas reglas y otras instrucciones presentadas en este manual.



¡ATENCIÓN!

Es extremadamente importante que los productos utilizados en la limpieza garanticen la máxima higiene y que no sean tóxicos.

5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías

El operador debe recibir instrucciones para realizar inspecciones de rutina, realizar pequeños ajustes, limpiar y observar pistas de averías que puedan ocurrir. Los ejemplos incluyen: comprobar ruidos extraños; pérdida de potencia del equipo; la no ejecución por parte del equipo al servicio propuesto; entre otros. Acciones como estas son indispensables para garantizar una mayor vida útil del equipo.



¡ATENCIÓN!

Cuando se realiza el mantenimiento (incluso si se realizan ajustes menores), siempre desconecte el equipo de la red eléctrica.



¡ATENCIÓN!

Las cuchillas se pueden ser afiladas nuevamente cuando pierden el filo. Para ello contacte con la asistencia técnica más cercana.

Se recomienda realizar un mantenimiento preventivo cada 6 meses, verificar y ajustar los espacios libres, limpiar las partes internas, etc. Cuando detecte partes rotas o debilitadas, realice el reemplazo, siempre usando partes originales

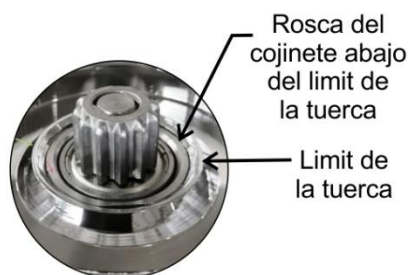
Al realizar el mantenimiento preventivo, se eliminan los inconvenientes de detener el equipo cuando más se necesita, se reduce el costo de mantenimiento y se reduce el riesgo de accidentes.

Al realizar el mantenimiento del cojinete, asegúrese de que el montaje sea correcto, ya que un montaje incorrecto puede provocar desgaste o rotura. Consulte la guía a continuación para el montaje correcto del cojinete.

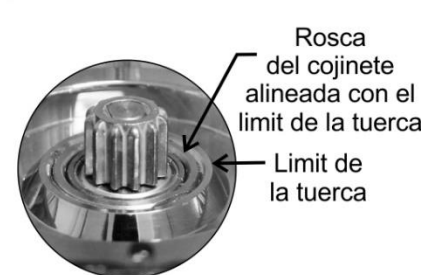
Vista Inferior del Vaso Montaje del COJINETE



Manera INCORRECTA
de montaje del cojinete



Manera CORRECTA
de montaje del cojinete





¡ATENCIÓN!

Las necesidades de mantenimiento preventivo deben ser hechas por profesional calificado.

Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.

Siempre que se retire cualquier elemento relacionado con la seguridad del equipo (como cuando se realiza el mantenimiento), reemplácelo en su lugar y confirme que están realizando su función correctamente

Al detectar cualquier falla o incumplimiento, remita su equipo a la asistencia técnica más cercana. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupción Prolongada no Uso del Equipo

Quando tenga que dejar el equipo parado durante un período prolongado, desconéctela de la red eléctrica y realice una limpieza completa, incluidos los diferentes accesorios. Es aconsejable proteger todas las partes del equipo con aceite o vaselina blanca o con productos adecuados que estén disponibles comercialmente. También debe proteger el equipo del polvo cubriéndolo con nylon u otro material.

6. Análisis y Resolución de Problemas

6.1 Problemas, posibles causas y soluciones

Los productos con calidad IMG están proyectados con materiales y componentes que garantizan una vida útil más larga para su equipo. Sin embargo, debido al desgaste natural, uso incorrecto o falta de mantenimiento, el equipo puede presentar irregularidades en su funcionamiento.

En la siguiente tabla, puede ver las posibles causas y soluciones:

PROBLEMAS	POSSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
Equipo no enciende	- Falta de energía eléctrica.	- Verificar si hay energía en la red eléctrica; - Verificar la conexión del cable de alimentación a la red eléctrica; - Comprobar que los botones estén en la posición correcta.
	- Mal contacto en conexiones eléctricas internas.	- Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
	- Tensión del equipo diferente a la tensión de red.	
	- Problemas con el motor.	
Las cuchillas dejan de girar durante el funcionamiento.	- Falta de energía eléctrica.	- Comprobar si hay mal contacto en la conexión del cable de alimentación a la red eléctrica.
	- Vaso mal acoplado al acople y/o soporte del vaso.	- Verificar las imágenes del acople y soporte en el ítem Seguridad Mecánica.
	- Alimentos atrapados en las cuchillas.	- Apague el equipo y desconecte el enchufe de la toma. Utilice una espátula para quitar la comida de la cuchilla.

El equipo se enciende, pero gira a baja velocidad cuando entra en contacto con la comida.	- Problemas con el motor.	- Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
	- Triturar alimentos sólidos sin añadir ningún líquido.	- Reducir la cantidad o tamaño del alimento en el precorte, antes de introducirlo en el vaso y añadir líquido.
Olor a quemado y/o humo.	- Tensión del equipo diferente a la tensión de red.	- Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
	- Problemas con el motor.	
	- Mal contacto en conexiones eléctricas internas y externas.	- Nunca encienda el equipo con el vaso vacío. Antes de encenderlo, agregue líquido en una cantidad mínima del doble de la altura de la cuchilla.
Ruidos raros.	- Equipo encendido con el vaso vacío o con poco líquido.	- Verificar las imágenes del acople y soporte en el ítem Seguridad Mecánica.
	- Vaso mal acoplado al acople y/o soporte del vaso.	- Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
Piezas mal fijadas	- Daños de transporte;	El cambio del cable eléctrico debe ser realizado por el fabricante, agente autorizado o persona cualificada, para evitar riesgos.
	- Uso y/o disposición inadecuada del equipo.	
Cable eléctrico dañado.	- Cuchillas desafiladas.	- Contactar o enviar el equipo a Asistencia Técnica Autorizada.
	- Triturar alimentos sólidos sin añadir ningún líquido.	- Reducir la cantidad o tamaño del alimento en el precorte, antes de introducirlo en el vaso y añadir líquido.

Para obtener más información y aclaraciones, comuníquese con la Asistencia técnica autorizada más cercana a usted. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestro sitio web: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil del Equipo y sus Componentes

La vida útil del equipo puede variar de 3 a 5 años dependiendo del uso, limpieza, mantenimiento y calidad adecuados de sus componentes.

A continuación, se muestra el ciclo de vida de los componentes principales:

- Botón de encendido / apagado: 10000 maniobras;
- Cables eléctricos: 25 años
- Terminales eléctricos: 8 años

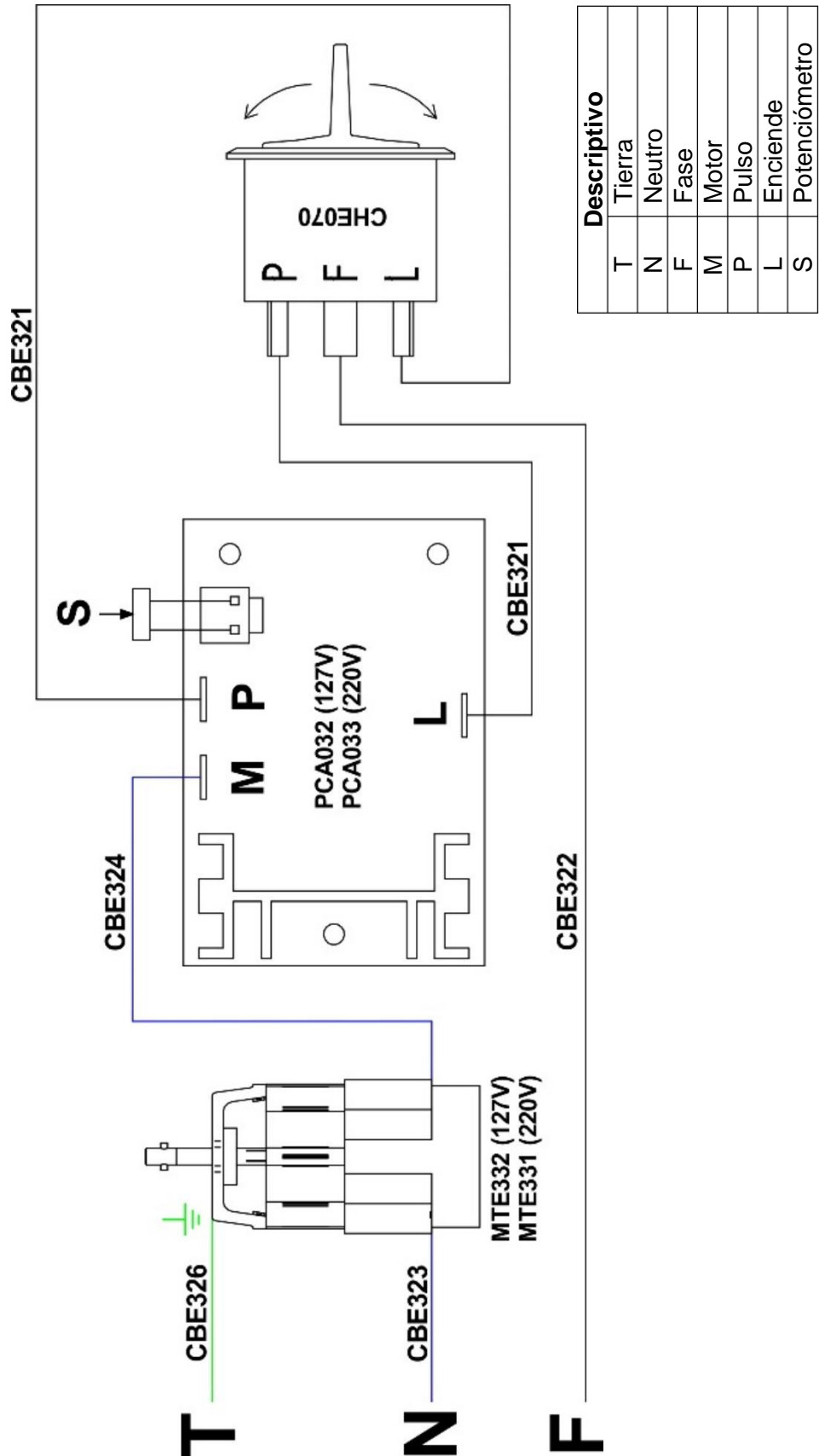
8. Normas Aplicables

Las normas aplicadas para el desarrollo del equipo y elaboración de este manual son:

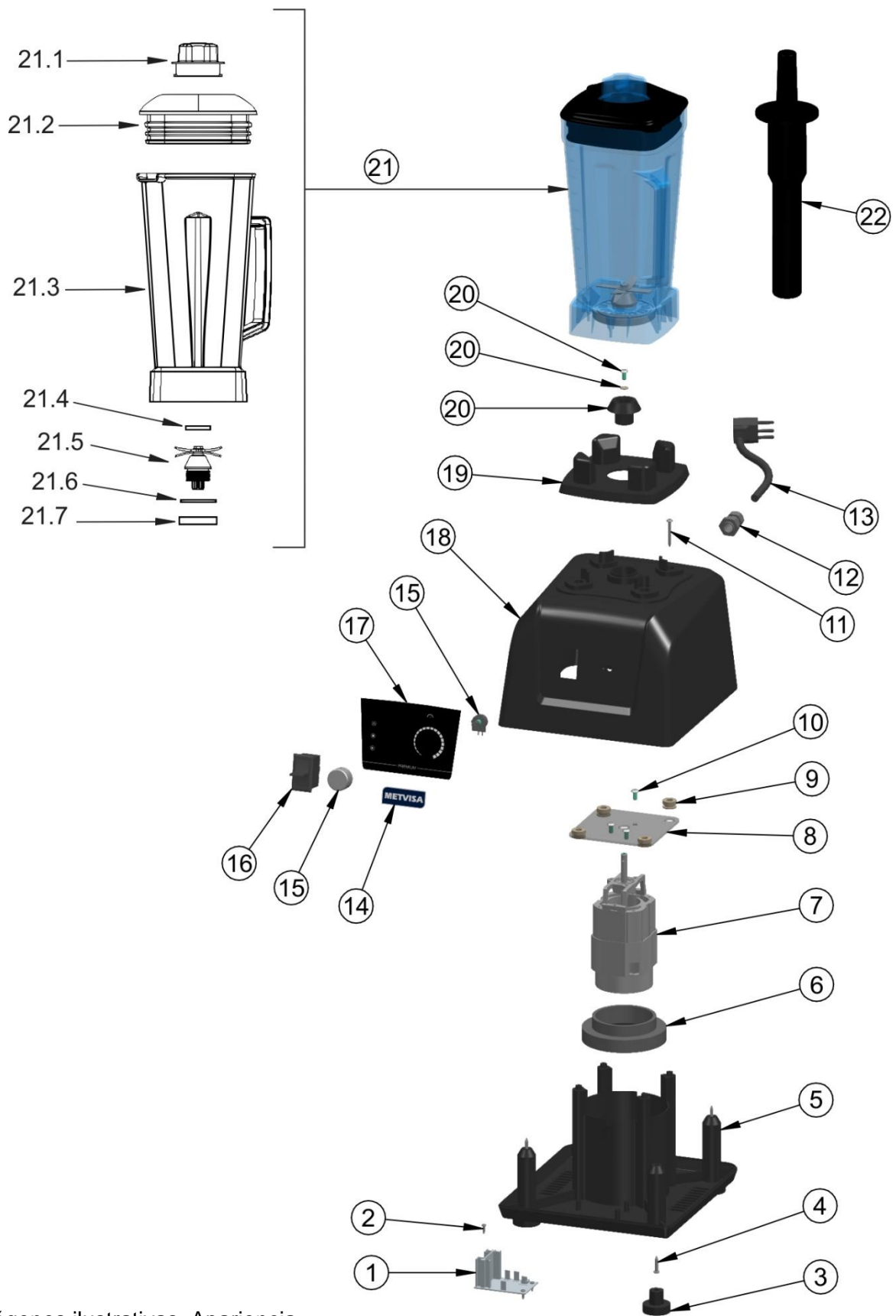
- Portaria 148 de 28 de Marzo de 2022 do INMETRO;
- Portaria INMETRO n.º 6, de 05/01/2022.

9. ANEXOS

Esquema Eléctrico - Tensión 127 V o 220 V



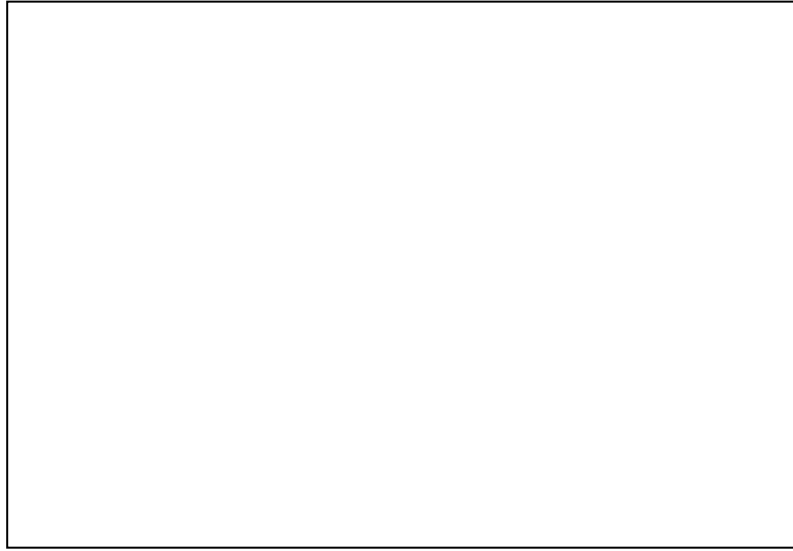
Diseño Detallado



* Imágenes ilustrativas. Apariencia del equipo cambia de acuerdo con el modelo.

Repuestos

Posición	Código	Descripción	Ctd.
1	PCA032	Placa Electrónica 127V	1
	PCA029	Placa Electrónica 220V	
2	PRA028	Tornillo autorroscante de acero inoxidable	3
3	PEP034	Pie	4
4	PRA029	Tornillo de acero inoxidable	4
5	BAS158	Base Plástica	1
6	BCH102	Cojín del motor	1
7	MTE332	Motor E. CC 127V	1
	MTE331	Motor E. CC 220V	
8	SBT623	Soporte do Motor	1
9	BCH101	Cojín de soporte del motor	4
10	PRT071	Tornillo Allen de acero inoxidable	3
11	PRA030	Tornillo de acero inoxidable	4
12	TCE073	Prensa Cable	1
13	CBE143	Cable Eléctrico - 220V	1
	CBE144	Cable Eléctrico - 127V	
14	ADE004	Sticker Metvisa	1
15	BOT051	Botón c/ control de velocidad 127V	1
	BOT031	Botón c/ control de velocidad 220V	
16	CHE170	Interruptor de llave de pulso/apaga/enciende	1
17	ADE220	Sticker Panel	1
18	GAB269	Estructura	1
19	SBT427	Soporte del Vaso 2,8L	1
20	ADA026	Acople	1
21	CJT835	Vaso Completo 2,8L	1
21.1	TAP165	Tapa Superior Plástica	1
21.2	TAP167	Tapa Plástica	1
21.3	COP114	Vaso Policarbonato 2,8 L	1
21.4	RET024	Retenedor de silicona	1
21.5	CJT833	Cojinete Completo	2
21.6	RET025	Retenedor de silicona para anillo de aluminio	1
21.7	ANL033	Anillo de aluminio - Tuerca	1
22	SQT024	Empujado Vaso 2,8L	1



IMG-BRASIL Industria de Máquinas para Gastronomía Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil - KM 23 N° 5825 - Barrio: Limoeiro
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: www.metvisa.com.br
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra
línea completa
de productos