



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Batedor de Milk Shake



Modelo

BMK

PARABÉNS,

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

Fundada em 1989, a IMG-BRASIL é uma empresa respeitada como uma das melhores e mais completas empresas do ramo de fabricação de equipamentos para gastronomia.

A inovação constante e o aperfeiçoamento de seus produtos, com a utilização de matérias-primas de primeira linha, asseguram produtos de qualidade superior, consumidos no Brasil e em mais de 25 países pelo mundo todo.

A CONFIANÇA E CERTEZA DE UM BOM PRODUTO ESTÃO NO NOME

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



IMPORTANTE:

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

IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3

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

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

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

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	4
1.1 Advertências Gerais	4
1.2 Segurança Mecânica	5
1.3 Segurança Elétrica	5
2. Características Técnicas	6
2.1 Principais Componentes	6
2.2 Dados Técnicos	7
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	7
3. Instalação	8
3.1 Disposição do Aparelho	8
3.2 Conexão Elétrica	9
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	10
4. Uso do Aparelho	10
4.1 Utilidade	10
4.2 Comandos	10
4.3 Procedimentos de Operação	11
5. Limpeza e Manutenção	12
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	12
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias	14
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	14
6. Análise e Resolução de Problemas	15
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções.....	15
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes.....	16
8. Normas Aplicáveis	16
Esquema Elétrico	17
Desenho em Explosão.....	18
Peças de Reposição.....	19
Termo de Garantia	20



ATENÇÃO!

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

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

- Há cuidados/precauções que devem ser observados quando da montagem, da utilização, da manutenção e interrupção do uso deste aparelho;
- Antes de realizar qualquer operação (montagem, utilização (uso), manutenção e reutilização após interrupção prolongada no uso do aparelho), leia atentamente o manual;
- O aparelho deve ser utilizado por pessoal instruído e conhecedor das normas de uso e de segurança descritas neste manual;
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- No caso de alternância do pessoal que trabalhará com o aparelho, o novo operador deverá estar instruído sobre as normas e o funcionamento do mesmo;
- O operador deverá usar os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar toca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho;
- O operador deverá estar sempre atento para situações que podem causar riscos de acidentes e evitá-las. Como por exemplo: evitar trabalhar com mangas de uniformes folgadas, onde as mesmas poderão trancar nas partes móveis, causando acidentes;
- Após ser realizada a leitura e esclarecidas todas as dúvidas, este manual deverá ser guardado com cuidado em local de fácil acesso, conhecido por todas as pessoas que irão operar o aparelho e colocado à disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o aparelho de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;
- Antes de começar a limpeza e qualquer tipo de manutenção, é imprescindível desconectar o aparelho da rede de alimentação elétrica;
- Verificar periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no copo ou nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Não deixe o aparelho ligado sem supervisão;
- Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos.



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

- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no copo 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 das lâminas, tome o máximo de cuidado. As lâminas são afiadas e podem causar acidentes (cortes, por exemplo) se não forem manuseadas cuidadosamente.
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que o copo esteja encaixado no suporte.

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

A segurança mecânica se obtém com:

- **Proteção do motor**, que protege todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais. Impede também o acesso do operador a partes elétricas;
- **Monobloco**, usado para sustentar o motor e o copo. A **coluna do monobloco** foi projetada em formato de calha, com a finalidade de guiar o copo até o suporte, sem entrar em contato com as lâminas. Com o **suporte do copo**, o operador não precisa segurar o copo durante o processamento do alimento;
- **Pés** antiderrapantes;

Para visualização das peças descritas acima, consulte a imagem no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 6) 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 ou limpador a vapor para limpeza do aparelho, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza de seu aparelho, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com o aparelho em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Disponha o aparelho sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulagem ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica.

- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- O suporte do copo possui um sistema de segurança que impede o funcionamento do aparelho se o copo não estiver devidamente encaixado. 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

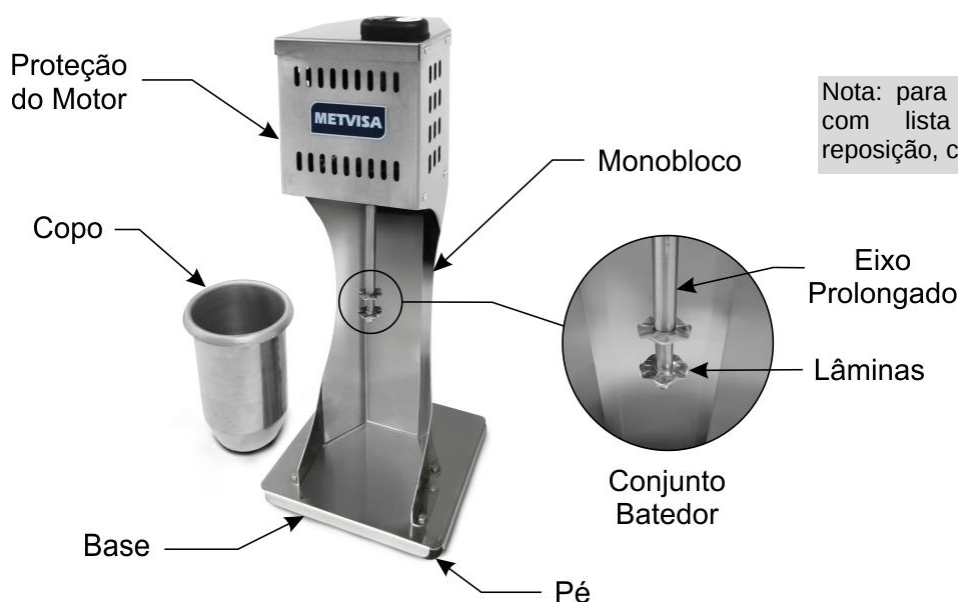
2.1 Principais Componentes

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:

- Copo, confeccionado em alumínio. É um material leve, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos.
- Proteção do motor, monobloco, eixo prolongador, base e as lâminas, são produzidos em aço inoxidável que tem resistência à corrosão superior a de outros aços;

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



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

2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg. X Alt. X Prof. (mm)	Peso Líqu. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (L)
BMK127CC5	202x490x202	3,20	127	1,25	0,8
BMK220CC5	202x490x202	3,20	220	0,8	0,8



ATENÇÃO!

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



2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho

O aparelho é embalado com 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.

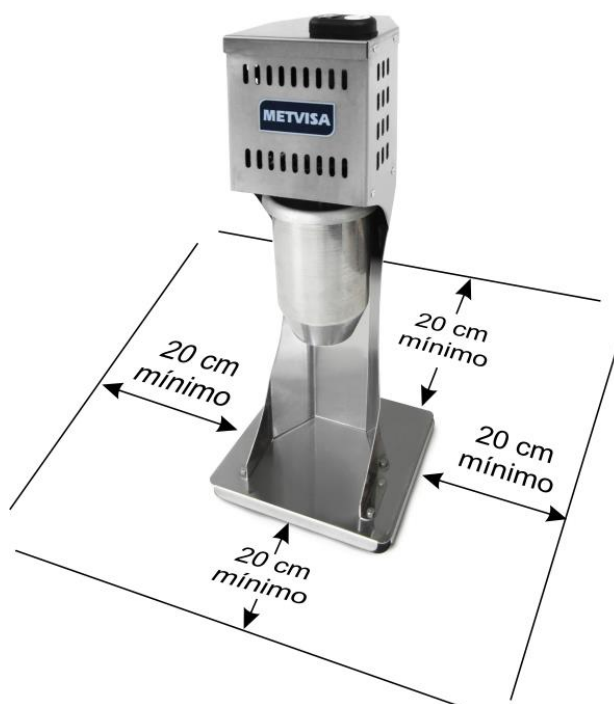
3. Instalação

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, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



ATENÇÃO!

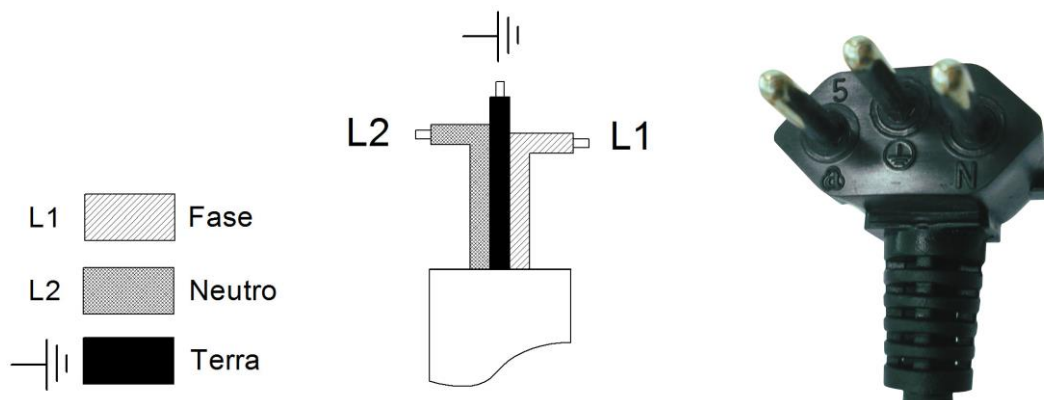
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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

3.2 Conexão Elétrica

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

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



Todos os modelos dos aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem tensão única (monovolt), ou seja, 127 V ou 220 V. Se for necessário alteração de tensão no seu aparelho, 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 dos aparelhos 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.

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 no suporte do copo que impede o funcionamento do aparelho se o copo não estiver devidamente encaixado. 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 a bater *milk shake*, ou seja, tem função de misturar e não de triturar os ingredientes.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por apenas botão de liga/desliga que se encontra na parte superior do aparelho.



Veja descritivo do comando abaixo:

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

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, realize uma higienização dos componentes que terão contato com o alimento (copo, lâminas, etc.), para isso certifique-se de que o aparelho se encontra desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.



ATENÇÃO!

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

- **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se o copo está encaixado no suporte e se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação.

Depois de verificar estes itens, acompanhe a seguir os processos de operação do aparelho:

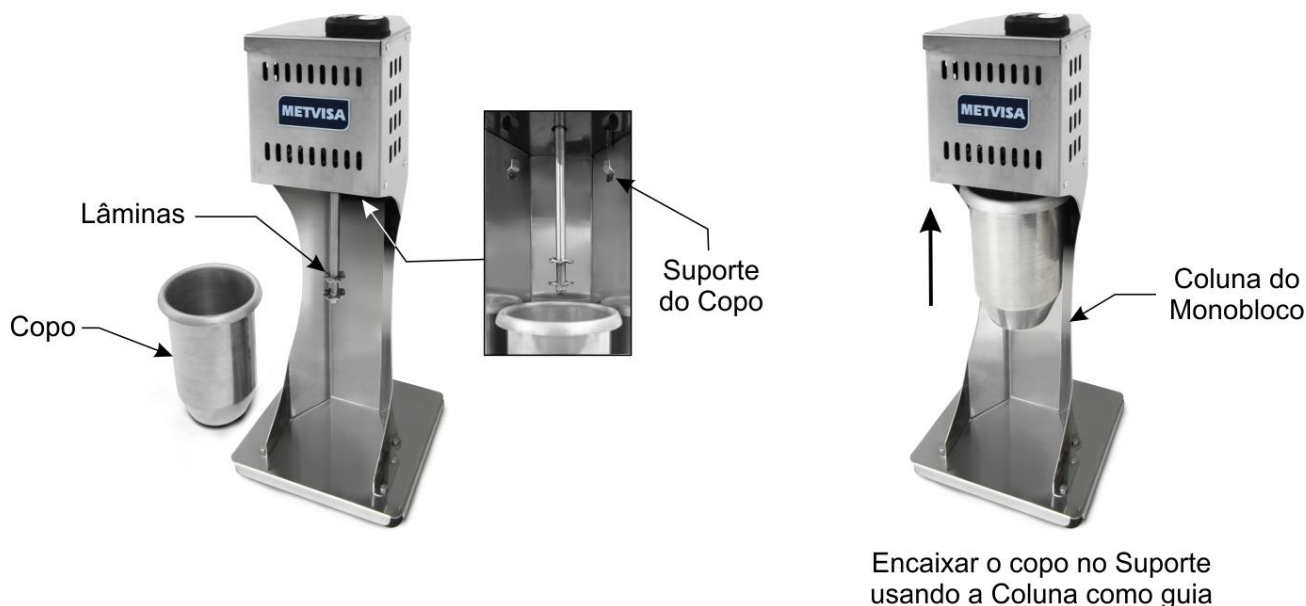
- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Retire o copo do suporte, erguendo-o para cima, trazendo-o para a frente e para baixo. Utilize a coluna do monobloco para guiar o copo, de forma que o mesmo não encoste nas lâminas;
- No copo, adicione primeiro os ingredientes em estado líquido, as pastas e depois os alimentos em pó;



ATENÇÃO!

Não exceda o nível máximo de capacidade do copo, que é de 500 ml. Acima disso há risco de transbordamento. Este aparelho não processa quantidades menores que 150 ml.

- Encaixe o copo no suporte e acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga);



- O tempo médio de processamento é de 1 minuto. Não é necessário manter seu aparelho ligado por mais tempo;
- 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 os ingredientes ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade antes de inserir os mesmos no copo e observe se a sequência dos ingredientes foi atendida: primeiro os ingredientes líquidos, depois os pastosos e por último os alimentos em pó.

Exceder o tempo necessário para o processamento dos alimentos (em média de 1 minuto) pode prejudicar a velocidade e desempenho do motor e a vida útil do aparelho.

A não observância destas orientações será considerada como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.



ATENÇÃO!

Mesmo havendo um sensor no suporte do copo (o qual não deixa o aparelho acionar sem o copo encaixado) recomenda-se não retirar o copo com o aparelho ligado, assim como também não se deve colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) no copo, pois isto pode vir a causar acidentes.

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 ou limpador a vapor 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.

A peça desmontável (apenas o copo) deve ser retirada do aparelho e lavada 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 das lâminas, elas são afiadas. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante do aparelho.

Nunca opere o aparelho sem copo encaixado no suporte, 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 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 em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho

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

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

Os produtos com a qualidade IMG são projetados com materiais e componentes que garantem maior vida útil ao seu aparelho. Porém, devido ao desgaste natural, uso inadequado ou falta de manutenção, o aparelho poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela abaixo, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Aparelho não liga.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há energia na rede elétrica; - Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica; - Verifique se o botão liga-desliga se encontra na posição “1” (liga).
	- Copo desencaixado do suporte.	- O suporte do copo possui um sistema de segurança que impede o funcionamento do aparelho se o copo estiver desencaixado.
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	
	- Problemas com o motor.	
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com o alimento.	- Problemas com o motor.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Utilizados ingredientes secos antes dos úmidos.	- Observe se a sequência dos ingredientes foi atendida: primeiro os ingredientes líquidos, depois os pastosos e por último os alimentos em pó.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo do aparelho.	
Ruídos estranhos.	- Copo mal encaixado.	- Encaixar o copo nas duas abas do suporte.
	- Peças mal fixadas	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
Cabo elétrico danificado.	- Avaria no transporte; - Uso e ou disposição inadequada do aparelho.	- A troca do cabo elétrico deve ser realizada pelo o fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

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

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

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

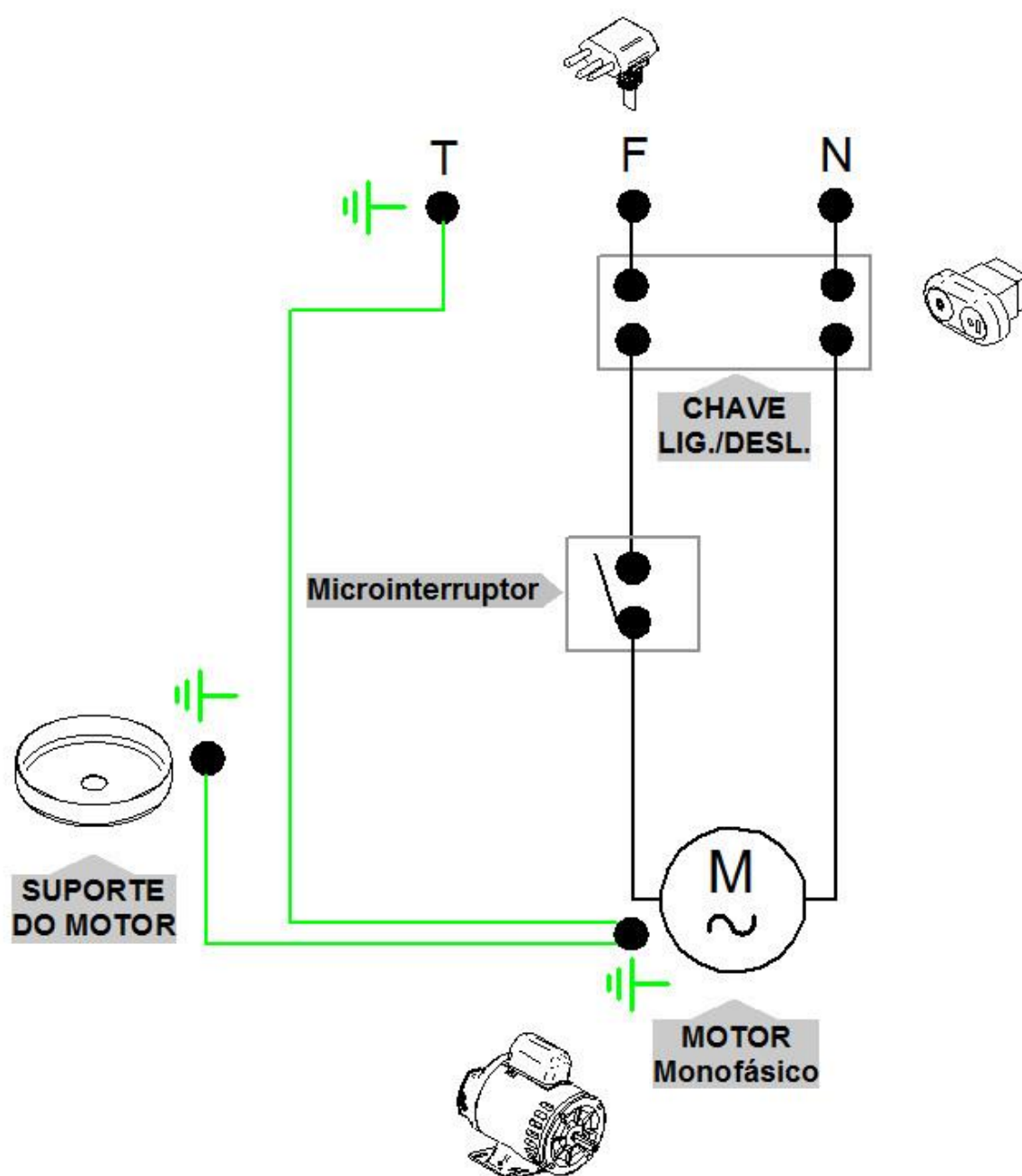
8. Normas Aplicáveis

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

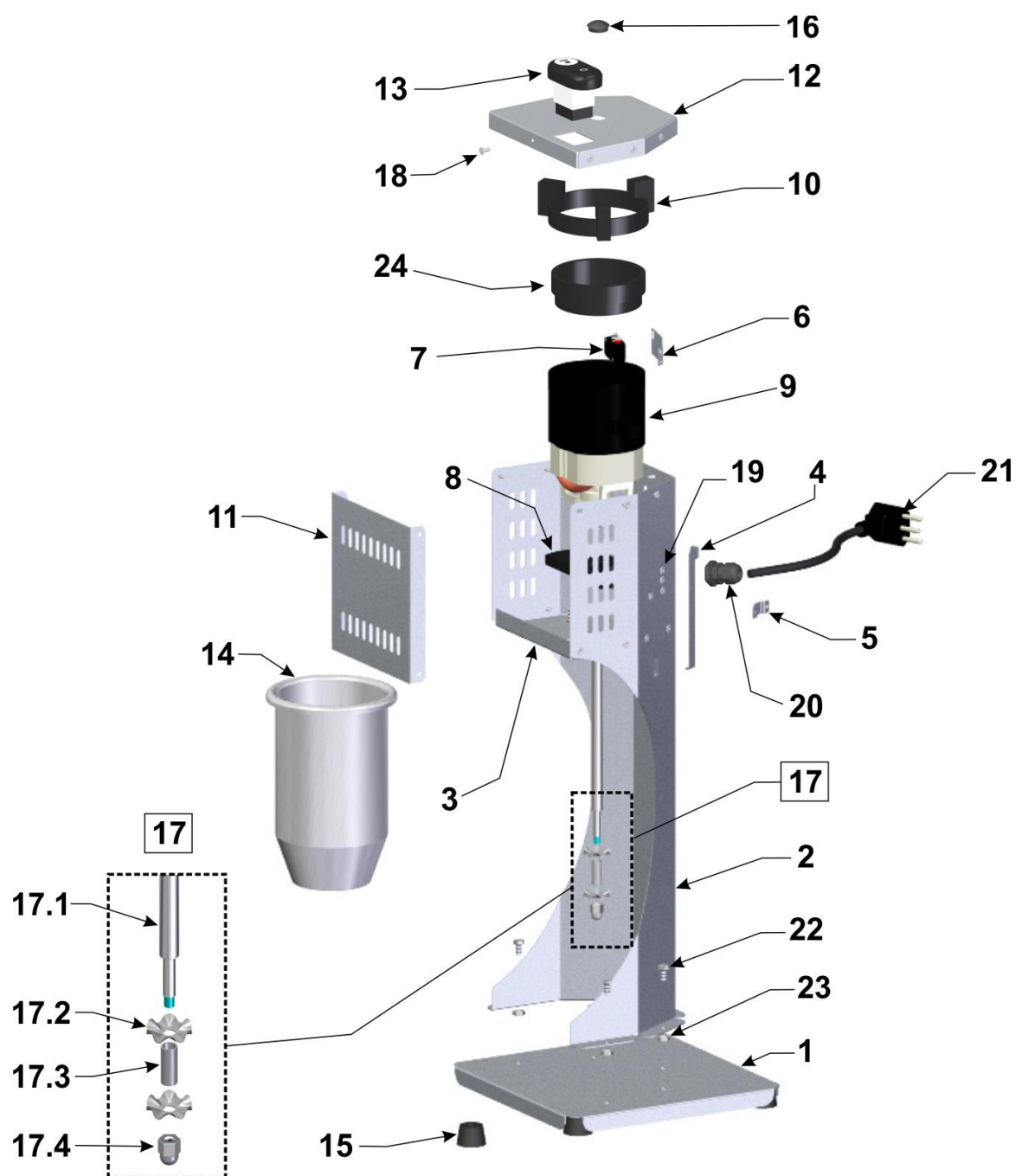
- IEC 60335-1;
- IEC 60335-2-37;
- Portaria 148 de 28 de Março de 2022 do INMETRO;
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

9. ANEXOS

Esquema Elétrico



Desenho em Explosão



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

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

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.
1	CJT861	Base da Estrutura	01
2	CRC1122	Calha Monobloco Dobrada	01
3	SUD060	Suporte Inferior do Motor	01
4	CRC1119	Chapa de Acionamento do Sensor	01
5	SBT429	Suporte da Alavanca do Sensor	01
6	SBT430	Suporte da Microchave do Sensor	01
7	CHE018	Microinterruptor	01
8	BCH029	Coxim Inferior	01
9	MTE094	Motor Elétrico 500 W 127 V	01
	MTE095	Motor Elétrico 500 W 220 V	01
10	BCH028	Coxim Superior do Motor	01
11	CRC1123	Chapa Frontal Proteção do Motor	01
12	CRC1120	Chapa Tampa	01
13	CHE064	Botão Liga/Desliga	01
14	COP065	Copo de Alumínio	01
15	PEP010	Pé de Borracha com Porca	04
16	BCH035	Tampão Preto Redondo	01
17	CJT401	Batedor Montado	01
17.1	EIX115	Eixo Prolongado	01
17.2	LMT018	Lâmina Ondulada	02
17.3	SPD013	Tubo Espaçador Lâmina	01
17.4	POC001	Porca Chapéu	01
18	RBT001	Rebite	17
19	RBT002	Rebite	04
20	TCE073	Prensa Cabo	01
21	CBE142	Cabo Elétrico	01
22	PRS332	Parafuso Sextavado Inox	05
23	POS020	Porca Sextavada Inox	05
24	BCH092	Coxim do Motor	01
25	CBE075	Cabo Elétrico Emenda 240 mm	02
26	CBE097	Cabo Elétrico Emenda 250 mm	01
27	TCE004	Terminal FIT	01

TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A IMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (inclusive 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:

- Microinterruptor;
- Botão Liga/Desliga;
- Motor.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela IMG BRASIL, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA IMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A IMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código: _____
Data de Fabricação: ____/____/____
Número: _____

NOTA FISCAL

Data: ____/____/____
Número: _____

CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor
Nome: _____
Endereço: _____

REVENDEDOR

Nome: _____
Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

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

Anotações

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.

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



IMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

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



Conheça nossa linha
completa de produtos.