

**MANUAL**

**INSTALAÇÃO – USO – MANUTENÇÃO –  
SEGURANÇA**

**MULTIPROCESSADORES DE ALIMENTOS**  
**MPA / MPAM**



BIMG - Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

IV Edição – Abril 2015  
Ref. PRO-092\_POR

**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 - BIMG-METVISA**



## **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

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](http://www.metvisa.com.br)

E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)

# ÍNDICE

<b>1.</b>	<b>Informações sobre Segurança .....</b>	<b>4</b>
1.1	Advertências Gerais .....	4
1.2	Segurança Mecânica .....	5
1.3	Segurança Elétrica .....	6
<b>2.</b>	<b>Características Técnicas .....</b>	<b>6</b>
2.1	Principais Componentes .....	6
2.2	Dados Técnicos .....	7
2.3	Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho .....	8
<b>3.</b>	<b>Instalação .....</b>	<b>8</b>
3.1	Disposição do Aparelho .....	8
3.2	Conexão Elétrica .....	9
3.3	Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário .....	10
<b>4.</b>	<b>Uso do Aparelho .....</b>	<b>10</b>
4.1	Utilidade .....	10
4.2	Comandos .....	10
4.3	Procedimentos de Operação.....	11
<b>5.</b>	<b>Limpeza e Manutenção .....</b>	<b>14</b>
5.1	Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados .....	14
5.2	Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias .....	15
5.3	Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho .....	15
<b>6.</b>	<b>Anexos .....</b>	<b>16</b>
	Esquema Elétrico .....	16
	Desenho em Explosão – MPABIVMF60N5 / MPAMBIVMF60N5.....	17
	Lista de Peças de Reposição – MPABIVMF60N5 / MPAMBIVMF60N5.....	18



## **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 a 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 o encaixe correto do disco e a tampa da caixa de disco travada com o fecho. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos no bocal de alimentação ou nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;



### 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 bocal de alimentação ou nas partes em movimento com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- Quando o aparelho estiver desligado e for realizar a limpeza dos discos, tome o máximo de cuidado. Os discos são bem afiados e podem facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se não for manuseados cuidadosamente.
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que o disco esteja firmemente encaixado e a tampa da caixa de disco travada com o fecho.

Os aparelhos descritos neste manual atendem ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da Norma Regulamentadora NR-12. A segurança se obtém com:

1. Projeto mecânico que impossibilita o acesso com as mãos às partes elétricas e partes giratórias cortantes;
2. Gabinete que protege todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais. Impede também o acesso do operador a partes elétricas;
3. Alavanca e soquete empurram o alimento contra o disco para processá-lo. Ambas as peças funcionam de forma que o operador não tenha contato direto com o alimento durante o processamento;
4. Tampa e caixa de disco, impedem o acesso do operador com o disco ao processar os alimentos. Além disso, não permitem que o alimento caia para fora da caixa de disco, direcionando o alimento processado para um recipiente de coleta (vasilha) através do bocal de saída;
5. Sensor de segurança na tampa, que impede o funcionamento do aparelho com a caixa de disco destampada. Sensor na alavanca que também impede o funcionamento do aparelho, mas enquanto a alavanca estiver levantada. Estes sistemas de segurança evitam o acesso à partes cortantes em movimento;
6. No bocal de alimentação, onde é utilizado o soquete, possui o diâmetro de abertura reduzido, evitando que o operador tenha acesso ao disco;
7. 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.
- A tampa e a alavanca possuem um sistema de segurança que impedem o funcionamento do aparelho se a caixa de disco estiver despampada e a alavanca levantada. A retirada ou adulteração deste sistema de segurança pode causar graves acidentes.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com a Norma Regulamentadora NR-12. 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**

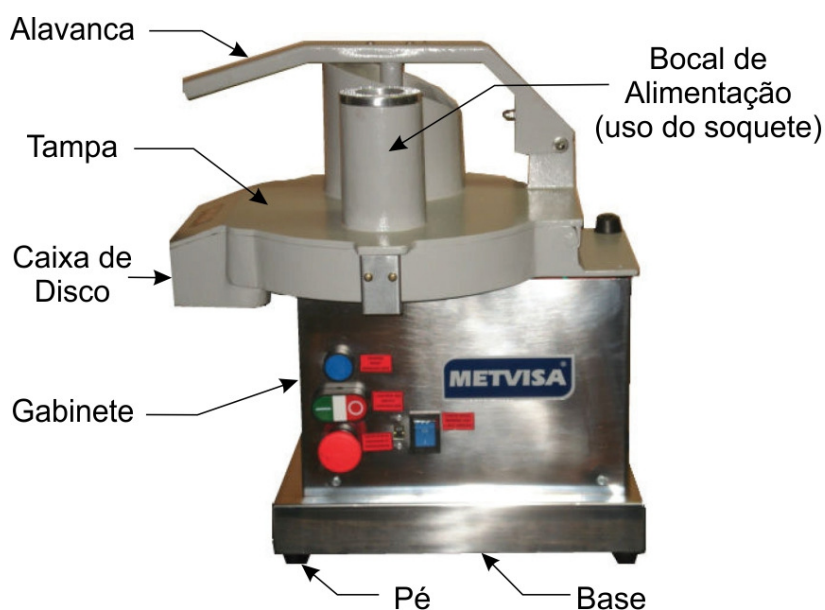
### **2.1 Principais Componentes**

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.

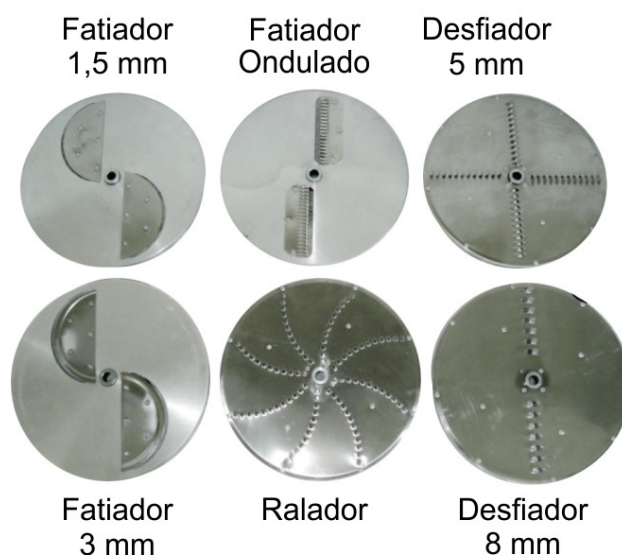
O aparelho foi construído com as seguintes características:

- Caixa de disco, vasilha, tampa e alavanca, são confeccionadas em alumínio. É um material leve, durável e resistente ao ataque de agentes corrosivos.
- Gabinete e base são produzidos em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços;
- Discos, com a base em alumínio. O revestimento do disco e as lâminas são de aço inox com tratamento superficial que aumenta a dureza do material e sua resistência ao desgaste. Resiste bem a agentes pouco agressivos, como sucos de frutas e verduras, alguns ácidos e álcalis suaves, vapor de água isento de contaminantes, etc.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



#### Discos



**Nota:** No modelo MPABIVMF60N5, acompanha apenas os discos fatiador 3 mm e o desfiador 5 mm. Para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos (pág. 17 até 18).

## **2.2 Dados Técnicos**

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líquido (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (kg/h)
MPABIVMF60N5	320x555x440	33	127/220	9,5/4,2	180*
MPAMBIVMF60N5	320x555x440	33	127/220	9,5/4,2	180*

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



## ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº 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 data label with the following fields and labels pointing to them:

- Modelo do Aparelho:** Points to the top section containing **MODELO: MPABIVMF60N5** and **MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS**.
- Número de Série:** Points to the **Nr: 000001** field.
- Lote:** Points to the **Lote: 140423** field.
- Tensão de Alimentação do Aparelho:** Points to the **TENSÃO: 127/220 V** field.
- Corrente:** Points to the **CORRENTE: 9,5/4,2 A** field.
- Frequência:** Points to the **FREQUÊNCIA: 60 Hz** field.
- Proteção:** Points to the **PROTEÇÃO: IPX1** field.
- Demais Características do Aparelho:** Points to the bottom section containing the manufacturer's name and contact information.

Below the main fields is a barcode with the alphanumeric string **MPABIVMF60N50000001** underneath it.

At the bottom of the label, it reads: **BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.**  
**Fone/Fax +55 47 3251-5555 - [www.metvisa.com.br](http://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 acompanhada dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia com relação de assistentes técnicos (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.



Deve-se posicionar o aparelho 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 80 cm.



### **ATENÇÃO!**

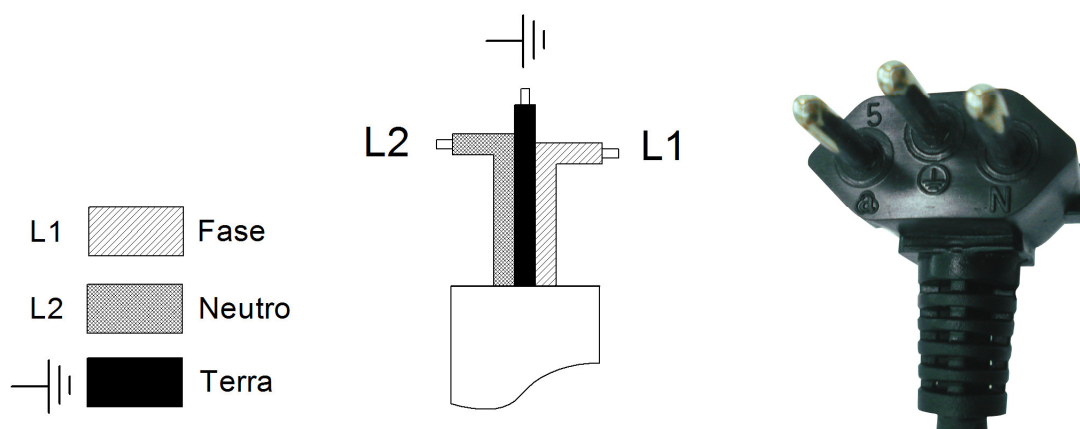
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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.



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



O borne identificado na figura ao lado, é uma proteção adicional ao aterramento que é previsto na rede elétrica, ele deve ser ligado a uma barra de terminais de aterramento, independente da ligação 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 lateral direita do aparelho entre os botões emergência e chave geral (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 a 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. 16).

### **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.

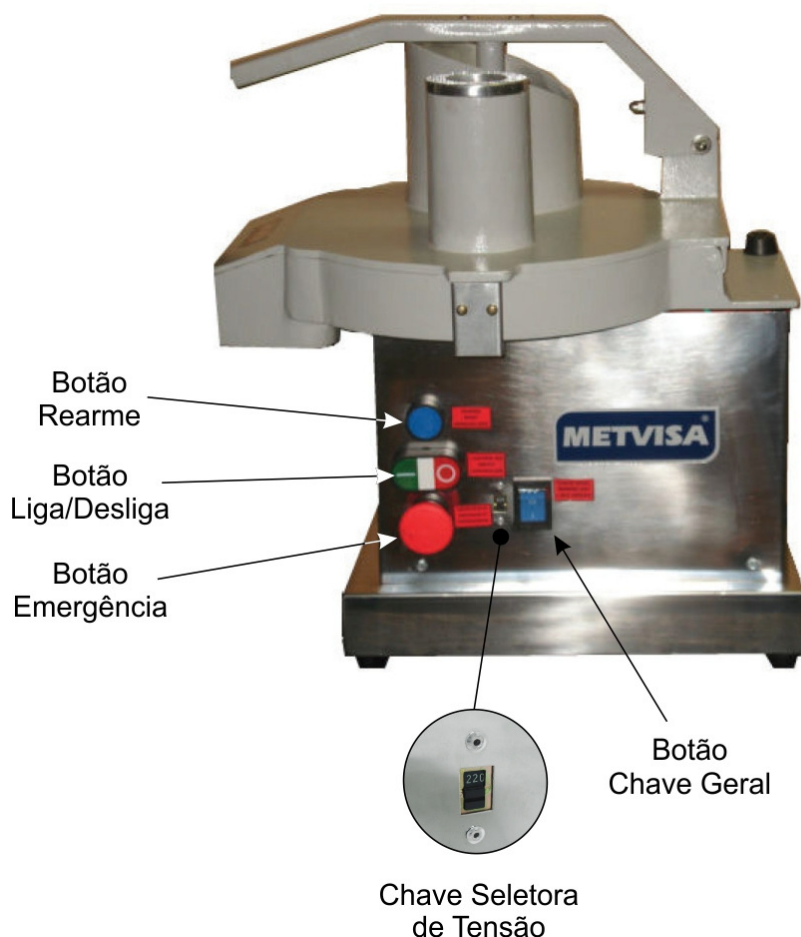
## **4. Uso do Aparelho**

### **4.1 Utilidade**

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

### **4.2 Comandos**

O aparelho é composto por chave seletora de tensão, chave geral (interruptor), botão de emergência, botão de rearme e botão de liga-desliga que, posicionando de frente para a tampa, se encontram do lado direito do aparelho.



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 e/ou após acionado o botão de emergência. Neste último caso, para possibilitar o rearme do aparelho, primeiro deve-se desarmar o botão de emergência e após apertar o botão rearme.

### **4.3 Procedimentos de Operação**

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

Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

• **Desmontagem do disco:**

1. Antes de iniciar o processo de desmontagem, desconecte o aparelho da rede elétrica;
2. Destrave o fecho da tampa. Segurando a alavanca, levante a tampa. Dessa forma a alavanca não se movimentará bruscamente;
3. Coloque a mão por baixo do disco e gire-o para ambos os lados para desprendê-lo do eixo, em seguida puxe o disco para cima;

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



• **Montagem do disco:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar o disco, já escolha o modelo de disco que se adequa ao processo que necessita no momento.

1. Encaixe o disco no eixo e gire-o empurrando para baixo até bater no final do curso. Deve-se montar o disco perfeitamente para que seja garantida a segurança do operador;
2. Aproxime a alavanca da tampa e abaixe as duas peças juntas, evitando que a alavanca venha descer repentinamente;
3. Trave a tampa com o fecho.

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



**ATENÇÃO!**

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

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

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

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

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Coloque a vasilha para armazenar o alimento processado abaixo do bocal de saída;

- Ligue a chave geral (interruptor) do aparelho, acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga);
- Para alimentos cilíndricos e compridos, mantenha a alavanca abaixada, insira os alimentos pelo bocal menor e empurre-os contra o disco com o soquete. Para alimentos maiores, levante a alavanca, insira os alimentos dentro do bocal maior e empurre com a alavanca;
- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga).

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

- A tampa esteja travada com o fecho e a alavanca 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, aperte o botão rearme. Após isto, aperte o botão liga-desliga na posição “1” (ligar), e seu aparelho estará disponível para uso.

### **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.**



### **ATENÇÃO!**

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



### **ATENÇÃO!**

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

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

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

### **IMPORTANTE**

O operador deverá usar os EPI's adequados (equipamentos de proteção individual). Como por exemplo: usar touca nos cabelos evitando que os mesmos tranquem nas partes móveis do aparelho e luvas apropriadas que além de garantir a higiene no manuseio dos alimentos, protegem o operador durante o processo.

## 5. Limpeza e Manutenção

### 5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

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

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



#### **ATENÇÃO!**

**Antes de realizar uma manutenção ou limpeza, assegurar-se de que o botão liga/desliga esteja na posição “0” (desliga) e de que o plugue esteja desconectado da rede elétrica.**



#### **ATENÇÃO!**

**Não utilizar jato d'água para limpeza do aparelho.**

#### **IMPORTANTE**

**Este aparelho não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza.**

**Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.**

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

O restante do aparelho deve ser limpo o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Para limpeza, dilua em água morna o sabão ou detergente neutro e aplique com um pano macio. Com um pano umedecido com água, enxague e em seguida seque as peças com um pano seco e macio.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas 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.**

#### **IMPORTANTE**

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



### **ATENÇÃO!**

**É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.**

## **5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias**

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; perda de potência do aparelho; a não execução pelo aparelho ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do aparelho.



### **ATENÇÃO!**

**Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), desconecte sempre o aparelho da rede elétrica.**

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, lubrificação etc.. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

Com a realização de manutenções preventivas, elimina-se o inconveniente de ficar com o aparelho parado quando mais se precisa dele, reduz-se o custo de manutenções e reduzem-se os riscos de acidentes.



### **ATENÇÃO!**

**A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.**

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

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

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas no folder fornecido com o aparelho ou consulte a relação em nosso site: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

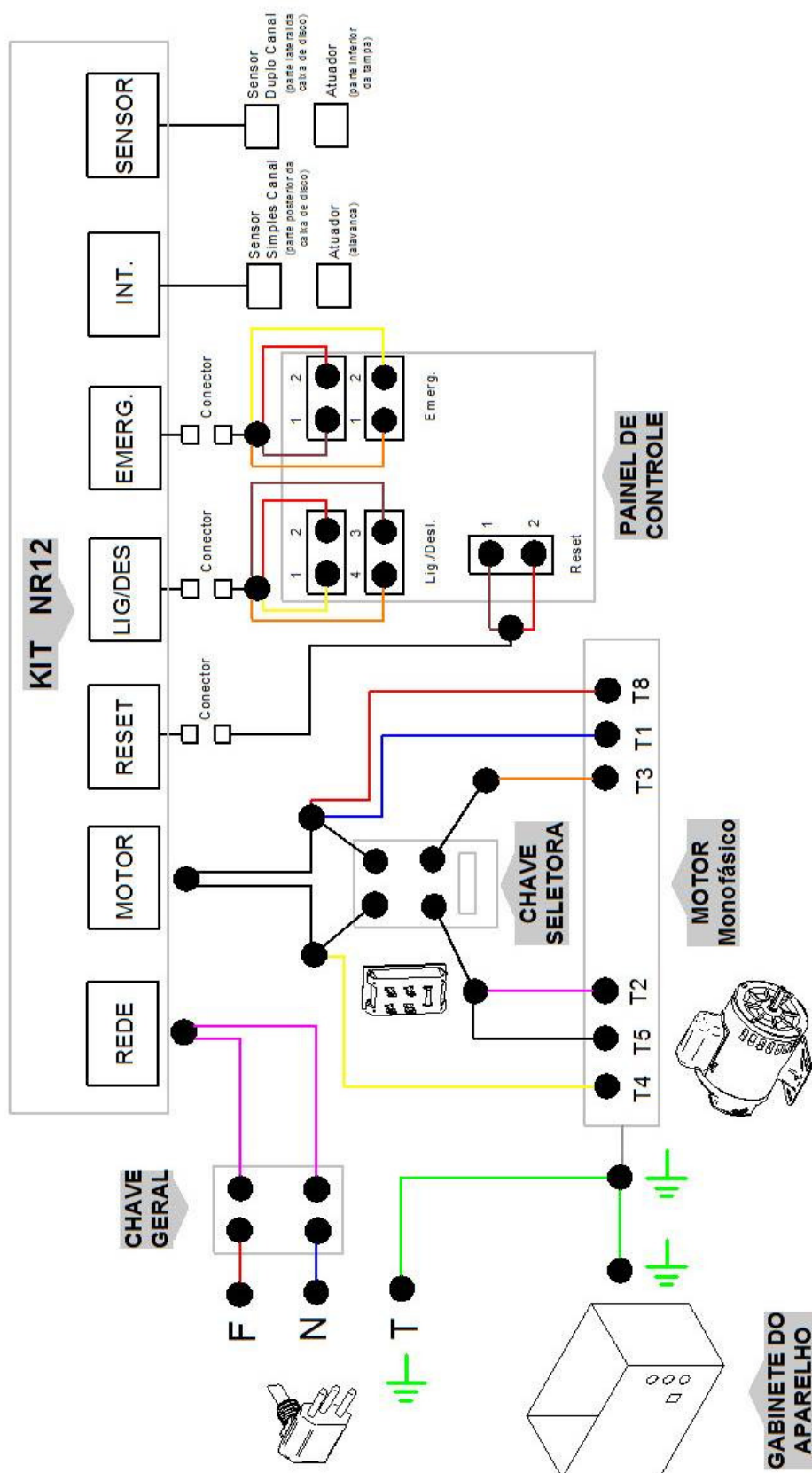
## **5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho**

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. ANEXOS

### Esquema Elétrico

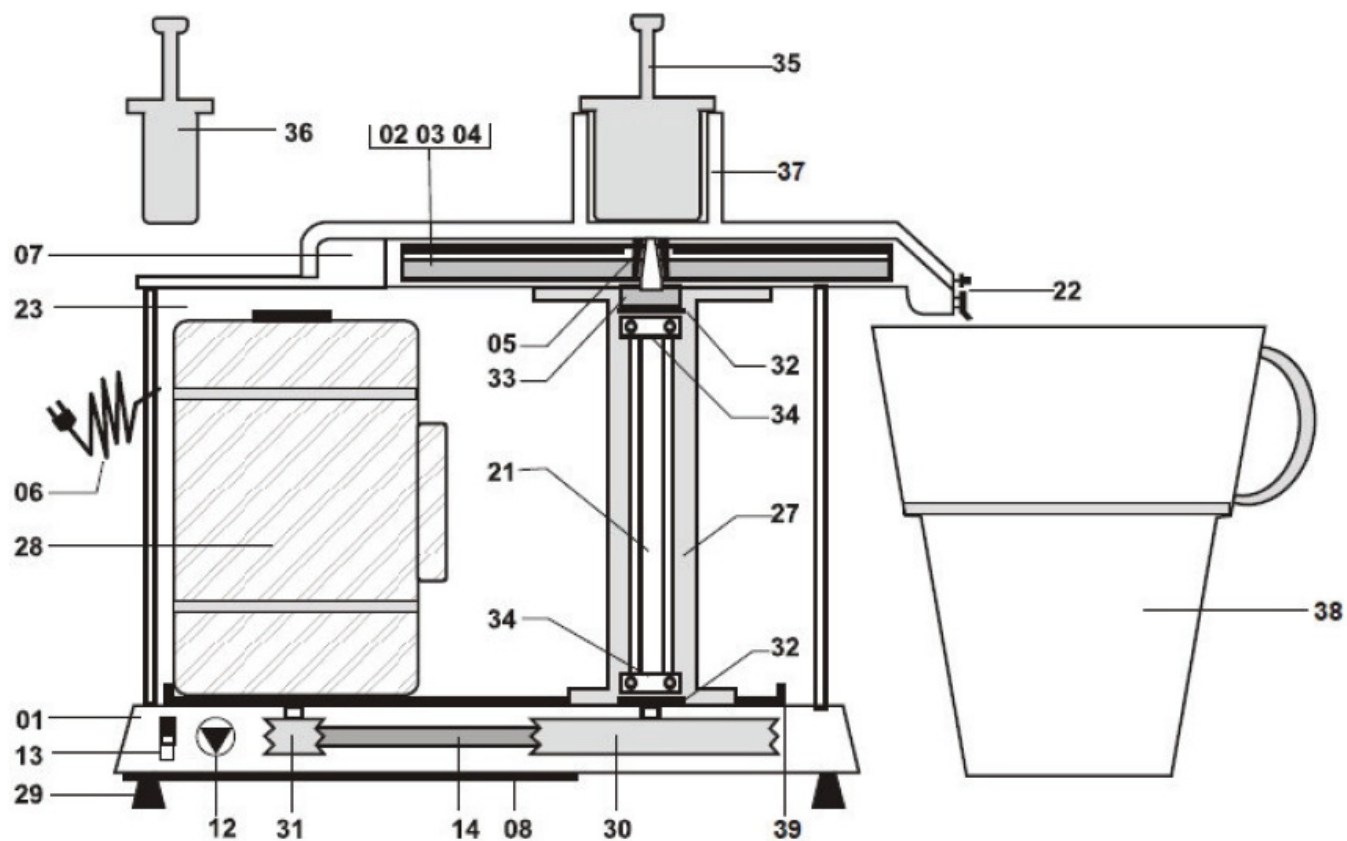


NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

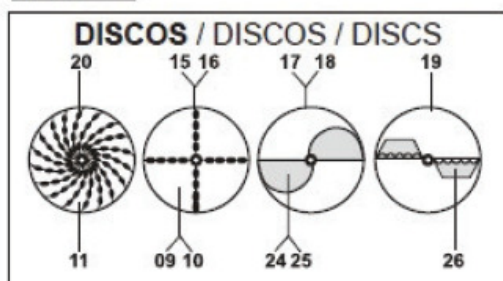


## Desenho em Explosão

Modelos: MPABIVMF60N5 / MPAMBIVMF60N5



MPA



MPA-L

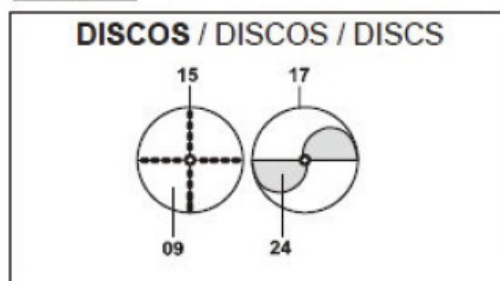


Imagem meramente ilustrativa.

## Peças de Reposição

**Modelos: MPABIVMF60N5 / MPAMBIVMF60N5**

#	Peça   Pieza   Part name	MPA-L	MPA
01	Base   Base   Base	BAS-008	CRC-046
02	Base disco desflador/ralador   Base disco deshilador/rallador   Fraying/grating disc base	ALF-153	ALF-153
03	Base disco fatiador   Base disco rodajador   Slicing disc base	ALF-152	ALF-152
04	Base disco fatiador ondulado   Base disco rodajador ondulado   Wavy slicing disc base	-	ALF-154
05	Bucha cônica   Buje conico   Conical bush	BGT-016	BGT-016
06	Cabo elétrico 2x1mm x 1,5m   Cable eléctrico 2x1mm x 1,5m   Electric cable 2x1mm x 1,5m	CBE-020	CBE-020
07	Caixa de disco   Caja del disco   Disc box	CXA-001	CXA-002
08	Chapa de proteção   Chapa de protección   Protection plate	PTC-004	CUP-001
09	Chapa disco desflador 5mm   Chapa disco deshilador 5mm   Fraying disc plate 5mm	CRC-008	CRC-008
10	Chapa disco desflador 8mm   Chapa disco deshilador 8 mm   Fraying disc plate 8mm	-	CRC-009
11	Chapa disco ralador   Chapa disco rallador   Grating disc plate	-	CRC-010
12	Chave elétrica 10A   Llave eléctrica 10A   Electric switch 10A	CHE-002	CHE-003
13	Chave seletora voltagem   Llave selectora de voltaje   Voltage selector switch	CHS-001	CHS-001
14	Correia 3L-260   Correa 3L-260   Belt 3L-260	COR-006	COR-006
15	Disco desflador 5mm   Disco deshilador 5 mm   Fraying disc 5mm	CJT-062	CJT-062
16	Disco desflador 8mm   Disco deshilador 8 mm   Fraying disc 8mm	-	CJT-063
17	Disco fatiador 1,5mm   Disco rodajador 1,5 mm   Slicing disc 1,5mm	CJT-059	CJT-059
18	Disco fatiador 3mm   Disco rodajador 3 mm   Slicing disc 3mm	-	CJT-060
19	Disco fatiador ondulado 3mm   Disco rodajador ondulado 3 mm   Wavy slicing disc 3mm	-	CJT-061
20	Disco ralador completo   Disco rallador completo   Complete grating disc	-	CJT-058
21	Elxo mancal   Eje descanso   Bearing axle	EIX-023	EIX-023
22	Fecho   Cierre   Lock	FCH-002	FCH-002
23	Gabinete   Gabinete   Casing	GAB-008	GAB-011
24	Lâminas disco fatiador 1,5mm   Cutillas disco rodajador 1,5 mm   Slicing disc blades 1,5mm	LMT-008	LMT-008
25	Lâminas disco fatiador 3mm   Cutillas disco rodajador 3 mm   Slicing disc blades 3mm	-	LMT-009
26	Lâminas disco fatiador ondulado 3mm   Cutillas disco rodajador ondulado 3 mm   Wavy slicing disc blade 3mm	-	LMT-010
27	Mancal   Descanso   Bearing	MAC-020	MAC-020
28	Motor elétrico   Motor eléctrico   Electric motor	MTE-083	MTE-007
29	Pé   Pié   Foot	PEP-004	PEP-004
30	Polla da máquina   Polea de la maquina   Machine pulley	POL-009	POL-009
31	Polla do motor   Polea del motor   Motor pulley	PMT-004	PMT-004
32	Presilha do rolamento   Presilla del rodamiento   Bearing clamp	PRL-002	PRL-002
33	Retentor 4149 Flexa   Retén 4149 Flexa   Retainer 4149 Flexa	RET-001	RET-001
34	Rolamento 6204 ZZ   Rodamiento 6204 ZZ   Bearing 6204 ZZ	ROL-005	ROL-005
35	Soquete grande   Majadero grande   Large rammer	SQT-001	SQT-001
36	Soquete pequeno   Majadero pequeño   Small rammer	-	SQT-002
37	Tampa caixa de disco   Tapa caja de disco   Disc box lid	TAP-054	TAP-046
38	Vasilha (caldelirão)   Recipiente recolector   Vessel	VSL-005	VSL-003
39	Suporte do motor   Soporte del motor   Motor support	-	SBT-037

## 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

[illegible]

**Anotações**

[illegible]

**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 Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.**

CNPJ 11.193.347/0001-14

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](http://www.metvisa.com.br)

E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)