



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Moinho de Pão



Modelos

MP

MPS

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	7
2. Características Técnicas	7
2.1 Principais Componentes	7
2.2 Dados Técnicos	8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	9
3. Instalação	9
3.1 Disposição do Aparelho	9
3.2 Conexão Elétrica	11
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	12
4. Uso do Aparelho	12
4.1 Utilidade	12
4.2 Comandos	12
4.3 Procedimentos de Operação	13
5. Limpeza e Manutenção	16
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	16
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias	17
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	17
6. Análise e Resolução de Problemas	18
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções.....	18
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes.....	19
8. Normas Aplicáveis	19
9. ANEXOS.....	20
Esquema Elétrico	20
Desenho em Explosão.....	21
Peças de Reposição.....	22
Termo de Garantia	23



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;
- Não ligue o aparelho sem a fixação da proteção do bocal de alimentação e do coletor. Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos diretamente nas lâminas com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;
- 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 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

- Antes de ligar o aparelho certifique-se que a proteção do bocal de alimentação e o coletor estejam fixados com os parafusos e porcas. Nunca opere o aparelho sem estas peças devidamente fixadas.



- Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos diretamente nas lâminas com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;



- Quando for limpar as lâminas e/ou trocar as peneiras, tome o máximo de cuidado. Desligue o aparelho apertando o botão Liga/Desliga na posição "0" (desliga). Em seguida desconecte o aparelho da rede elétrica. Jamais coloque as mãos nas lâminas em movimento.

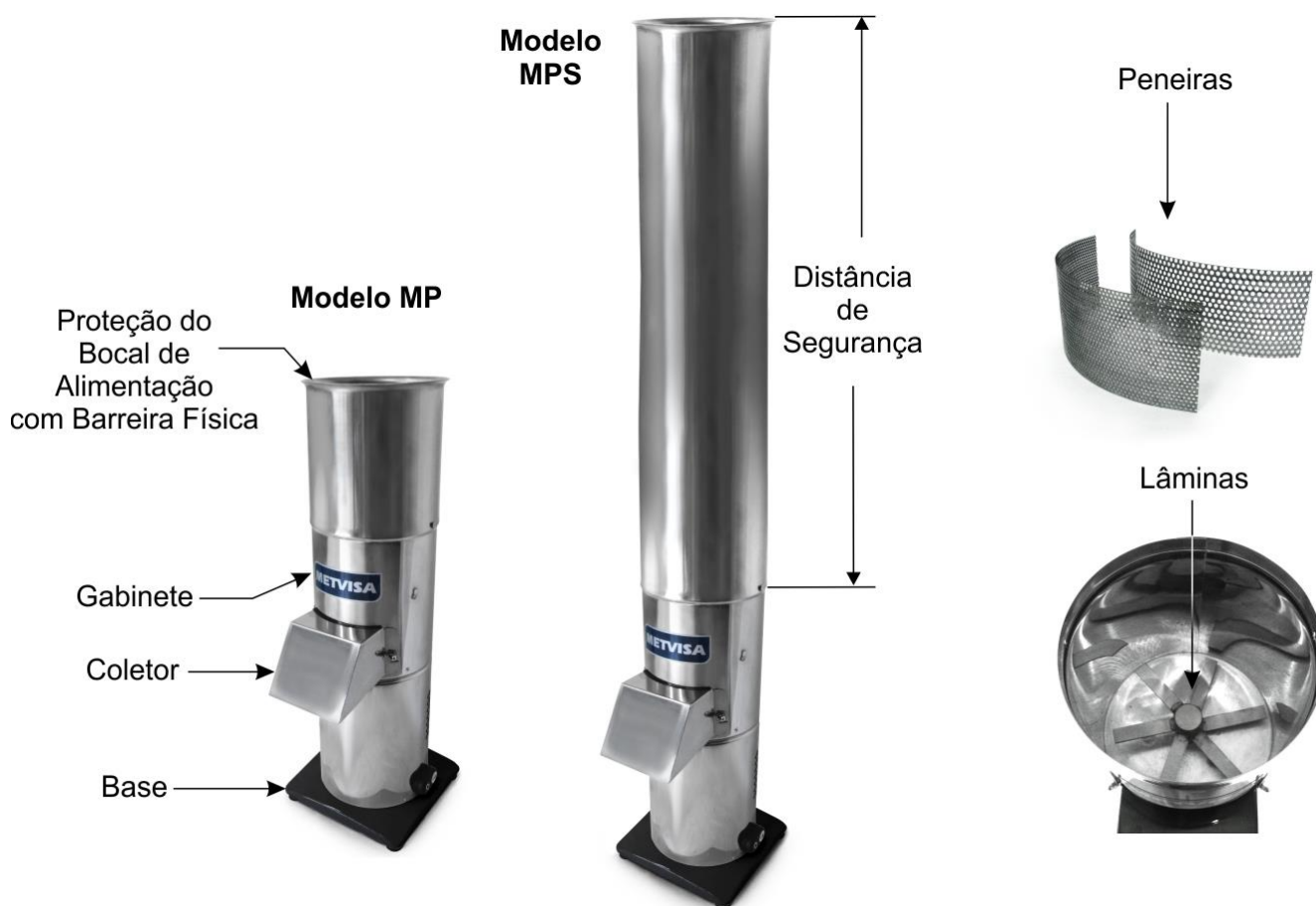
IMPORTANTE

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

O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: NR-12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança mecânica se obtém com:

1. **Gabinete** que protege todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais;
2. **Proteção do bocal de alimentação**, impede do pão torrado cair para fora do bocal e protege o operador do acesso às lâminas. No modelo MP para bancada, a proteção é fixa e com barreira física, e no modelo MPS a proteção do bocal também é fixa, mas possui uma distância de segurança do bocal até na lâmina;
3. **Coletor** com design funcional, fixado necessariamente por porcas sextavadas que requerem ferramentas específicas para montagem e desmontagem;
4. Duas **peneiras** para produção de diferentes granulas de farinha, que servem ao mesmo tempo como proteção de acesso às lâminas pelo lado do coletor.
5. **Base** do aparelho com pés antiderrapantes, e com abertura para ventilação de tamanho reduzido, impedindo o acesso com as mãos às partes elétricas.



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;
- Nunca jogue água sobre seu aparelho ou utilize um limpador a vapor, pois pode vir a causar choque elétrico. Para limpeza de seu aparelho, siga as instruções do item 5 deste manual;
- Não trabalhe com o aparelho em locais úmidos, nem com roupas e calçados molhados. Coloque calçado adequado, isto evitará choques elétricos e até mesmo a morte;
- Disponha o aparelho sobre uma superfície firme, seca e bem nivelada;
- Jamais proceda qualquer operação de manutenção, regulação ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica.
- Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;

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 inoxidável e outros materiais aptos para o contato com o pão.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- **Base** plástica em material ABS, de elevada resistência e com pés antiderrapantes.
- **Coletor** com design funcional, que facilita e agiliza a troca das peneiras. Para fazer a troca, basta realizar o procedimento de desmontagem/montagem, descrito no item 4.3 deste manual.
- **Lâminas** com projeto especial, que garante maior eficiência.

- **Engates** para sacos e sacolas, alternativas para recolhimento da farinha.
- **Gabinete, coletor e peneiras** são fabricados em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior à de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;
- A **proteção do bocal de alimentação** e as **lâminas** são fabricadas em aço inoxidável, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc.

Atenção: o aço inoxidável é atacado por ácido sulfúrico, e também não resiste ao ácido clorídrico, ao ácido sulfúrico diluído, aos cloretos e haletos em geral.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xProf. (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (kg/h)
MP127M60N5	235x690x305	9,4	127	6,9	*80
MP220M60N5	235x690x305	9,4	220	4,0	
MPS127M60N5	235x1210x305	11,7	127	9,0	*180
MPS220M60N5	235x1210x305	11,7	220	5,1	

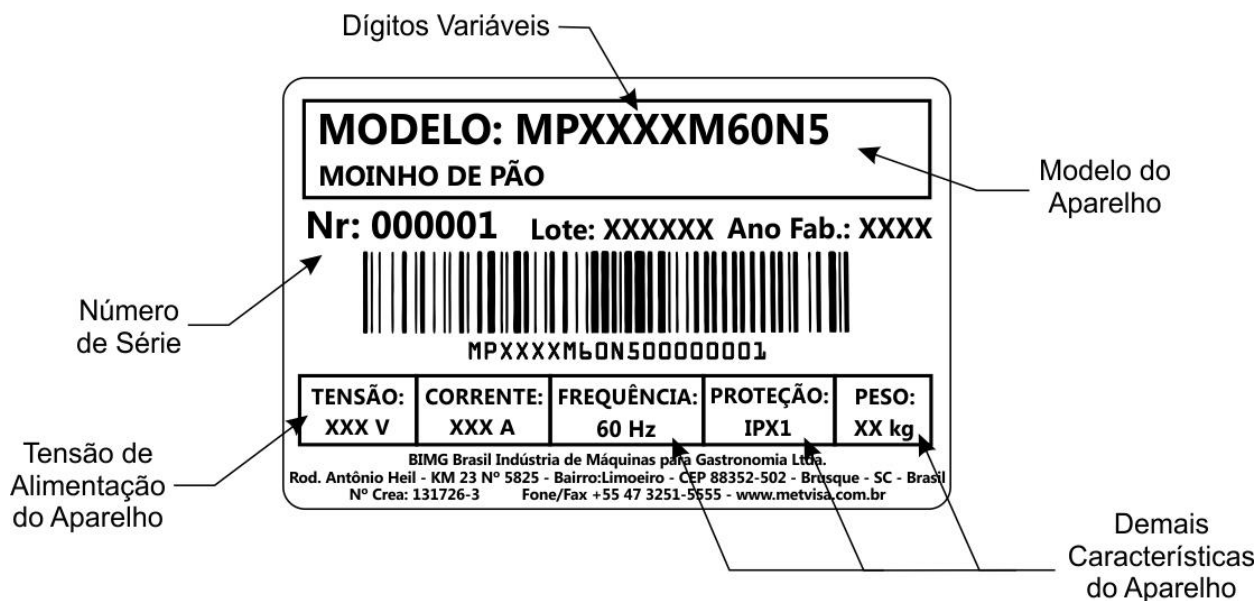
* Pode variar devido a velocidade de trabalho do usuário e de acordo com o produto processado.

NÍVEL DE RUÍDO: 88 dB.



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 elétrica 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 facilitar o transporte, o aparelho modelo MPS é embalado com a proteção do bocal de alimentação desmontada. Siga o procedimento de montagem conforme instruções no item 4.3 (Procedimentos de Operação) deste manual.

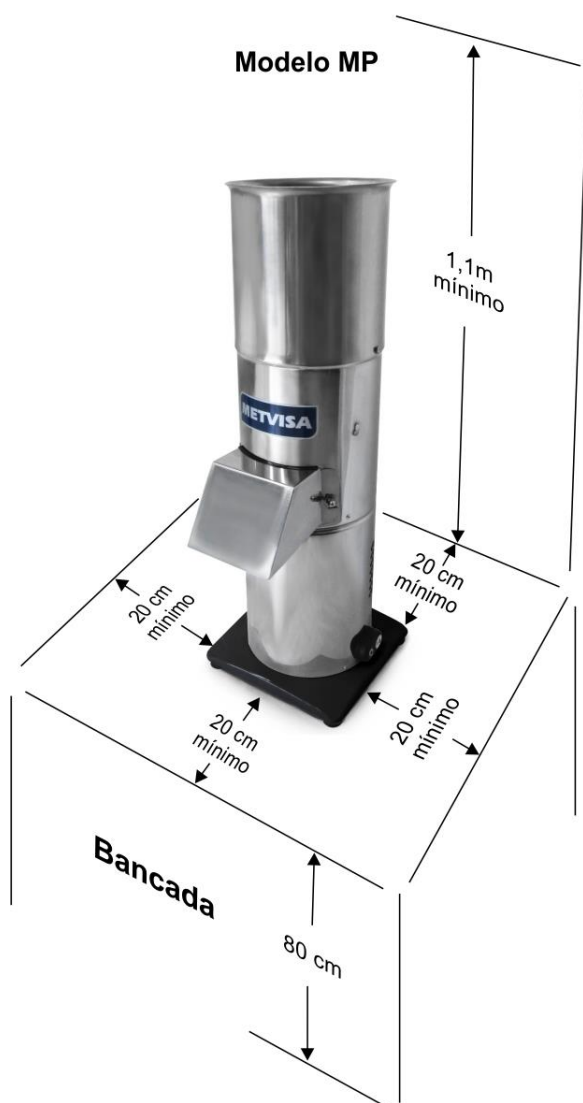


ATENÇÃO!

Para evitar acidentes, antes de instalar e ligar o aparelho certifique-se que a proteção do bocal de alimentação e o coletor estejam fixados com os parafusos e porcas. Nunca opere o aparelho sem estas peças devidamente fixadas.

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 em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele.

O modelo MPS pode ser apoiado diretamente no piso, já o MP deverá ser instalado em uma bancada com altura média de 80 cm e reservar uma área acima da bancada com no mínimo 1,10 m de altura, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.





ATENÇÃO!

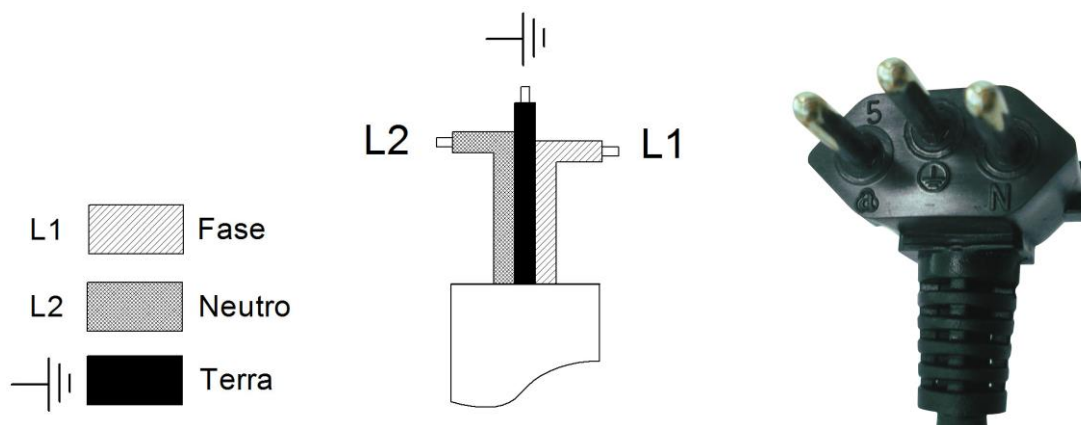
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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.



O aparelho é monovolt, ou seja, atua em 127 V ou em 220 V. Caso seja necessário a alteração de tensão, entre em contato com o fabricante ou 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. Se não for a mesma, entre em contato com o fabricante ou revendedor autorizado.

A tensão de alimentação deste aparelho é 127 V ou 220 V (60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o aparelho é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual.

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) que impedem o acesso às partes móveis e componentes elétricos. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.



ATENÇÃO!

Para evitar acidentes, antes de instalar e ligar o aparelho certifique-se que a proteção do bocal de alimentação e o coletor estejam fixados com os parafusos e porcas. Nunca opere o aparelho sem estas peças devidamente fixadas.

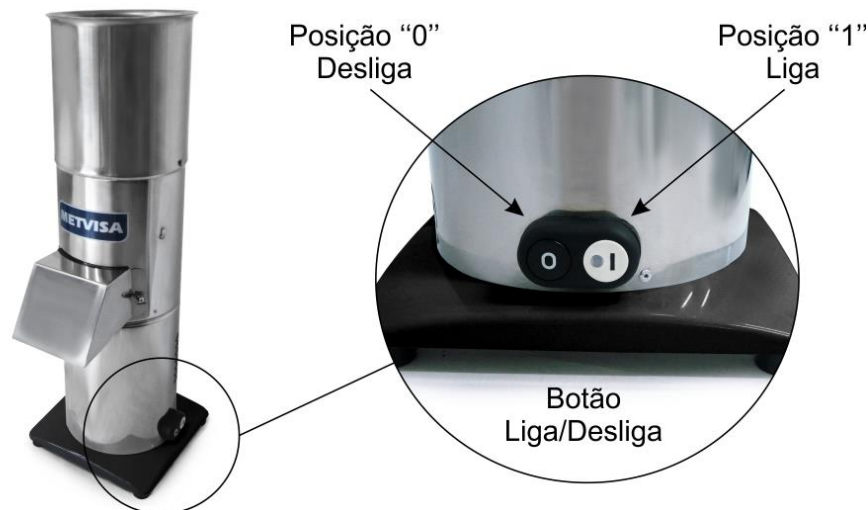
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar pão torrado, transformando-o em farinha.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por apenas botão de liga/desliga e está posicionado na parte lateral direita do aparelho.



Veja descritivo de cada 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, desmonte as partes móveis que terão contato com o pão e farinha (a proteção do bocal de alimentação, o coletor e as peneiras), e faça a higienização dos mesmos. Faça também a higienização da parte interna do gabinete e das lâminas. Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.



Proteção do Bocal de Alimentação



Coletor



Peneiras



Lâminas e Gabinete

Verifique os processos de desmontagem e montagem descritos a seguir.

- **Desmontagem:** Para retirar a proteção do bocal de alimentação, desrosqueie com uma ferramenta apropriada, os dois parafusos localizados nas laterais. Em seguida remova as porcas que fixam o coletor e retire a peneira.



Retire os parafusos para desmontar a proteção



Retire as porcas do coletor para ter acesso a peneira.

• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar o coletor, já escolha a peneira que se adequa a granula que necessita no momento. No modelo MPS, a proteção bocal vem desmontada. Utilize os parafusos que acompanham o aparelho para fixação da proteção. Deve-se fixar todas as peças perfeitamente no gabinete para que não ocorra vazamentos da farinha, e para que seja garantida a segurança do operador.



Escolha a peneira, encaixe-a no coletor e remonte o conjunto no gabinete



Fixe a proteção do bocal com os parafusos



ATENÇÃO!

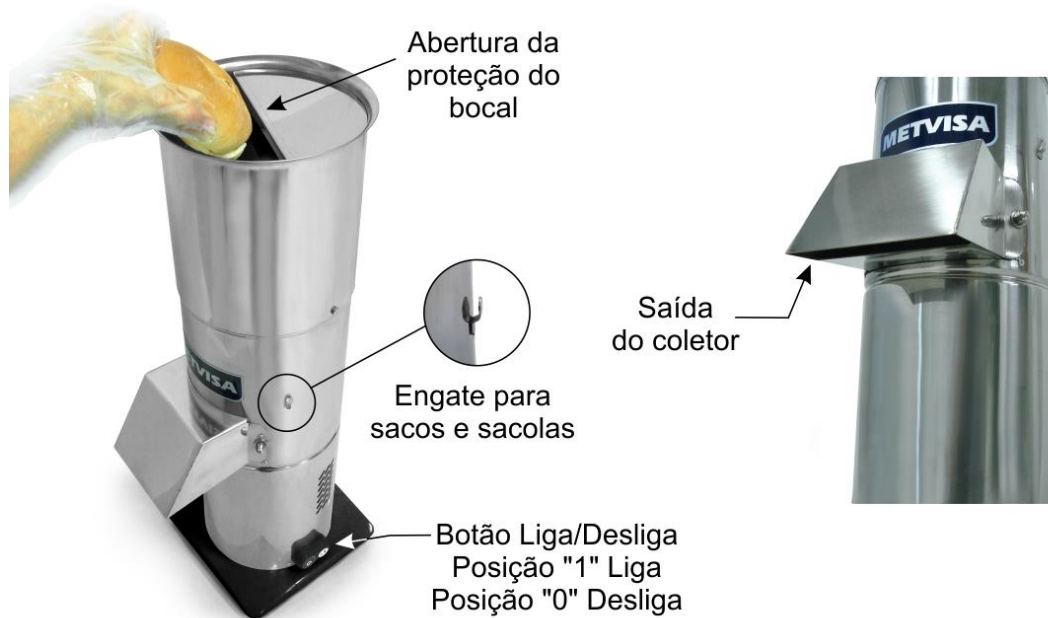
Nunca ligue o aparelho com o coletor ou a proteção do bocal de alimentação fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

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

• **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se todas as peças móveis, citadas anteriormente no processo de desmontagem e montagem, estiverem corretamente encaixadas e fixadas pelos parafusos e porcas, se a tensão do aparelho estiver de acordo com a da rede elétrica de alimentação, se o aparelho está instalado em um local ideal conforme orientações no item 3.1 (Disposição do Aparelho), e que não tenha nenhum pão obstruindo as lâminas.

Verifique os processos de operação descritos a seguir:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Coloque um recipiente para armazenar a farinha na saída do coletor. Podem ser usados recipientes como bacias, cestos, sacos ou sacolas. Se usados sacos ou sacolas, utilize os engates existentes no gabinete para fazer a fixação;
- Acione o botão liga/desliga na posição "1" (liga) e deixe ligado por alguns segundos;
- Adicione o pão torrado pela abertura da proteção do bocal de alimentação. A farinha sairá pelo coletor. Deixe o tempo necessário para processar o produto adequadamente;
- Após término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga/desliga na posição "0" (desliga).



ATENÇÃO!

Não deixe o aparelho funcionando por mais de 15 minutos ininterruptos. Se o processamento não tiver terminado após esse tempo, deixe-o em repouso até o resfriamento do motor antes de colocá-lo novamente em funcionamento.

Nunca adicione o pão antes de deixar o aparelho ligado por alguns segundos.

Adicione no aparelho, apenas pão seco (torrado). Com pão úmido não haverá rendimento satisfatório, além de ser prejudicial ao aparelho.

Se você notar que o aparelho não consegue processar o pão ou que esteja reduzindo o desempenho do motor, diminua a quantidade ou realize um pré-corte do pão, antes de inserir o mesmo no aparelho.

Realize uma alimentação gradual de pão, de forma a não 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.

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 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.

As peças desmontáveis (a proteção do bocal de alimentação, o coletor e as peneiras) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água e sabão ou 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 umedecido e 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, pois estas são afiadas. Utilize somente pano úmido, manuseando as lâminas com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. Os mesmos cuidados servem para qualquer outro componente cortante do aparelho. 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, a 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, 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 inapropriado ou falta de manutenção, o aparelho poderá apresentar irregularidades no seu funcionamento.

Na tabela a seguir, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Aparelho não liga	Falta de energia elétrica.	- Verificar se há energia na rede. - Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, fiação, cabo de energia, botão liga/desliga e chave seletora).	
Aparelho trava no meio da operação	Falta de energia elétrica.	- Verificar se há energia na rede. - Verificar se o cabo de energia está conectado em uma tomada.
	Uso de produto diferente do indicado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente triturar pão torrado, transformando-o em farinha.
	Lâminas quebradas.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, fiação, cabo de energia, botão liga/desliga e chave seletora).	
Aparelho apresenta ruídos	Lâminas em contato com o gabinete.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Fiação em contato com a ventoinha do motor.	
	Defeito no capacitor do motor.	
Aparelho com cheiro de queimado ou fumaça	Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas elétricos diversos (motor/capacitor, fiação, cabo de energia, botão liga/desliga e chave seletora).	
Aparelho liga, mas funciona em baixa rotação ao entrar em	Defeito com o capacitor de partida do motor.	Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Problemas com o motor.	

contato com o alimento.	Uso de produto diferente do indicado no manual.	<ul style="list-style-type: none"> - Adicione no aparelho somente pão torrado. - Diminua a quantidade ou realize um pré-corte do pão, antes de inseri-lo no aparelho. - Verifique se há algum pão obstruindo as lâminas.
Aparelho não tritura, não faz farinha de pão.	Lâminas quebradas, amassadas ou gastas.	- Envie o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	Lâminas mal fixadas.	
	Uso de produto diferente do indicado no manual.	<ul style="list-style-type: none"> - Adicione no aparelho somente pão torrado. - Diminua a quantidade ou realize um pré-corte do pão, antes de inseri-lo no aparelho. - Verifique se há algum pão obstruindo as lâminas.
	Peneira entupida.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 14) e limpeza (pág. 16).

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.

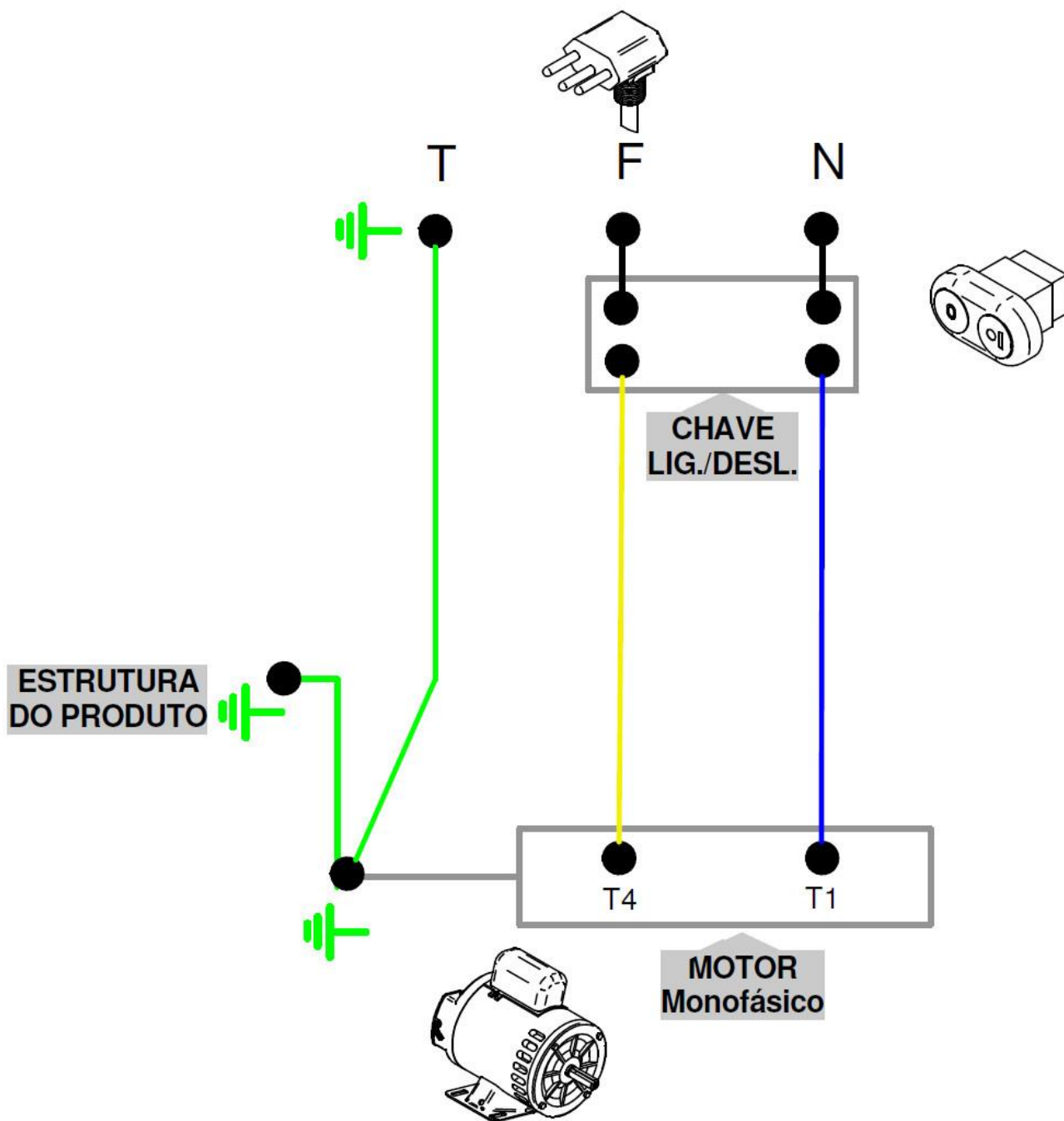
8. Normas Aplicáveis

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

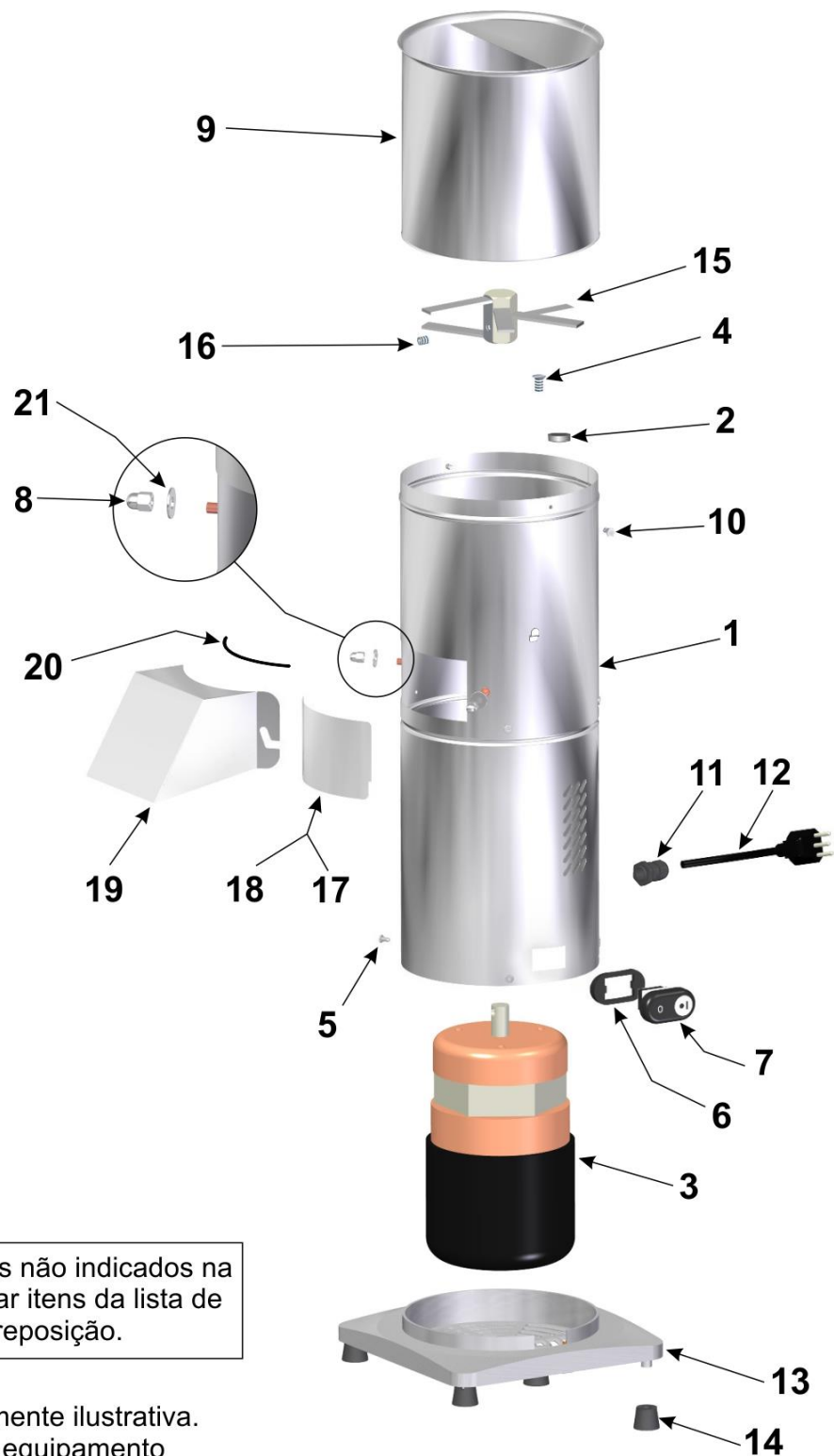
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010;
- Normas Técnicas aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC).

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.	Aplicação para Modelo
1	GAB079	Gabinete Inox	01	*
2	SPD044	Espaçador do Suporte do Motor	04	*
3	MTE260	Motor Elétrico 1/2 cv – Tensão 127 V	01	MP
	MTE261	Motor Elétrico 1/2 cv – Tensão 220 V		
	MTE258	Motor Elétrico 3/4 cv – Tensão 127 V	01	MPS
	MTE259	Motor Elétrico 3/4 cv – Tensão 220 V		
4	PRC016	Parafuso	03	*
5	RBT004	Rebite	03	*
6	BCH057	Moldura da Chave Liga/Desliga	01	*
7	CHE064	Chave Liga/Desliga	01	*
8	POC006	Porca Chapéu	02	*
9	PTC051	Proteção do Bocal de Alimentação	01	MP
	PTC115		01	MPS
10	PRS332	Parafuso Sextavado	02	*
11	TCE073	Prensa Cabo	01	*
12	CBE143	Cabo Elétrico	01	*
13	BAS045	Base Plástica Quadrada	01	*
14	PEP018	Pé da Base	04	*
15	CJT432	Conjunto Lâminas	01	*
16	PRN002	Parafuso	01	*
17	PIA013	Peneira para Granula Fina	01	*
18	PIA014	Peneira para Granula Grossa	01	*
19	CJT430	Coletor	01	*
20	BCH068	Borracha Vedação Bocal	01	*
21	ARL010	Arruela	02	*
22	TCE004	Terminal Fit	04	*
23	TCE013	Terminal Fêmea	02	*
24	FIA007	Abraçadeira Plástica	01	*

* Item aplicável para todos os modelos de moinho de pão.

TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A IMG BRASIL, fabricante dos produtos BIMG e 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:

- Componentes elétricos (motor e botão liga/desliga).

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: _____

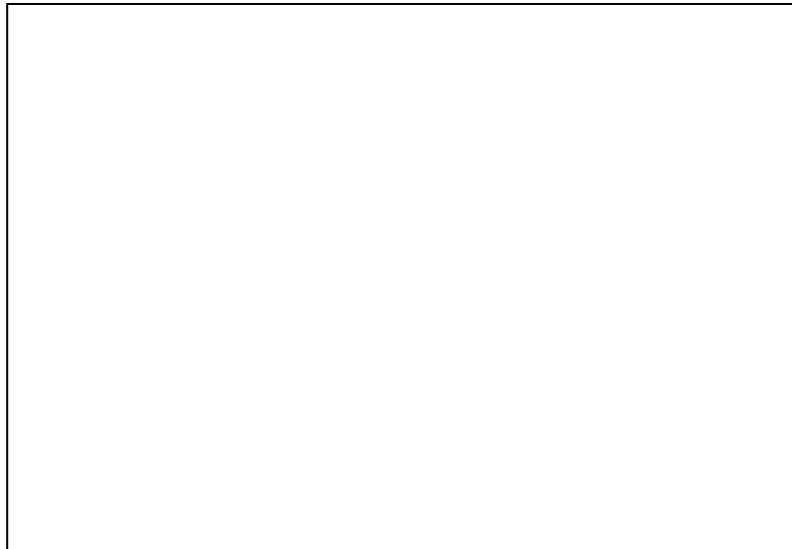
Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - at@metvisa.com.br

Relação de Assistências Técnicas no site:

www.metvisa.com.br

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.