



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Despolpadeira de Frutas



Modelos

DG.10

DG.20

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	6
2. Características Técnicas	6
2.1 Principais Componentes	6
2.2 Dados Técnicos	8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho	8
3. Instalação	9
3.1 Disposição do Aparelho	9
3.2 Conexão Elétrica	9
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	11
4. Uso do Aparelho	11
4.1 Utilidade	11
4.2 Comandos	12
4.3 Procedimentos de Operação	12
5. Limpeza e Manutenção	15
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	15
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias	16
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	17
6. Análise e Resolução de Problemas	17
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções.....	17
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes.....	18
8. Normas Aplicáveis	18
9. ANEXOS.....	19
Esquema Elétrico	19
Desenho em Explosão.....	20
Peças de Reposição.....	21
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;
- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro do bojo 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.

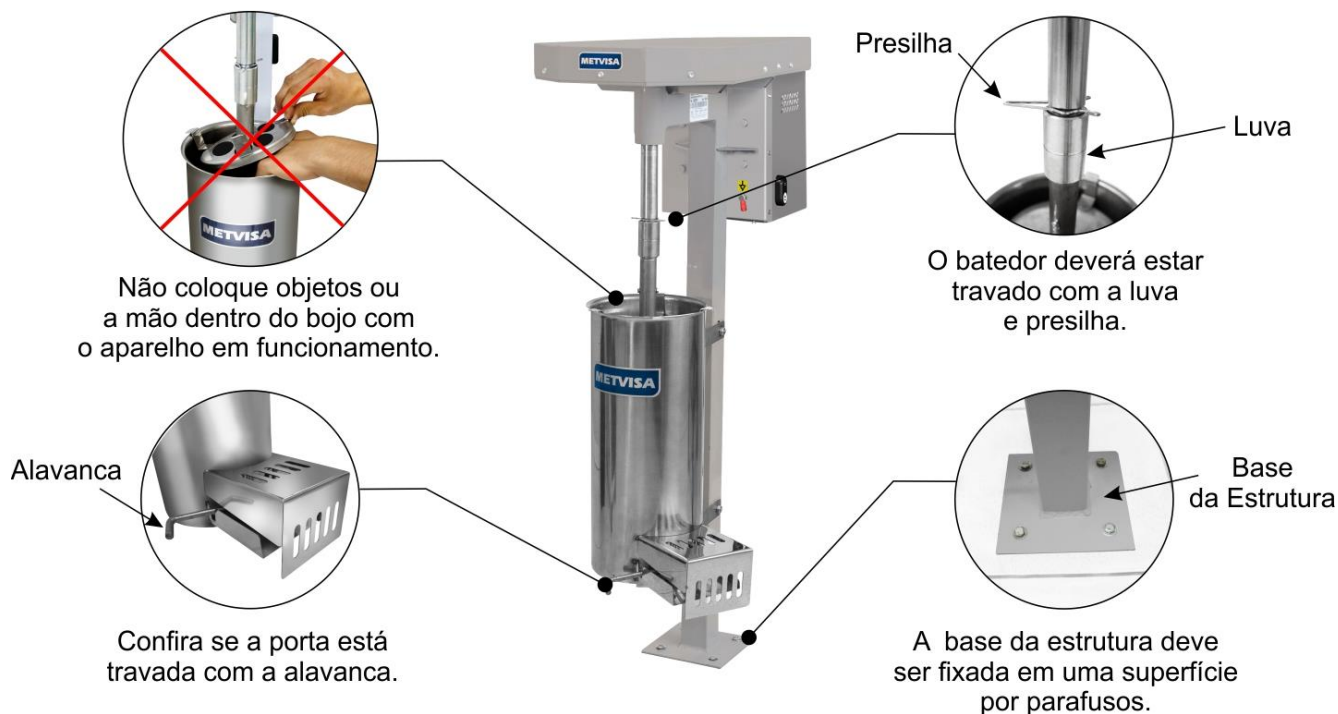


ATENÇÃO!

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

- Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) além da proteção do bojo ou dentro do bojo com aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente.
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que o aparelho esteja com a base da estrutura fixada em uma superfície por parafusos e se o batedor esteja bem acoplado no eixo e travado com a luva e presilha. Verifique também se a porta está travada pela alavanca.



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

A segurança mecânica se obtém com:

- **Gabinete** que protege todo o motor e partes elétricas do contato com o operador, água, poeira e outros materiais;
- **Tampa superior e inferior**, impossibilitam o acesso com as mãos às peças de transmissões de movimento;
- **Proteção do bojo**, com abertura reduzida evitando que o operador tenha acesso ao interior do bojo e as partes móveis existentes (como o batedor, por exemplo);
- **Porta do bojo**, quando travada com a alavanca não deixa os resíduos sair durante o processamento. **Calha** que direciona os resíduos da fruta para um recipiente, evitando respingos ao redor da área de trabalho. **Proteção superior da calha**, impede o acesso do operador ao interior do bojo;

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 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;
- Confira se a tensão do aparelho está selecionada de acordo com a da rede elétrica de alimentação;
- Não utilizar jatos d'água sobre seu 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, 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.

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.

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

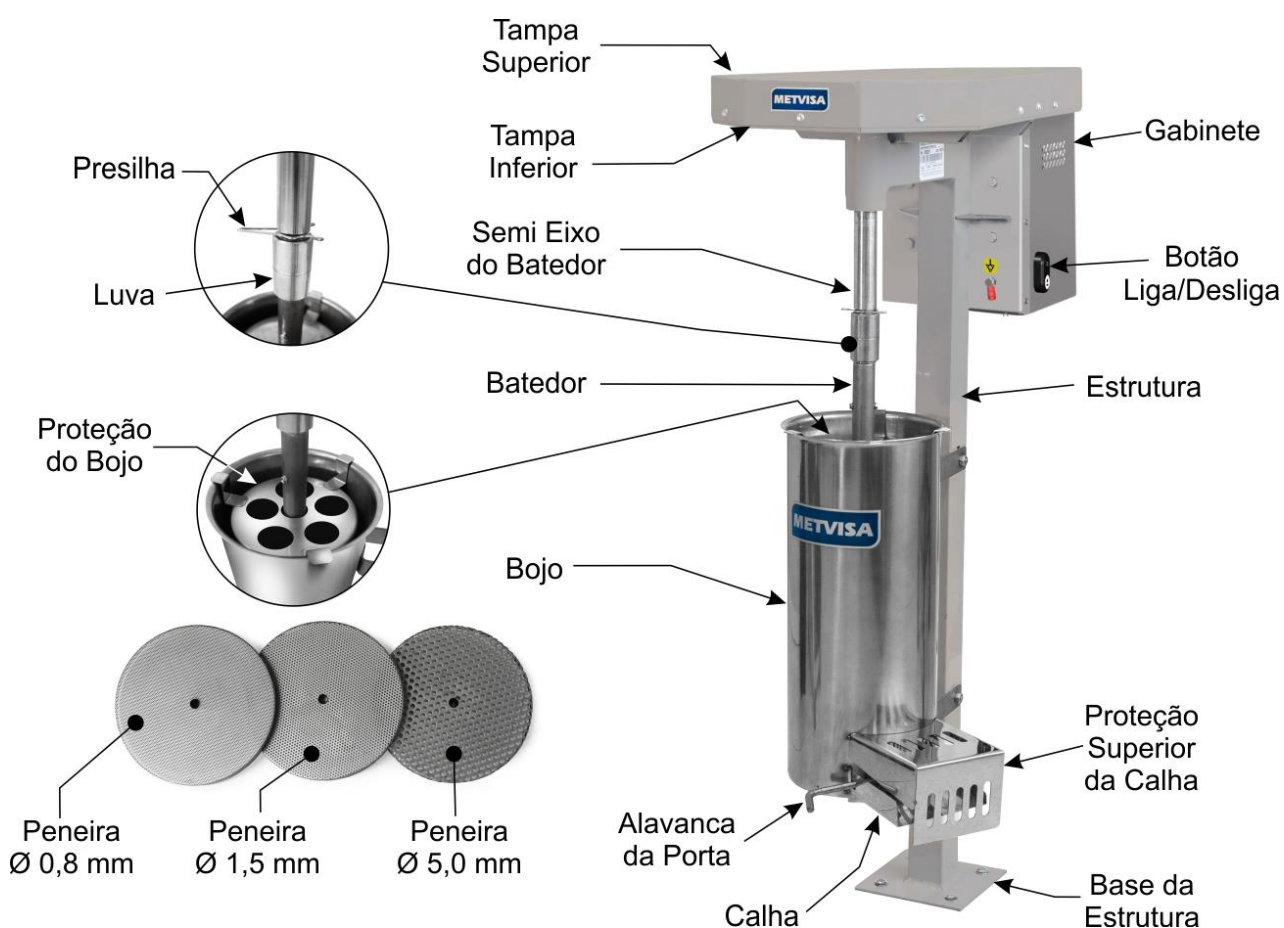
Para o aparelho descrito neste manual, a segurança no uso, a limpeza, a manutenção e a máxima higiene são garantidas pelo design e pelo projeto especial de todas as peças, e também, por ser utilizado aço inoxidável e outros materiais aptos para o contato com a fruta.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- A estrutura, o gabinete, a tampa superior e inferior são de aço carbono revestido com pintura eletrostática epóxi, uma excelente proteção anticorrosiva;
- Eixo, semieixos e luva confeccionados em aço carbono zincado que protege as peças da corrosão;
- O bojo, a proteção do bojo, a porta, a alavanca, o batedor e as peneiras são produzidos 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.

Observação: 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:



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

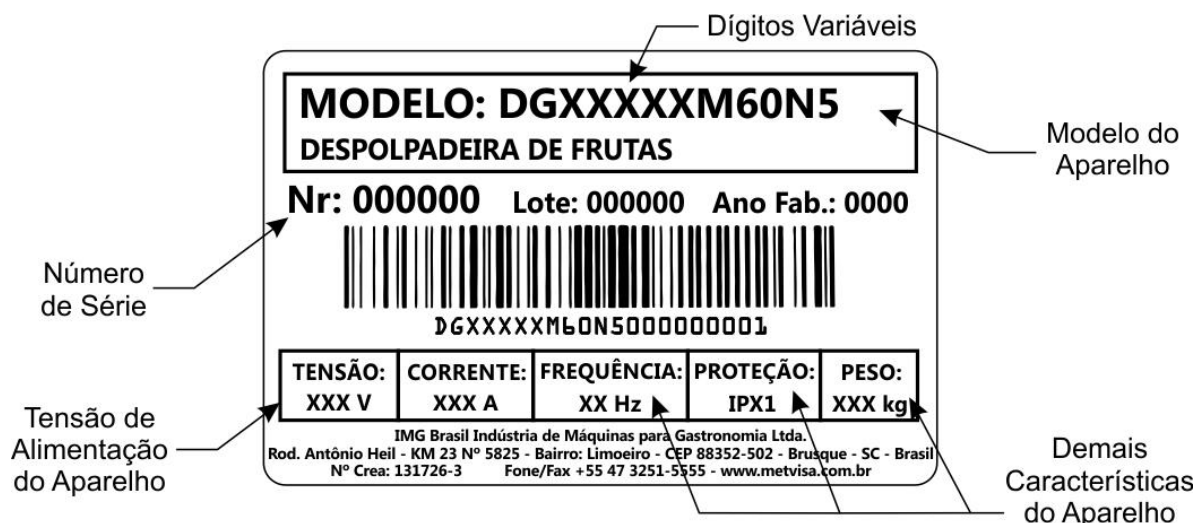
2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xProf. (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (L)
DG10127M60N5	362x1043x600	25,1	127	8,3	10
DG10220M60N5	362x1043x600	25,1	220	4,8	10
DG20127M60N5	356x1043x695	31,0	127	8,3	20
DG20220M60N5	356x1043x695	31,0	220	4,8	20



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.

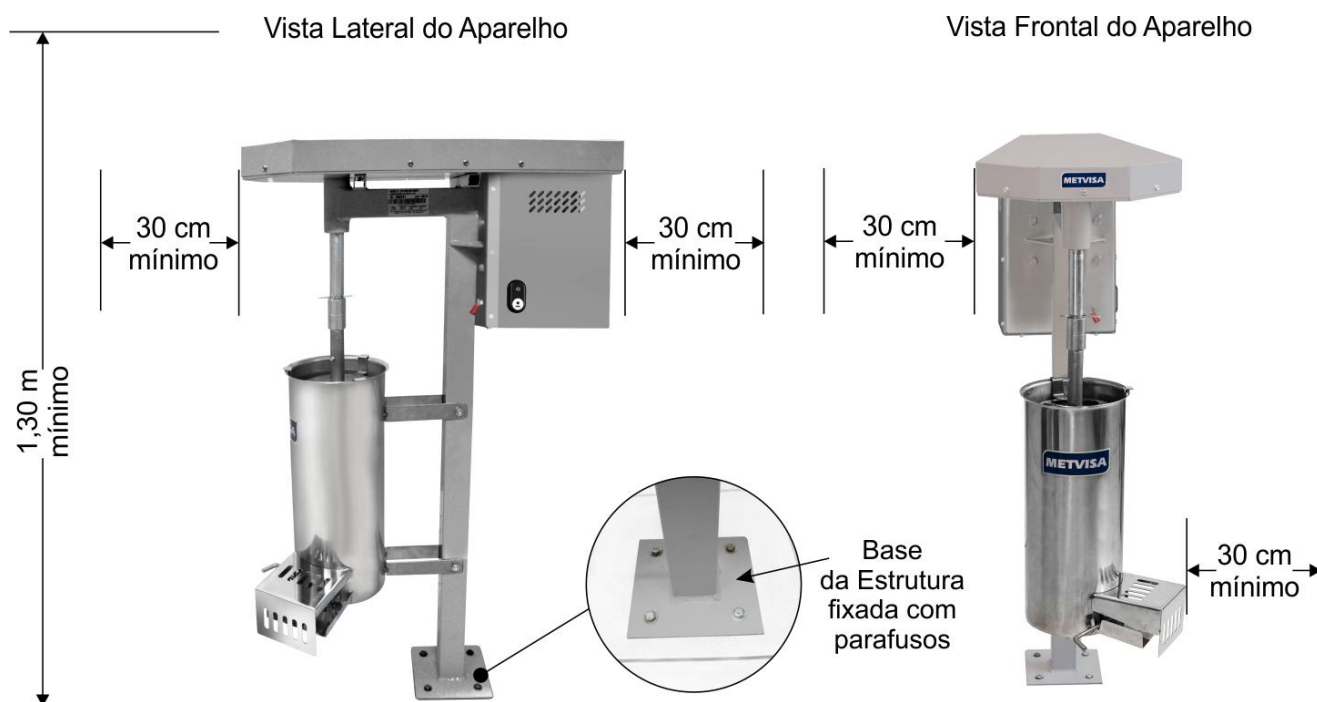
3. Instalação

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.

Deve-se fixar a base do aparelho através de parafusos sobre uma superfície de apoio plana, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 30 cm em torno dele e 1,30 m na altura, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



ATENÇÃO!

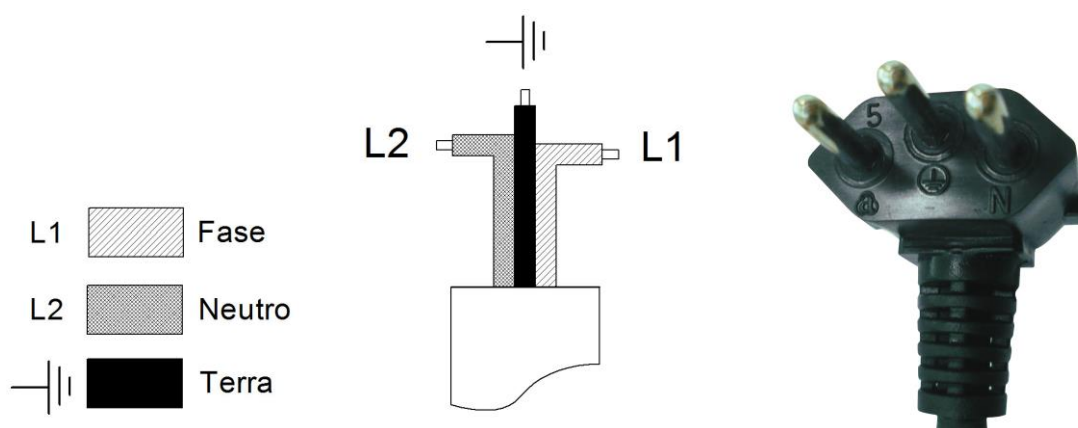
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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.



É fornecido com o aparelho, um terminal de aterramento equipotencial, localizado no gabinete, próximo à estrutura do aparelho.



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 à 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.

Os aparelhos descritos neste manual são de tensão única (monovolt), ou seja, 127 V ou 220 V. Caso seja necessário a alteração de tensão, 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 (60 Hz) 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!

Antes de operar seu aparelho, verifique o sentido de rotação do batedor.

Ligue o aparelho e visualize através da proteção do bojo se o batedor está rotacionando no sentido horário, conforme figura abaixo.

Caso o batedor estiver rotacionando no sentido anti-horário, consulte o esquema elétrico no item 9 Anexos ou entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima de você.



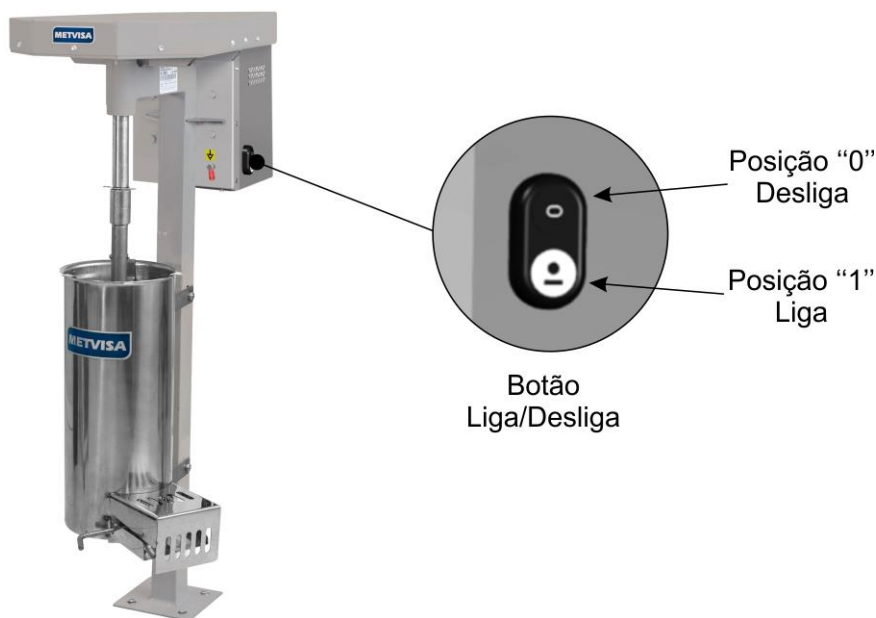
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a despolar açaí e frutos similares.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por apenas um botão de liga/desliga posicionado na parte lateral do gabinete.

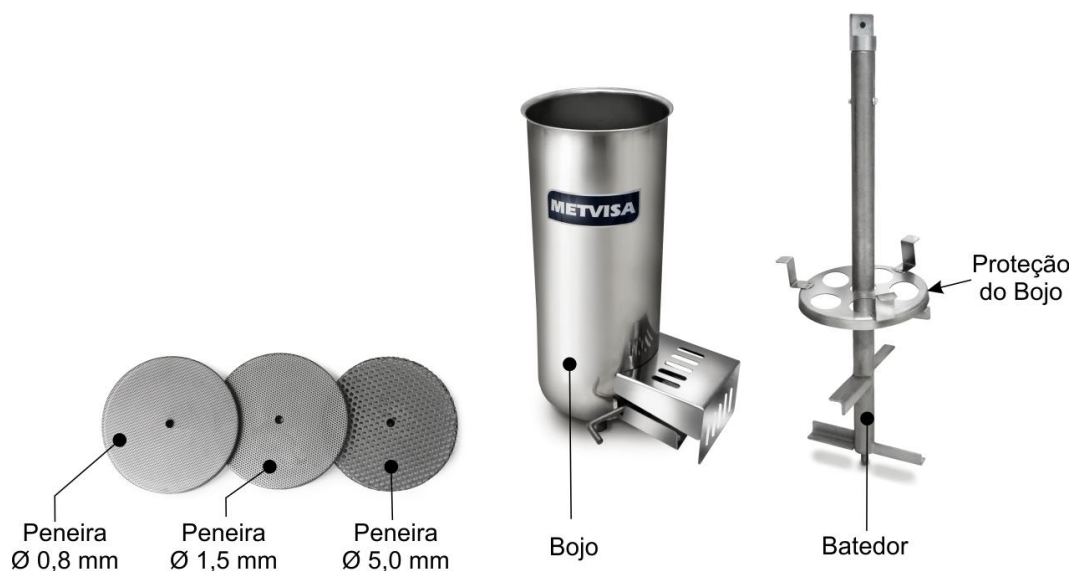


Veja o descritivo do comando abaixo:

- **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 a higienização dos componentes que terão contato com a polpa (bojo, proteção do bojo, peneiras, batedor, 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:**

①

Antes de iniciar a desmontagem, desconecte o aparelho da tomada



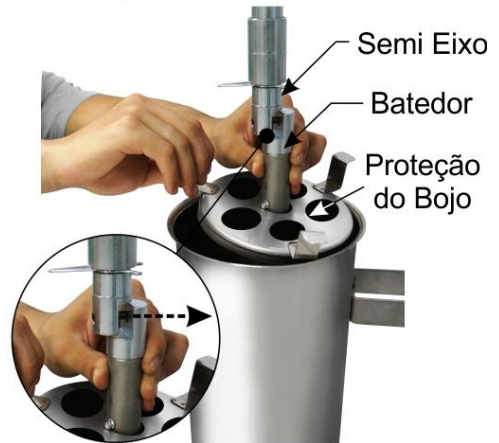
②

Retire a presilha e levante a luva. Para que a luva não desça, coloque a presilha no encaixe abaixo da luva



③

Levante a proteção do bojo até os parafusos fim de curso e empurre o batedor para o lado oposto do semi eixo



④

Retire o batedor puxando-o para cima



⑤

Para retirar o bojo, desrosqueie os parafusos e porcas do suporte do bojo com uma ferramenta apropriada



⑥

Para remover a peneira, vire o bojo com a boca para baixo



• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Ao remontar a peneira, escolha qual modelo se adequa a sua necessidade no momento e encaixe-a no fundo do bojo com a dobra para baixo. Utilize os parafusos e porcas para fixar o suporte do bojo na estrutura do aparelho. Encaixe o ressalto da ponta inferior do batedor no furo da peneira. Com uma das mãos levante a proteção do bojo e com a outra mão monte o batedor no pino do semi eixo. Encaixe a proteção dentro do bojo. Retire a presilha para que a luva possa abaixar sobre o batedor e coloque a presilha novamente para travar a luva. Deve-se montar todas as peças perfeitamente para que não ocorra travamento ou desgaste, e para que seja garantida a segurança do operador.



Caso alguma peça não tenha sido encaixada corretamente, repita a operação e não obtendo êxito, contate a assistência técnica.



ATENÇÃO!

Nunca ligue o aparelho com o batedor, o bojo ou a proteção do bojo fora de posição, pois pode vir a causar acidentes.

• **Operação:** Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que os componentes desmontáveis (bojo, batedor e peneira) estejam bem encaixados, se a porta do bojo está travada pela alavanca e se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

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

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Coloque um recipiente em baixo do bojo para armazenar a polpa que sairá pelo tubo;
- Acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga), nesse momento o batedor começa a rotacionar. Deixe o aparelho ligado por alguns segundos;
- Adicione as frutas e um pouco de água;
- Vá adicionando água até não sair mais polpa pelo tubo do bojo;
- Coloque outro recipiente abaixo da calha para coletar os resíduos do processo;
- Ainda com o aparelho ligado, abra a porta do bojo pela alavanca e coloque água até sair todo o resíduo pela calha;
- Após o término do processo, aperte o botão liga/desliga na posição “0” (desliga).



ATENÇÃO!

Ao reabastecer o aparelho com a fruta, mantenha-o ligado e com adição de água no bojo.

Se você notar que o aparelho não consegue processar a polpa ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade de frutas, antes de inserir no bojo. Assim não prejudicará 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!

Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos (como colheres e facas) além da proteção do bojo e outras partes móveis com aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente.

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 das frutas, protegem o operador durante o processamento da polpa.

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.

As peças desmontáveis (bojo, peneiras e batedor) devem ser retiradas do aparelho e lavadas com água e sabão neutro. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

Ao lavar o batedor e ainda ficar resíduos na proteção do bojo e seja necessário remover a proteção, retire os parafusos da haste do batedor com uma ferramenta apropriada.

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 o aparelho.



ATENÇÃO!

Assim que finalizar a limpeza da proteção do bojo, reponha a proteção e os parafusos na haste do batedor.

Nunca opere o aparelho sem a proteção do bojo travada com os parafusos e encaixada no bojo, 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, 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 elétrica; - Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica; - Verifique se o botão liga-desliga se encontra na posição "1" (liga).
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	

O eixo para de rotacionar durante a operação.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Alimento trancado no batedor.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 13).
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com o alimento.	- Defeito com o capacitor de partida do motor.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Quantidade de alimento além da capacidade do aparelho.	- Consulte a capacidade de cada modelo na tabela no item 2.2 (Dados Técnicos).
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.	- Batedor mal encaixado.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem (pág. 13).
	- 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

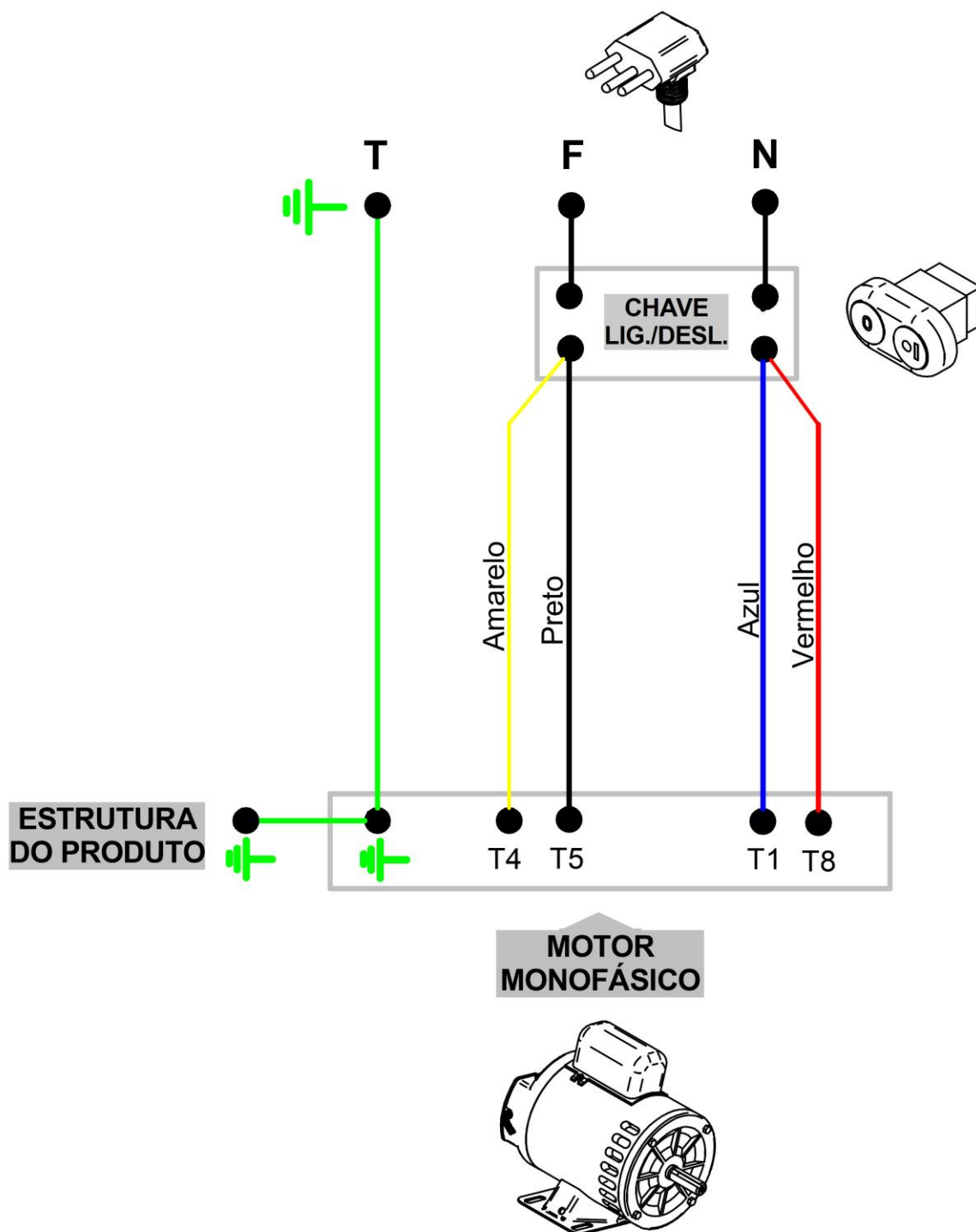
As normas aplicadas para o desenvolvimento do aparelho e elaboração deste manual são:

- 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).

Este manual pode ser encontrado em www.metvisa.com.br/downloads.

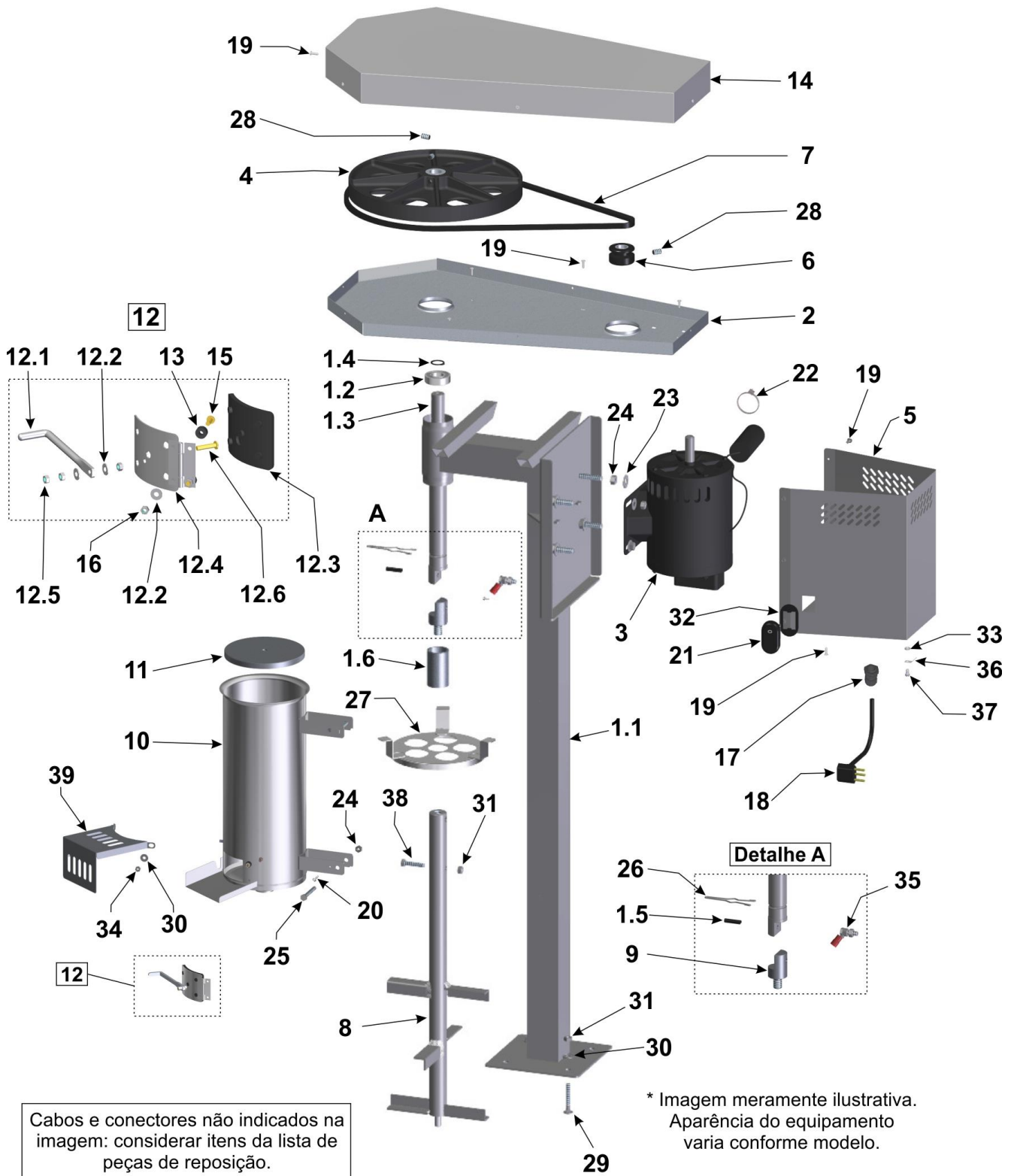
9. ANEXOS

Esquema Elétrico



NOTA: Motor com sentido duplo de rotação. Para inverter a rotação, trocar o T5 pelo T8.

Desenho em Explosão



Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para o Modelo
1	CJT911	Estrutura Montada		
1.1	ETR130	Estrutura	01	*
1.2	ROL006	Rolamento	02	*
1.3	EIX047	Semi-Eixo do Batedor	01	*
1.4	APE004	Anel de Retenção	01	*
1.5	PNL009	Pino Elástico	01	*
1.6	LUV005	Luva de Metal	01	*
2	CRC1040	Chapa Tampa Inferior	01	*
3	MTE206	Motor Elétrico 1/2 cv – 127 V	01	DG.10/ DG.20 (127 V)
	MTE207	Motor Elétrico 1/2 cv – 220 V		DG.10/ DG.20 (220 V)
4	POL044	Polia Plástica	01	*
5	GAB191	Gabinete	01	*
6	PMT037	Polia Plástica do Motor	01	*
7	COR037	Correia	01	*
8	CJT123	Batedor Inox	01	DG.10
	MTR004			DG.20
9	EIX108	Semieixo Despoldadora	01	*
10	BOJ011	Bojo Inox	01	DG.10
	BOJ012			DG.20
11	PIA015	Peneira Ø 0,8 mm	01	DG.10
	PIA018			DG.20
	PIA016	Peneira Ø 1,5 mm	01	DG.10
	PIA019			DG.20
	PIA017	Peneira Ø 5,0 mm	01	DG.10
	PIA020			DG.20
12	CJT913	Conjunto Porta Completa	01	DG.10
	CJT914			DG.20
12.1	ALV006	Alavanca da Porta	01	*
12.2	ARL039	Arruela Lisa Inox	02	*
12.3	BCH041	Revestimento Borracha Porta	01	DG.10
	BCH040			DG.20
12.4	CRC068	Porta Soldada	01	DG.10
	CJT243			DG.20
12.5	POS139	Porca Sextavada	03	*
12.6	PRR011	Parafuso Máq. Redonda	01	*
13	BCH042	Separador da Porta	02	*
14	TAP151	Tampa Superior	01	*
15	PRR022	Parafuso Máq. Red.	02	*
16	POS020	Porca Sextavada Inox	02	*
17	TCE073	Prensa Cabo	01	*
18	CBE142	Cabo Elétrico	01	DG.10/ DG.20 (220 V)
	CBE143	Cabo Elétrico		DG.10/ DG.20 (127 V)
19	RBT002	Rebite	19	*
20	PRA008	Parafuso Atarr.	02	*
21	CHE064	Botão Liga/Desliga	01	*
22	FIA008	Abraçadeira Plástica	01	*
23	ARL003	Arruela Lisa	08	*
24	POS004	Porca Sextavada	10	*
25	PRS012	Parafuso Sextavado	02	*

* Item aplicável para todos os modelos de despoldadeira.

Peças de Reposição

Posição	Código	Descrição	Quant.	Aplicação para o Modelo
26	PRL006	Presilha	01	*
27	PTC062	Proteção do Bojo	01	DG.10
	PTC069		01	DG.20
28	PRN001	Parafuso Allen	03	*
29	PRF002	Parafuso Frânces	02	*
30	ARL004	Arruela Lisa	04	*
31	POS005	Porca Sextavada	03	*
32	BCH058	Moldura do Botão Liga/Desliga	01	*
33	POS006	Porca Sextavada	01	*
34	POS018	Porca Sextavada	02	*
35	CJT386	Terminal Equipotencial	01	*
36	TCE007	Terminal Aterramento	01	*
37	PRR005	Parafuso Máq. Red.	01	*
38	PRS037	Parafuso Sextavado	01	*
39	PTC153	Proteção Superior da Calha	01	DG.10
	PTC154		01	DG.20
40	TCE004	Terminal Fit	04	*
41	CBE167	Cabo Elétrico Emenda 320mm	02	*
42	TCE013	Terminal Fêmea	01	*
43	CBE092	Cabo Elétrico Emenda 200mm	01	*
44	TCE033	Terminal Emenda	02	*

* Item aplicável para todos os modelos de despoldadeira.

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:

- Peneiras;
- Batedor;
- Correia;
- 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.