



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Descascador de Batatas, Cebola e Alhos

Modelos



Modelo: DA.10



Modelo: DB.10

DA.6
DB.6
DC.6
DA.10
DB.10
DC.10

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	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 Instalação Hidráulica	10
3.3 Conexão Elétrica	11
3.4 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário	13
4. Uso do Aparelho	13
4.1 Utilidade	13
4.2 Comandos	13
4.3 Procedimentos de Operação	14
5. Limpeza e Manutenção	17
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	17
5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias	19
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho	19
6. Análise e Resolução de Problemas	20
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções	20
7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes	21
8. Normas Aplicáveis	21
9. ANEXOS	22
Esquema Elétrico	22
Desenho em Explosão - Modelo: DA/DB/DC.6	23
Peças de Reposição - Modelo DA/DB/DC.6	24
Desenho em Explosão - Modelo: DA/DB/DC.10	26
Peças de Reposição - Modelo DA/DB/DC.10	27
Termo de Garantia	31



ATENÇÃO!

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

1. Informações sobre Segurança

1.1 Advertências Gerais

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



- Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos diretamente no disco descascador com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente;



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 e INMETRO (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança mecânica se obtém com:

- **Gabinete** que protege todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais. Impede também o acesso a partes móveis, como o disco descascador;
- **Proteção labirinto**, impede do alimento em processamento de cair para fora do bocal e protege o operador do acesso ao disco descascador;
- **Cabeçote coletor** com design funcional, direciona o alimento processado para um recipiente, sem que o operador tenha contato com o disco descascador e o alimento;
- **Base** do aparelho com pés antiderrapantes.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

1.3 Segurança Elétrica

- Verifique periodicamente o estado dos cabos e das partes elétricas;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um novo. A troca deve ser feita pelo fabricante, agente autorizado ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- Não utilizar jatos d'água ou limpador a vapor na parte inferior do aparelho onde se encontra o motor e partes elétricas, 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.

Os componentes utilizados para a segurança contra os riscos elétricos foram selecionados de acordo com a norma: NR-12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis). Dado o perfeito isolamento de todas as partes elétricas e a ótima resistência de todos os materiais empregados, este aparelho está apto a realizar os trabalhos a que se propõem.



ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referente à segurança do aparelho (como por exemplo, ao fazer limpeza ou manutenção), reponha em seu devido lugar e confirme se está realizando sua função corretamente.

2. Características Técnicas

2.1 Principais Componentes

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

O aparelho foi construído com as seguintes características:

- **Base, cavalete*, bandeja*, filtro* e discos descascadores** são confeccionados em aço carbono. A base, o cavalete*, a bandeja* e o filtro* são revestidos com pintura eletrostática epóxi, uma excelente proteção anticorrosiva. Os discos são revestidos com grãos abrasivos que realizam o desgaste das cascas dos alimentos;
- **Cabeçote coletor** em aço inoxidável que tem resistência à corrosão superior à de outros aços;
- **Gabinete e proteção labirinto** são produzidos em aço inoxidável, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxissais, 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.

IMPORTANTE

***Caso o item não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.**

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



Legenda:

1. Proteção Labirinto;
2. Gabinete;
3. Cabeçote Coletor;
4. Cavalete*;
5. Botão Liga/Desliga;
6. Filtro*.
7. Bandeja*;
8. Tubo de Vazão*;

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

Disco com marcação "A"

Descascador de Alhos
(Modelos: DA.6 e DA.10)



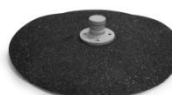
Disco com marcação "B"

Descascador de Batatas
(Modelos: DB.6 e DB.10)



Disco com marcação "C"

Descascador de Cebolas
(Modelos: DC.6 e DC.10)



ATENÇÃO: Cada aparelho acompanha somente um modelo de disco descascador.

IMPORTANTE

*Caso o item não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

2.2 Dados Técnicos

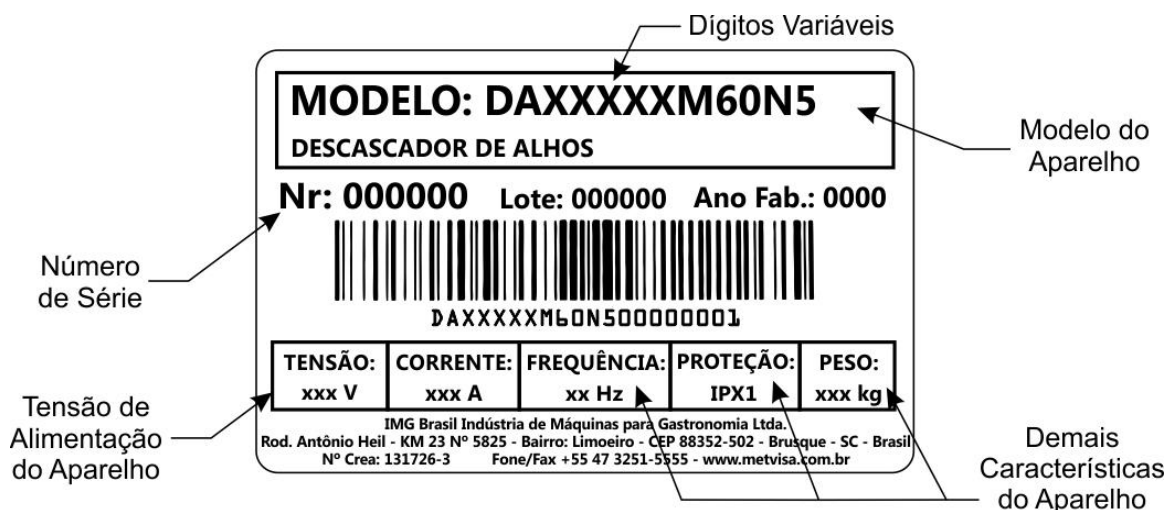
Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xProf. (mm)	Peso Líqu. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (kg)
DA6127M60N5	465x846x506	32,0	127	3,7	6
DA6220M60N5	465x846x506	32,0	220	2,1	6
DB6127M60N5	370x715x510	22,5	127	3,7	6
DB6220M60N5	370x715x510	22,5	220	2,1	6
DC6127M60N5	370x715x510	22,5	127	3,7	6
DC6220M60N5	370x715x510	22,5	220	2,1	6
DA10127M60N5	465x1011x590	46,5	127	6,0	10
DA10220M60N5	465x1011x590	46,5	220	4,2	10
DB10127M60N5	440x880x590	38,7	127	6,0	10
DB10220M60N5	440x880x590	38,7	220	4,2	10
DC10127M60N5	440x880x590	38,7	127	6,0	10
DC10220M60N5	440x880x590	38,7	220	4,2	10

Nível de ruídos: 75 dB.



ATENÇÃO!

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



2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho

O aparelho é embalado com madeira ou papelão, para garantir a perfeita integridade do mesmo durante o transporte e é acompanhado dos seguintes documentos:

- Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;
- Termo de Garantia (para mercado brasileiro).

IMPORTANTE

Os componentes da embalagem (papelão, madeira, espuma, tiras, etc.) são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. No caso em que o aparelho seja instalado em países que existam normas diferentes, eliminar as embalagens segundo as normas vigentes. Realize a eliminação correta do produto ajudando a proteger o meio ambiente. Para obter maiores informações sobre a reciclagem do mesmo, entre em contato com as autoridades locais competentes, com os serviços de recolhimento de lixo ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

3. Instalação

3.1 Disposição do Aparelho

A conexão com a rede elétrica e a disposição para o funcionamento devem ser realizados por profissional qualificado. Verifique se a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que realizarão a mesma.

Para garantir o correto funcionamento e segurança, deve-se posicionar o aparelho em uma área suficientemente ampla, com piso bem nivelado, seco e estável, longe de fontes de calor, e em local onde não haja tráfego intenso de pessoas. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 50 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.



ATENÇÃO!

Para movimentar ou transportar o aparelho, nunca utilize o cabeçote coletor como apoio para erguê-lo, pois poderá danificar o aparelho e causar acidentes. Use a base (próximo ao pé) e a parte superior do aparelho para transportá-lo.

3.2 Instalação Hidráulica

Recomenda-se que o aparelho seja instalado próximo a uma torneira, já que utiliza água corrente para diminuir a rigidez da casca do alimento facilitando o processamento e também para escoar os resíduos do processo.

O aparelho é fornecido com apenas uma conexão (niple 1/2") para engate de mangueira ou para adaptação de um tubo de alimentação de água (mangueira e tubos não acompanham o aparelho). A mangueira que será utilizada para conexão com a rede de água, deve estar de acordo com a norma IEC 61770. A pressão da água para abastecimento do aparelho deve corresponder a um nível de 2 a 80 m acima do nível da torneira de alimentação (de 0,2 a 8 kgf/cm² ou de aproximadamente 20 kPa a 800 kPa).

Através de uma das formas de alimentação informadas, jogue água em abundância sobre o produto processado; isto facilita o escoamento de todo resíduo / casca do produto através do dreno (tubo de vazão) do aparelho, além de deixar o aparelho sempre limpo e pronto para uso. Para uma boa lavagem dos produtos processados, o jato de água que entra no aparelho não deve ultrapassar o centro do disco descascador, e a vazão de água não deve ser superior a 3 litros por minuto.



ATENÇÃO!

Em caso do uso de mangueiras removíveis para alimentação do aparelho, recomenda-se que sempre sejam utilizadas mangueiras novas e que estejam em conformidade com a norma IEC 61770. No caso de trocas de mangueiras, elimine as mangueiras velhas e sempre substitua por mangueiras novas.

A mangueira de alimentação não acompanha o aparelho.

O tubo para saída da água com os resíduos do processamento, está localizado na lateral inferior esquerda do gabinete. Para escoamento da água recomenda-se que o aparelho seja instalado próximo a uma entrada de esgoto, ralo ou posicione um recipiente para canalizar ou coletar a água.



Modelos: DB.6 / DC.6 / DB.10 / DC.10



Modelos: DA.6 / DA.10



ATENÇÃO!

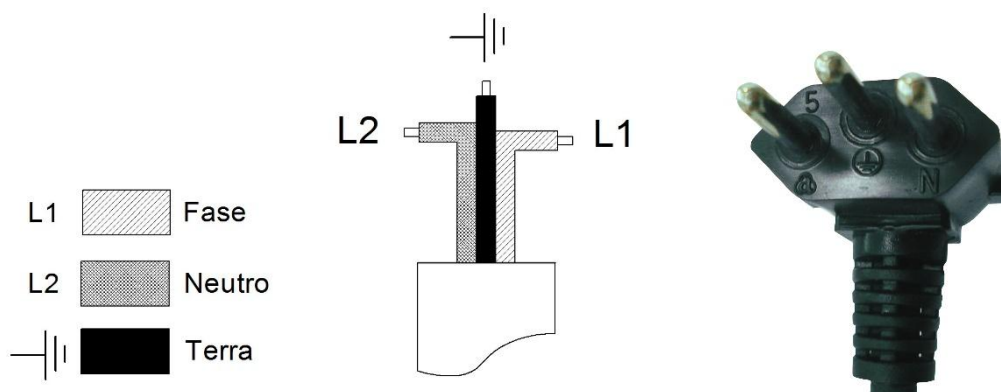
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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.

3.3 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 inferior traseira do gabinete.



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 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.

3.4 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.

4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a descascar batata, cebola e alho.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por apenas botão de liga/desliga que, posicionando de frente para o cabeçote coletor, se encontram na lateral direita do aparelho.

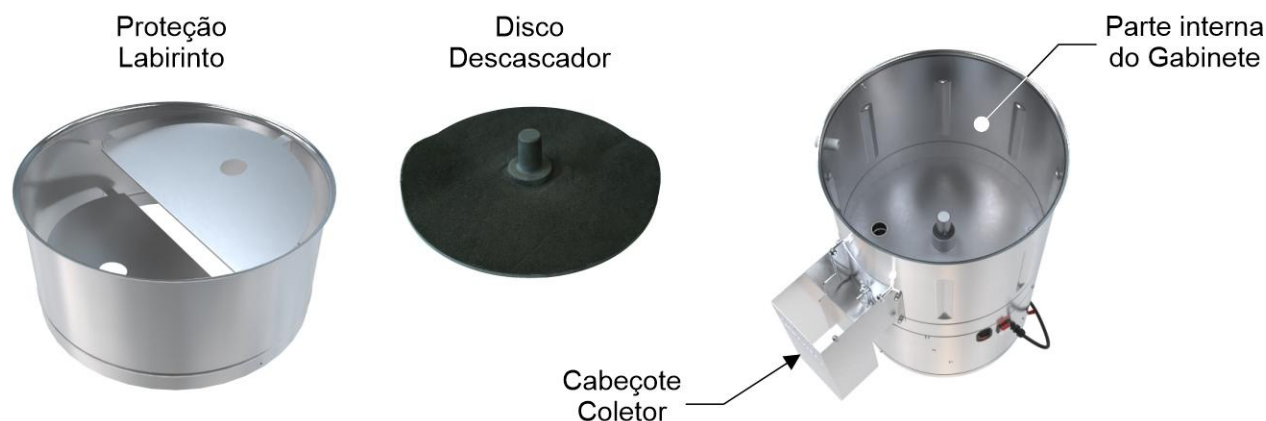


Veja descritivo de cada comando abaixo:

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

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, realize a higienização dos componentes que terão contato com o alimento (disco, proteção labirinto, gabinete, cabeçote coletor, 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 o procedimento de desmontagem e montagem descritos a seguir.

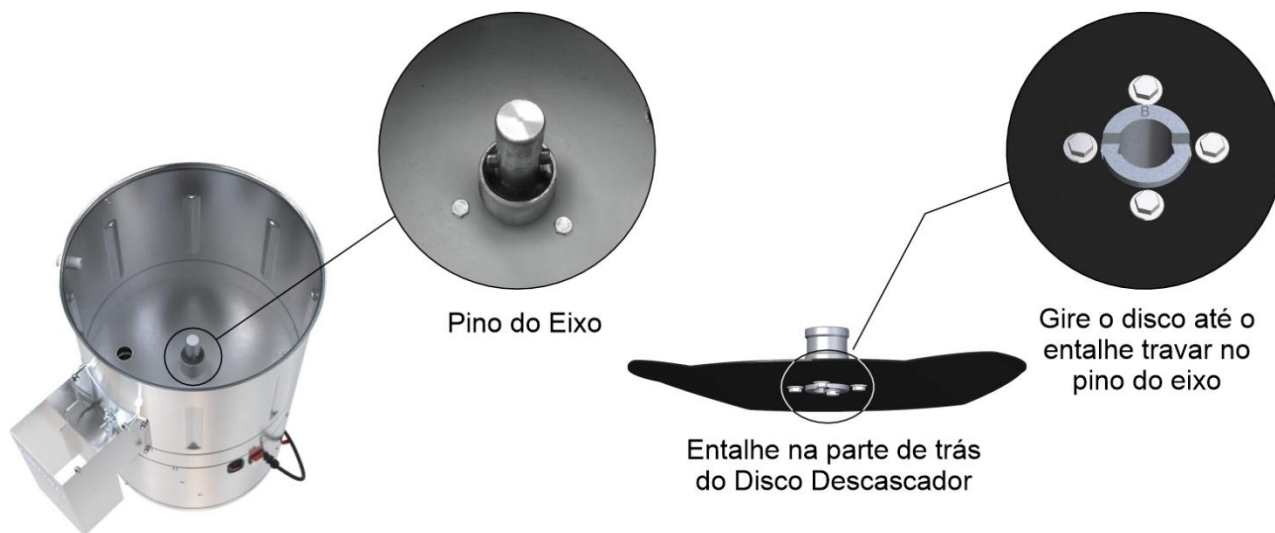
• Desmontagem:

1. Antes de iniciar o procedimento de desmontagem, desconecte o aparelho da rede elétrica;
2. Para retirar a proteção labirinto, desrosqueie com uma ferramenta apropriada, os dois parafusos localizados nas laterais;
3. Retire o disco descascador puxando-o para cima;

Cada aparelho acompanha somente um modelo de disco descascador.



• **Montagem:** O procedimento de montagem é o inverso da desmontagem. Caso tenha adquirido mais de um modelo de disco descascador (demais modelos de disco descascador poderão ser adquiridos separadamente), ao remontar o disco, já escolha o modelo que se adequa ao processo que necessita no momento, encaixe-o no eixo do mancal e gire-o até o entalhe (localizado atrás do disco) travar no pino do eixo. Fixar a proteção labirinto com os parafusos e arruelas. Deve-se montar todas as peças perfeitamente para que seja garantida a segurança do operador.



Se o disco ou a proteção não estiverem firmes, pode não ter sido encaixados corretamente. Neste caso, repita a operação e não obtendo sucesso, contate a assistência técnica.



ATENÇÃO!

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

- **Operação:** O aparelho só pode ser operado após verificar se o disco está firmemente encaixado no eixo, a proteção labirinto fixada com os parafusos, a tensão do aparelho está de acordo com a da rede elétrica de alimentação, e se a instalação hidráulica foi realizada conforme instruções do item 3.2.

Após verificados estes itens, acompanhe a seguir o procedimento de operação do aparelho:

- Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;
- Coloque uma vasilha para armazenar o alimento processado abaixo do cabeçote coletor;
- Verifique se a porta do cabeçote está fechada e travada com o fecho;
- Precione o botão chave geral na posição “1” (liga) e acione o botão liga/desliga. Deixe o aparelho ligado por alguns segundos;
- Abra a torneira e direcione o jato d’água para o centro do disco;
- Adicione os alimentos através da proteção labirinto. Deixe o tempo necessário para processar o produto adequadamente.
- Para o alimento processado sair pelo cabeçote coletor é necessário destravar e levantar a porta do cabeçote pelo fecho, em seguida trave a porta encaixando o fecho no recorte do cabeçote;



- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga).



ATENÇÃO!

Quando utilizar o equipamento para descascar alho, é necessário que a cada ciclo, seja feita a remoção do disco e a retirada das cascas acumuladas no fundo do equipamento. Garantindo assim, o correto escoamento de água durante o processo.



ATENÇÃO!

Para facilitar a partida do motor, sempre ligue seu aparelho vazio, ou seja, antes de adicionar os alimentos.

Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade de alimento, antes de inserir o mesmo na proteção labirinto. O excesso de peso contra o disco pode prejudicar a velocidade e desempenho do motor, disco, e a vida útil do aparelho.

Verifique a capacidade de cada aparelho na tabela no item 2.2 (dados técnicos).

A não observância destas orientações serão consideradas como ato inseguro e uso abusivo do aparelho.

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

IMPORTANTE

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

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

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

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



ATENÇÃO!

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



ATENÇÃO!

Não utilizar jatos d'água ou limpador a vapor na parte inferior do aparelho onde se encontra o motor e partes elétricas, pois pode vir a causar choque elétrico.

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 (disco e proteção labirinto) devem ser retiradas do aparelho (conforme instruções no item 4.3) e lavadas com água e detergente neutro. Para uma limpeza mais eficaz nos discos descascadores, pode-se utilizar uma escova com cerdas plásticas macias.

A parte interna do gabinete poderá ser lavada com a água que já está instalada no aparelho. Limpe bem os cantos, eliminando resíduos de alimentos.

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

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o 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.

Após determinado tempo de uso, o revestimento abrasivo dos discos descascadores, desgastam e, conseqüentemente, o rendimento do aparelho diminui. Entre em contato com uma assistência técnica e encaminhe o disco para ser novamente revestido.

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



ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

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

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

Ao detectar alguma pane ou não conformidade, encaminhe seu aparelho para a assistência técnica mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho

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

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

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

Na tabela 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 a chave geral e o botão liga/desliga se encontram 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 aparelho trava durante a operação.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Disco mal encaixado.	- Siga o procedimento de montagem (pág. 15).
	- Desgaste excessivo dos componentes de transmissão.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Uso de produto diferente do especificado no manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a descascar batatas, cebolas e alhos.
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com os alimentos.	- Defeito com o capacitor de partida do motor.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Abastecimento do aparelho antes de ligá-lo.	- Para facilitar a partida do motor, sempre ligue seu aparelho vazio, ou seja, antes de adicionar os alimentos.
	- Abastecimento de produtos além da capacidade do aparelho.	- Verifique a capacidade de cada aparelho na tabela no item 2.2 (dados técnicos).
Cheiro de queimado e/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 com o motor.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo do aparelho.	
	- Uso de produto diferente do especificado neste manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a descascar batatas, cebolas e alhos.

Ruídos estranhos.	- Discos mal encaixados.	- Siga o procedimento de desmontagem e montagem
	- Desgaste excessivo dos componentes de transmissão.	- 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 fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
O aparelho não executa o serviço que se propõe.	- Discos gastos ou quebrados.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Disco trocado.	- Cada tipo de produto possui o seu disco. Caso esteja trocado, substitua conforme orientação do procedimento de desmontagem e montagem.
	- Resíduos nos discos.	- Efetuar limpeza da parte interna da máquina, conforme orientação do item 5.1 deste manual.
		- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Uso de produto diferente do especificado neste manual.	- Este aparelho destina-se exclusivamente a descascar batatas, cebolas e alhos.

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;
- Botão Chave Geral: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

8. Normas Aplicáveis

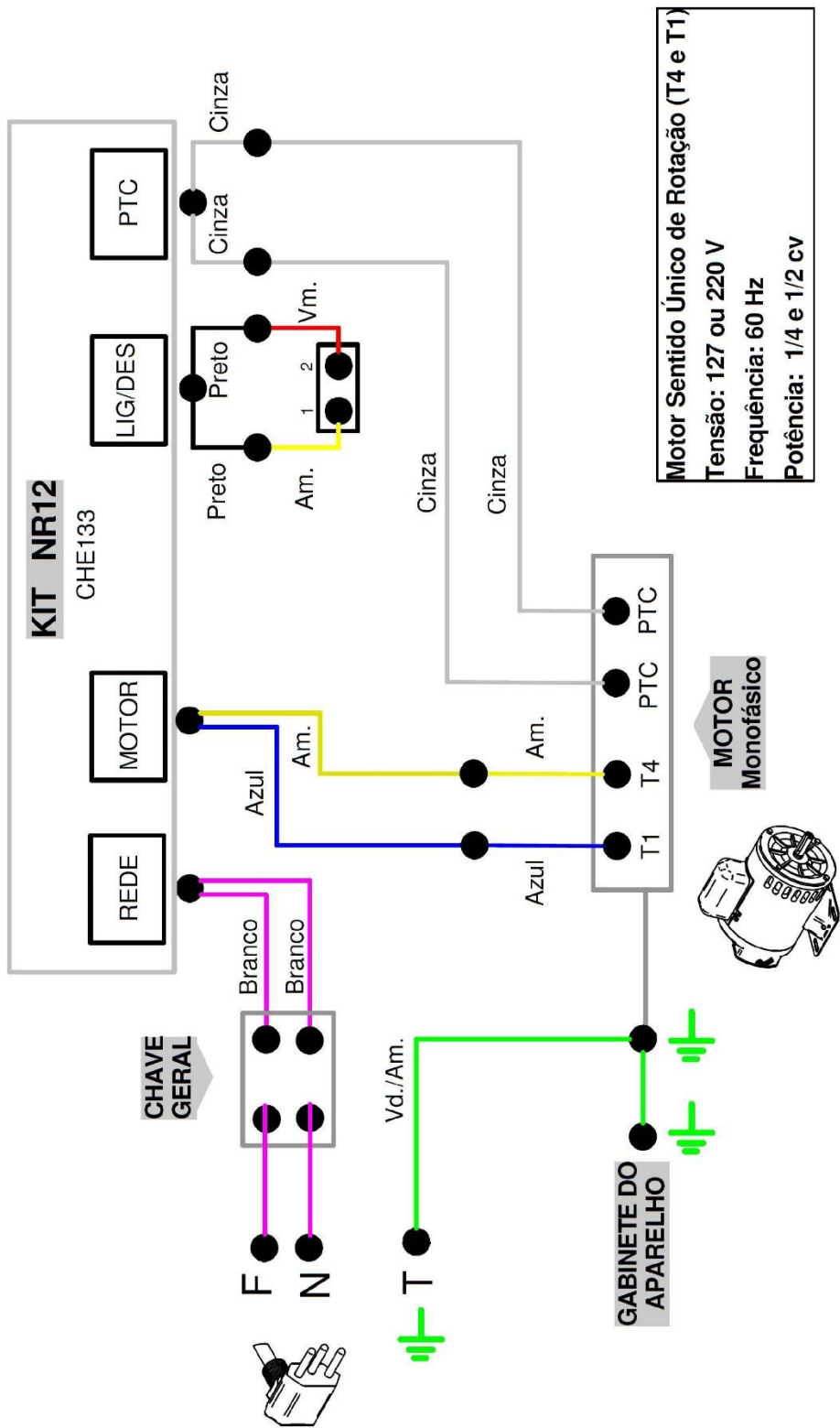
As normas aplicadas para o desenvolvimento do aparelho e elaboração deste manual são:

- 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).

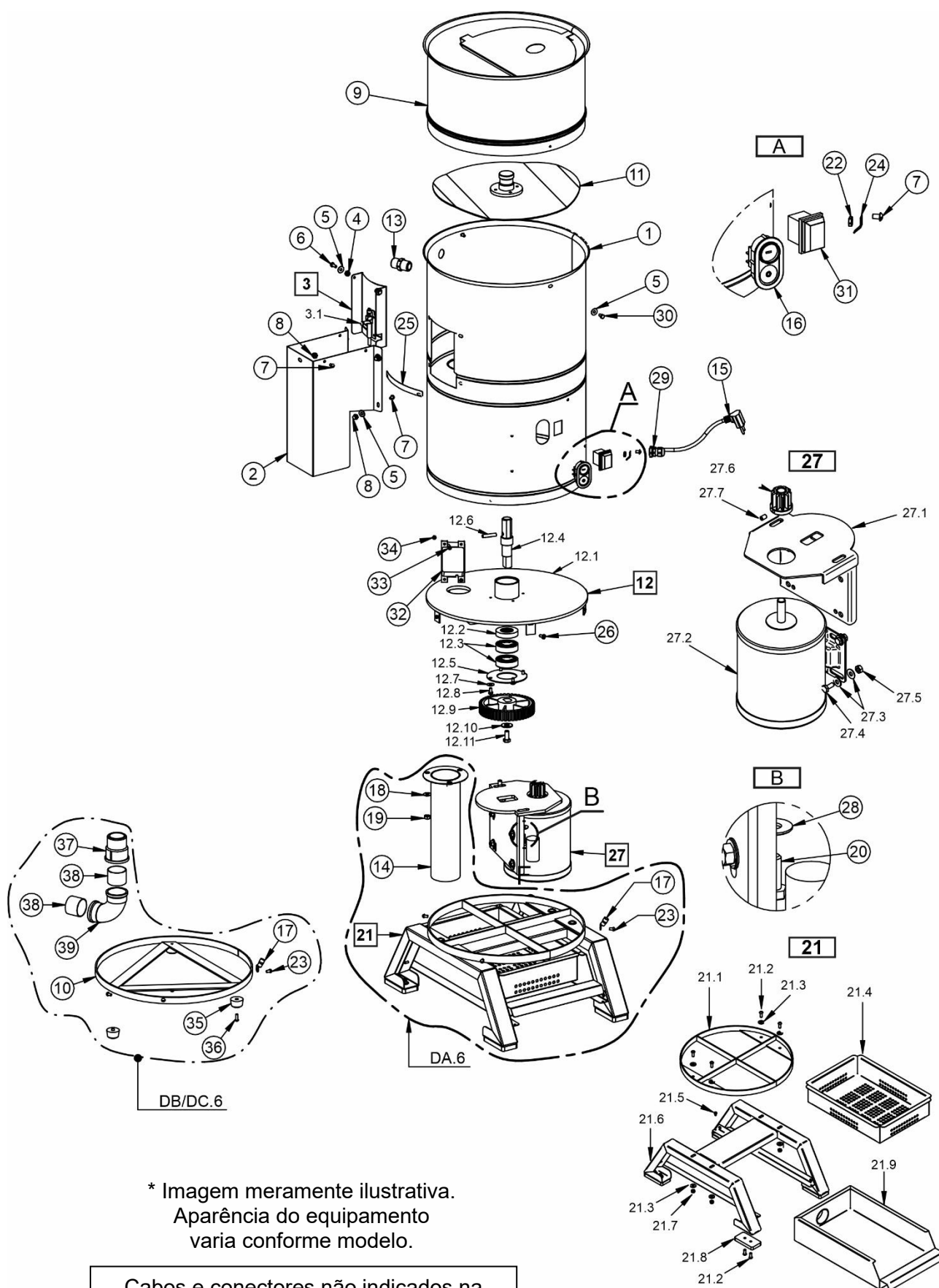
Este manual pode ser encontrado em www.metvisa.com.br/downloads.

9. ANEXOS

Esquema Elétrico



Desenho em Explosão - Modelo: DA/DB/DC.6



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

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

Peças de Reposição - Modelo DA/DB/DC.6

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	GAB306	Gabinete	1	DA.6
	GAB304			DB/DC.6
2	CAB010	Cabeçote Coletor	1	*
3	PTA012	Porta do Cabeçote	1	*
3.1	FCH011	Fecho Inox	1	*
4	POS140	Porca Sext. Autotravante	2	*
5	ARL008	Arruela Lisa	8	*
6	PRS045	Parafuso Sextavado	2	*
7	PRR017	Parafuso Máq. Redonda	6	*
8	POC005	Porca Chapéu	5	*
9	PTC045	Proteção Topo Labirinto	1	*
10	BAS059	Base	1	DB/DC.6
11	CJT172	Disco Descascador de Alho DA.6	1	DA.6
	DIS045	Disco Descascador de Batata DB.6		DB.6
	DIS046	Disco Descascador de Cebola DC.6		DC.6
12	CJT1371	Fundo Montado	1	DA.6
	CJT887		1	DB/DC.6
12.1	ETR166	Fundo em Chapa Soldado - DA.6	1	DA.6
	ETR115	Fundo em Chapa Soldado - DBCA.6		DB/DC.6
12.2	RET003	Retentor	1	*
12.3	ROL063	Rolamento	2	*
12.4	EIX009	Eixo	1	*
12.5	TAP153	Tampa do Fundo Soldado	1	*
12.6	PNL003	Pino Elástico	1	*
12.7	ARL008	Arruela Lisa Inox	4	*
12.8	PRS332	Parafuso Sextavado Inox	4	*
12.9	EKG002	Engrenagem	1	*
12.10	ARL002	Arruela Lisa Zinc.	1	*
12.11	PRS007	Parafuso Sextavado Zinc.	1	*
13	NIP001	Nipel PVC	1	*
14	CJT1373	Tubo de Escape Interno	1	DA.6
15	CBE142	Cabo Elétrico	1	*
16	CHE166	Botão Lig/Desl	1	*
17	TCE023	Terminal Equipotencial	1	*
18	ARL010	Arruela Lisa	3	DA.6
19	POS157	Porca Sextavada	3	DA.6
20	PRS007	Parafuso Sextavado	2	*
21	CVT076	Cavalete	1	DA.6
21.1	BAS169	Base do Cavalete - DA.6	1	DA.6
21.2	PRT058	Paraf. Allen Cab. Abaulada	12	DA.6
21.3	ARL010	Arruela Lisa Inox	16	DA.6
21.4	FIL024	Filtro	1	DA.6

DB/DC.6 – Item aplicável para os modelos DB.6 e DC.6.

DA.6 – Item aplicável para o modelo DA.6.

DB.6 – Item aplicável para o modelo DB.6.

DC.6 – Item aplicável para o modelo DC.6.

* Item aplicável para todos os modelos de descascadores de 6kg.

Peças de Reposição - Modelo DA/DB/DC.6

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
21.5	PRT074	Parafuso Allen	2	DA.6
21.6	CVT077	Cavalete - DA.6	1	DA.6
21.7	POS165	Porca Sextavada Autotravante Inox	12	DA.6
21.8	PEP036	Pé de Borracha	4	DA.6
21.9	BDJ082	Bandeja c/ Tubo de Escape	1	DA.6
22	POS020	Porca Sextavada	1	*
23	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	4	DA.6
			3	DB/DC.6
24	TCE007	Terminal Aterramento	1	*
25	GAP003	Chapa Guia do Produto	1	*
26	PRA005	Parafuso Sextavado	5	*
27	CJT888	Conj. Mont. Motor 127V e Suporte	1	*
	CJT889	Conj. Mont. Motor 220V e Suporte		*
27.1	SBT202	Suporte do Motor V. Chapa - DBCA.6	1	*
27.2	MTE200	Motor E. 1/4 cv 4 p 60 hz 127V	1	*
	MTE201	Motor E. 1/4 cv 4 p 60 hz 220V		*
27.3	ARL004	Arruela Lisa Zinc	8	*
27.4	PRS010	Parafuso Sextavado Zinc	4	*
27.5	POS005	Porca Sextavada Zinc.	4	*
27.6	EGG047	Engrenagem - DBCA.6	1	*
27.7	PRN003	Parafuso Allen S/C	1	*
28	ARL003	Arruela Lisa	2	*
29	TCE073	Prensa Cabo	1	*
30	PRS332	Parafuso Sextavado	2	*
31	CHE087	Chave Geral	1	*
32	CHE133	Interface de Segurança	1	*
33	PCC005	Parafuso Sextavado	2	*
34	POS138	Porca Sextavada	2	*
35	PEP004	Pé de Borracha	3	DB/DC.6
36	PRR015	Parafuso Máq. Redonda	3	DB/DC.6
37	PVC049	Adaptador Curto com Bolsa e Rosca	1	DB/DC.6
38	PCT094	Tubo PVC	2	DB/DC.6
39	PVC061	Joelho 90º	1	DB/DC.6
40	---	Cabos e Conectores		*
40.1	TCE004	Terminal Fit	2	*
40.2	TCE013	Terminal Conector Fêmea	5	*
40.3	TCE033	Conector Rosqueado Laranja	7	*
40.4	CBE082	Cabo Elétrico Emenda 430mm Terra	1	*

DB/DC.6 – Item aplicável para os modelos DB.6 e DC.6.

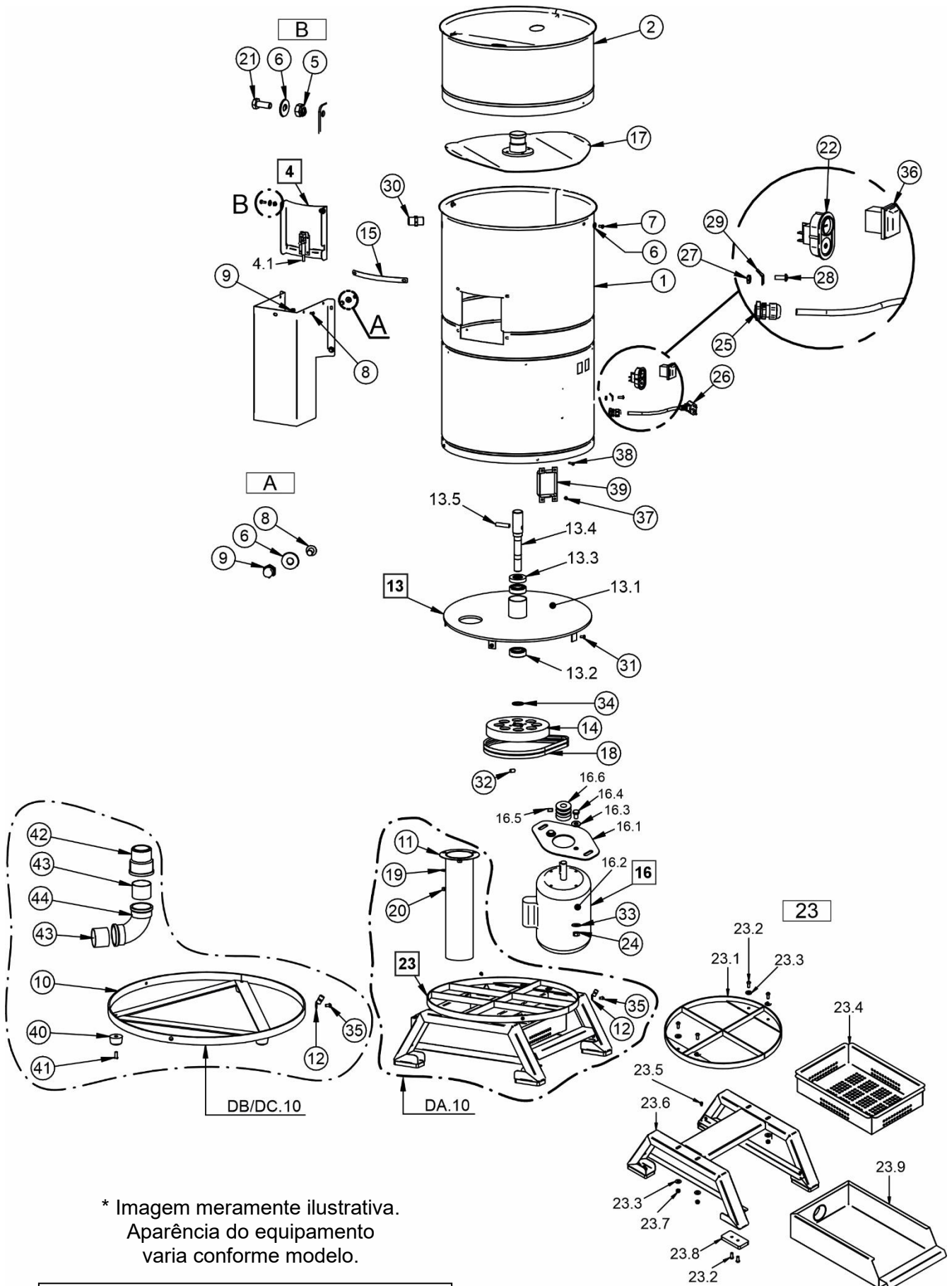
DA.6 – Item aplicável para o modelo DA.6.

DB.6 – Item aplicável para o modelo DB.6.

DC.6 – Item aplicável para o modelo DC.6.

* Item aplicável para todos os modelos de descascadores de 6kg.

Desenho em Explosão - Modelo: DA/DB/DC.10



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

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

Peças de Reposição - Modelo DA/DB/DC.10

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
1	GAB307	Gabinete	1	DA.10
	GAB305			DB/DC.10
2	PTC044	Proteção Topo Labirinto	1	*
3	CAB011	Cabeçote Coletor	1	*
4	PTA013	Porta Cabeçote	1	*
4.1	FCH011	Fecho Inox	1	*
5	POS140	Porca Sextavada Autotravante	2	*
6	ARL008	Arruela Lisa	8	*
7	PRS332	Parafuso Sextavado	2	*
8	PRR017	Parafuso Máq. Redonda	5	*
9	POC005	Porca Chapéu Inox	5	*
10	BAS060	Base	1	DB/DC.10
11	CJT1332	Tubo de Escape Interno	1	DA.10
12	TCE023	Terminal Equipotencial	1	*
13	CJT1372	Fundo Montado	1	DA.10
	CJT1029			DB/DC.10
13.1	ETR167	Fundo em Chapa Soldado - DA.10	1	DA.10
	ETR095	Fundo em Chapa Soldado - DBCA.10		DB/DC.10
13.2	ROL063	Rolamento	2	*
13.3	RET003	Retentor	1	*
13.4	EIX276	Eixo do mancal - DBCA.10	1	*
13.5	PNL007	Pino Elástico	1	*
14	POL037	Polia Plástica Movida	1	*
15	GAP002	Chapa Guia do Produto	1	*
16	CJT1030	Conjunto Motor 127V e Suporte	1	*
	CJT1031	Conjunto Motor 220V e Suporte		*
16.1	SBT203	Suporte da Base do Motor	1	*
16.2	MTE202	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz Tensão 127 V	1	*
	MTE203	Motor Elétrico 1/2 cv 60 Hz Tensão 220 V		*
16.3	ARL002	Arruela Lisa	2	*
16.4	PRS027	Parafuso Sextavado	4	*
16.5	PRN001	Parafuso Allen S/C	1	*
16.6	PMT004	Polia do Motor	1	*
17	CJT170	Disco Descascador de Alho DA.10	1	DA.10
	DIS064	Disco Descascador de Batatas DB.10		DB.10
	DIS065	Disco Descascador de Cebolas DC.10		DC.10
18	COR049	Correia	2	*
19	ARL010	Arruela Lisa	3	DA.10
20	POS157	Porca Sextavada	3	DA.10
21	PRS045	Parafuso Sextavado	2	*

DB/DC.10 – Item aplicável para os modelos DB.10 e DC.10.

DA.10– Item aplicável para o modelo DA.10.

DB.10– Item aplicável para o modelo DB.10.

DC.10– Item aplicável para o modelo DC.10.

* Item aplicável para todos os modelos de descascadores de 10kg.

Peças de Reposição - Modelo DA/DB/DC.10

Posição	Código	Descrição	Quant.	Modelo
22	CHE166	Botão Liga/Desliga	1	*
23	BCH058	Moldura do Botão Liga/Desliga	1	*
23	CVT078	Cavalete	1	DA.10
23.1	BAS170	Base do Cavalete	1	DA.10
23.2	PRT058	Paraf. Allen Cab. Abaulada Inox	12	DA.10
23.3	ARL010	Arruela Lisa Inox	16	DA.10
23.4	FIL025	Filtro	1	DA.10
23.5	PRT074	Parafuso Allen	2	DA.10
23.6	CVT079	Cavalete	1	DA.10
23.7	POS165	Porca Sextavada Autotravante Inox	12	DA.10
23.8	PEP036	Pé de Borracha	4	DA.10
23.9	BDJ084	Bandeja c/ Tubo de Escape	1	DA.10
24	POS003	Porca Sextavada	2	*
25	TCE073	Prensa Cabo	1	*
26	CBE143	Cabo Elétrico para Motor Tensão 127V	1	*
	CBE142	Cabo Elétrico para Motor Tensão 220V		*
27	POS020	Porca Sextavada	1	*
28	PRR022	Parafuso Máq. Redonda	1	*
29	TCE007	Terminal Aterramento	1	*
30	NIP001	Nipel PVC	1	*
31	PRA005	Parafuso Auto Atarr.	5	*
32	PRN001	Parafuso Allen S/C	2	*
33	ARL002	Arruela Lisa	2	*
34	ARE002	Arruela Lisa	1	*
35	PRR005	Parafuso Máq. Redonda	4	DA.10
			3	DB/DC.10
36	CHE087	Chave Geral	1	*
37	POS138	Porca Sextavada	2	*
38	PCC005	Parafuso Sextavado	2	*
39	CHE133	Interface de Segurança	1	*
40	PEP004	Pé de Borracha	3	DB/DC.10
41	PRR015	Parafuso Máq. Redonda	3	DB/DC.10
42	PVC061	Curva 90°	1	DB/DC.10
43	PVC049	Adaptador Curto com Bolsa e Rosca	1	DB/DC.10
44	PCT094	Tubo PVC Branco Dreno DBC.6/10	1	DB/DC.10
45	---	Cabos e Conectores	---	*
45.1	TCE004	Terminal Fit	2	*
45.2	TCE013	Terminal Conector Fêmea	5	*
45.3	TCE033	Conector Rosqueado Laranja	7	*
45.4	CBE082	Cabo Elétrico Emenda 430mm Terra	1	*

DB/DC.10 – Item aplicável para os modelos DB.10 e DC.10.

DA.10– Item aplicável para o modelo DA.10.

DB.10– Item aplicável para o modelo DB.10.

DC.10– Item aplicável para o modelo DC.10.

* Item aplicável para todos os modelos de descascadores de 10kg.

Anotações

[illegible]

Anotações

[illegible]

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:

- Discos descascadores;
- Componentes elétricos (motor, interface e botões).

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: _____

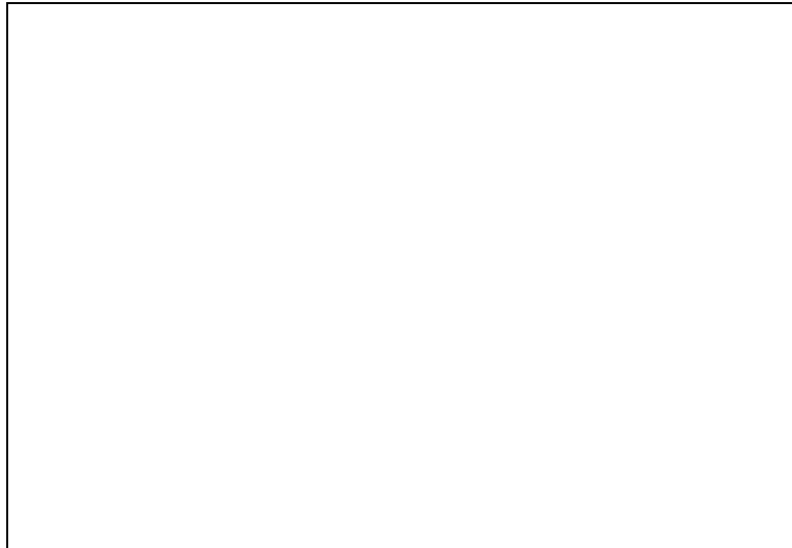
Carimbo/Assinatura do Vendedor

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.