



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

## Batidora para Milk Shake



Modelo

BMK

Imagen meramente ilustrativa.

# ÍNDICE

<b>1. Informaciones de Seguridad .....</b>	<b>3</b>
1.1 Advertencias Generales.....	3
<b>2. Características Técnicas .....</b>	<b>4</b>
2.1 Principales Componentes .....	4
2.2 Datos Técnicos.....	4
<b>3. Instalación .....</b>	<b>5</b>
3.1 Disposición del Aparato .....	5
<b>4. Uso del Aparato.....</b>	<b>6</b>
4.1 Utilidad .....	6
4.2 Controles .....	6
4.3 Procedimientos de Operación.....	7
<b>5. Limpieza y Mantenimiento.....</b>	<b>9</b>
5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados .....	9
5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías .....	10
<b>6. ANEXOS.....</b>	<b>11</b>
Esquema Eléctrico.....	11
Diseño Detallado .....	12
Piezas de Recambio.....	13



## **¡ATENCIÓN!**

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse como medio de información. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que sean necesarias sin previo aviso.

# 1. Informaciones de Seguridad

## 1.1 Advertencias Generales

- Existen cuidados/precauciones a ser observados con relación al montaje, uso, mantenimiento e interrupción de uso de este aparato;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, utilización (uso), mantenimiento y reutilización tras una larga interrupción de uso del aparato), lea atentamente el manual;
- El aparato debe ser usado por el personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este aparato no está destinado para el uso de personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con poca experiencia y conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones acerca del uso del aparato o esté bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad;
- Recomendase que los niños sean supervisados para asegurarse de que no estén jugando con el aparato;
- En caso de cambio de personal que trabajará con el aparato, el nuevo operador debe ser instruido con las normas y el funcionamiento del aparato;
- El operador debe usar los EPP (Aparatos de Protección Personal) adecuados, por ejemplo: usar gorra desechable en los cabellos para evitar que se tranquen en las partes móviles del aparato;
- El operador debe estar siempre atento a las situaciones que pueden causar peligros de accidentes y de evitarlas. Por ejemplo: evitar de trabajar con mangas de uniformes holgadas, que estas puedan trancarse en las partes móviles, causando accidentes;
- Después de haber sido leído y aclarado todas las dudas, este manual debe ser guardado cuidadosamente en lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operan el aparato y puesto a disposición de las personas que realizan el mantenimiento, para cualquier consulta. Si surge alguna cosa no dejé de consultar el manual. No opere la máquina de forma alguna, si usted tiene dudas;
- En la instalación, es imprescindible poner este manual a disposición de los profesionales que realizarán esta función;
- Antes de hacer la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, debe desconectarse el aparato de la red de alimentación eléctrica;
- Revisar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- Inserte únicamente productos específicos para el uso que está destinado el aparato y nunca introduzca las manos, los dedos u objetos en la taza o en las piezas móviles con el aparato encendido, eso puede causar un accidente
- No deje el aparato encendido sin la supervisión debida.



**¡ATENCIÓN!**

**Evite de hacer reparaciones por su propia cuenta. Diríjase a la asistencia técnica autorizada del fabricante. Use solamente piezas originales en su aparato.**

## 2. Características Técnicas

### 2.1 Principales Componentes

Para el aparato descrito en este manual, la seguridad de uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están garantizadas por el diseño y por el proyecto especial de todas las piezas, así como por el uso de acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

El aparato fue construido con las siguientes características:

- Taza, fabricado en aluminio. Es un material liviano, durable y resistente al ataque de agentes corrosivos.
- Protección del motor, monobloque, eje de extensión, base y cuchillas, fabricados en acero inoxidable que tiene una resistencia a la corrosión superior a otros aceros;

Vea abajo los principales componentes del aparato:



### 2.2 Datos Técnicos

Modelo	Medidas Nominales Anch.xAlt.xLargo (mm)	Peso Neto (kg)	Tensión (V)	Corriente Nominal (A)	Capacidad (L)
BMK110CC4	202x490x202	3,20	110	1,25	0,8
BMK220CC1	202x490x202	3,20	220	0,8	0,8
BMK220CC2	202x490x202	3,20	220	0,8	0,8
BMK220CC4	202x490x202	3,20	220	0,8	0,8



## ¡ATENCIÓN!

Características como: modelo, nº serie y tensión eléctrica del aparato, están indicados en la etiqueta de datos (figura abajo). Antes de la instalación, verificar si la tensión de alimentación del aparato coincide con la red eléctrica.



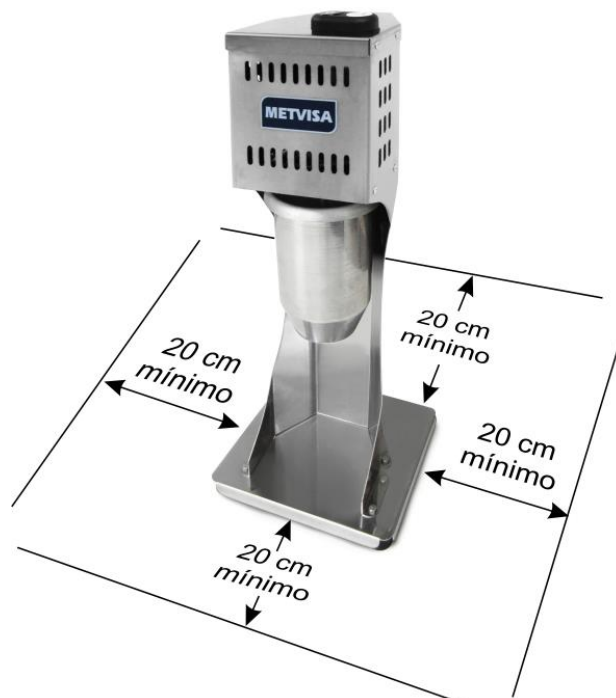
## 3. Instalación

### 3.1 Disposición del Aparato

La conexión a la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser realizadas por el personal calificado. Verifique si la tensión del aparato coincide con la de la red eléctrica.

Para la instalación, es imprescindible poner a disposición este manual a los profesionales que harán ese servicio.

Para garantizar el funcionamiento correcto y la seguridad, el aparato debe colocarse en un ambiente bien ventilado y sobre una superficie de apoyo suficientemente grande, nivelada, seca y estable, lejos de fuentes de calor y grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instale su aparato dejando una distancia de al menos 20 cm a su alrededor, de modo que tenga espacio suficiente para realizar la inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



## ¡ATENCIÓN!

La instalación y el local donde será dispuesto el aparato deben estar de acuerdo con las normas de prevención de los riesgos y de seguridad laboral en Máquinas y Equipos (Norma Reguladora NR-12).

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de esas normas y de las otras instrucciones presentadas en este manual.

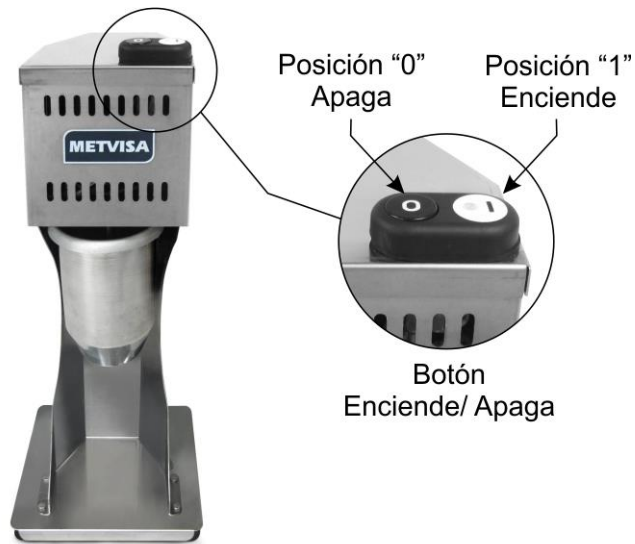
## 4. Uso del Aparato

### 4.1 Utilidad

Este aparato se usa para mezclar *milk shake*, es decir, hace la mezcla de líquidos y no tritura los ingredientes.

### 4.2 Controles

El aparato está compuesto por un botón de encender/apagar ubicada en la parte superior del aparato.



Vea la descripción del control abajo:

- **Botón Enciende/Apaga** – se usa para encender y apagar el aparato. En la posición “1” enciende y en la posición “0” apaga.

### 4.3 Procedimientos de Operación

Antes de usar el aparato, haga una limpieza de los componentes que entran en contacto con los alimentos (taza, cuchillas, etc.), para eso asegúrese de que el aparato esté desconectado de la fuente de alimentación. Siga las instrucciones de limpieza del punto 5 de este manual.



**¡ATENCIÓN!**

**Nunca encienda el aparato con la taza fuera de posición, porque puede causar accidentes.**

- **Operación:** El aparato sólo puede ponerse en funcionamiento después de haber comprobado si la taza de mezcla está encajada en el soporte y si la tensión del aparato coincide con la de la red eléctrica.

Después de verificar esos elementos, acompañe a continuación los procesos de operación del aparato:

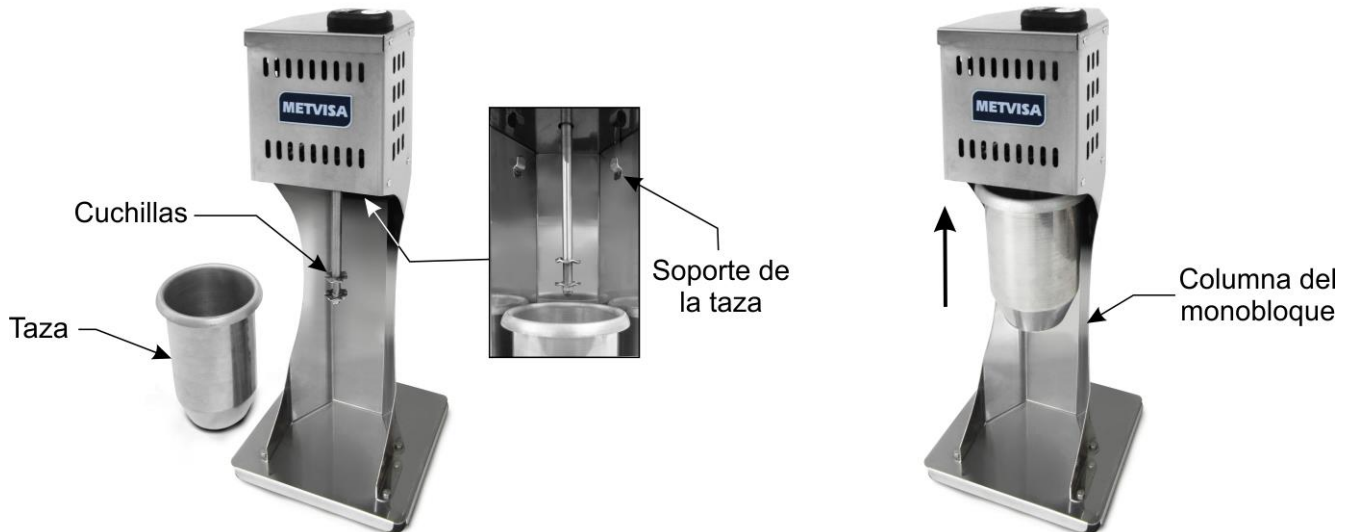
- Enchufe el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Retire la taza del soporte levantándola hacia arriba y trayéndola para delante y hacia abajo. Use la columna del monobloque para guiar la taza de manera que no toque las cuchillas;
- En la taza, adicione primero los ingredientes en estado líquido, las pastas y después los alimentos en polvo;



**¡ATENCIÓN!**

**No exceda el límite máximo de capacidad de la taza, que es de 500 ml. Más de ese límite existe el peligro de rebasar. Este aparato no procesa cantidades menores que 150 ml.**

Encaje la taza en el soporte y accione el botón enciende/apaga en la posición "1" (enciende);



Encajar la taza en el soporte usando como guía

- El tiempo medio de procesamiento es de 1 minuto. No es necesario mantener el aparato encendido por más tiempo;
- Después del término del proceso, apague el aparato pulsando el botón enciende/apaga en la posición "0" (apaga);



### ¡ATENCIÓN!

Si usted nota que el aparato no consigue procesar los ingredientes o está dejando de procesarlos, disminuya la cantidad antes de ponerlos en la taza y observe si la secuencia de ingredientes se ha realizado: primero los ingredientes líquidos, luego los ingredientes pastosos y finalmente los alimentos en polvo.

Si se excede el tiempo necesario para el procesamiento de los alimentos (promedio de 1 minuto) puede afectar la velocidad y rendimiento del motor y la vida útil del aparato.

El incumplimiento de estas orientaciones será considerado un acto inseguro y un uso abusivo del aparato.



### ¡ATENCIÓN!

Incluso que exista un sensor en el soporte (no permita que el aparato funcione sin la taza acoplada), se recomienda no retirar mientras el aparato esté encendido, ni poner los dedos, manos u objetos (como cucharas y cuchillos) en la taza, porque eso puede causar accidentes.

Póngase en contacto con la asistencia técnica autorizada más cercano de usted para cualquier irregularidad.



## **IMPORTANTE**

El operador debe usar el EPP apropiado (equipo de protección personal). Por ejemplo: utilice un gorra desechable para evitar que no traben en las partes móviles del aparato y guantes adecuados que, además de garantizar la higiene en la manipulación de los alimentos, protegen al operador durante el proceso.

## **5. Limpieza y Mantenimiento**

### **5.1 Procedimientos de Limpieza y Productos Usados**

Su aparato ha sido construido con materiales de primera calidad, por eso úselo correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Mantenga su aparato limpio y bien cuidado en todo momento, eso le dará una vida útil mucho más larga.

El aparato debe limpiarse todos los días para obtener un buen funcionamiento y una mayor durabilidad.



**¡ATENCIÓN!**

**Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o limpieza, asegúrese que el botón de encendido/apagado esté en la posición "0" (apagado) y que el enchufe esté desconectado de la red eléctrica.**



**¡ATENCIÓN!**

**No usar chorro de agua o un limpiador a vapor para limpiar el equipo.**

## **IMPORTANTE**

**Este aparato no fue fabricado para ser sumergido totalmente en agua para su limpieza.**

**Siga las siguientes instrucciones para saber qué partes se pueden ser sumergidas y qué cuidado especial se debe tener con las otras partes.**

La pieza desmontable (sólo la taza) debe retirarse del aparato y lavada con agua tibia y detergente neutro. Limpie las esquinas, eliminando los residuos de alimentos.

El resto del aparato debe limpiarse cuantas veces sea posible para evitar que los residuos de alimentos se sequen y se peguen a las piezas. Para limpiar, diluya el jabón o detergente neutro en agua tibia y aplíquelo con un paño suave. Con un paño humedecido con agua, enjuague y enseguida seque las piezas con un paño seco y suave.

Nunca use productos o esponjas abrasivas y sustancias que contengan ácidos o cloro para limpiar las piezas metálicas, porque pueden rayar o dañar la superficie de las piezas causando puntos de corrosión. No derrame agua sobre el motor y los componentes eléctricos durante la limpieza, al encenderlo puede causar una descarga eléctrica o incluso quemar el aparato.



### **¡ATENCIÓN!**

Tenga cuidado al limpiar las cuchillas, están afiladas. Maneje con cuidado, de lo contrario puede causar accidentes. La misma atención debe tenerse con cualquier otro componente afilado del aparato.

**Nunca opere el aparato sin la taza encajado en el soporte, porque esto puede causar accidentes.**

### **IMPORTANTE**

El fabricante no se responsabiliza de posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones de este manual.



### **¡ATENCIÓN!**

Es de vital importancia que los productos usados en la limpieza garanticen la higiene máxima y no sean tóxicos.

## **5.2 Mantenimiento y Comportamiento en Caso de Averías**

El operador debe ser instruido a realizar inspecciones de rutina, haciendo pequeños ajustes, limpiando y observando las señales de averías que puedan ocurrir. Se pueden citar como ejemplos: comprobación de ruidos extraños; pérdida de potencia del aparato; falla del aparato al realizar el servicio propuesto; entre otros. Este tipo de acciones son indispensables para garantizar una vida útil más larga del aparato.



### **¡ATENCIÓN!**

**Al realizar el mantenimiento (incluso los pequeños ajustes), desconecte siempre el aparato de la red eléctrica.**

Se recomienda realizar un mantenimiento preventivo cada 6 meses, comprobando y ajustando las holguras, limpiando las partes internas, lubricando, etc. Cuando se detectan piezas rotas o en mal estado, cambiarlas, usando siempre piezas originales.

Con la realización del mantenimiento preventivo, se elimina el inconveniente de mantener el aparato parado cuando más se necesita, se reducen los costos de mantenimiento y los riesgos de accidentes.



### **¡ATENCIÓN!**

**El mantenimiento preventivo requiere de un profesional capacitado.**

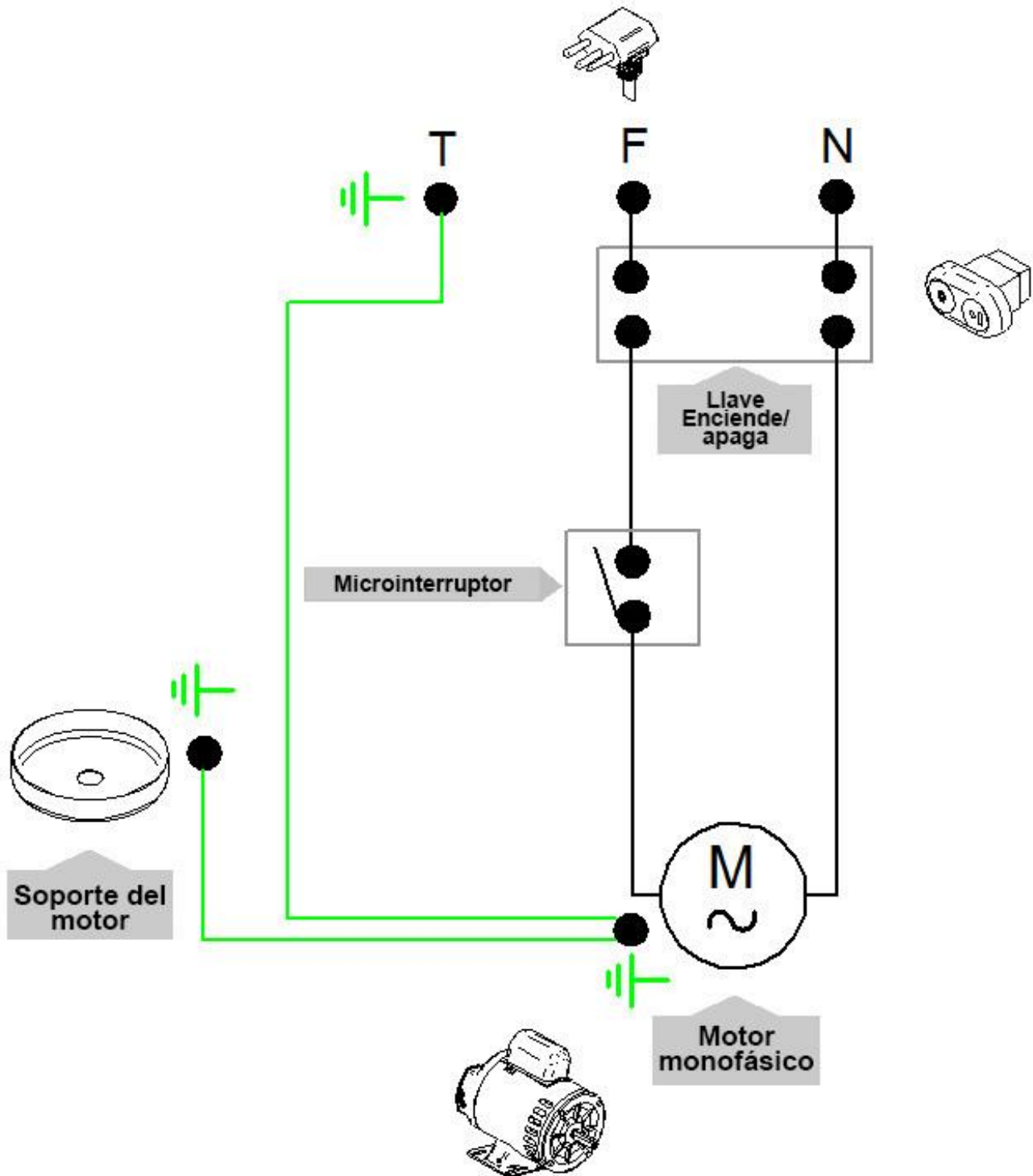
**Asegúrese que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.**

**Siempre que se retire un accesorio relacionado a la seguridad del aparato (por ejemplo, al realizar un mantenimiento), colóquelo de nuevo en su lugar y confirme si está realizando su función correctamente.**

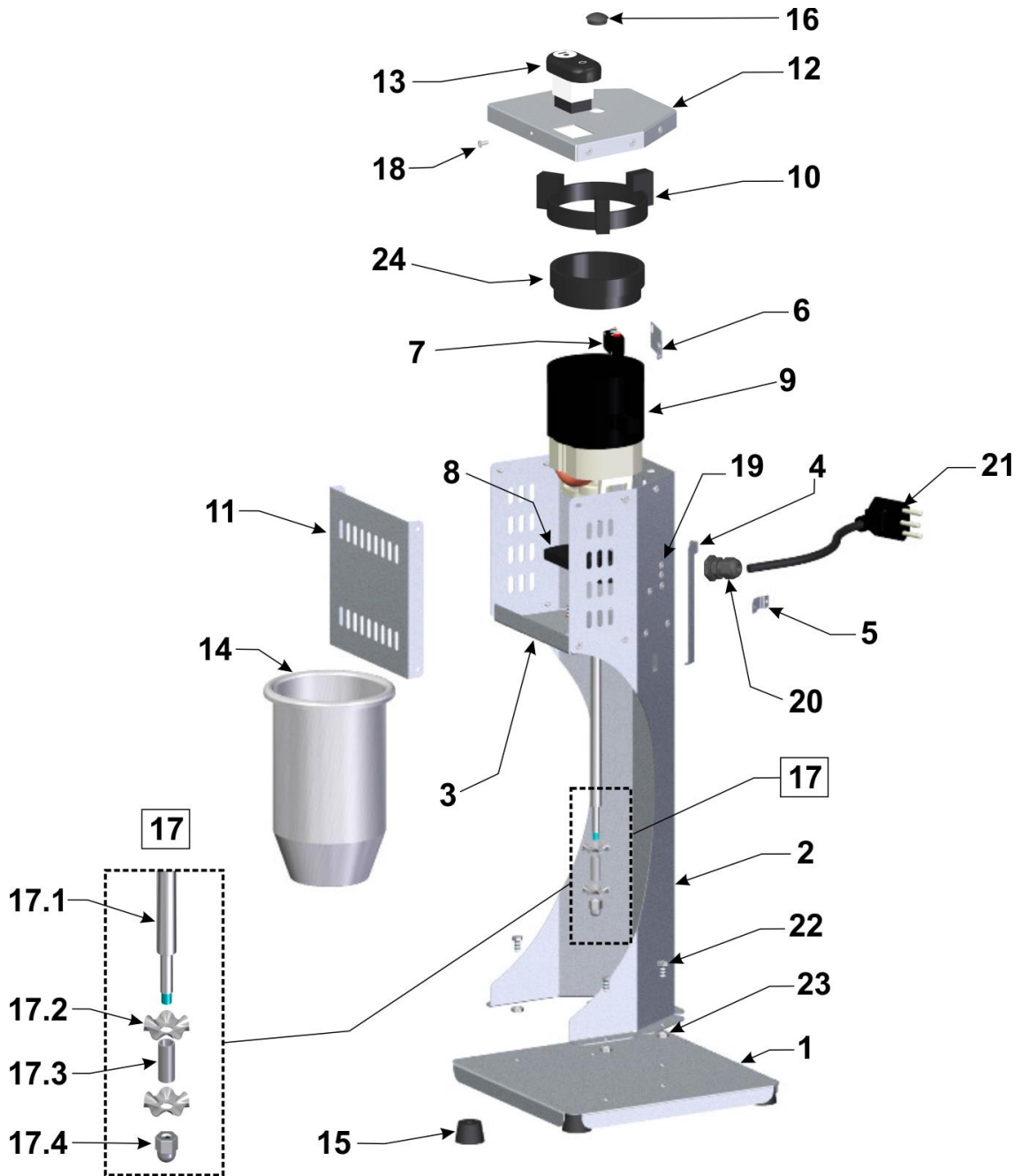
Si se detecta una avería o un incumplimiento, envíe su aparato a la asistencia técnica más cercana. Consulte la lista de asistencia técnica en nuestra página web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

## 6. ANEXOS

### Esquema Eléctrico



## Diseño Detallado



Los cables y conectores no indicados en la imagen: considerar las piezas de la lista de piezas de recambio.

Imagen meramente ilustrativa.  
La apariencia del aparato  
varía según el modelo.

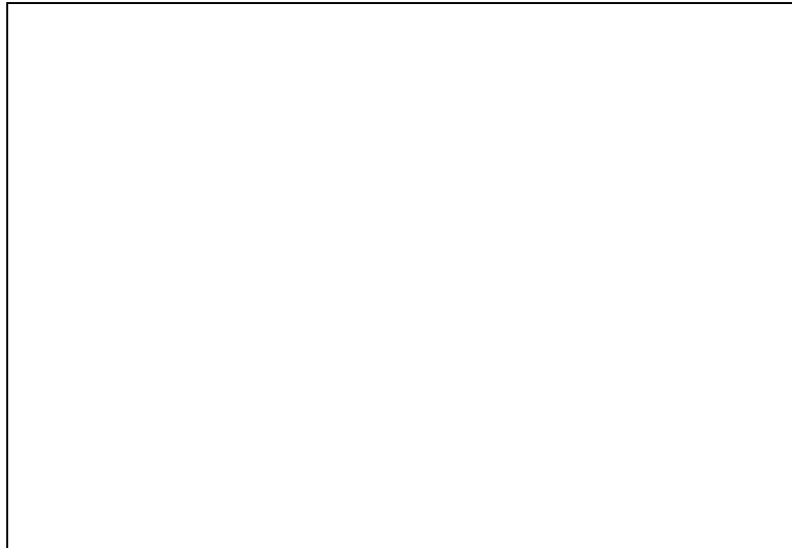
## Piezas de Recambio

Posición	Código	Descripción	Cant.
1	CJT861	Base de la Estructura	01
2	CRC1122	Canaleta Monobloque Doblada	01
3	SUD060	Soporte Inferior del Motor	01
4	CRC1119	Chapa de Accionamiento del Sensor	01
5	SBT429	Soporte de la Palanca del Sensor	01
6	SBT430	Soporte de la Microllave del Sensor	01
7	CHE018	Microinterruptor	01
8	BCH029	Cojín Inferior	01
9	MTE094	Motor Eléctrico 127 V	01
	MTE095	Motor Eléctrico 220 V	01
10	BCH028	Cojín Superior del Motor	01
11	CRC1123	Chapa Frontal de Protección del Motor	01
12	CRC1120	Chapa Tapa	01
13	CHE064	Botón Enciende/Apaga	01
14	COP065	Taza de Aluminio	01
15	PEP010	Pata de Goma con tuerca	04
16	BCH035	Tapón Negro Redondo	01
17	CJT401	Batidora Montada	01
17.1	EIX115	Eje de extensión	01
17.2	LMT018	Cuchilla Ondulada	02
17.3	SPD013	Tubo Espaciador de la Cuchilla	01
17.4	POC001	Tuerca Sombrero	01
18	RBT001	Remache	17
19	RBT002	Remache	04
20	TCE073	Prensa Cable	01
21	CBE030	Cable Eléctrico - Tipo 4	01
	CBE023	Cable Eléctrico - Tipo 1	
	CBE029	Cable Eléctrico - Tipo 2	
22	PRS332	Tornillo Hexagonal Inoxidable	05
23	POS020	Tuerca Hexagonal Inoxidable	05
24	BCH092	Cojín del Motor	01
25	CBE075	Cable Eléctrico Enmienda 240 mm	02
26	CBE097	Cable Eléctrico Enmienda 250 mm	01
27	TCE004	Terminal FIT	01





**IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS**



**IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.**

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3  
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro  
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)  
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra línea  
completa de productos