

MANUAL INSTALAÇÃO - USO - MANUTENÇÃO - SEGURANÇA

LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO

LARL1,5



LAR.1,5, LAR.2,
LAR.3, LAR.2 MAX



LAR.4



**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS ENTRE EM CONTATO PELO TELEFONE OU SITE DESCRITOS ABAIXO.**



Rod. Antônio Heil - Km 23 Nº 5825 - Limoeiro - Brusque - SC - Brasil
Fone/Fax. 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br
CNPJ 81.327.637.0001 / 99
II Edição - dezembro 2012

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

- 1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS
- 1.2 SEGURANÇA MECÂNICA
- 1.3 SEGURANÇA ELÉTRICA

2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 2.1 DADOS TÉCNICOS
- 2.2 FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

3 INSTALAÇÃO

- 3.1 DISPOSIÇÃO DA MÁQUINA
- 3.2 CONEXÃO ELÉTRICA
- 3.3 MEDIDAS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÃO AO USUÁRIO

4 USO DA MÁQUINA

- 4.1 UTILIDADE
- 4.2 COMANDOS
- 4.3 PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 5.1 PROCEDIMENTO PARA A LIMPEZA E PRODUTOS UTILIZADOS
- 5.2 MANUTENÇÃO E COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS
- 5.3 INTERRUPTÃO PROLONGADA DO USO DA MÁQUINA
- 5.4 IMPORTANTE

6 ANEXOS

IMAGENS

ESQUEMA ELÉTRICO

VISTA EXPLODIDA

PEÇAS DE REPOSIÇÃO

TERMO DE GARANTIA

LAR-L 1,5

LAR1,5/LAR.2/LAR.3

LAR.2 MAX

LAR.4

LAR-L 1,5

LAR1,5/LAR.2/LAR.3

LAR.2 MAX

LAR.4

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS E AS FOTOS DEVERÃO SER CONSIDERADAS A TÍTULO INFORMATIVO, A BIMG BRASIL RESERVA-SE O DIREITO DE INTRODUIR SEM PRÉVIO AVISO AS MODIFICAÇÕES QUE SE JULGUEM NECESSÁRIAS.

1 INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS

- A MÁQUINA DEVERÁ SER UTILIZADA POR PESSOAL INSTRUÍDO 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.
- NO CASO DE ALTERNÂNCIA DO PESSOAL QUE TRABALHARÁ COM A MÁQUINA, O NOVO OPERADOR DEVERÁ SER INSTRUÍDO SOBRE AS NORMAS E O FUNCIONAMENTO DA MESMA.
- O OPERADOR DEVERÁ USAR OS **EPIs ADEQUADOS** (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL). COMO POR EXEMPLO USAR TOCA NOS CABELOS EVITANDO QUE OS MESMOS TRANQUEM NAS PARTES MÓVEIS DA MÁQUINA.
- O OPERADOR DEVERÁ ESTAR SEMPRE ATENTO PARA SITUAÇÕES QUE PODEM CAUSAR RISCOS DE ACIDENTES E EVITÁ-LAS. COMO POR EXEMPLO, 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 A MÁQUINA E COLOCADO A DISPOSIÇÃO DE PESSOAS QUE REALIZARÃO MANUTENÇÃO PARA EVENTUAIS CONSULTAS. SEMPRE QUE SURTIR QUALQUER DÚVIDA NÃO EXITE EM CONSULTAR O MANUAL, NÃO OPERE DE FORMA ALGUMA COM DÚVIDAS.
- NA INSTALAÇÃO É IMPRESCINDÍVEL COLOCAR ESTE MANUAL A DISPOSIÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE REALIZARÃO A MESMA.
- NUNCA COLOQUE AS MÃOS, DEDOS OU OBJETOS DENTRO DO COPO COM A MÁQUINA LIGADA, POIS, CAUSARÁ ACIDENTE.
- ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA E QUALQUER TIPO DE MANUTENÇÃO, É IMPRESCINDÍVEL DESCONECTAR A MÁQUINA DA REDE DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA.
- CONTROLAR PERIÓDICAMENTE O ESTADO DOS CABOS E DAS PARTES ELÉTRICAS.

ATENÇÃO: NÃO EFETUAR REPAROS POR CONTA PRÓPRIA, DIRIGIR-SE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA PELO FABRICANTE. AO SUBSTITUIR PEÇAS DE SUA MÁQUINA, USE SOMENTE PEÇAS ORIGINAIS.

1.2 SEGURANÇA MECÂNICA

- NUNCA COLOQUE AS MÃOS, DEDOS OU OBJETOS DENTRO DO COPO (ITEM B IMAGEM 1 EM ANEXO) COM A MÁQUINA EM MOVIMENTO, POIS, CAUSARÁ ACIDENTE.
- ANTES DE LIGAR A MÁQUINA: TENHA CERTEZA QUE O COPO ESTEJA BEM ENCAIXADO.
- QUANDO A MÁQUINA ESTIVER PARADA E VOCÊ FOR LIMPAR AS LÂMINAS E PRECISAR POR AS MÃOS, TOME O MÁXIMO CUIDADO, POIS, AS LÂMINAS SÃO BEM AFIADAS, EVITE SE CORTAR. NUNCA ESQUEÇA DE DESCONECTAR A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA. **JAMAIS COLOQUE AS MÃOS NA LÂMINA COM A MÁQUINA EM MOVIMENTO.**
- AS MÁQUINAS DE NOSSA FABRICAÇÃO DESCRITAS NESTE MANUAL ATENDEM AO REGULAMENTO CONTRA RISCO DO TIPO MECÂNICO.

TEM-SE IMPOSSIBILIDADE DE ACESSO COM AS MÃOS ÀS PARTES ELÉTRICAS.

A SEGURANÇA MECÂNICA SE OBTÉM COM:

1. GABINETE (**C IMG.1**) QUE PROTEGE TODO O MOTOR EVITANDO CONTATO COM ÁGUA, POEIRA E OUTROS MATERIAIS.

2. ACOMPANHAMENTO DE UMA TAMPA, QUE IMPEDE RESPINGOS PARA FORA DO COPO E PROTEGE O OPERADOR AO PROCESSAR. (**ITEM A IMG.1**).

ATENÇÃO: SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (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

- CONTROLAR PERIÓDICAMENTE O ESTADO DOS CABOS E DAS PARTES ELÉTRICAS.
- SUA MÁQUINA TEM GRAU DE PROTEÇÃO IPX1, QUE SIGNIFICA PROTEÇÃO CONTRA GOTAS D' ÁGUA CAINDO VERTICALMENTE.
- SE O CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, DEVERÁ SER SUBSTITUÍDO POR UM NOVO CORDÃO, PELO FABRICANTE OU AGENTE AUTORIZADO OU TAMBÉM POR UMA PESSOA QUALIFICADA, AFIM DE EVITAR RISCOS.
- NUNCA JOGUE ÁGUA SOBRE SUA MÁQUINA, POIS, PODERÁ FLUIR ATÉ O MOTOR E OCASIONAR CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMA DO MESMO, LIMPE SEMPRE COM UM PANO ÚMIDO E TENHA CERTEZA QUE ESTÁ DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA. TODAVIA, O COPO E A TAMPA PODEM SER LAVADOS SEPARADAMENTE.
- NÃO TRABALHE COM A MÁQUINA EM LOCAIS ÚMIDOS, NEM COM ROUPAS E SAPATOS MOLHADOS, COLOQUE O SAPATO ADEQUADO, ISSO EVITARÁ CHOQUES ELÉTRICOS E ATÉ MESMO A MORTE. (APÓIE A MÁQUINA SOBRE UMA SUPERFÍCIE FIRME E SECA).
- PARA ESTIPULAR OS COMPONENTES DE SEGURANÇA CONTRA RISCOS ELÉTRICOS, FORAM OBSERVADOS OS REQUISITOS DAS NORMAS DE SEGURANÇA.
- DADO O PERFEITO ISOLAMENTO DE TODAS AS PARTES ELÉTRICAS E A ÓTIMA RESISTÊNCIA DE TODOS OS MATERIAIS EMPREGADOS, ESTA MÁQUINA ESTÁ APTA A REALIZAR OS TRABALHOS A QUE SE PROPÕE.
- **ATENÇÃO!** SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (COMO POR EXEMPLO, AO FAZER LIMPEZA OU MANUTENÇÃO) REPONHA EM SEU DEVIDO LUGAR E CONFIRME SE ESTÁ REALIZANDO SUA FUNÇÃO CORRETAMENTE.

2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- O GABINETE (**C IMG.1**) FOI CONFECCIONADOS EM AÇO INOXIDÁVEL 430 QUE TEM RESISTÊNCIA À CORROSÃO SUPERIOR À DOS OUTROS AÇOS. RESISTE AO ATAQUE DE DIVERSOS AGENTES CORROSIVOS.
- O COPO (**B IMG.1**), TEM COMO MATÉRIA PRIMA O AÇO INOXIDÁVEL 304 QUE EM TEMPERATURA AMBIENTE RESISTE AO ATAQUE DE DIVERSOS AGENTES CORROSIVOS, COMO A MAIORIA DOS ÁCIDOS ORGÂNICOS, SUBSTÂNCIAS ORGÂNICAS EM GERAL, ÁLCALIS, OXI-SAIS, ETC. O AÇO INOXIDÁVEL 304 É ATACADO POR ÁCIDO SULFÚRICO CONCENTRADO. NÃO RESISTE AO ÁCIDO CLORÍDICO, AO ÁCIDO SULFÚRICO DILUÍDO, AOS CLORETOS E HALETOS EM GERAL.
- AS LÂMINAS SÃO CONFECCIONADAS EM AÇO INOXIDÁVEL ENDURECIDA POR ENCRUAMENTO, QUE AUMENTA SUA RESISTÊNCIA AO DESGASTE. RESISTE BEM A AGENTES AGRESSIVOS, COMO SUCOS DE FRUTAS E VERDURAS, ALGUNS ÁCIDOS E ÁLCALIS SUAVES, VAPOR DE ÁGUA ISENTO DE CONTAMINANTES, ETC.

2.1 DADOS TÉCNICOS

MODELO	MEDIDAS Lxaxp cm	PESO Kg	AMPERAGEM A	TENSÃO V	CAPACIDADE (L)
LAR-L 1,5	19X47X19	2,5	6,1 OU 5,5	127 OU 220	1,5
LAR 1,5	20,5X45X19	2,5	4,1 OU 2,5	127 OU 220	1,5
LAR 2	19X51,5X19	2,85	2,9 OU 1,5	127 OU 220	2
LAR 3	20X54X19	2,88	3,0 OU 1,6	127 OU 220	3
LAR.2 MAX	19X51,5X19	3,77	4,6 OU 2,0	127 OU 220	2
LAR4	24X55X22	4,5	4,2 OU 3,8	127 OU 220	4

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE E TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA, ENCONTRAM-SE INDICADAS NA ETIQUETA DE "DADOS DE PLACA" DESTE APARELHO COLADA NA PARTE TRASEIRA DA MESMA. ANTES DA INSTALAÇÃO, VERIFICAR SE A TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A TENSÃO DA REDE ELÉTRICA.

2.2 FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS DA MÁQUINA

A MÁQUINA FOI EMBALADA COM MADEIRA OU PAPELÃO PARA GARANTIR A PERFEITA INTEGRIDADE DA MESMA DURANTE O TRANSPORTE E ESTÁ ACOMPANHADA DOS SEGUINTE DOCUMENTOS:

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA.
TERMO DE GARANTIA ANEXO AO MANUAL.

OS COMPONENTES DA EMBALAGEM (PAPÉIS, MADEIRA ETC) SÃO PRODUTOS ASSIMILÁVEIS AOS RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS E PODEM SER ELIMINADOS SEM DIFICULDADE. NO CASO EM QUE A MÁQUINA SEJA INSTALADA 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 DA MÁQUINA

A CONEXÃO A REDE ELÉTRICA E A DISPOSIÇÃO PARA O FUNCIONAMENTO DEVEM SER REALIZADOS POR PROFISSIONAL QUALIFICADO.

NA INSTALAÇÃO, É IMPRESCINDÍVEL COLOCAR ESTE MANUAL A DISPOSIÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE REALIZARÃO A MESMA.

ATENÇÃO: A INSTALAÇÃO E O LOCAL ONDE SERÁ DISPOSTA A MÁQUINA, DEVEM CUMPRIR AS NORMAS DE PREVENÇÃO DE RISCOS NO TRABALHO E SEGURANÇA NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS NR.12.

O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR POSSÍVEIS DANOS DIRETOS OU INDIRETOS CAUSADOS PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS DITAS NORMAS.

DEVE-SE POSICIONAR O APARELHO SOBRE UMA SUPERFÍCIE LISA, BEM NIVELADA, SECA E ESTÁVEL, AFASTADO DE FONTES DE CALOR E DE TORNEIRAS DE ÁGUA.

3.2 CONEXÃO ELÉTRICA

O APARELHO É FORNECIDO COM UM CABO ELÉTRICO PARA SE CONECTAR A UMA TOMADA ELÉTRICA GERAL.

É OBRIGATÓRIO REALIZAR UMA BOA CONEXÃO DE TERRA SEGUNDO O REGULAMENTO VIGENTE. (IMG.2).

SE O CORDÃO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, ELE DEVERÁ SER SUBSTITUÍDO POR UM CORDÃO NOVO, PELO FABRICANTE OU AGENTE AUTORIZADO OU PESSOA QUALIFICADA, A FIM DE EVITAR RISCOS.

A EMPRESA CONSTRUTORA SE EXIME DE TODA A RESPONSABILIDADE POR POSSÍVEIS DANOS DIRETOS OU INDIRETOS NO CASO DE NÃO SEREM RESPEITADAS AS NORMAS.

ATENÇÃO! VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA NA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA.

3.3 MEDIDAS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÃO AO USUÁRIO

O PROFISSIONAL QUE EFETUA A VENDA DA MÁQUINA, DEVERÁ INSTRUIR O USUÁRIO SOBRE O CORRETO FUNCIONAMENTO DA MESMA E DEVERÁ ENTREGAR-LHE ESTE MANUAL

DE INSTRUÇÕES.

O USUÁRIO DEVERÁ SER INFORMADO DE POSSÍVEIS MEDIDAS DE SEGURANÇA, E DEVERÁ RESPEITÁ-LAS COMO TAMBÉM AS MEDIDAS DESCRITAS NESTE MANUAL.

4 USO DA MÁQUINA

4.1 UTILIDADE

SUA MÁQUINA PODERÁ SER USADA PARA TRITURAR PRODUTOS ALIMENTARES DIVERSOS COM ADIÇÃO DE LÍQUIDOS.

4.2 COMANDOS

POSICIONADO EM FRENTE DA MÁQUINA OBSERVA-SE A CHAVE ELÉTRICA DE PARTIDA (ITEM D IMG.1), NA POSIÇÃO 1 LIGA E 0 DESLIGA.

ATENÇÃO! NUNCA INTRODUZA OBJETOS DENTRO DO COPO, COMO TALHERES, ISSO PODE DANIFICAR A MÁQUINA E CAUSAR ACIDENTES. MUITO MENOS OS DEDOS OU AS MÃOS.

4.3 PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

ANTES DE OPERAR A SUA MÁQUINA, FAÇA A PERFEITA HIGIENIZAÇÃO, PRINCIPALMENTE DOS COMPONENTES QUE IRÃO ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTOS COMO O COPO. FAÇA ISSO COM A MÁQUINA DESCONECTADA DA REDE ELÉTRICA.

REALIZADO O MESMO, SE A TENSÃO DA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA, PODE-SE DAR INÍCIO AO TRABALHO.

OPERAÇÃO: DE POSSE DO COPO, ACRESCENTE O MATERIAL A SER PROCESSADO, ADICIONE LÍQUIDO, DE ACORDO COM A SUA RECEITA NÃO ULTRAPASSANDO O NÍVEL DA CAPACIDADE DESCRITO NO COPO. PONHA O COPO (B) NO SUPORTE DO COPO (F IMG.1), GIRE O COPO OU O ACOPLAMENTO CASO NÃO ENCAIXAR CORRETAMENTE. PONHA A TAMPA, LIGUE A MÁQUINA, DEIXE O TEMPO NECESSÁRIO PARA PROCESSAR O PRODUTO ADEQUADAMENTE.

OBSERVAÇÕES:

EM ENSAIOS REALIZADOS, NO PROCESSAMENTO DE RECEITAS EM GERAL, NÃO SE OBSERVOU A NECESSIDADE DO APARELHO PERMANECER LIGADO POR MAIS DE 5 MINUTOS.

NÃO PERMANECER COM O APARELHO LIGADO POR MAIS DE 6 MINUTOS CONTÍNUOS, QUANDO ESTIVER PARA EXCEDER ESTE TEMPO, DESLIGUE O APARELHO E PERMITA O DESCANSO POR APROXIMADAMENTE 3 MINUTOS AFIM DE EVITAR O SOBREAQUECIMENTO.

ATENÇÃO! TOME CUIDADO PARA NÃO FORÇAR A MÁQUINA ACIMA DE SUA POTÊNCIA. COMO POR EXEMPLO PROCESSANDO PRODUTOS MUITO DENSOS E COM POUCO LÍQUIDO. **CUIDADO! NÃO ABRA A TAMPA COM A MÁQUINA EM MOVIMENTO, NÃO PONHA OS DEDOS, A MÃO, OU OBJETOS COMO TALHERES DENTRO DO COPO, POIS, CAUSARÁ ACIDENTES. QUALQUER IRREGULARIDADE, ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA METVISA.**

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1 PROCEDIMENTO PARA A LIMPEZA E PRODUTOS UTILIZADOS

ANTES DE REALIZAR UMA MANUTENÇÃO OU LIMPEZA, ASSEGURAR-SE DE QUE A CHAVE ELÉTRICA (D IMG.1) ESTEJA DESLIGADA E DE QUE O PLUGUE (E IMG.1) ESTEJA DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA.

DEVE-SE FAZER UMA LIMPEZA DIÁRIA DO APARELHO PARA OBTER UM BOM FUNCIONAMENTO E PARA QUE A MÁQUINA TENHA UMA LONGA DURAÇÃO.

NUNCA MOLHE O GABINETE, POIS, PODERÁ FLUIR ÁGUA ATÉ O MOTOR OU NAS PARTES ELÉTRICAS OCASIONANDO RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO, QUEIMA DO EQUIPAMENTO OU ATÉ MESMO A MORTE. LIMPE BEM OS CANTOS ELIMINANDO RESÍDUOS DE ALIMENTOS. O COPO, POR SER MÓVEL PODERÁ SER LAVADO SEPARADAMENTE.

O RESTANTE DA MÁQUINA DEVE SER LIMPA SOMENTE COM PANO ÚMIDO O MÁXIMO DE VEZES POSSÍVEL, A FIM DE EVITAR QUE OS RESÍDUOS DE ALIMENTOS SEQUEM.

NUNCA UTILIZAR PRODUTOS OU ESPONJAS ABRASIVAS ,JÁ QUE PODEM RISCAR OU ESTRAGAR A SUPERFÍCIE.

ATENÇÃO! NÃO DERRAME ÁGUA SOBRE O EQUIPAMENTO PARA A LIMPEZA, SENÃO, AO LIGÁ-LO PODERÁ OCASIONAR CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMÁ-LO.

É SUMAMENTE IMPORTANTE QUE OS PRODUTOS EMPREGADOS 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 MANUTENÇÃO DE RONDA, QUE SIGNIFICA FAZER MANUTENÇÃO ESSENCIAL PARA O BOM FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO, COMO PEQUENOS AJUSTES, LIMPEZA E AINDA FICAR ATENTO A INDÍCIOS DE PANES QUE PODEM OCORRER NO EQUIPAMENTO. PODE-SE CITAR COMO EXEMPLOS: VERIFICAR RUÍDOS ESTRANHOS, PERDA DE POTÊNCIA DA MÁQUINA, A NÃO EXECUÇÃO PELA MÁQUINA AO SERVIÇO A QUE SE PROPÕE, DENTRE OUTROS FATORES. AO DETECTAR ALGUMA NÃO CONFORMIDADE, TOMAR AS PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS. CONTATAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

- **ATENÇÃO! SEMPRE QUE FOR REALIZAR MANUTENÇÃO COMO PEQUENOS AJUSTES DESCONECTE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA. AS LÂMINAS PODERÃO SER REAFIADAS QUANDO PERDEREM O CORTE, PARA ISSO CONTATE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA.**
- DE 6 EM 6 MESES DEVE-SE REALIZAR MANUTENÇÃO PREVENTIVA, ABRIR O EQUIPAMENTO E FAZER AJUSTES NECESSÁRIOS, VERIFICAR E AJUSTAR AS FOLGAS, FAZER LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS, DENTRE OUTROS. AO DETECTAR PEÇAS QUEBRADAS OU COM FUNCIONAMENTO DEBILITADO, SUBSTITUA-AS. USE SEMPRE PEÇAS ORIGINAIS.
- **IMPORTANTE!** COM A REALIZAÇÃO DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA, SERÁ ELIMINADO O INCOVENIENTE DE FICAR COM A MÁQUINA PARADA QUANDO MAIS SE PRECISA DELA, REDUZ O CUSTO E AINDA REDUZ OS RISCOS DE ACIDENTES. SE DISPOR DE PROFISSIONAL CAPACITADO, REALIZE AINDA MANUTENÇÃO PREDITIVA.

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO PREVENTIVA NECESSITA DE PROFISSIONAL CAPACITADO. CERTIFIQUE-SE QUE A MÁQUINA ESTÁ DESCONECTADA DA REDE ELÉTRICA. SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (COMO POR EXEMPLO, AO FAZER LIMPEZA OU MANUTENÇÃO) REPONHA EM SEU DEVIDO LUGAR E CONFIRME SE ESTÃO REALIZANDO SUA FUNÇÃO CORRETAMENTE.

NO CASO DE PANE OU INCONFORMIDADE, LÉVAR A MÁQUINA AO ASSISTENTE MAIS PRÓXIMO, QUALQUER DÚVIDA CONSULTE EM NOSSO SITE www.metvisa.com.br.

5.3 INTERRUPTÃO PROLONGADA DO USO DA MÁQUINA

QUANDO TIVER QUE DEIXAR A MÁQUINA PARADA POR UM PROLONGADO TEMPO, DEVE-SE DESCONECTAR A MESMA DA REDE ELÉTRICA E EFETUAR UMA LIMPEZA COMPLETA DE TODA A MÁQUINA E DOS DIFERENTES ACESSÓRIOS. ACONSELHA-SE PROTEGER TODAS AS PARTES DA MÁQUINA COM AZEITE DE VASELINA BRANCO OU COM PRODUTOS ADEQUADOS QUE SE ENCONTRAM NO COMÉRCIO. DEVE-SE TAMBÉM PROTEGER A MÁQUINA DO PÓ, COBRINDO-A COM UMA TELA DE NYLON OU DE OUTRO MATERIAL.

5.4 IMPORTANTE

NÃO UTILIZE ESTE EQUIPAMENTO PARA PROCESSAR PASTA COM TEXTURAS GROSSAS SIMILARES A MAIONESE E PASTA DE AÇAÍ.

O TEMPO DE LIQUIDIFICAÇÃO VARIA PARA CADA PRODUTO. NÃO É RECOMENDÁVEL A TRITURAÇÃO DE PRODUTOS SÓLIDOS SEM O AUXÍLIO DE ALGUM LÍQUIDO, POIS, PODERÁ OCORRER SUPERAQUECIMENTO COM CONSEQUENTEMENTE DANOS AO SISTEMA DE VEDAÇÃO DO COPO.

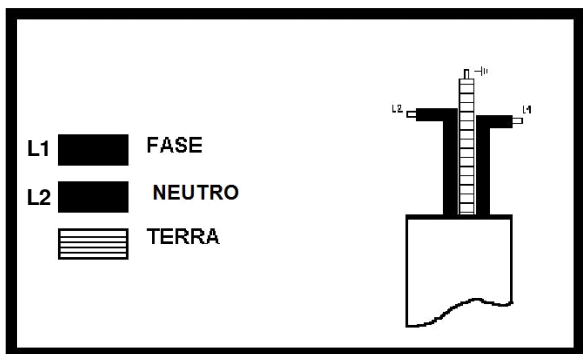
NUNCA LIGUE O EQUIPAMENTO EM VAZIO, POIS, DANOS IRREPARÁVEIS IRÃO OCORRER. CORTE O PRODUTO EM PEDAÇOS PEQUENOS DE APROXIMADAMENTE 3,5 CM. ESSE PROCESSO AJUDA NO TEMPO DE TRITURAÇÃO PRINCIPALMENTE EM PRODUTOS CONGELADOS. **ATENÇÃO!** POLPAS DE FRUTAS EM BARRAS E GELO DEVEM SER TRITURADOS PREVIAMENTE.

6 ANEXOS

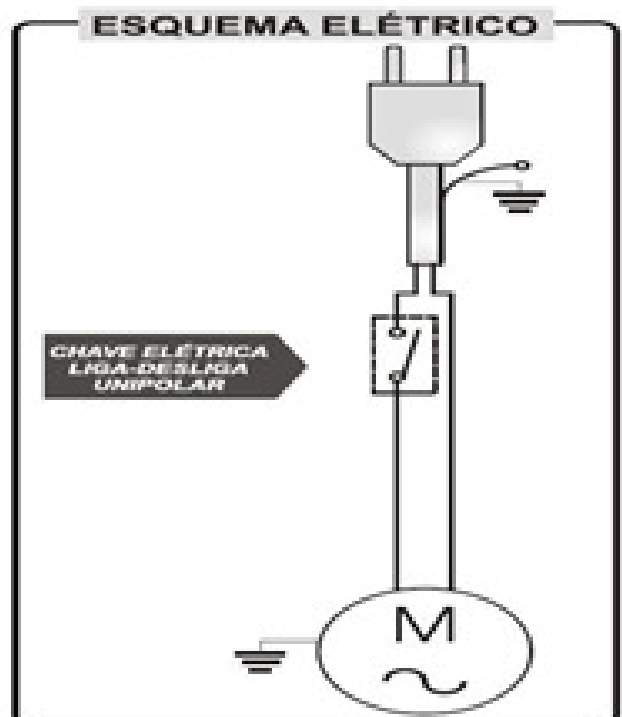
IMG.1



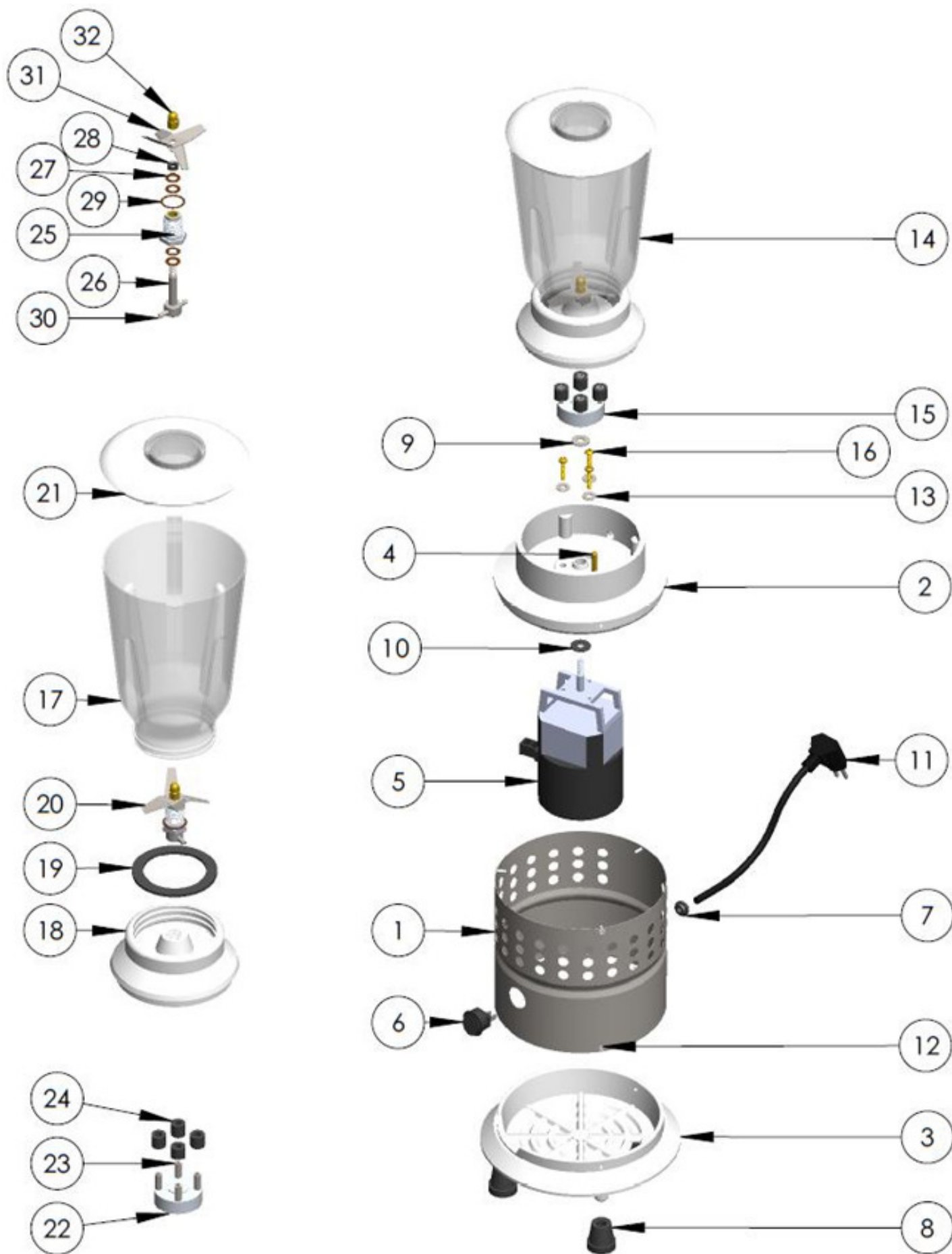
IMG.2



IMG.3



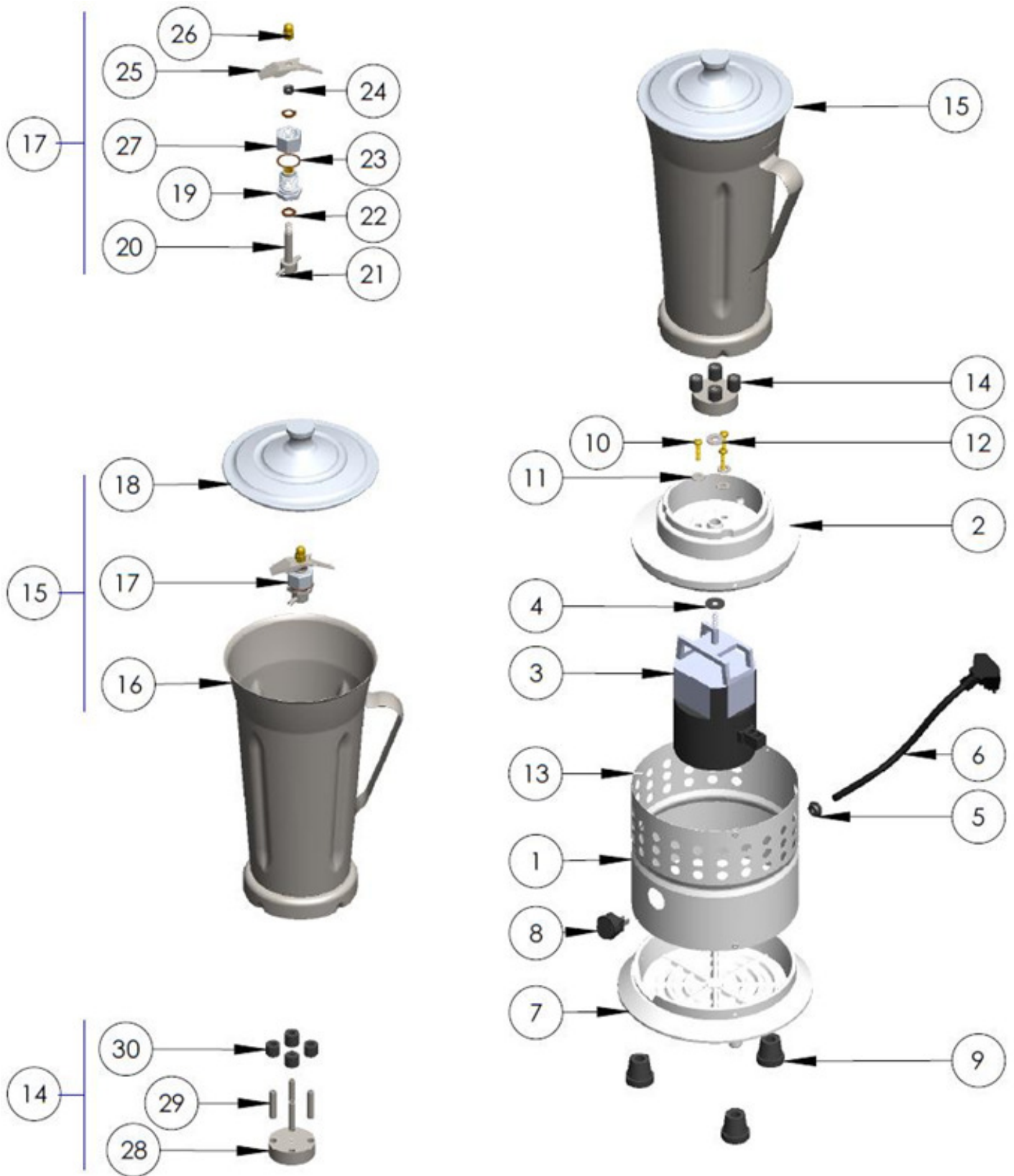
VISTA EXPLODIDA LAR-L 1,5



PEÇAS DE REPOSIÇÃO LAR-L 1,5

ITEM	CODIGO	DESCRIÇÃO	QT.
1	gab033	gabinete inox430 0,5x140x505mm	1
2	Suc010	suporte copo cinza lar1,5	1
3	bas025	base cinza ta2 lar2	1
4	pit001	pino trava latão 3/ 16"x28mm	1
5	mte097 mte098	motor elétrico 220V/ motor elétrico 110V	1
6	che064	chave elétrica 16A	1
7	bch004	passafio	1
8	pep001	pe de pvc	3
9	arl004	arruela lisa zinc. 1/4"	1
10	ret007	retentor do eixo	1
11	cbe006	cabo elétrico PP 3x0,75x1,5m	1
12	rbt001	rebite pop 3,2x6mm	6
13	arl008	arruela lisa 3/ 16" inox	3
14	cjt119	copo completo lar1,5	1
15	cjt146	acoplamento completo lar 1,5/2	1
16	pag001	paraf. Trilob. Mt4x20	3
17	cop013	copo plástico	1
18	fdc015	fundo do copo cinza lar.1,5	1
19	bch005	anel chato para liquidificador	1
20	cjt105	mancal completo lar1,5	1
21	tap030	tampa do copo plástico LARL1,5	1
22	ada004	acoplamento lar	1
23	pnl003	pino elastico 6x30	4
24	bch002	mangueira acoplamento 13x5x15mm	4
25	cjt138	mancal com bucha lar1,5/ 2	1
26	eix038	eixo copo lar2	1
27	are012	arruela celeron graf. 8x0,5x14mm	4
28	vrg001	V'ring E.11 X1.7,5 X 4mm lar2	1
29	are017	arruela celeron vedação 18,5x0,8	1
30	pnl002	pino elastico 4x36	1
31	lmt011	lamina inox lar.2/ 1,5	1
32	poc004	porca chapeu 1/4" latão	1

VISTA EXPLODIDA LAR1,5 LAR2 LAR3



ATENÇÃO: ESTE DESENHO EM EXPLOÇÃO É MERAMENTE ILUSTRATIVO, PEÇA O ITEM DE ACORDO COM AS LISTAS DE MATERIAIS A SEGUIR, REFERENTE A SUA MÁQUINA.

PEÇAS DE REPOSIÇÃO LAR1,5

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QT.
1	gab033	gabinete inox 430 0,5x140x505	1
2	suc011	suporte do copo cinza lar.2	1
3	mte097 mte098	motor e. CC 800W 50-60hz 220V motor e. CC 800W 50-60hz 110V	1
4	ret007	retentor do eixo	1
5	bch004	ilhos de borracha 11,5x8x2,1mm	1
6	cbe006	cabo elétrico pp 3x0,75x1,5m	1
7	bas025	base cinza	1
8	che064	chave elétrica 16a	1
9	pep001	pe de pvc	3
10	pag001	parafuso trilobular mt4x20	3
11	arl008	arruela lisa 3/16" inox	3
12	arl004	arruela lisa 1/4" zinc	1
13	rbt001	rebite	6
14	cjt146	acoplamento completo lar.1,5/2	1
15	cjt250	copo completo lar1,5	1
16	cop057	copo inox lar1,5	1
17	cjt147	mancal completo lar.2	1
18	tap003	tampa aluminio repuxado	1
19	cjt138	mancal com bucha lar1,5/2 ta2/4	1
20	eix038	eixo copo lar.2	1
21	pnl002	pino elastico 4x36mm	1
22	are012	arruela de celeron graf. 8x0,5x14mm	4
23	are017	arruela de celeron 18,5x0,8	1
24	vrg001	v'ring e 11mmxi7,5mmx4mm	1
25	lmt011	lamina inox lar.2/1,5	1
26	poc004	porca chapeu 1/4" latão	1
27	poe009	porca mancal lar.2	1
28	ada004	acoplamento lar	1
29	pnl003	pino elastico 6x30mm	4
30	bch002	mangueira para acoplamento 3x5x15mm	4

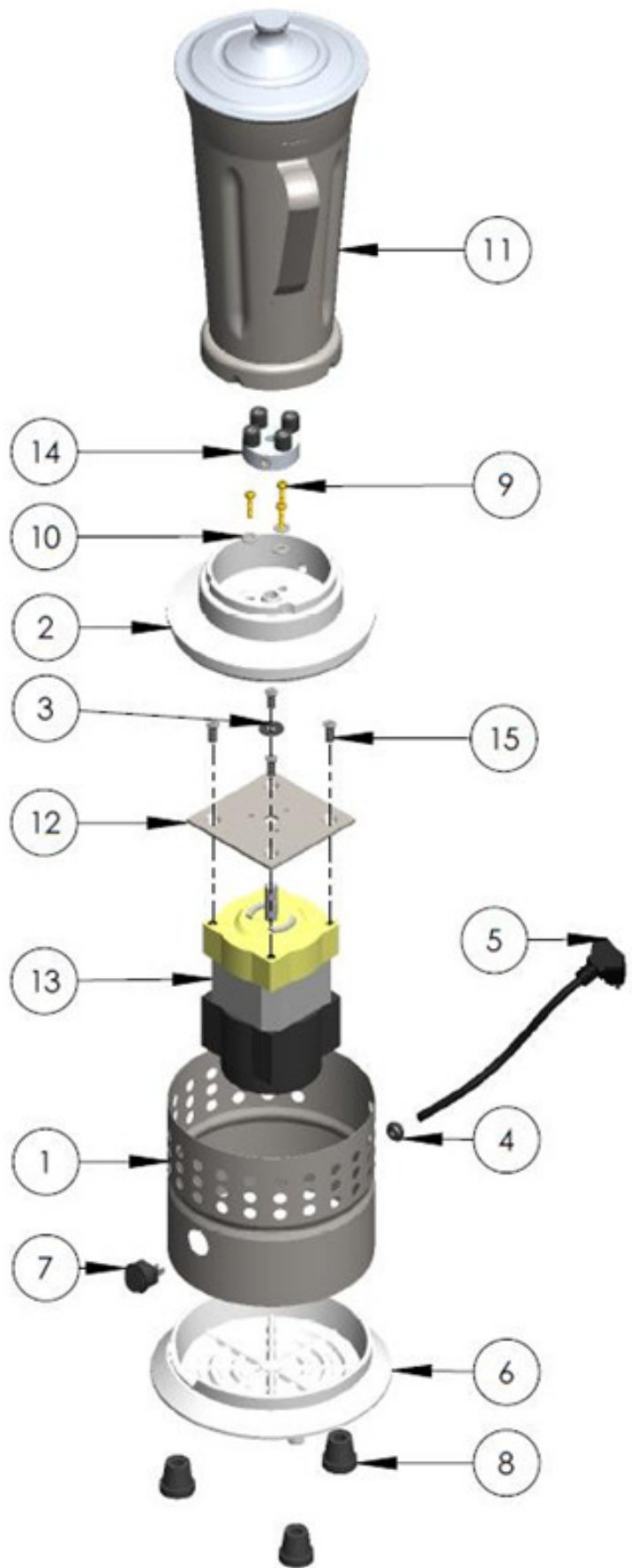
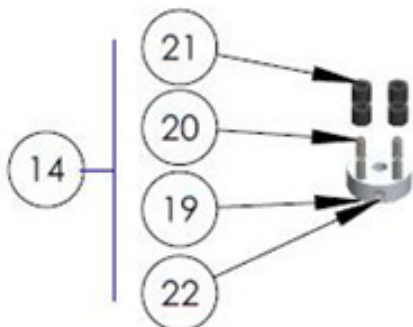
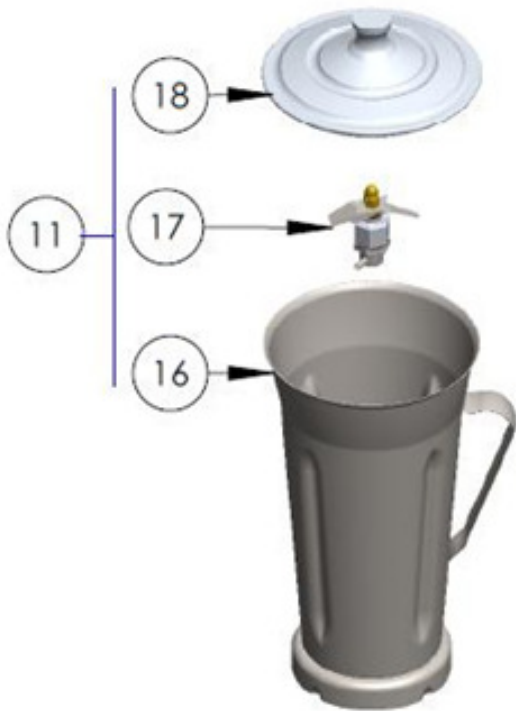
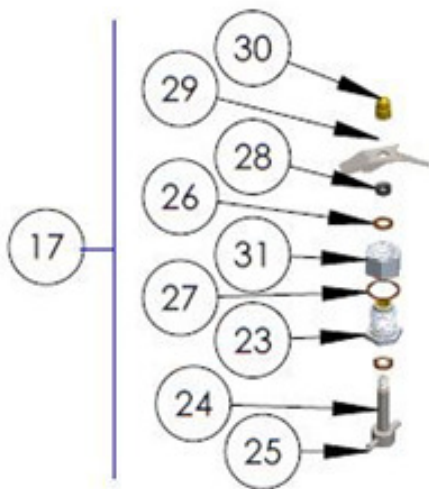
PEÇAS DE REPOSIÇÃO LAR 2

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QT.
1	gab033	gabinete inox 430 0,5x140x505	1
2	suc011	suporte do copo cinza lar.2	1
3	mte097 mte098	motor e. CC 800W 50-60hz 220V motor e. CC 800W 50-60hz 110V	1
4	ret007	retentor do eixo	1
5	bch004	ilhos de borracha 11,5x8x2,1mm	1
6	cbe006	cabo elétrico pp 3x0,75x1,5m	1
7	bas025	base cinza	1
8	che064	chave elétrica 16a	1
9	pep001	pe de pvc	3
10	pag001	parafuso trilobular mt4x20	3
11	arl008	arruela lisa 3/16" inox	3
12	arl004	arruela lisa 1/4" zinc	1
13	rbt001	rebite	6
14	cjt146	acoplamento completo lar.1,5/2	1
15	cjt144	copo completo lar.2	1
16	cop015	copo inox lar.2	1
17	cjt147	mancal completo lar.2	1
18	tap003	tampa aluminio repuxado	1
19	cjt138	mancal com bucha lar1,5/2 ta2/4	1
20	eix038	eixo copo lar.2	1
21	pnl002	pino elastico 4x36mm	1
22	are012	arruela de celeron graf. 8x0,5x14mm	4
23	are017	arruela de celeron 18,5x0,8	1
24	vrg001	v'ring e11mmxi7,5mmx4mm	1
25	lmt011	lamina inox lar.2/1,5	1
26	poc004	porca chapeu 1/4" latão	1
27	poe009	porca mancal lar.2	1
28	ada004	acoplamento lar	1
29	pnl003	pino elastico 6x30mm	4
30	bch002	mangueira para acoplamento 3x5x15mm	4

PEÇAS DE REPOSIÇÃO LAR 3

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QT.
1	gab033	gabinete inox 430 0,5x140x505	1
2	suc011	suporte do copo cinza lar.2	1
3	mte097 mte098	motor e. CC 800W 50-60hz 220V motor e. CC 800W 50-60hz 110V	1
4	ret007	retentor do eixo	1
5	bch004	ilhosde borracha 11,5x8x2,1mm	1
6	cbe006	cabo elétrico pp 3x0,75x1,5m	1
7	bas025	base cinza	1
8	che064	chave elétrica 16a	1
9	pep001	pe de pvc	3
10	pag001	parafuso trilobular mt4x20	3
11	arl008	arruela lisa 3/ 16" inox	3
12	arl004	arruela lisa 1/4" zinc	1
13	rbt001	rebite	6
14	cjt146	acoplamento completo lar.1,5/ 2	1
15	cjt298	copo completo lar.3	1
16	cop062	copo inox lar.3	1
17	cjt147	mancal completo lar.2	1
18	tap004	tampa aluminio repuxado	1
19	cjt138	mancal com bucha lar1,5/2 ta2/ 4	1
20	eix038	eixo copo lar.2	1
21	pnl002	pino elastico 4x36mm	1
22	are012	arruela de celeron graf. 8x0,5x14mm	4
23	are017	arruela de celeron 18,5x0,8	1
24	vrg001	v'ring e11mmxi7,5mmx4mm	1
25	lmt011	lamina inox lar.2/ 1,5	1
26	poc004	porca chapeu 1/4" latão	1
27	poe009	porca mancal lar.2	1
28	ada004	acoplamento lar	1
29	pnl003	pino elastico 6x30mm	4
30	bch002	mangueira para acoplamento 3x5x15mm	4

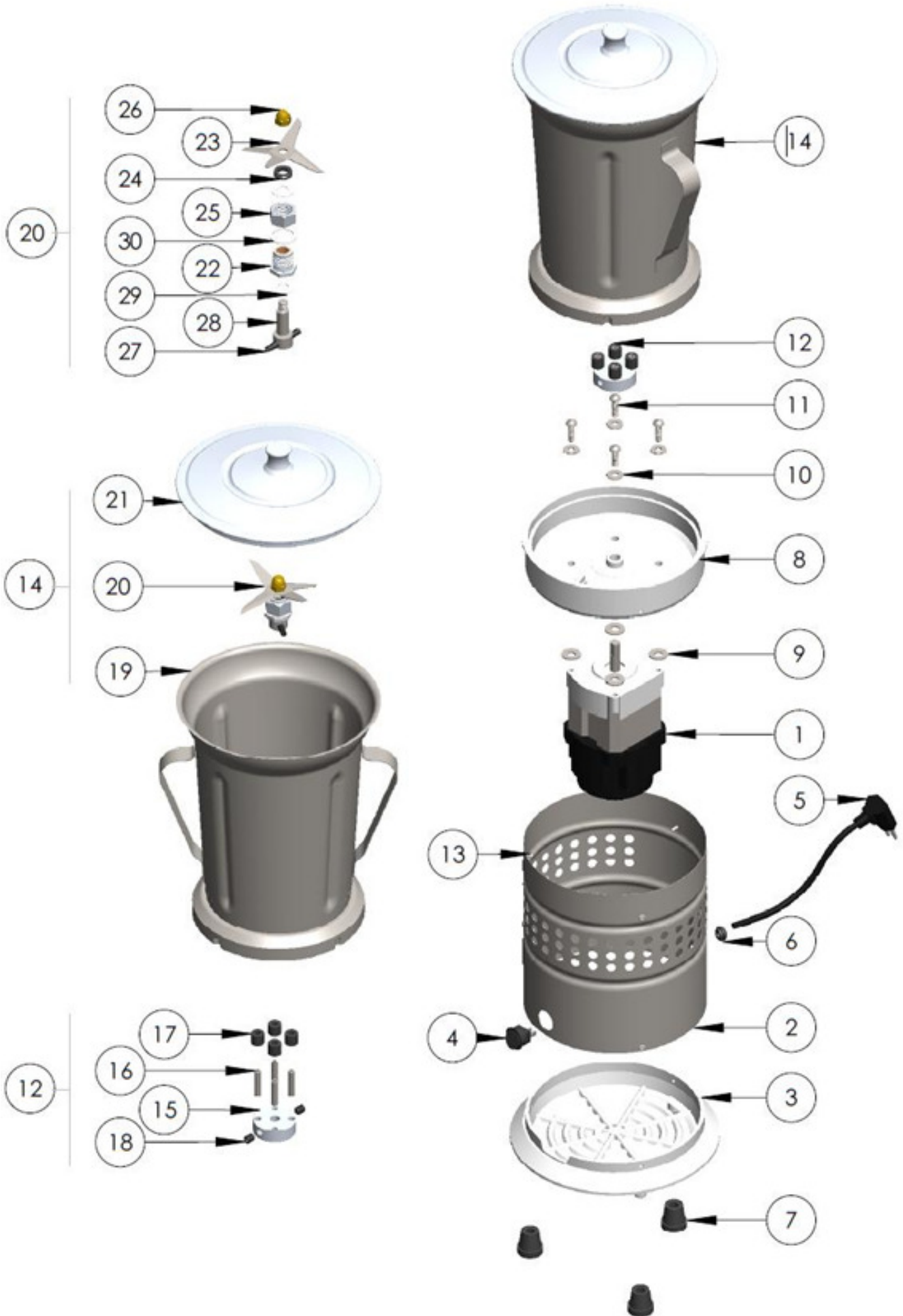
VISTA EXPLODIDA LAR 2 MAX



PEÇAS DE REPOSIÇÃO LAR 2 MAX

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QT
1	gab033	gabinete inox	1
2	suc011	suporte do copo cinza lar.2	1
3	ret007	retentor do eixo	1
4	bch004	ilhosde borracha	1
5	cbe001	cabo elétrico	1
6	bas025	base cinza LAR.2	1
7	che064	chave elétrica 16A	1
8	pep001	pé de pvc	3
9	pag001	parafuso trilobular 4x20	3
10	arl008	arruela lisa 3/16" inox	3
11	cjt144	copo completo lar.2	1
12	flg016	flange suporte motor	1
13	mte102 mte103	motor elétrico CC 110V / 1200W 50-60HZ motor elétrico CC 220V / 1200W 50-60HZ	1
14	cjt270	acoplamento completo lar.2MAX lar.4	1
15	prc014	parafuso máquina chata 1/4"x5/8" zc	4
16	cop015	copo inox lar.2	1
17	cjt147	mancal completo lar.2	1
18	tap003	tap003	1
19	ada012	acoplamento lar.4	1
20	pnl003	pino elástico 6x30	4
21	bch002	borracha acoplamento	4
22	prn002	parafuso allen s/c 5/16"x3/8"	1
23	cjt138	mancal com bucha lar1,5/2 ta2/4	1
24	eix038	eixo copo lar.2	1
25	pnl002	pino elástico 4x36	1
26	are012	arruela de celeron 8x0,5x14mm	4
27	are017	arruela de celeron 18,5x0,8	1
28	vrg001	v'ring	1
29	lmt011	lamina inox lar.2/ 1,5	1
30	poc004	porca chapéu 1/4" latão	1
31	poe009	porca mancal lar.2	1

VISTA EXPLODIDA LAR 4



PEÇAS DE REPOSIÇÃO LAR 4

ITEM	CODIGO	DESCRIÇÃO	QT
1	mte102 mte103	motor elétrico CC 110V 1200W 50/60HZ motor elétrico CC 220V 1200W 50/60HZ	1
2	gab052	gabinete inox	1
3	bas027	base cinza LQL4	1
4	che064	chave elétrica L/D 16A	1
5	cbe020	cabo elétrico	1
6	bch004	ilhos de borracha	1
7	pep001	pé de pvc	3
8	suc016	suporte do copo cinza lar4	1
9	arl003	arruela lisa 5/16" zc	4
10	arl004	arruela lisa 1/4" zc	4
11	pr019	parafuso máquina redonda 1/4"x7/8" zc	4
12	cjt270	acoplamento completo lar4	1
13	rbt002	rebite	6
14	cjt269	copo completo lar4	1
15	ada012	acoplamento lar4	1
16	pnl003	pino elástico 6x30	4
17	bch002	borracha do acoplamento	4
18	pm002	parafuso allen s/c 5/16"x3/8"	2
19	cop037	copo ponteadado inox LQL4	1
20	cjt268	mancal completo lar4	1
21	tap002	tampa de aluminio	1
22	cjt140	mancal com bucha	1
23	lmt022	lamina inox lar4	1
24	vrg002	v'ring	1
25	poe010	porca mancal lql4/10	1
26	poc003	porca chapéu 3/8" latão	1
27	pnl004	pino elástico 6x45mm	1
28	eix001	eixo copo	1
29	are007	arruela celeron 1/2"	2
30	are018	arruela celeron 22x0,8	1

TERMO DE GARANTIA

A **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, fabricante dos produtos BIMG e METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 6 (seis) meses, contados à partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela **BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG METVISA, 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,
- 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 **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda** 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: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

CONSUMIDOR

Nome: _____

Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTENTES TÉCNICOS BRASIL

QUALQUER DEFEITO APRESENTADO PELA MÁQUINA PROCURE UM ASSISTENTE TÉCNICO AUTORIZADO, QUALQUER DUVIDA ENTRE NO SITE www.metvisa.com.br E ENCONTRE O ASSISTENTE MAIS PRÓXIMO, OU PELO TELEFONE (47) 3251-5555.