

MANUAL
INSTALAÇÃO – USO – MANUTENÇÃO –
SEGURANÇA
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL
LQL.4, LQL.6, LQL.8, LQL10



**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
1 Edição – março 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 – RUÍDO
- 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

6 ANEXOS

- IMAGENS
- ESQUEMA ELÉTRICO
- VISTA EXPLODIDA LQL.4, LQL.6, LQL.8, LQL.10
- PEÇAS DE REPOSIÇÃO LQL.4, LQL.6, LQL.8, LQL.10
- TERMO DE GARANTIA

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS E AS FOTOS DEVERÃO SER CONSIDERADAS A TÍTULO INFORMATIVO, 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.
- É PROIBIDO CRIANÇAS TRABALHAREM COM A MÁQUINA. SOMENTE ADULTOS.
- 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 EXISTE 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 PESSOALMENTE REPARAÇÕES, 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 DENTRO DO COPO 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 QUE PROTEGE TODO O MOTOR EVITANDO CONTATO COM ÁGUA, POEIRA E OUTROS MATERIAIS. (ITEM C IMG.1)
 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 .
- 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**. 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 SUPERFICIE 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.
- 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 CONFECCIONADO 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, OXISAIS, 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

MOD.	MEDIDAS LxAxP CM	PESO KG	POTÊNCIA W - CV	TENSÃO V	CAPACIDADE (L)
LQL.4	25X61,5X22	8,5	368 – 1/2	127/220	4
LQL.6	25X68X22	8,9	368 – 1/2	127/220	6
LQL.8	25X76X22	9,1	368 – 1/2	127/220	8
LQL.10	25X84X22	9,3	368 – 1/2	127/220	10

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE E TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA, FORAM INDICADAS NA PLACA DE IDENTIFICAÇÃO COLADA NA PARTE TRASEIRA DAMESSA. ANTES DA INSTALAÇÃO, VERIFICAR SE A TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A 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).

A MÁQUINA É BIVOLT, SIGNIFICA QUE ELA PODE ATUAR TANTO EM 127V COMO EM 220V, BASTANDO MUDAR A TENSÃO NA CHAVE SELETORA QUE SE ENCONTRA EMBAIXO DA MÁQUINA.

ATENÇÃO! SELECIONE A TENSÃO DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA.

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 DA CHAVE SELETORA DA 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 DO COPO.

REALIZADO ISSO, 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 SUA RECEITA. 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.

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.

PARA LIMPAR O COPO UTILIZE ÁGUA E UM POUCO DE DETERGENTE BIODEGRADÁVEL. COLOQUE NO COPO E LIGUE A MÁQUINA POR ALGUNS SEGUNDOS PARA EFETUAR UMA LAVAGEM DO COPO. TIRE O COPO DA MÁQUINA E VIRE A BOCA DO COPO PARA BAIXO PARA ESCORRER TODO O LÍQUIDO.

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 PODE 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 ESSÊNICAL 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.

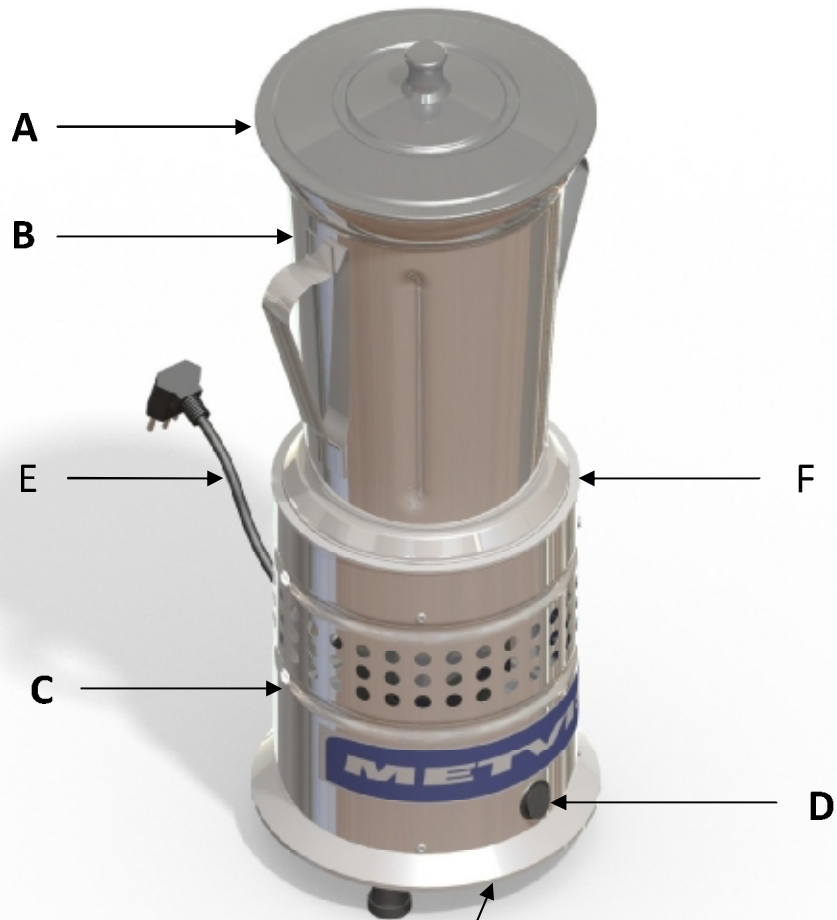
NO CASO DE PANE OU INCONFORMIDADE, LEVAR A MÁQUINA AO ASSISTENTE MAIS PRÓXIMO, QUALQUER DÚVIDA CONSULTE EM NOSSO SITE www.metvisa.com.br.

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.

6 ANEXOS

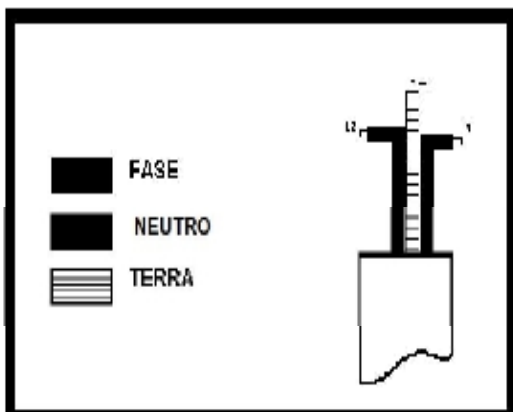
IMG.1



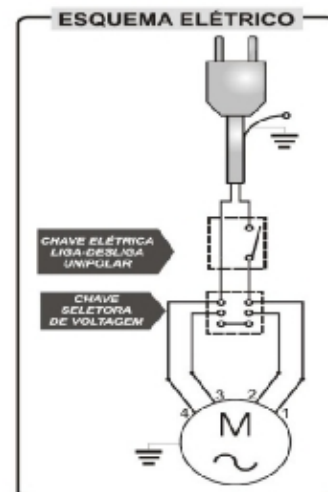
CHAVE SELETORA DE TENSÃO EMBAIXO DA MÁQUINA

SELECIONE DE ACORDO COM A TENSÃO DE SUA REDE ELÉTRICA

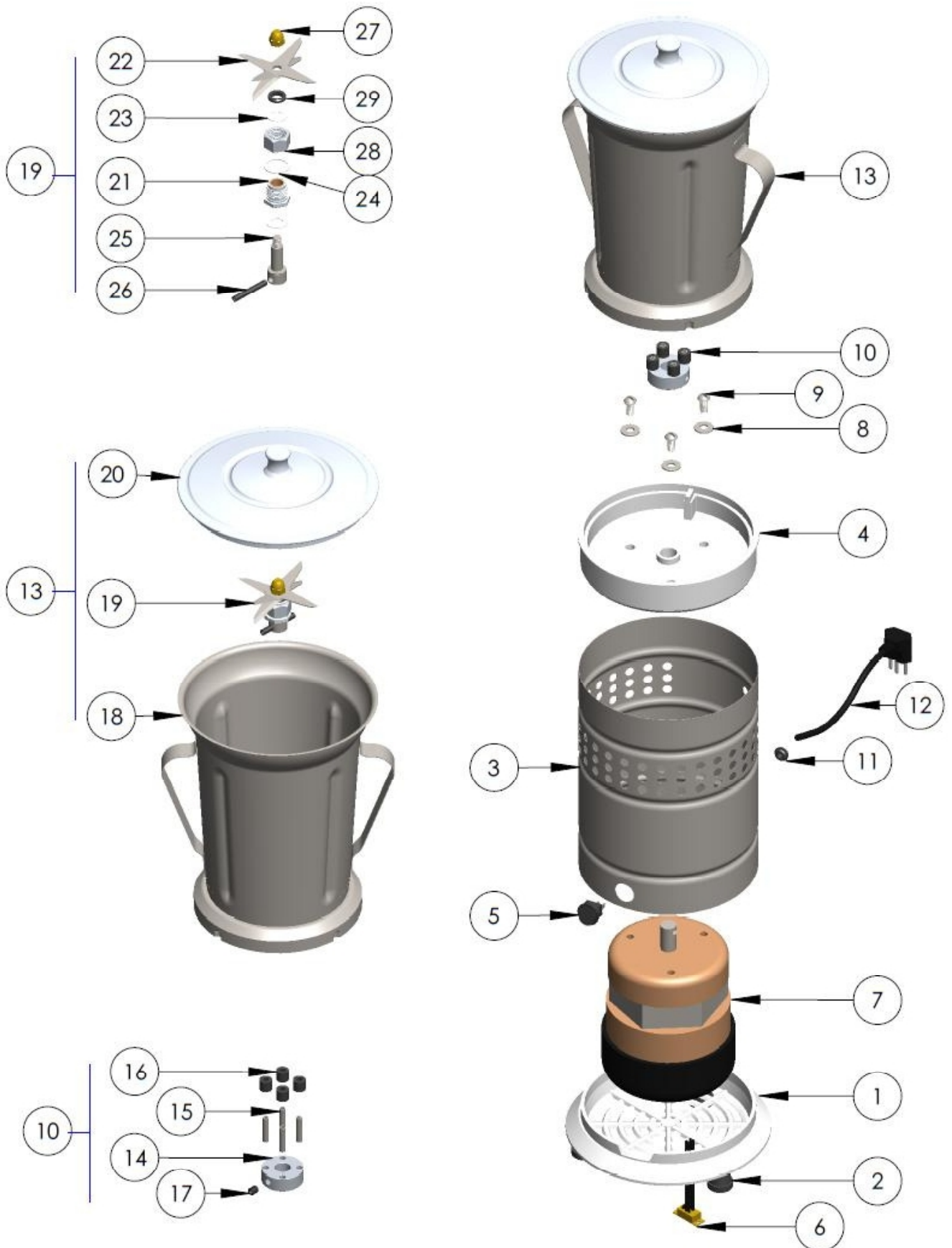
IMG.2



IMG.3



VISTA EXPLODIDA LQL.4 6 8 10



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

PEÇAS DE REPOSIÇÃO

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO
1	BAS027	BASE CINZA LQL.4-6-8-10 ABS
2	PEP001	PÉ DE PVC
3	GAB023	GABINETE INOX 430 0,5X255X610
4	SUC017	SUPORE DO COPO CINZA LQL.4-6-8-10
5	CHE064	CHAVE ELÉTRICA 16 A
6	CHS001	CHAVE SELETORA DE TENSÃO
7	MTE004	MOTOR E. 1/2CV 2P 60HZ 110/220V
8	ARL003	ARRUELA LISA 5/16" ZC
9	PRR003	PARAFUSO MÁQUINA REDONDO 5/16"X5/8" ZC
10	CJT143	ACOPLAMENTO COMPLETO
11	BCH004	ILHOS DE BORRACHA
12	CBE020	CABO ELÉTRICO
13	CJT164 CJT163 CJT162 CJT179	COPO COMPLETO LQL.4 COPO COMPLETO LQL.6 COPO COMPLETO LQL.8 COPO COMPLETO LQL.10
14	ADA005	ACOPLAMENTO LQ
15	PNL003	PINO ELÁSTICO 6X30
16	BCH002	MANGUEIRA PARA ACOPLAMENTO 13X5X15
17	PRN002	PARAFUSO ALLEN S/C 5/16"X3/8"
18	COP037 COP036 COP035 COP034	COPO PONTEADO INOX LQL.4 COPO PONTEADO INOX LQL.6 COPO PONTEADO INOX LQL.8 COPO PONTEADO INOX LQL.10
19	CJT165	MANCAL COMPLETO LQL.4-6-8-10
20	TAP002 TAP001	TAMPA ALUMINIO REPUXADO LQL.4 LQL.6 TAMPA ALUMINIO REPUXADO LQL.8 LQL.10
21	CJT140	MANCAL COM BUCHA LQL.4-6-8-10
22	LMT002	LAMINA INOX
23	ARE007	ARRUELA DE CELERON GRAF. DIAM. 1/2"
24	ARE018	ARRUELA DE CELERON VEDAÇÃO DIAM.22
25	EIX001	EIXO DO COPO LQS
26	PNL004	PINO ELÁSTICO 6X45
27	POC003	PORCA CHAPÉU 3/8" LATÃO
28	POE010	PORCA MANCAL LQL.4-6-8-10
29	VRG002	V'RING E.19MM X I13MM X 5MM

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, 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

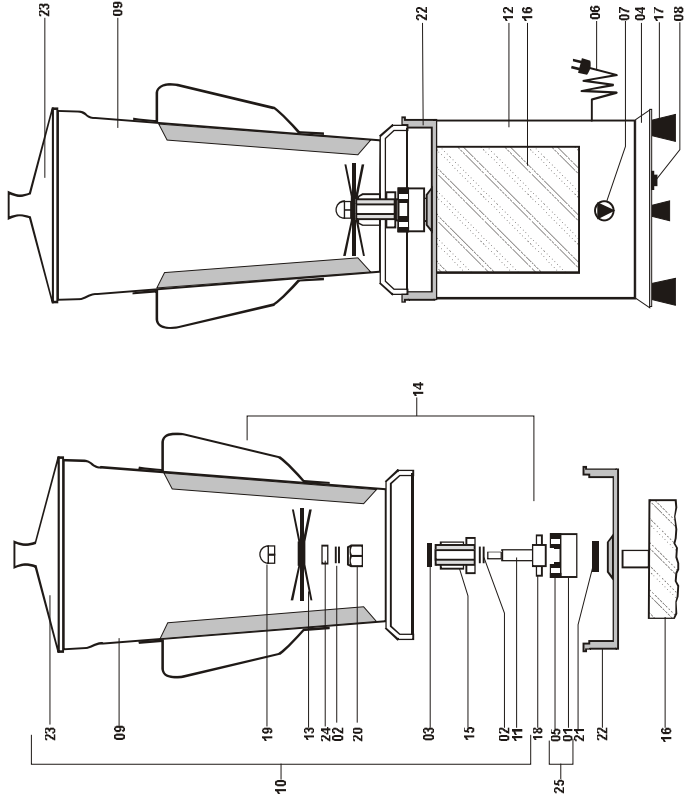
Nome: _____

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.



Dimensões Dimensiones Dimensions	LQ-L4	LQ-L6	LQ-L8	LQ-L10
Altura Altura Height (mm)	615	680	760	840
Frente Frente Front (mm)	250	250	250	250
Fundo Fundo (base) Back (mm)	220	220	220	220
Peso Peso Weight (kg)	8,5	8,9	9,1	9,3
Motor elétrico monofásico Motor eléctrica monofásico Electrical engine, monophas (Cv)	1/2	1/2	1/2	1/2
Voltagem Voltagem Voltage (V)	110/220	110/220	110/220	110/220
Consumo Consumo Power consumption (kw/h)	0,75	0,75	0,75	0,75
Capacidade Capacidad Capacity (l)	4	6	8	10

#	Peça Pieza Part name	LQ-L4	LQ-L6	LQ-L8	LQ-L10
01	Acoplamento Acoplamiento Coupling	ADA-005	ADA-005	ADA-005	ADA-005
02	Amuleta de contato 1/2x0,5 mm Amuleta de contacto 1/2x0,5 mm Roundel 1/2x0,5mm	ARE-007	ARE-007	ARE-007	ARE-007
03	Amuleta vedação 22x28x0,5mm Amuleta sellado 22x28x0,5mm Roundel blocking 22x28x0,5mm	ARE-018	ARE-018	ARE-018	ARE-018
04	Base Base Base	BAS-009	BAS-009	BAS-009	BAS-009
05	Borracha do acoplamento Goma de acoplamiento Rubber Hose	BCH-002	BCH-002	BCH-002	BCH-002
06	Cabo elétrico 20mm x 1,5m Cable eléctrico 20mm x 1,5m Electric cable 20mm x 1,5m	CBE-020	CBE-020	CBE-020	CBE-020
07	Chave elétrica 10A Llave eléctrica 10A Electrical Switch 10A	CHE-003	CHE-003	CHE-003	CHE-003
08	Chave seletora voltagem Llave selectora de voltaje Voltage selector switch	CHS-001	CHS-001	CHS-001	CHS-001
09	Copo Vaso Cup	COP-037	COP-036	COP-035	COP-034
10	Copo (completo) Vaso (completo) Cup (full set)	CJT-164	CJT-163	CJT-162	CJT-179
11	Elvo do copo Lije del vaso Axle Cup	EIX-001	EIX-001	EIX-001	EIX-001
12	Gabirete Gabinete Cabinet	GAB-023	GAB-023	GAB-023	GAB-023
13	Lâmina Cuchillas Blade	LMT-002	LMT-002	LMT-002	LMT-002
14	Mancal completo Cojinete completo Beard (full set)	CJT-165	CJT-165	CJT-165	CJT-165
15	Mancal com lúcha Cojinete con estropajo Beard with bush	CJT-140	CJT-140	CJT-140	CJT-140
16	Motor elétrico Motor eléctrico Electrical motor	MTE-004	MTE-004	MTE-004	MTE-004
17	Pe Pie Foot	PEP-001	PEP-001	PEP-001	PEP-001
18	Pino elástico 6x45mm Pasador elastica 6x45mm Flexible Pin 6x45mm	PNL-004	PNL-004	PNL-004	PNL-004
19	Porca chapeo 3/8 lição Tuercas sombrero 3/8 lição Hat Screw-nut 3/8	POC-003	POC-003	POC-003	POC-003
20	Porca mancal Tuercas cojinete Beard Screw-nut	POE-010	POE-010	POE-010	POE-010
21	Retentor 4045 flexa Retenedor 4045 flexa Retainer 4045 flexa	RET-004	RET-004	RET-004	RET-004
22	Suporte do copo Soporte del vaso Cup Support	SUC-017	SUC-017	SUC-017	SUC-017
23	Tampa Tapa Covering	TAP-002	TAP-002	TAP-001	TAP-001
24	V-ring 1/2" V ring 1/2" Vring 1/2"	VRG-002	VRG-002	VRG-002	VRG-002
25	Acoplamento completo Acoplamiento completo Complete coupling	CJT-143	CJT-143	CJT-143	CJT-143



IMPORTANTE!

Antes de colocar sua máquina em funcionamento, leia com atenção todas essas informações e orientações. Dessa forma você terá conhecimentos básicos e fará bom uso e conservação de sua máquina.

INSTALAÇÃO E CUIDADOS COM A PARTE ELÉTRICA

1. Verifique se a tensão de alimentação da rede elétrica é a mesma da máquina, 110V ou 220 V. Caso haja necessidade de ajustar a tensão da máquina, utilize a chave seletora de voltagem (10) colocada embaixo da base (05).

2. Nunca conserte ou mexa na sua máquina com ela em funcionamento. Para isso, desligue-a da tomada elétrica. Tome todos os cuidados para evitar acidentes. Para sua segurança, instale fio-terra, que neste caso não deverá ter a bitola menor que a do cabo elétrico da máquina.

UTILIDADE E MODO DE USO

1. Triturar produtos diversos com adição de líquido.
 2. Sua máquina foi construída com materiais de primeira linha, por isso use-a corretamente e terá grande satisfação. Eventual e moderado "barulho" no funcionamento, apesar de ser incômodo, não significa defeito ou motivo para não operar com o liquidificador, sendo portanto considerado natural nesse tipo de máquina.

IMPORTANTE!

Antes de poner su máquina en funcionamiento, lea con atención todas estas informaciones y orientaciones. De esta forma Ud. obtendrá conocimientos básicos, hará un buen uso y conservación de su máquina.

INSTALACIÓN Y CUIDADOS CON LA PARTE ELÉCTRICA

1. Verificar si la tensión de la red eléctrica es la misma de la máquina. Si hubiera necesidad de ajustar la tensión, utilice la llave selector de voltaje (10) ubicada al lado de la llave eléctrica que conecta y desconecta (05). Conectar la máquina a una red eléctrica con tensión equivocada, provocará que el motor se quem.

2. Nunca arreglar o ajustar su máquina con ella en funcionamiento. Para eso, desconecte de la toma eléctrica. Tome todos los cuidados para evitar accidentes. En caso de choque eléctrico provocado por la máquina, instale cable tierra que, en este caso, no deberá tener diámetro inferior al del cable de la máquina.

UTILIDAD Y MODO DE USO

1. Triturar productos diversos con adición de líquido.
 2. Su máquina ha sido contruída con materiales de primera línea; por ello usela correctamente y tendrá gran satisfacción. Eventual y moderado ruido en el funcionamiento, apesar de ser incómodo, no significa de perfecto o motivo para no operar la licuadora, siendo esto considerado normal en esta clase de máquina.

READ THIS!

Before you put your machine in activity, read carefully all the information and orientations. Doing this you will get basic knowledge, will know how to better use it, and will maintain it in better conditions of use.

INSTALLATION AND ATTENTION TO THE ELECTRICAL SYSTEM

1. Make sure that the feeding strain of the electrical supply corresponds to the one of the machine, 110V or 220V. In case you need to adjust the tension of the machine, utilize the selecting voltage key (10) located beside the electrical on/off key (05).

2. Keep the machine off whenever you need to repair or adjust something in it. If so, plug it off. Do your best to avoid any kind of accident. Take safe measures like installing the dead wire, whose gauge should not be smaller than the one of the electrical cable of the machine.

USE AND UTILITY

1. To triturate several products with addition of liquid.
 2. This machine was built with first class material, therefore, the correct use of it will make you feel pleased with it. Eventual moderate "noise" when functioning, is spite of being disagreeable, does not mean defect or a reason not to operate the mixer, being considered natural for this kind of machine, due to the high rotation developed.

SEGURANÇA E CUIDADOS ESPECIAIS

1. Terminado o dia de trabalho, sua máquina deve ser limpa normalmente; principalmente o copo (12) que deve ser bem lavado e seco, não deixando resíduo de produto aderido a ele internamente, que provoca o tratamento do eixo.

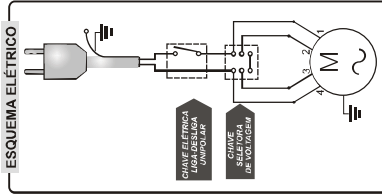
- Utilize água e um pouco de detergente biodegradável, coloque no copo e ligue a máquina para efetuar uma boa lavagem do copo.
 - Nunca deixe de usar sua máquina por muitos dias.

CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

1. Mantenha sempre limpa e faça manutenção em sua máquina, isso a conservará e seu funcionamento será bem melhor, aumentando sua vida útil.

2. Caso haja necessidade de trocar as lâminas trituradoras (15) por falta de corte, retire o copo completo (12) da máquina. Em seguida procure prender (sem deixar rodar) o eixo (13) e com uma chave apropriada retire a porca (21) do eixo, fazendo a troca. Preste atenção para que a sequência de montagem não seja alterada prejudicando o bom desempenho da máquina. Sempre que retirar e colocar o copo completo (12) da máquina, observe se houve o perfeito encaixe do mesmo no suporte do copo (24).

3. A plaqueta de identificação fixada na máquina contém dados específicos como: tipo, número e ano de fabricação da máquina, que deverão ser indicados quando do pedido de peças para conserto.



SEGURIDAD Y CUIDADOS ESPECIALES

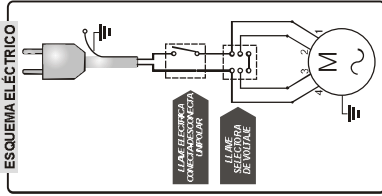
1. Al final de cada día de trabajo limpiar su máquina normalmente, especialmente el vaso (12) que debe ser bien lavado y secado, no dejando residuos de producto pegado en el interior, lo que podría provocar que el eje se trabase.

- Utilizar agua y un poco de detergente biodegradable, ponga en el vaso y prenda la máquina para efectuar una buena limpieza del vaso.
 - Nunca deje de usar su máquina por muchos días

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

1. Mantengala siempre limpia y haga mantenimiento a su máquina: eso la conservará y su funcionamiento será óptimo, aumentando su vida útil.

2. Habiendo necesidad de cambiar las cuchillas trituradoras (15) por falta de corte, retire el vaso completo (12) de la máquina. Luego sujete (sin dejar rodar) el eje (13) y, con una llave adecuada, saque la tuerca (21) del eje, procediendo el cambio. Mucha atención para que la secuencia de ensamblaje no sea alterada, perjudicando el buen funcionamiento y performance de la máquina. Siempre que retire y ponga el vaso completo (12) de la máquina, fíjase si hubo un perfecto encaje del mismo al soporte del vaso (24).



SAFETY AND SPECIAL CARES

1. At the end of working day, your machine must be normally cleaned, mainly the cup (12), which must be well washed and dried, leaving no product residues adhered to it inside, what would provoke axle locking.

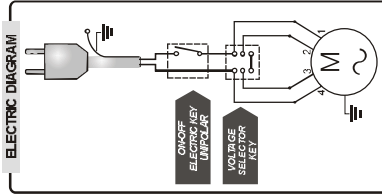
- Pour water and some bio-degradable detergent into the cup and switch machine on, to get a good cup washing.
 - Never let your machine many days without use.

PRESERVATION AND MAINTENANCE

1. It is of basic importance to keep your machine always cleaned and checked, this will keep it well preserved and in better condition to work, making its lifetime grow.

2. In case triturating blades (15) need to be changed, because of being blunt, take off the complete cup (12) from the machine. Then fix (without rotating) the axle (13) and, with a suitable screw-driver remove the axle nut (21), doing the change. Pay attention that the assembly sequence is not altered, damaging the machines good performance. When always you take off and replace the complete cup (12) from the machine, make sure that it was perfectly fitted to the cup support (24).

3. The identification plate fixed on the machine has information like those ones: kind, number and manufacturing year of the machine, that must be available when of reposicion are requested.



4. MANTENHA ESTE FOLHETO TÉCNICO PARA A COMPRA CORRETA DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO. ESTE FOLHETO CONTÉM A REFERÊNCIA CORRETA DAS PEÇAS DE SEU EQUIPAMENTO. A COMPRA DO COMPONENTE CORRETO ATRAVÉS DO CÓDIGO DA PEÇA E DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE.

Consulte-nos caso necessário. Estamos à disposição para fornecer todas as informações necessárias e orientar da melhor maneira possível. Não se esqueça: sua máquina será eficiente se você usá-la corretamente

As informações apresentadas neste folheto de instruções poderão ser modificadas sem aviso prévio, sempre que necessário.

de fabricação de la máquina, que deberán ser indicados cuando haga su solicitud de reequistos.

4. MANTENGA EL PROSPECTO TÉCNICO PARA ORDENAR LAS PIEZAS DE REFLEJOS. ESE PROSPECTO CONTIENE LA REFERENCIA CORRECTA DE LAS PIEZAS DE SU EQUIPO. LA COMPRA DE LA PIEZA ES UNA RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.

Consultenos. Estamos a su entera disposición para suministrarle toda la información necesaria y orientarle de la mejor forma posible. No olvide: su máquina será eficiente siempre y cuando sea utilizada correctamente

Las informaciones presentadas en este folleto de instrucciones podrán ser modificadas sin previo aviso.

4. KEEP THIS TECHNICAL GUIDE TO BUY THE SPARE PARTS OF YOUR EQUIPMENT. IT CONTAINS THE RIGHT CODE FOR SPARE PARTS OF YOUR EQUIPMENT. THE ORDER OF THE CORRECT SPARE PART IS A CLIENT'S RESPONSABILITY.

Contact us anytime you need. We will be on your service to inform you and orient you the best form we can. Bear always in mind: Your machine will be as efficient as much you take care of it!

The information presented in this folder can be modified without previous warning



Certificado de Conformidade

Certificate of Compliance • Certificado de Conformidad

Certificado nº: TÜV 13.1269

Certificate / Certificado nº

Válido até: 01/07/2016

Validity Term/Fecha de Vencimiento

Efetivado em 01/07/2013

Effected/Efectivado

Produto:

Product/Productos

LIQUIDIFICADORES COMERCIAIS – METVISA

Modelo	Tensão / Frequência	Corrente	Classe Isolação	Grau Proteção Entrada De Água
LQ4BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	10,0 / 4,0 A	I	IPX1
LQL4BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	10,0 / 2,0 A	I	IPX1
LQ6BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	10,0 / 2,0 A	I	IPX1
LQL6BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	10,0 / 2,0 A	I	IPX1
LQ8BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	12,5 / 4,5 A	I	IPX1
LQL8BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	10,0 / 2,3 A	I	IPX1
LQ10BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	12,5 / 4,5 A	I	IPX1
LQL10BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	10,5 / 6,0 A	I	IPX1
TA2BIVMF60N5	127 / 220 V 60 Hz	7,0 / 2,5 A	I	IPX1

Solicitante:

Applicant/Solicitante

BIMG - BRASIL INDÚSTRIA DE MÁQUINAS PARA GASTRONOMIA LTDA.
Rodovia Antônio Heil, 5825 – km 23 – Limoeiro
88352-502 – Brusque – SC
CNPJ: 11.193.347/0001-14

Fabricante:

Manufacturer/Fabricante

BIMG - BRASIL INDÚSTRIA DE MÁQUINAS PARA GASTRONOMIA LTDA.
Rodovia Antônio Heil, 5825 – km 23 – Limoeiro
88352-502 – Brusque – SC
CNPJ: 11.193.347/0001-14

Fornecedor / Representante Legal:

Supplier/Legal Representative/Proveedor/
Representante Legal

BIMG - BRASIL INDÚSTRIA DE MÁQUINAS PARA GASTRONOMIA LTDA.
Rodovia Antônio Heil, 5825 – km 23 – Limoeiro
88352-502 – Brusque – SC
CNPJ: 11.193.347/0001-14

Normas Técnicas / Regulamento:

Standards/Regulation/Normas/Reglamento

IEC 60335-2-64: 2008 (Ed. 3.1) – Particular requirements for commercial electric kitchen machines.
IEC 60335-1:2010 (5th Ed.) – Household and similar electrical appliances – Safety – Part 1: General requirements.
Portaria nº 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO.

Notas:

Notes/Notas

Este documento é composto de 02 páginas e é válido quando exibido com todas as suas páginas. Demais informações e notas estão contidas nas páginas subsequentes.

Data de Emissão:

Date of issue/Fecha de Emisión

São Paulo, 02 de Julho de 2013.