MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL

Imagem meramente ilustrativa.
Aparência do equipamento
varia conforme modelo.

Modelos

- LQL.4
- LQL.6
- LQL.8
- LQL.10

FABRICADO PARA EXPORTAÇÃO NO BRASIL

BIMG® METVISA

BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

Ref. PRO-184_POR
II Edição - Janeiro 2018

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir um equipamento BIMG-BRASIL, produto da mais alta qualidade, segurança e eficiência.

Fundada em 1989, a BIMG-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

BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG® METVISA

IMPORTANTE:

PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS, ENTRE EM CONTATO CONOSCO:

BIMG-BRASIL Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.
CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3
Rod. Antônio Heil – KM 23 Nº 5825 – Bairro: Limoeiro – CEP 88352-502 - Brusque – SC – Brasil
Fone/fax. +55 47 3251-5555 - Site: www.metvisa.com.br
E-mail: sac@metvisa.com.br - vendas@metvisa.com.br

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança 4

1.1 Advertências Gerais 4
1.2 Segurança Mecânica 5
1.3 Segurança Elétrica 6

2. Características Técnicas 6

2.1 Principais Componentes 6
2.2 Dados Técnicos 8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho 9

3. Instalação 9

3.1 Disposição do Aparelho 9
3.2 Conexão Elétrica 10
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário 11

4. Uso do Aparelho 11

4.1 Utilidade 11
4.2 Comandos 11
4.3 Procedimentos de Operação..... 12

5. Limpeza e Manutenção 14

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados 14
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias 15
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho 16

6. Análise e Resolução de Problemas 16

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções 16

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes 17

8. Anexos 18

Esquema Elétrico – Tensão 110 V 18
Esquema Elétrico – Tensão 220 V 19
Desenho em Explosão 20
Lista de Peças de Reposição 21

ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A BIMG 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;

• 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;

• Na instalação, é imprescindível colocar este manual à disposição dos profissionais que farão a mesma;

• Nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro do copo com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente**;**

• Nunca ligue o aparelho com o copo destampado, como também não se deve retirar o copo com o aparelho em funcionamento;

• Não deixe o aparelho ligado sem supervisão.

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

- Inserir somente produtos específicos ao que o aparelho se destina e nunca coloque as mãos, dedos ou objetos dentro do copo com o aparelho ligado, pois pode vir a causar acidente**;**

- Antes de ligar o aparelho tenha certeza que o copo esteja bem encaixado no acoplamento e no suporte do copo. Verifique também se a tampa está encaixada e travada no copo.

- Quando o aparelho estiver desligado e for manusear o copo que contém as lâminas, tome o máximo de cuidado. As lâminas são bem afiadas podendo facilmente causar acidentes (cortes, por exemplo) se o copo não for manuseado cuidadosamente.

Os aparelhos descritos neste manual atendem ao regulamento contra risco do tipo mecânico. A segurança se obtém com:

1. Projeto mecânico que impossibilita o acesso com as mãos às partes elétricas e partes giratórias cortantes;

2. Gabinete que protege todo o motor, evitando contato com água, poeira e outros materiais;

3. Tampa, que impede respingos para fora do copo e protege o operador ao processar os alimentos;

4. Sobretampa, permite que o operador visualize o alimento ou adicione ingredientes durante o processamento sem a necessidade de remover a tampa;

5. Base do aparelho com pés antiderrapantes, e com abertura para ventilação de tamanho reduzido, impedindo o acesso com as mãos às partes elétricas.

Para visualização dos componentes, consulte no item 2.1 (Principais Componentes – pág. 7) deste manual.

ATENÇÃO!

Sempre que for removido algum item referido a 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, 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;

• Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;

• 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 aplicáveis a segurança contra riscos elétricos, foram adequados aos requisitos das Normas de Segurança**.** 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 referido a 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 inoxidável e outros materiais aptos para o contato com os alimentos.

O aparelho foi construído com as seguintes características:

• **Tampa** fabricada em plástico atóxico (polietileno - PE). Material resistente ao ácido cítrico (encontrado no suco de limão e laranja), é de fácil conservação, higiêne e resistente a corrosão;

• **Copo** fabricado em aço inoxidável 304, que resiste ao ataque de diversos agentes corrosivos, como a maioria dos ácidos orgânicos, substâncias orgânicas em geral, álcalis, oxi-sais, etc..

Observação: o aço inoxidável 304 é atacado por ácido sulfúrico, e também não resiste ao ácido clorídrico, ao ácido sulfúrico diluído, aos cloretos e haletos em geral.

• **Gabinete** fabricado em aço inoxidável 430, que tem resistência à corrosão superior a de outros aços. É um material resistente ao ataque de diversos agentes corrosivos;

• As **lâminas** são confeccionadas em aço inoxidável 301 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.

• **Base** e **suporte do copo** produzidos em plástico de elevada resistência.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:

Nota: para desenho explodido com lista de peças de reposição, consulte os anexos (pág. 20 e 21).

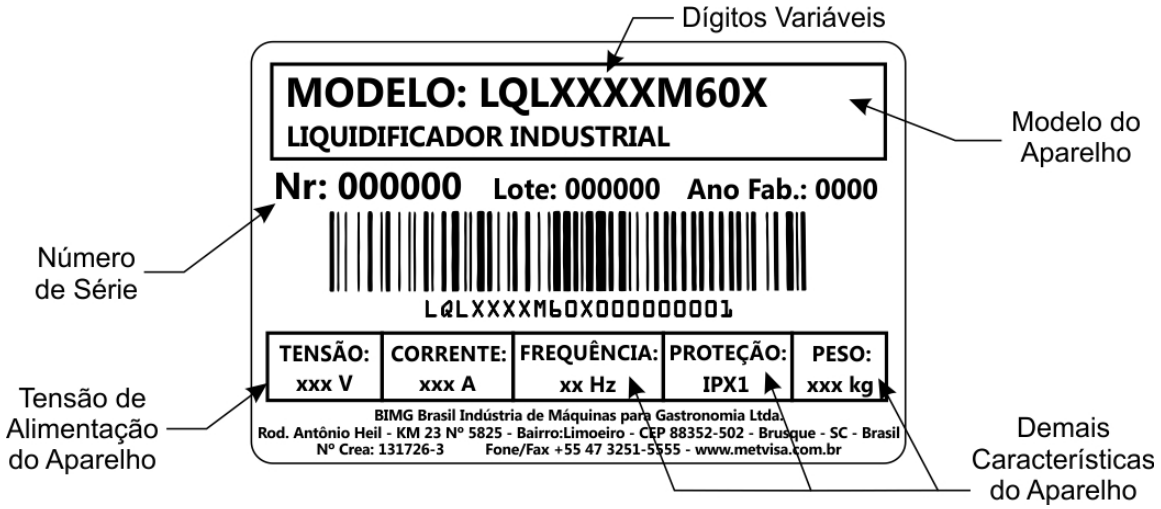
2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líq. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (L)
LQL4110M604	230x615x230	9,4	110	6,8	4
LQL4220M501	230x615x230	9,7	220	3,5	4
LQL4220M502	230x615x230	9,7	220	3,5	4
LQL4220M504	230x615x230	9,7	220	3,5	4
LQL4220M604	230x615x230	9,4	220	4,0	4
LQL6110M604	230x680x230	9,6	110	6,8	6
LQL6220M501	230x680x230	9,8	220	3,5	6
LQL6220M502	230x680x230	9,8	220	3,5	6
LQL6220M504	230x680x230	9,8	220	3,5	6
LQL6220M604	230x680x230	9,6	220	4,0	6
LQL8110M604	230x760x230	9,8	110	6,8	8
LQL8220M501	230x760x230	10,0	220	3,5	8
LQL8220M502	230x760x230	10,0	220	3,5	8
LQL8220M504	230x760x230	10,0	220	3,5	8
LQL8220M604	230x760x230	9,8	220	4,0	8
LQL10110M604	230x840x230	10,2	110	6,8	10
LQL10220M501	230x840x230	10,3	220	3,5	10
LQL10220M502	230x840x230	10,3	220	3,5	10
LQL10220M504	230x840x230	10,3	220	3,5	10
LQL10220M604	230x840x230	10,2	220	4,0	10

Nível de ruído: 82 dB.

ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº serie e tensão elétrica do aparelho estão indicadas 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 do seguinte documento:

• Manual de Instruções para Instalação, Uso, Manutenção e Segurança;

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 um ambiente arejado e sobre uma superfície de apoio suficientemente ampla, bem nivelada, seca e estável, longe de fontes de calor e de torneiras de água, e a uma altura média de 80 cm. Instale seu aparelho deixando uma distância de no mínimo 20 cm em torno dele, de forma que tenha espaço suficiente para realização de inspeção, manutenção, limpeza e uso.

ATENÇÃO!

A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as normas de prevenção de riscos e de segurança no trabalho (norma regulamentadora vigente em seu país).

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das ditas normas e das demais instruções apresentadas neste manual.

3.2 Conexão Elétrica

O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação para ser conectado a uma tomada elétrica. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo novo. A troca deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

O tipo de plugue do cabo de alimentação varia conforme cada país. A instalação do aparelho deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Todos os modelos dos aparelhos descritos neste manual são monofásicos e possuem tensão única, ou seja, 110 V ou 220 V. Se for necessário a alteração de tensão no seu aparelho, entre em contato com o fabricante ou com o revendedor autorizado.

ATENÇÃO!

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho.

A tensão de alimentação deste aparelho é 110 V (60 Hz) ou 220 V (50 Hz ou 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 (pág. 18 e 19).

IMPORTANTE

O fabricante não se responsabiliza por possíveis danos diretos ou indiretos causados pelo não cumprimento das normas e instruções apresentadas neste manual.

3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário

O profissional que efetua a venda do aparelho deverá instruir o usuário sobre o correto funcionamento do mesmo e deverá entregar-lhe este manual de instruções.

O usuário deverá ser informado das medidas de segurança necessárias e deverá respeitá-las, como também todas as medidas descritas neste manual.

Seu aparelho possui proteções mecânicas (consultar item 1.2 Segurança Mecânica) que dificultam o acesso ás 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 triturar produtos alimentares leves com adição de líquido e dissolução de polpas de frutas congeladas.

4.2 Comandos

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

Veja descritivo do botão:

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

4.3 Procedimentos de Operação

Antes de operar seu aparelho, faça a perfeita higienização dos itens que irão entrar em contato com o alimento (copo, tampa e sobretampa). Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

Tenha certeza que o copo esteja bem encaixado no acoplamento e suporte do copo. Verifique também se a tensão de alimentação do aparelho está de acordo com a da rede elétrica.

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

• Conecte o cordão de alimentação a rede elétrica;

• De posse dos pedaços de alimentos pré-cortados (aproximadamente 2 cm), deposite-os no copo. Adicione o líquido de acordo com a sua receita, mas sempre respeitando o nível “MÁX.” indicado no copo;

• Antes de ligar seu aparelho, sempre trave a tampa com a sobretampa no copo;

• Para dar início ao processamento, acione o botão liga/desliga na posição “1” (liga);

• Para adicionar ingredientes durante o processamento, retire a sobretampa girando-a no sentido anti-horário e puxando-a verticalmente para cima. Utilize a abertura existente na tampa sem precisar removê-la;

• Deixe o tempo necessário para processar os alimentos adequadamente;

• Após o término do processo, desligue o aparelho acionando o botão liga/desliga na posição “0” (desliga) e retire o aparelho da tomada.

IMPORTANTE

Quando for processar um líquido que esteja quente, remova a sobretampa para permitir o escape do vapor. Para sua segurança, a temperatura dos produtos processados, não poderá ser superior a 40°C.

Se os alimentos grudarem na parede do copo, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada. Use uma espátula para remover os alimentos da parede do copo.

Para adicionar ingredientes ou para visualização do alimento que está sendo processado, retire somente a sobretampa.

Nunca ligue o aparelho com o copo destampado, como também não deve-se retirar o copo do acoplamento com o aparelho em funcionamento.

ATENÇÃO!

Não deixe o aparelho funcionando por mais de 3 minutos ininterruptos. Se o processamento não tiver terminado após esse tempo, deixe-o em repouso por 10 minutos antes de colocá-lo novamente em funcionamento.

Para não danificar o aparelho, nunca ligue-o com o copo vazio.

Não é recomendável a trituração de gelo, e também alimentos sólidos sem adicionar algum líquido, pois poderá ocorrer super aquecimento, danificando o sistema de vedação do copo, desgaste e/ou quebra das lâminas e demais componentes do aparelho.

Se você notar que o aparelho não consegue processar o alimento ou que ele esteja parando de processar, diminua a quantidade ou o tamanho do alimento no pré-corte, antes de inserí-lo no copo.

Não coloque os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do copo, pois isto pode vir a causar acidentes.

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.

5. Limpeza e Manutenção

5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados

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

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

ATENÇÃO!

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

ATENÇÃO!

Não utilizar jato d´água para limpeza do aparelho.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a ser totalmente imerso em água para a limpeza.
Siga as instruções a seguir para saber as peças que podem ser imersas e quais os cuidados especiais com as demais peças.

Para remover a sujeira mais pesada do copo, siga as instruções abaixo:

1. Encaixe o copo no acoplamento e no suporte do copo;
2. Adicione água morna e algumas gotas de detergente neutro dentro do copo;
3. Coloque a tampa e ligue o aparelho por alguns segundos;
4. Ao desligar o aparelho, retire o copo do suporte e enxague em água corrente.

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

O restante do aparelho deve ser limpo somente com pano úmido o maior número de vezes possível, para evitar que os resíduos de alimentos sequem e grudem nas peças. Seque todas as peças que foram limpas com um pano seco e macio.

Nunca utilizar produtos ou esponjas abrasivas para a limpeza, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças. Não derrame água sobre o aparelho para a limpeza, senão, ao ligá-lo pode vir a causar choque elétrico ou até mesmo queimar o aparelho.

ATENÇÃO!

Tome cuidado ao fazer a limpeza do copo, pois as lâminas são extremamente afiadas. Manuseie com cuidado, pois caso contrário, pode vir a causar acidentes. A mesma atenção serve para qualquer outro componente cortante do 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 Procedimentos em Caso de Avarias

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, a limpeza e observar indícios de panes que podem ocorrer. Pode-se citar como exemplos: verificar ruídos estranhos; perda de potência do aparelho; a não execução pelo aparelho ao serviço a que se propõe; dentre outros. Ações como estas são indispensáveis para garantir uma maior vida útil do aparelho.

ATENÇÃO!

Quando forem feitas manutenções (mesmo sendo pequenos ajustes), desconecte sempre o aparelho da rede elétrica.

ATENÇÃO!

As lâminas poderão ser reafiadas quando perderem o corte. Para isso, entre em contato com a assistência técnica mais próxima.

Recomenda-se de 6 em 6 meses realizar manutenções preventivas, verificando e ajustando folgas, fazendo a limpeza das partes internas, etc.. Ao detectar peças quebradas ou com funcionamento debilitado, fazer a substituição, usando sempre peças originais.

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

ATENÇÃO!

A manutenção preventiva necessita de profissional capacitado.

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

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

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

5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho

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

6. Análise e Resolução de Problemas

6.1 Problemas, possíveis causas e soluções

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

Na tabela abaixo, poderá conferir possíveis causas e soluções:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Aparelho não liga.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há energia na rede elétrica; - Verificar conexão do cordão de alimentação a rede elétrica; - Verifique se o botão liga-desliga se encontra na posição “1” (liga).
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	
	- Problemas com o motor.	

As lâminas param de rotacionar durante a operação.	- Falta de energia elétrica.	- Verificar se há mau contato na conexão do cordão de alimentação com a rede elétrica.
	- Copo mal encaixado no acoplamento e ou suporte do copo.	- Confira as imagens do acoplamento e suporte no item Segurança Mecânica (pág. 5).
	- Alimento trancado nas lâminas.	- Desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada. Use uma espátula para remover os alimentos da lâmina.
O aparelho liga, mas gira em baixa rotação ao entrar em contato com o alimento.	- Defeito com o capacitor de partida do motor.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Trituração de gelo, e também alimentos sólidos sem adicionar algum líquido.	- Não triturar gelo. - Diminua a quantidade ou o tamanho do alimento no pré-corte, antes de inseri-lo no copo e adicione líquido.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo do aparelho.	
Ruídos estranhos.	- Copo mal encaixado no acoplamento e no suporte do copo.	- Confira as imagens do acoplamento e suporte no item Segurança Mecânica (pág. 5).
	- Peças mal fixadas	Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
Cabo elétrico danificado.	- Avaria no transporte; - Uso e ou disposição inadequada do aparelho.	A troca do cabo elétrico deve ser realizada pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
Dificuldade de triturar os alimentos.	- Lâminas sem corte.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Trituração de gelo, e também alimentos sólidos sem adicionar algum líquido.	- Não triturar gelo. - Diminua a quantidade ou o tamanho do alimento no pré-corte, antes de inseri-lo no copo e adicione líquido.

Para maiores informações e esclarecimentos, entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada mais próxima de você. Veja relação de assistências técnicas em nosso site: www.metvisa.com.br

7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes

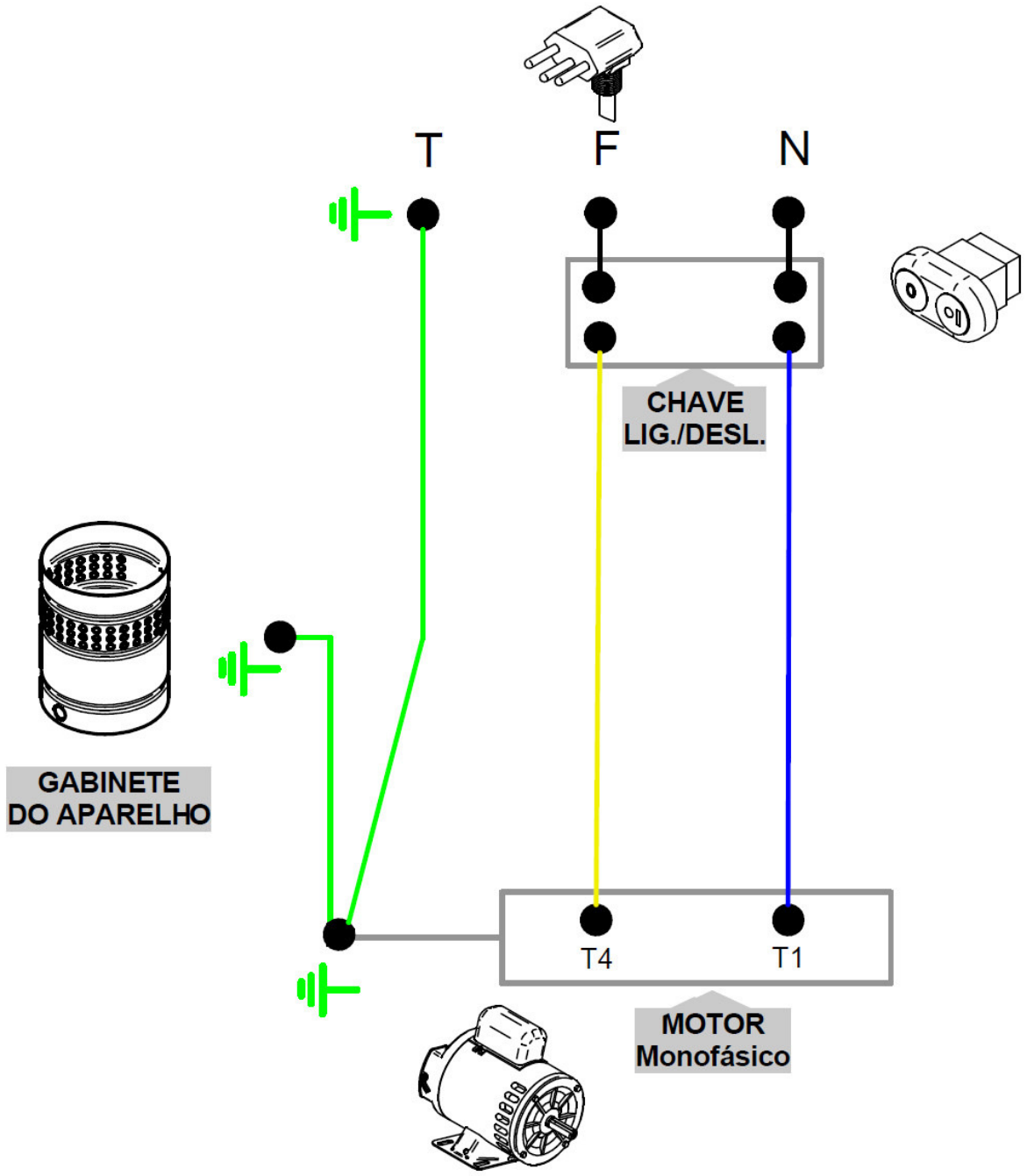
A vida útil do aparelho pode variar de 3 a 5 anos dependendo da forma adequada de uso, limpeza, manutenção e qualidade dos seus componentes.

Segue abaixo a relação de vida útil dos principais componentes:

- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras;
- Cabos e fios elétricos: 25 anos;
- Terminais elétricos: 8 anos.

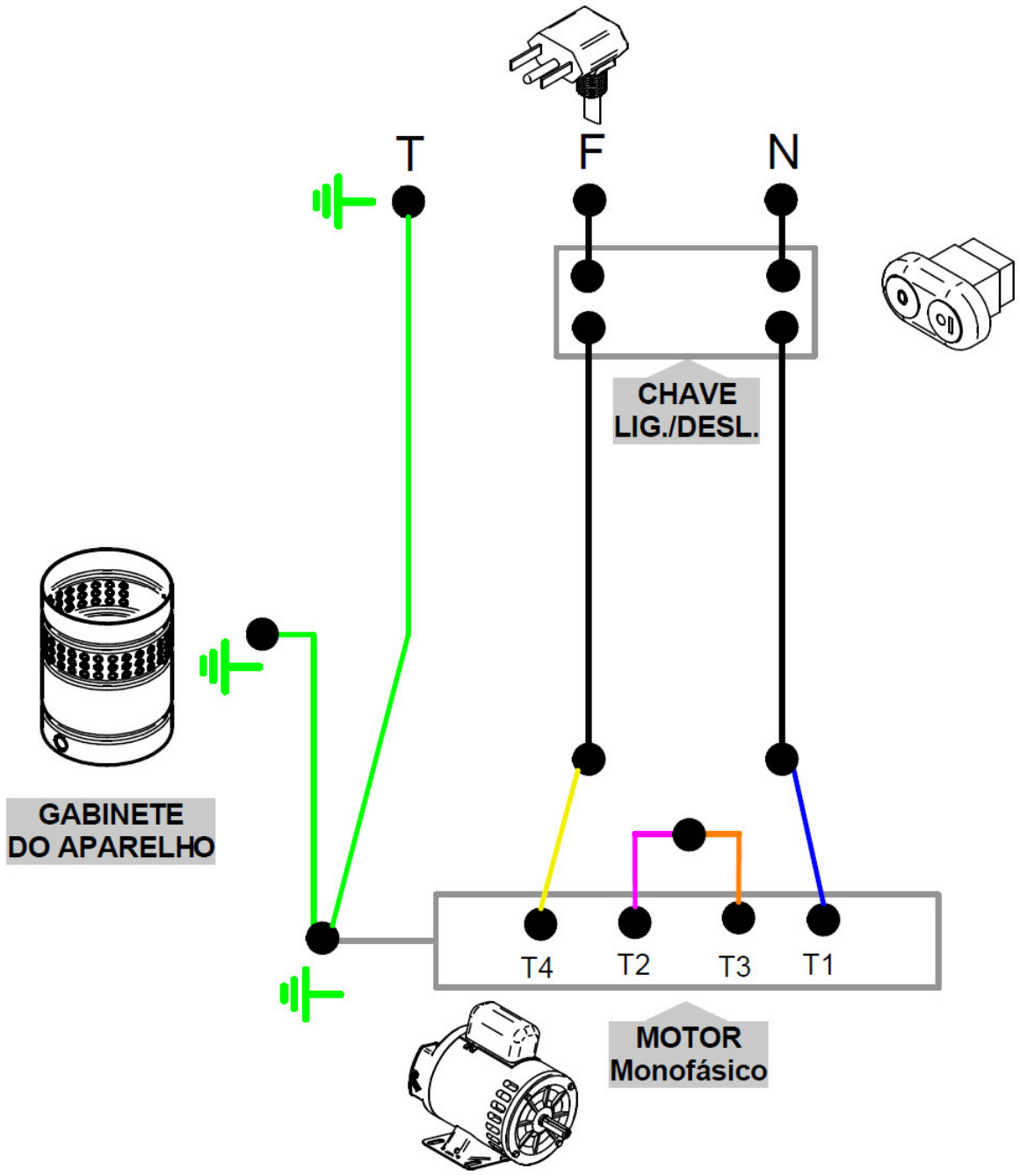
8. ANEXOS

Esquema Elétrico
Tensão 110 V – 60 Hz



ATENÇÂO: A conexão terra varia conforme o tipo de plug.
Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

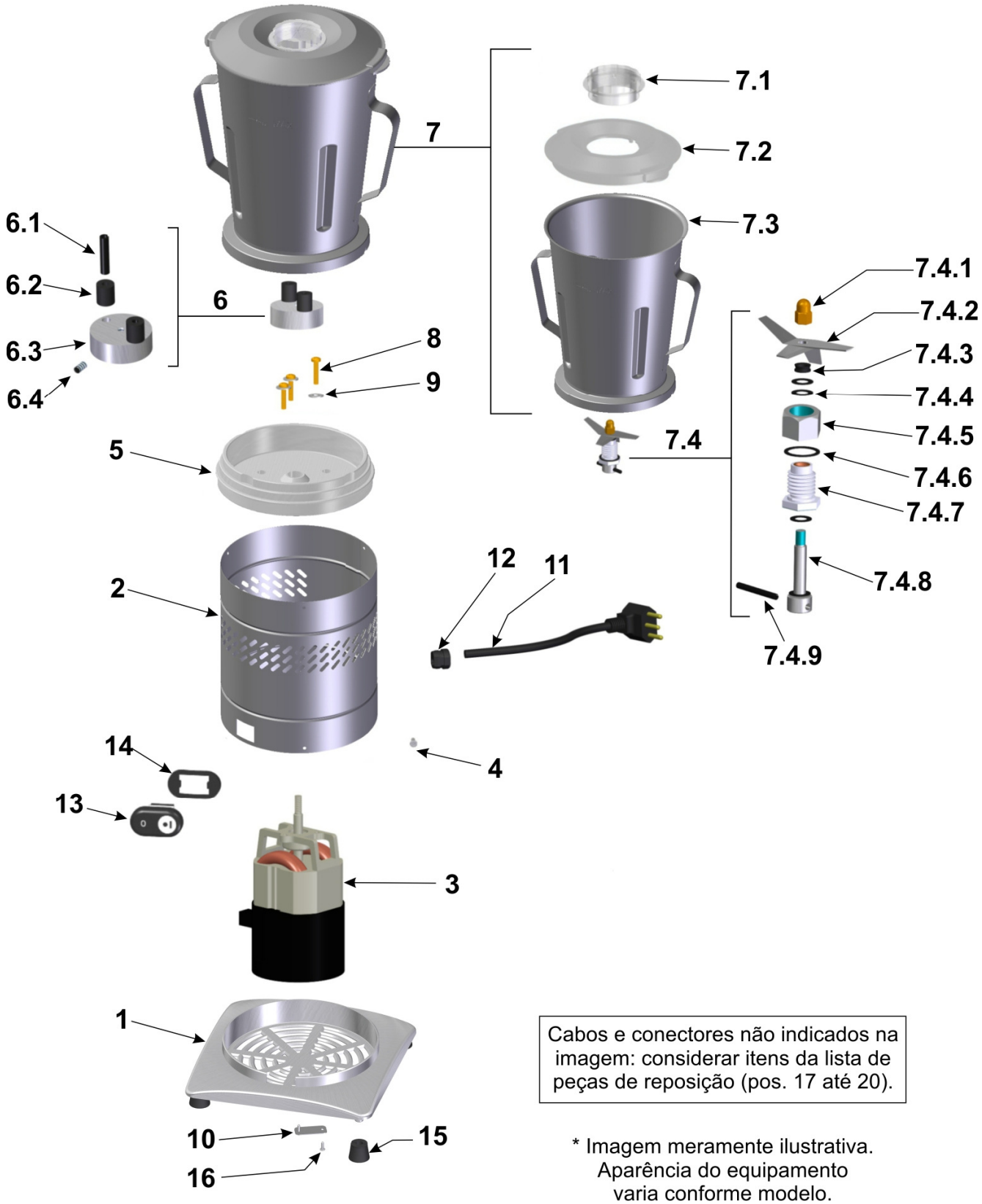
Esquema Elétrico
Tensão 220 V – 50 Hz ou 60 Hz



NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

ATENÇÂO: A conexão terra varia conforme o tipo de plug.
Para a instalação elétrica observar as normas vigentes do país, principalmente no que diz respeito a conexão de terra (se aplicável).

Desenho em Explosão



Cabos e conectores não indicados na imagem: considerar itens da lista de peças de reposição (pos. 17 até 20).

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

Peças de Reposição

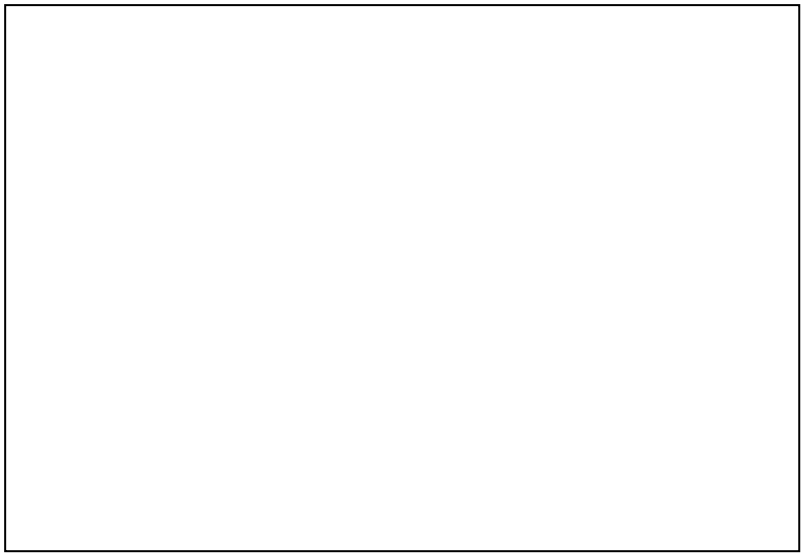
Posição	Código	Descrição	Aplicação para modelo	Quant.
1	BAS045	Base Quadrada Plástica	*	01
2	GAB090	Gabinete Soldado	*	01
3	MTE260	Motor Elétrico Tensão 110 V – 60 Hz	*	01
	MTE261	Motor Elétrico Tensão 220 V – 60 Hz	*	01
	MTE027	Motor Elétrico Tensão 220 V – 50 Hz	*	01
4	RBT001	Rebite	*	06
5	SUC017	Suporte do Copo Plástico	*	01
6	CJT143	Acoplamento Completo	*	01
6.1	PNL003	Pino Elástico	*	02
6.2	BCH023	Batente de Borracha do Acoplamento	*	02
6.3	ADA005	Acoplamento	*	01
6.4	PRN001	Parafuso Allen	*	01
7	CJT621	Copo com Tampa Plástica Completo	LQL.4	01
	CJT625	Copo com Tampa Plástica Completo	LQL.6	01
	CJT643	Copo com Tampa Plástica Completo	LQL.8	01
	CJT645	Copo com Tampa Plástica Completo	LQL.10	01
7.1	TAP103	Sobretampa dos Liquidificadores	*	01
7.2	TAP108	Tampa Plástica	LQL.4/LQL.6	01
	TAP109		LQL.8/LQL.10	01
7.3	COP097	Copo Inox	LQL.4	01
	COP098	Copo Inox	LQL.6	01
	COP099	Copo Inox	LQL.8	01
	COP100	Copo Inox	LQL.10	01
7.4	CJT165	Mancal Completo	LQL.4/LQL.6	01
	CJT759		LQL.8/LQL.10	01
7.4.1	POC003	Porca Chapéu	*	01
7.4.2	LMT002	Lâmina Inox	LQL.4/LQL.6	01
	LMT037		LQL.8/LQL.10	01
7.4.3	VRG002	V'ring	*	01
7.4.4	ARE007	Arruela Celeron Grafitada Ø 8	*	02
7.4.5	POE010	Porca Mancal	*	01
7.4.6	ARE018	Arruela Celeron Grafitada Ø 1/4"	*	01
7.4.7	CJT140	Mancal com Bucha	*	01
7.4.8	EIX001	Eixo do Copo	*	01
7.4.9	PNL004	Pino Elástico	*	01
8	PRR008	Parafuso Máquina Redonda	*	03
9	PMN562	Arruela Lisa	*	03
10	CRC477	Chapa Fechamento Chave Seletora	*	01
11	CBE001	Cabo Elétrico – Tipo 4	*	01
	CBE023	Cabo Elétrico – Tipo 1	*	01
	CBE029	Cabo Elétrico – Tipo 2	*	01
12	TCE021	Prensa Cabo	*	01
13	CHE064	Chave Liga/Desliga	*	01
14	BCH057	Moldura da Chave Liga/Desliga	*	01
15	PEP014	Pé para Base Plástica	*	04
16	RBT016	Rebite	*	02
17	TCE013	Terminal Fêmea	*	03
18	TCE004	Terminal Fit	*	02
19	TCE008	Terminal Emenda	*	02
20	CBE092	Cabo Elétrico Emenda	*	01

* Item aplicado a todos os modelos de liquidificador industrial.

Anotações

BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS

BIMG® METVISA



BIMG-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