

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

## LIQUIDIFICADOR BASCULANTE



Modelo

LQ.15

LQ.25

Imagem meramente ilustrativa.  
Aparência do equipamento  
varia conforme modelo.



BIMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

**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**



## **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](http://www.metvisa.com.br)

E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)

# ÍNDICE

<b>1. Informações sobre Segurança .....</b>	<b>4</b>
1.1 Advertências Gerais .....	4
1.2 Segurança Mecânica .....	5
1.3 Segurança Elétrica .....	6
<b>2. Características Técnicas .....</b>	<b>6</b>
2.1 Principais Componentes .....	6
2.2 Dados Técnicos .....	8
2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho .....	8
<b>3. Instalação .....</b>	<b>9</b>
3.1 Disposição do Aparelho .....	9
3.2 Conexão Elétrica .....	10
3.3 Medidas de Segurança e Instrução ao Usuário .....	11
<b>4. Uso do Aparelho .....</b>	<b>11</b>
4.1 Utilidade .....	11
4.2 Comandos .....	12
4.3 Procedimentos de Operação.....	12
<b>5. Limpeza e Manutenção .....</b>	<b>14</b>
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados .....	14
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias .....	16
5.3 Interrupção Prolongada no Uso do Aparelho .....	16
<b>6. Análise e Resolução de Problemas .....</b>	<b>17</b>
6.1 Problemas, possíveis causas e soluções .....	17
<b>7. Vida Útil do Aparelho e seus Componentes .....</b>	<b>18</b>
<b>8. Normas Aplicáveis .....</b>	<b>18</b>
<b>9. Anexos .....</b>	<b>19</b>
Esquema Elétrico .....	19
Desenho em Explosão – LQ15BIVMF60N5 / LQ25BIVMF60N5 .....	20
Lista de Peças de Reposição – LQ15BIVMF60N5 / LQ25BIVMF60N5 .....	21
<b>Termo de Garantia (para mercado brasileiro) .....</b>	<b>22</b>



## **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 touca 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 a disposição das pessoas que realizarão manutenção, para eventuais consultas. Sempre que surgir qualquer dúvida, não deixe de consultar o manual. Não opere o aparelho de forma alguma com dúvidas;
- Na instalação, é imprescindível colocar este manual a 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;
- 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;
- Nunca ligue o aparelho com o copo destampado, como também não deve-se bascular 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 além da proteção do copo com o aparelho ligado, pois causará acidente;
- Antes de ligar o aparelho, tenha certeza que a alavanca esteja encostada no batente (copo na posição vertical), a proteção fixa do copo fixada com os parafusos e o suporte do copo travado através do manípulo.



O aparelho descrito neste manual atende ao regulamento contra risco do tipo mecânico. Foram observados os requisitos da norma: INMETRO e NR12 (consultar item 8 Normas Aplicáveis).

A segurança mecânica 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. **Proteção fixa do copo**, impossibilita o acesso das mãos para dentro do copo, protegendo o operador de ter contato com as lâminas;
5. **Fundo do gabinete** com abertura para ventilação de tamanho reduzido, impedindo o acesso com as mãos às partes elétricas;
6. O aparelho possui um **manípulo** para travar o suporte basculante, assegurando que o copo não incline durante o processamento do alimento;
7. Para retirada do alimento processado, existe uma **alavanca** que auxilia na inclinação do copo de forma segura e com baixo esforço físico.

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, regulação ou desmontagem do aparelho com ele ligado. Para tais procedimentos, certifique-se que o mesmo esteja desligado, retirando o plugue da tomada elétrica.

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



### **ATENÇÃO!**

**Sempre que for removido algum item 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 em alumínio, um material leve, durável e resistente a corrosão;
- Copo, cavalete e alavanca são produzidos 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 martensítico ABNT 420, passa por processo de têmpera por indução, que aumenta a dureza do aço e 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.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



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



## 2.2 Dados Técnicos

Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xFundo (mm)	Peso Líqu. (kg)	Tensão (V)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (L)
LQ15BIVMF60N5	436x1021x740*	19,7	127 / 220	16,7 / 6,9	15
LQ25BIVMF60N5	436x1213x931*	22,7	127 / 220	13,9 / 8,7	25

\* Medida de fundo indicada com o copo basculando (inclinado na horizontal em 90°). E a altura com o copo na vertical.

**Nível de ruído:** 80 dB.



### ATENÇÃO!

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

The diagram shows a rectangular product label with the following information and callouts:

- Modelo do Aparelho:** Points to the top section containing **MODELO: LQ15BIVMF60N5** and **LIQUIDIFICADOR BASCULANTE 15LT**.
- Número de Série:** Points to the section containing **Nr: 000001**, **Lote: 170515**, **Ano Fab.: 2017**, a barcode, and the alphanumeric string **LQ15BIVMF60N500000001**.
- Tensão de Alimentação do Aparelho:** Points to the **TENSÃO:** field, which shows **127/220 V**.
- Demais Características do Aparelho:** Points to the bottom section containing a table of specifications and company information.

TENSÃO:	CORRENTE:	FREQUÊNCIA:	PROTEÇÃO:	PESO:
127/220 V	16,7/6,9 A	60 Hz	IPX1	19,7 Kg

BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.  
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Bairro: Limoeiro - CEP 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
Nº Crea: 131726-3 Fone/Fax +55 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br

## 2.3 Fornecimento e Eliminação das Embalagens do Aparelho

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

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

### IMPORTANTE

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



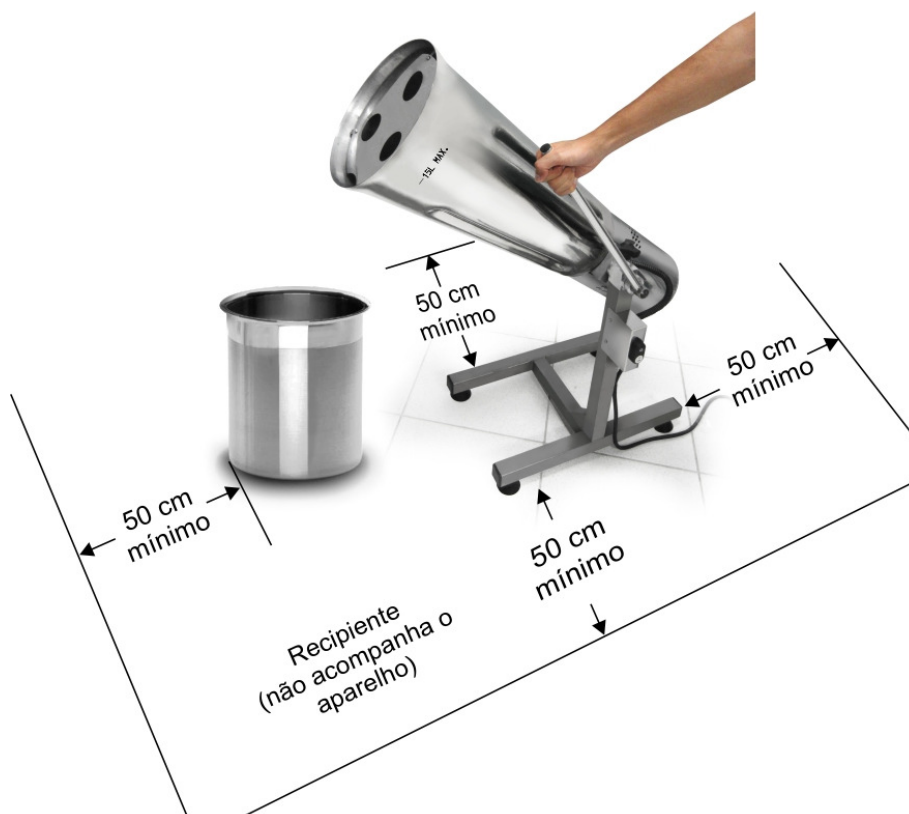
## 3. Instalação

### 3.1 Disposição do Aparelho

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

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

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



#### **ATENÇÃO!**

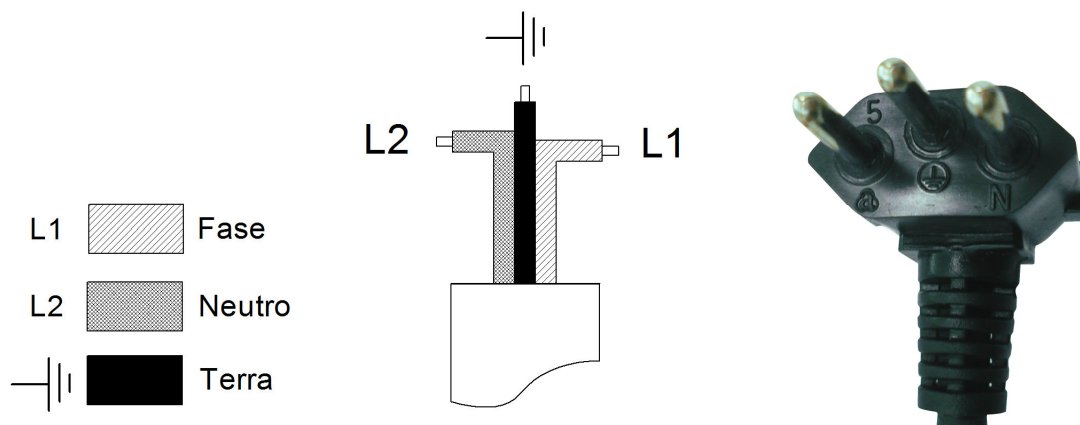
A instalação e o local onde será disposto o aparelho devem estar de acordo com as Normas de Prevenção de Riscos no Trabalho e de Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos (Norma Regulamentadora NR-12).

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

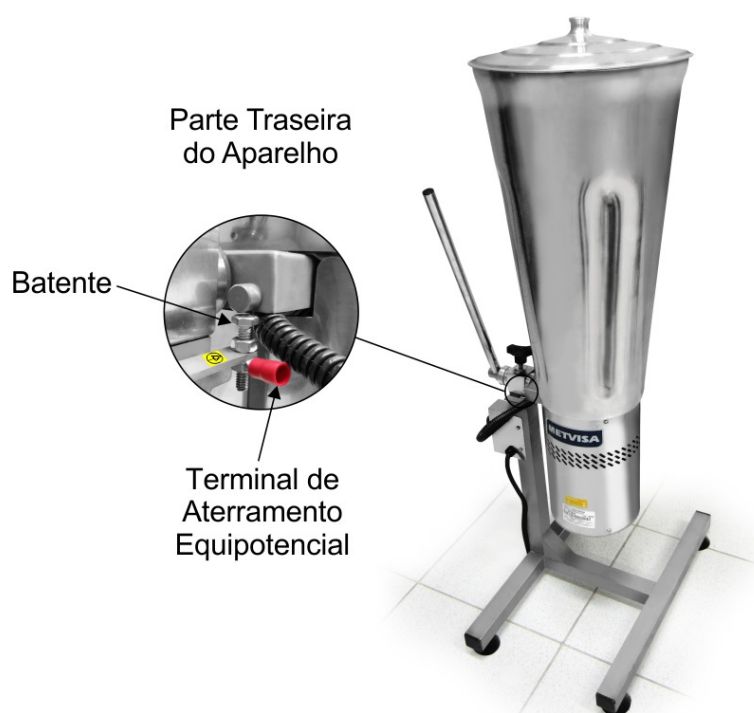
### 3.2 Conexão Elétrica

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 plugue do cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, existindo logo abaixo de cada pino, uma marcação correspondente de cada um (Fase, Terra e Neutro) . É obrigatório realizar uma boa conexão de terra, segundo o regulamento vigente.



É fornecido com o aparelho, um terminal de aterramento equipotencial, localizado na parte traseira do cavalete e abaixo do batente.





O borne identificado na figura ao lado, é uma proteção adicional ao aterramento que é previsto na rede elétrica, ele deve ser ligado a uma barra de terminais de aterramento, independente da ligação à rede elétrica, sendo que os demais produtos que possuam partes metálicas acessíveis, e que sejam estacionários, também devem ser ligados a este barramento bem como a própria bancada de serviços, caso esta seja de material metálico. Deste modo todos estes produtos estarão sob um mesmo potencial elétrico evitando correntes de fuga indesejáveis.

O aparelho é bivolt, ou seja, pode atuar tanto em 127 V como em 220 V. Para isso, basta mudar a tensão na chave seletora de tensão que se encontra no fundo do gabinete (conforme imagem do item 4.2 deste manual).



### **ATENÇÃO!**

Antes de ligar seu aparelho, sempre verifique se a tensão de alimentação da rede é a mesma que a tensão do aparelho. Se não for a mesma, proceda com a alteração da tensão no aparelho conforme instruído a pouco.

A tensão de alimentação deste aparelho é 127/220 V (60 Hz), conforme pode ser verificado na etiqueta de tensão colada no cabo de alimentação ou conforme indicado na etiqueta de dados de placa, que se encontra na parte de trás do aparelho (veja a figura desta etiqueta no item 2.2 deste manual).

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde será instalado o aparelho é compatível com a tensão indicada nestas etiquetas.

Para maiores detalhes do restante da parte elétrica do aparelho, consulte o esquema elétrico nos anexos do manual (pág. 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 às partes móveis e componentes elétricos. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do operador.

## **4. Uso do Aparelho**

### **4.1 Utilidade**

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar produtos alimentares diversos com adição de líquido.

## 4.2 Comandos

O aparelho é composto por chave seletora de tensão, que fica no fundo do gabinete, botão de liga-desliga, posicionado na lateral do cavalete e manípulo (trava) localizado na parte superior do cavalete.



Veja descritivo de cada comando abaixo:

- **Chave Seletora de Tensão** – usada para selecionar a tensão de alimentação do aparelho (127 V ou 220 V). O valor numérico que aparece na chave seletora, é a tensão que o aparelho está configurado para receber da linha de alimentação.
- **Botão Liga/Desliga** – usado para ligar e desligar o aparelho. Na posição "1" liga, na posição "0" desliga.
- **Manípulo (trava)** – tem como função travar e destravar o suporte basculante. Girando o manípulo no sentido anti-horário o suporte irá destravar, possibilitando que o copo bascule através de uma alavanca posicionada na lateral do cavalete. Girando para o sentido horário o suporte trava, impedindo a sua movimentação.

## 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 e tampa). Realize a limpeza com o aparelho desconectado da rede elétrica. Siga as instruções de limpeza no item 5 deste manual.

Tenha certeza de que a proteção do copo está devidamente fixada no copo. Confira se a alavanca está encostada no batente (copo na posição vertical) e o suporte basculante travado

através do manípulo. 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;
- Adicione o líquido no copo de acordo com a sua receita, mas sempre respeitando o nível “máx.” indicado na parte externa do copo. Em seguida adicione os pedaços de alimentos pré-cortados;
- Coloque a tampa no copo;
- Acione o botão liga-desliga na posição “1” (liga);
- Deixe o tempo necessário para processar os alimentos adequadamente;
- Após o término do processo, desligue o aparelho apertando o botão liga-desliga na posição “0” (desliga).
- Para retirar o alimento processado, siga as instruções abaixo:
  1. Posicione um recipiente na frente do aparelho;
  2. Retire a tampa, segure firmemente a alavanca do cavalete e destrave o suporte basculante pelo manípulo (trava), após isso o copo será destravado (conforme instruído no item 4.2);
  3. Incline o copo até todo o líquido ser despejado no recipiente;
  4. Retorne o copo na posição vertical até que a alavanca encoste no batente e trave o suporte basculante pelo manípulo.



## **IMPORTANTE**

Recomenda-se remover a tampa somente para uma rápida visualização do alimento que está sendo processado.

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



### **ATENÇÃO!**

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 inseri-lo no copo.

Não é recomendável a trituração de gelo, alimentos com temperatura acima de 90°C e também alimentos sólidos sem o adicionar algum líquido, pois poderá ocorrer super aquecimento, danificando o sistema de vedação do copo, desgaste das lâminas e demais componentes do aparelho.

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



### **ATENÇÃO!**

Mesmo havendo a proteção fixa do copo (o qual não deixa as mãos do operador ter acesso as lâminas), recomenda-se não colocar os dedos, as mãos ou objetos (como colheres e facas) dentro do copo, pois isto pode vir a causar acidentes.

Nunca opere o aparelho sem a proteção do copo fixada com os parafusos.

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 higienização do copo, siga as instruções abaixo:

- Com a alavanca encostada no batente (copo na posição vertical) e o suporte do copo travado através do manipulador, adicione água e um pouco de detergente neutro dentro do copo, coloque a tampa e ligue o aparelho por alguns segundos. Desligue o aparelho, retire o líquido conforme instruído no item 4.3 (pág. 12). Repita a operação, mas adicionando somente água para exaguar.

Caso ainda fique resíduos no copo e seja necessário remover a proteção do copo, retire os parafusos com uma ferramenta apropriada.

Após retirar a chapa da proteção do copo e a tampa, ambas deverão ser 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.

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 sem a proteção do copo fixada, pois as lâminas ficam expostas, e elas 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.**

**Assim que finalizar a limpeza interna do copo, reponha a proteção do copo.**

**Nunca opere o aparelho sem a proteção do copo fixada com os parafusos, pois pode vir a causar acidentes.**



### **ATENÇÃO!**

**É sumamente importante que os produtos empregados na limpeza garantam a máxima higiene e que não sejam tóxicos.**

### **IMPORTANTE**

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



## **5.2 Manutenção e Comportamento em Caso de Avarias**

O operador deve ser instruído a realizar inspeções de rotina, fazendo pequenos ajustes, a limpeza e observar indícios de pane 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](http://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 inadequado 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).
	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Verificar a tensão na chave seletora (127 ou 220 V) do aparelho. - Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Mau contato nas conexões elétricas internas.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas com o motor.	
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.
	- 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.	- Problemas com o motor.	- 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.
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Tensão do aparelho diferente da tensão da rede elétrica.	- Verificar a tensão na chave seletora (127 ou 220 V) do aparelho. - Enviar o aparelho para posto autorizado mais próximo ou entre em contato com a fábrica.
	- Problemas com o motor.	- Entre em contato ou encaminhe o aparelho à Assistência Técnica Autorizada.
	- Problemas no circuito elétrico interno e externo do aparelho.	

Ruídos estranhos.	- Proteção do copo mal fixado.	- Apertar os parafusos com uma ferramenta apropriada.
	- 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](http://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:

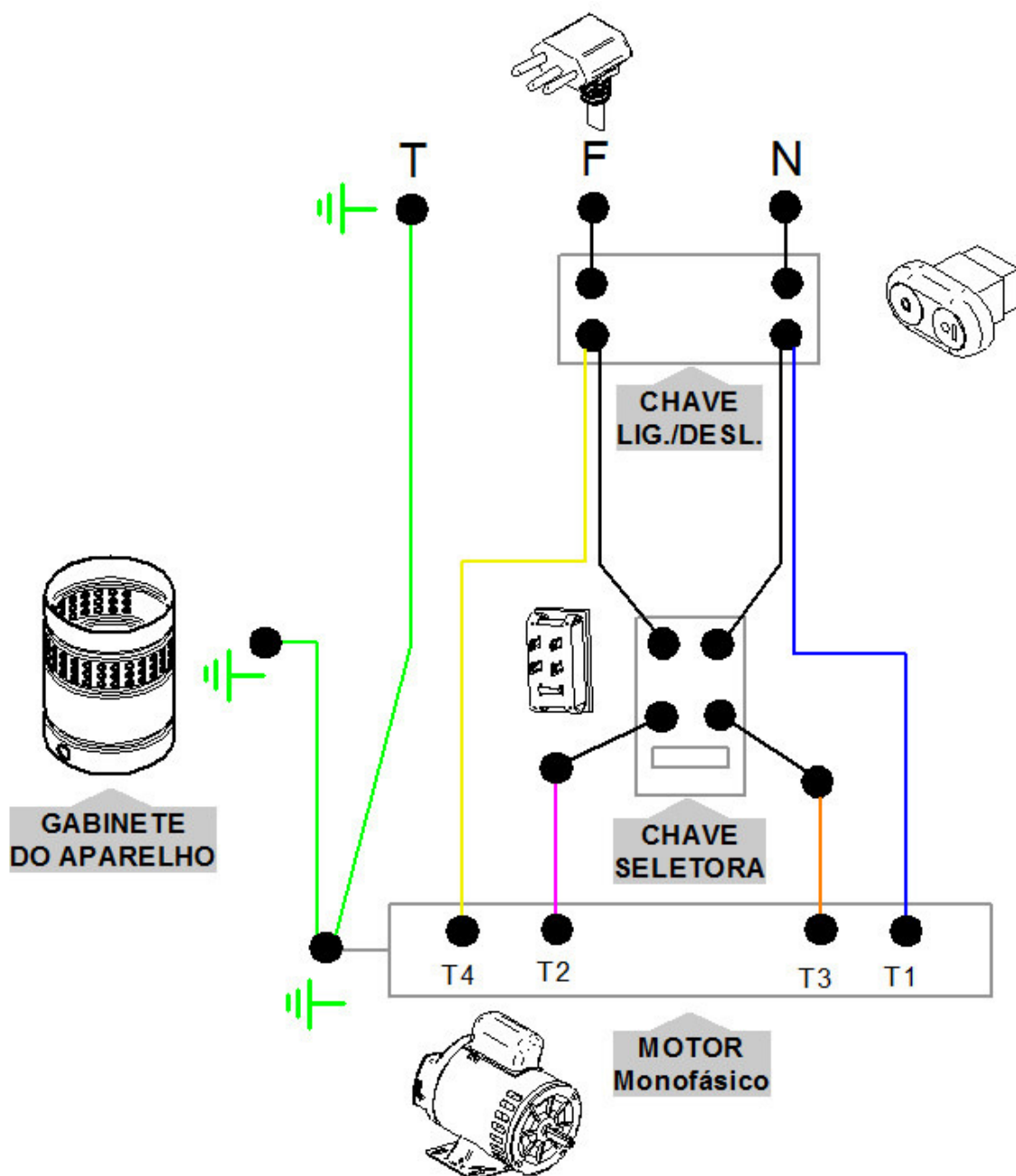
- Botão Liga/Desliga: 10000 manobras
- Cabos e fios elétricos: 25 anos
- Terminais elétricos: 8 anos

## 8. Normas Aplicáveis

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

- IEC 60335-1
- IEC 60335-2-64
- Portaria 371 de 29 de Dezembro de 2009 do INMETRO
- NR-12 - Portaria 197 de Dezembro de 2010
- Normas Técnicas Aplicáveis (ABNT NBR, ISO IEC)

Esquema Elétrico

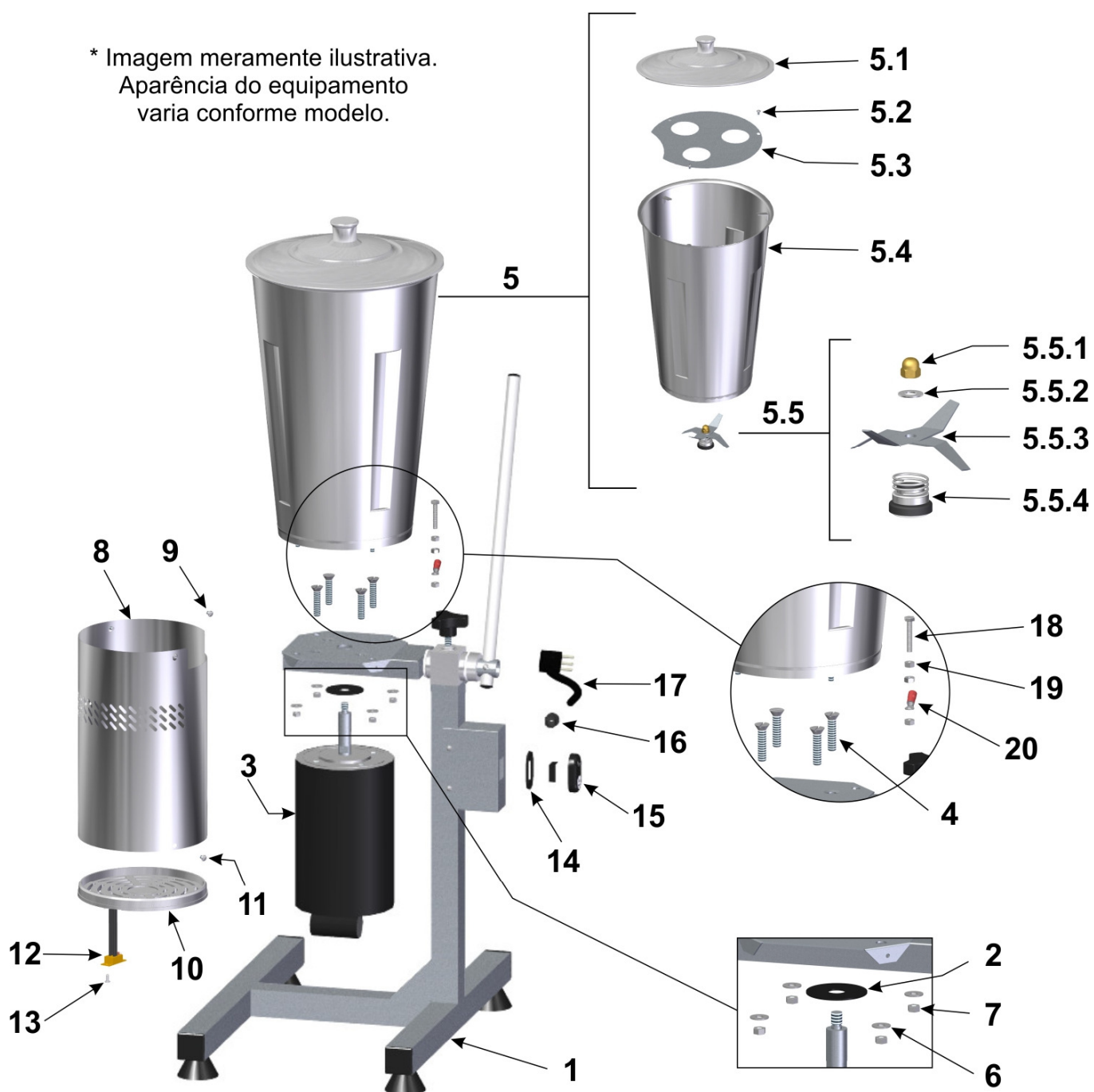


NOTA: No esquema elétrico acima, os fios de cor branca estão representados pela cor rosa.

## Desenho em Explosão

Modelos: LQ15BIVMF60N5/ LQ25BIVMF60N5

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



Cabos e conectores não indicados na  
imagem: considerar itens da lista de  
peças de reposição (pos. 21 até 26).

## Peças de Reposição

### Modelos: LQ15BIVMF60N5/ LQ25BIVMF60N5

Item	Código	Descrição	Aplicação para modelo	Quant.
1	CVT020	Cavalete Coluna Inox Completo	*	01
2	RET008	Disco Expelidor	*	01
3	MTE072	Motor Elétrico	LQ.15	01
	MTE005		LQ.25	
4	PRC001	Parafuso Máquina Chata	*	04
5	CJT348	Copo Inox Completo	LQ.15	01
	CJT349		LQ.25	
5.1	TAP006	Tampa de Alumínio	LQ.15	01
	TAP005		LQ.25	
5.2	PRR017	Parafuso Máquina	*	03
5.3	CRC558	Proteção do Copo	LQ.15	01
	CRC559		LQ.25	
5.4	COP064	Copo Ponteadado	LQ.15	01
	COP066		LQ.25	
5.5	CJT132	Conjunto Vedação com Lâminas	*	01
5.5.1	POC002	Porca Chapéu	*	01
5.5.2	ARL012	Arruela Lisa	*	01
5.5.3	LMT001	Lâminas Inox	*	01
5.5.4	SLM001	Selo Mecânico	*	01
6	ARL004	Arruela Lisa	*	04
7	POS018	Porca Sextavada	*	04
8	GAB014	Gabinete	*	01
9	PRR017	Parafuso Máq. Red. Inox	*	02
10	BAS042	Base do Gabinete	*	01
11	RBT016	Rebite	*	02
12	CHS001	Chave Seletora de Tensão 127/220 V	*	01
13	RBT002	Rebite	*	02
14	BCH058	Moldura Botão Liga/Desliga	*	01
15	CHE064	Botão Liga/Desliga	*	01
16	TCE022	Prensa Cabo	*	01
17	CBE145	Cabo Elétrico	*	01
18	PRS033	Parafuso Sextavado Inox	*	01
19	POS021	Porca Sextavado Inox	*	03
20	TCE023	Terminal de Aterramento Equipotencial	*	01
21	BCH027	Mangueira	*	01
22	TCE008	Terminal Emenda	*	05
23	TCE013	Terminal Fêmea	*	04
24	CBE090	Cabo Elétrico Emenda	*	1
25	CBE199	Cabo Elétrico Emenda	*	1
26	CBE200	Cabo Elétrico Emenda	*	2

\* Item aplicável para os modelos de liquidificadores LQ15BIVMF60N5 e LQ25BIVMF60N5.

# TERMO DE GARANTIA

(para Mercado Brasileiro)



A BIMG BRASIL, fabricante dos produtos METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 180 dias (incluso os 90 dias da garantia legal), contados a 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, 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, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG BRASIL, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

Não serão assegurados pelo presente TERMO DE GARANTIA, danos ou defeitos provocados por:

- Má utilização do equipamento;
- Falta de conservação e manutenção;
- Estocagem inadequada;
- Defeitos na rede elétrica;
- Instalação inadequada;
- Desgastes naturais;
- Transporte ou intempéries;
- Falta de uso por período prolongado;
- Não observância das informações e orientações técnicas.

A alteração do produto ou substituição por componentes indevidos, não originais, bem como o término do prazo de garantia, tornam sem efeito o presente TERMO DE GARANTIA.

A BIMG BRASIL reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

## DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

### PRODUTO

Código: \_\_\_\_\_

Data de Fabricação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Número: \_\_\_\_\_

### NOTA FISCAL

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Número: \_\_\_\_\_

### CONSUMIDOR

Carimbo/Assinatura do Vendedor

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

### REVENDEDOR

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTÊNCIA TÉCNICA - [at@metvisa.com.br](mailto:at@metvisa.com.br)

Relação de Assistências Técnicas no site:

[www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)



**Anotações**

[illegible]

## Anotações

[illegible]

## Anotações

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, typical of notebook paper. There are no margins, text, or other markings on the page.

**Anotações**

[illegible]



**BIMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS**



**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](http://www.metvisa.com.br)  
E-mail: [sac@metvisa.com.br](mailto:sac@metvisa.com.br) - [vendas@metvisa.com.br](mailto:vendas@metvisa.com.br)