



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Instalação | Manutenção | Uso | Segurança

Liquidificador Super



Modelo

LQS.4

Imagem meramente ilustrativa.

ÍNDICE

1. Informações sobre Segurança	3
1.1 Advertências Gerais	3
2. Características Técnicas	4
2.1 Principais Componentes	4
2.2 Dados Técnicos	5
4. Uso do Aparelho	6
4.1 Utilidade	6
4.2 Comandos	6
4.3 Procedimentos de Operação	7
5. Limpeza e Manutenção	9
5.1 Procedimentos para Limpeza e Produtos Utilizados	9
5.2 Manutenção e Procedimentos em Caso de Avarias.....	10
6. ANEXOS.....	12
Esquema Elétrico – Tensão 110 V ou 220 V – 50 Hz/ 60 Hz	12
Desenho em Explosão.....	13
Peças de Reposição.....	14



ATENÇÃO!

As características, fotos e figuras apresentadas neste manual deverão ser consideradas a título informativo. A IMG 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 e funcionando por mais de 3 minutos ininterruptos;
- Este aparelho é destinado ao uso doméstico e aplicações similares como: cozinhas de lojas, escritórios e outros locais semelhantes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros locais semelhantes; ambientes de dormitórios e pequenas refeições.



ATENÇÃO!

Não efetuar reparos por conta própria. Dirigir-se a assistência técnica autorizada pelo fabricante. Utilizar somente peças originais em seu aparelho.

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, higiene e resistente a corrosão;
- **Copo** fabricado em aço inoxidável, 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 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, 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** são produzidos em plástico atóxico ABS resistente ao impacto.

Vide a seguir os principais componentes do aparelho:



2.2 Dados Técnicos

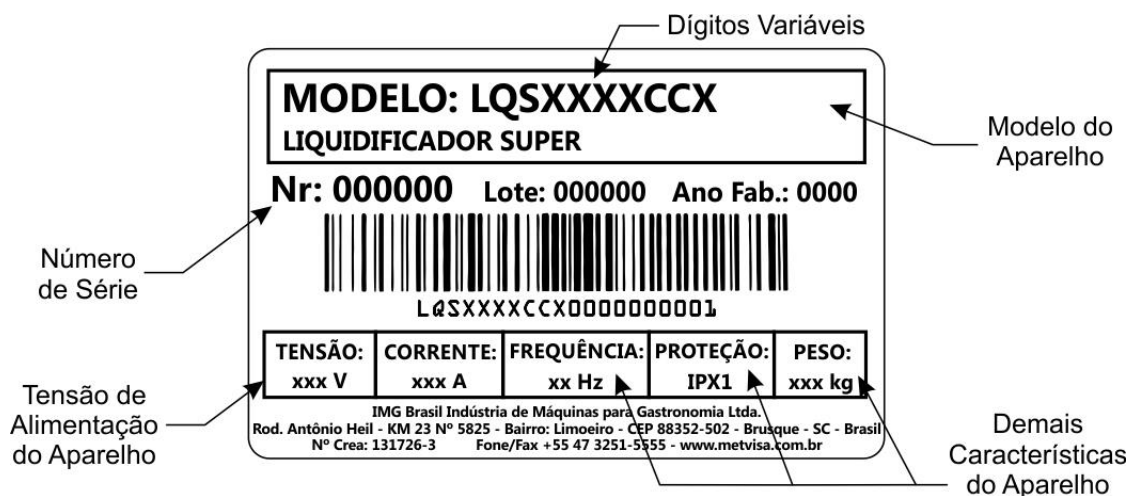
Modelo	Medidas Nominais Larg.xAlt.xProf. (mm)	Peso Líqu. (kg)	Tensão (V)	Potência Nominal (W)	Corrente Nominal (A)	Capacidade (L)
LQS4110CC4	225x585x200	3,8	110	100	5,5	3,5
LQS4220CC1	225x585x200	3,8	220	120	3,5	3,5
LQS4220CC2	225x585x200	3,8	220	120	3,5	3,5
LQS4220CC4	225x585x200	3,8	220	120	3,5	3,5

Nível de ruído: 82 dB.



ATENÇÃO!

Características como: modelo, nº série e tensão elétrica do aparelho estão indicados 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.



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.

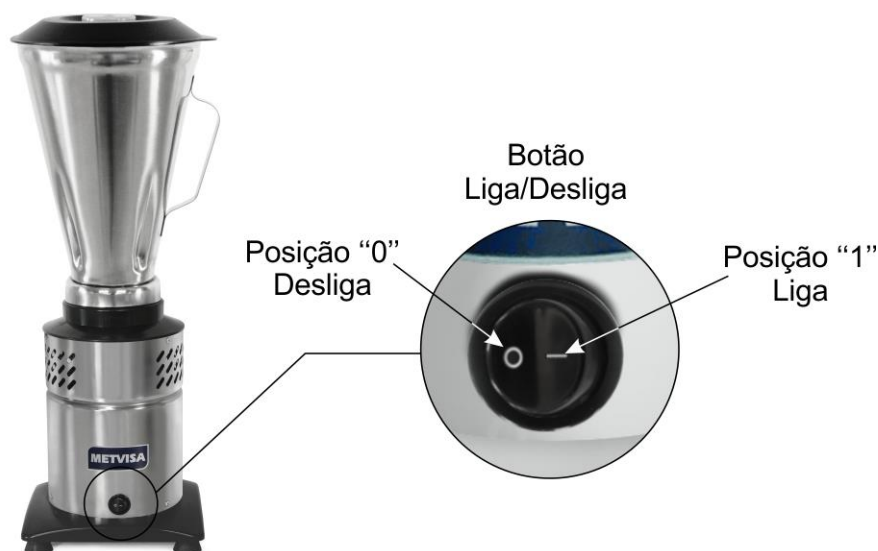
4. Uso do Aparelho

4.1 Utilidade

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar produtos alimentares leves com adição de líquido e dissolução de polpas de frutas congeladas, devendo ser exclusivo para uso doméstico e não destinado para outro propósito.

4.2 Comandos

O aparelho é composto por apenas 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.

Confira se a proteção do copo está devidamente fixada no copo. Tenha certeza que o copo esteja bem encaixado no acoplamento e suporte do copo. Verifique também se a tensão de alimentação do aparelho (110 V ou 220 V) 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 de acordo com a sua receita, mas sempre respeitando o nível "MÁX." indicado no copo. De posse dos pedaços de alimentos pré-cortados (aproximadamente 2 cm), deposite-os no copo;





ATENÇÃO!

Para não danificar o aparelho, nunca ligue-o com o copo vazio. Antes de ligá-lo, inserir líquido na quantidade mínima de duas vezes a altura da lâmina.

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

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. Para trituração de alimentos sólidos adicione líquido, caso ao contrário 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.

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 e substâncias que contenham ácidos ou cloro para a limpeza das partes metálicas, já que podem riscar ou estragar a superfície das peças causando

pontos de corrosão. Não derrame água sobre o motor e partes elétricas para a limpeza, senão, ao ligá-la 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.

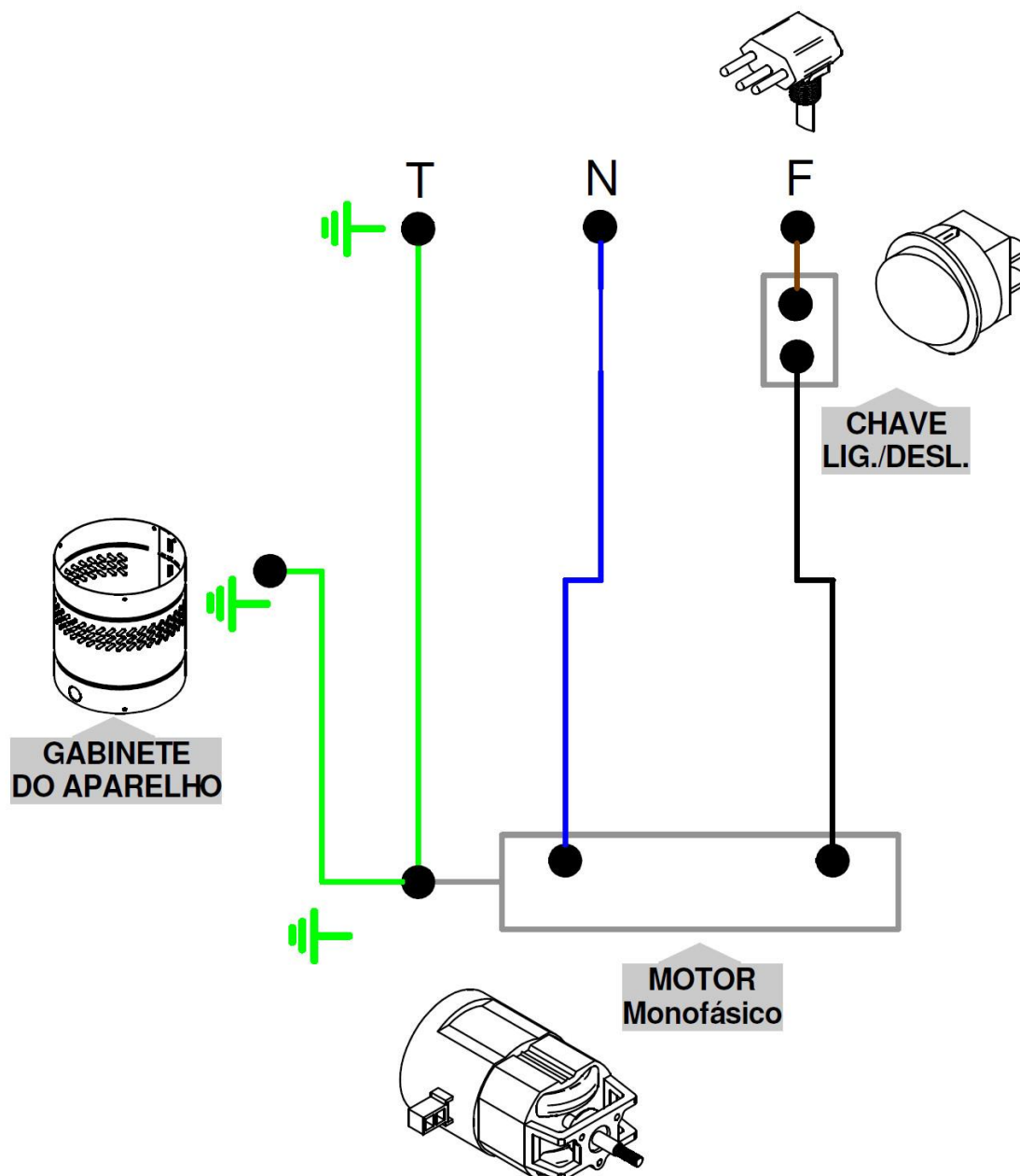
Certifique-se que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.

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

6. ANEXOS

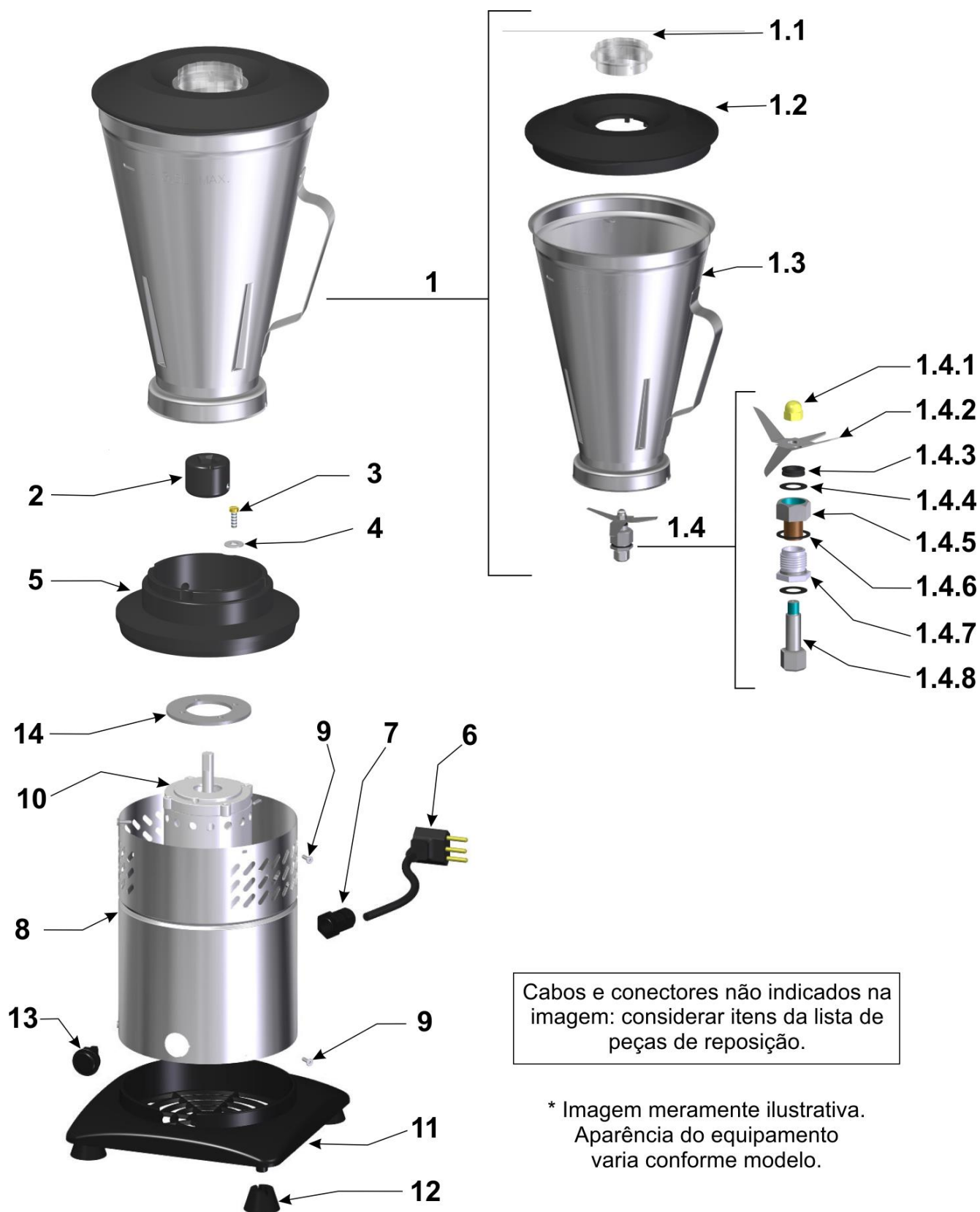
Esquema Elétrico – Tensão 110 V ou 220 V – 50 Hz/ 60 Hz



ATENÇÃO: A conexão terra varia conforme o tipo de plugue.

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.

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

Peças de Reposição

Item	Código	Descrição	Quant.
1	CJT1254	Copo com Tampa Plástica Completo	01
1.1	TAP103	Sobretampa dos Liquidificadores	01
1.2	TAP157	Tampa Plástica	01
1.3	COP181	Copo Ponteadado Inox 3,5 L	01
1.4	CJT685	Mancal Completo	01
1.4.1	POC006	Porca Chapéu	01
1.4.2	LMT011	Lâmina Inox	01
1.4.3	VRG001	V'ring	01
1.4.4	ARE012	Arruela Celeron Grafitada Ø 8	04
1.4.5	POE009	Porca Mancal	01
1.4.6	ARE036	Arruela Celeron Grafitada Ø 1/4"	01
1.4.7	CJT138	Mancal com Bucha	01
1.4.8	EIX206	Eixo Sext. do Copo	01
2	CJT683	Acoplamento	01
3	PCC001	Parafuso Máq. Cilin.	04
4	ARL004	Arruela Lisa	04
5	SUC023	Suporte do Copo	01
6	CBE023	Cabo Elétrico – Tipo 1	01
	CBE029	Cabo Elétrico – Tipo 2	01
	CBE030	Cabo Elétrico – Tipo 4 (220 V)	01
	CBE001	Cabo Elétrico – Tipo 4 (110 V)	01
7	TCE073	Prensa Cabo	01
8	GAB248	Gabinete	01
9	RBT002	Rebite	06
10	MTE318	Motor Elétrico 110 V / 1000 W	01
	MTE319	Motor Elétrico 220 V / 1000 W	01
11	BAS046	Base Quadrada Plástica	01
12	PEP018	Pé do Liquidificador	04
13	CHE128	Botão Liga/Desliga	01
14	FLG047	Flange Suporte do Motor	01
15	TCE004	Terminal Fit	02
16	TCE013	Terminal Fêmea	01
17	TCE033	Conector Rosqueado	01
18	CBE092	Cabo Elétrico Emenda	01

IMG BRASIL FABRICANTE DOS PRODUTOS



IMG-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



Conheça nossa linha
completa de produtos.