



# MANUAL DE INSTRUCCIONES

Instalación | Mantenimiento | Uso | Seguridad

## Licuada de Baja Revolución



### Modelos

- LQI.4
- LQI.6
- LQI.8
- LQI.10

Modelo: LQI.6

Modelo: LQI.8

Imagen meramente ilustrativa.

# ÍNDICE

<b>1. Informaciones sobre Seguridad</b> .....	<b>3</b>
1.1 Advertencias Generales.....	3
<b>2. Características Técnicas</b> .....	<b>4</b>
2.1 Principales Componentes .....	4
2.2 Datos Técnicos .....	5
<b>3. Instalación</b> .....	<b>6</b>
3.1 Disposición del Equipo.....	6
<b>4. Uso del Equipo</b> .....	<b>7</b>
4.1 Utilidad .....	7
4.2 Comandos .....	7
4.3 Procedimientos de operación .....	8
<b>5. Limpieza y Mantenimiento</b> .....	<b>9</b>
5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Utilizados .....	9
5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías .....	11
<b>6. ANEXOS</b> .....	<b>12</b>
Esquema Eléctrico.....	12
Dibujo Explotado .....	13
Lista de Repuestos.....	14



## **¡ATENCIÓN!**

Las características, fotos y figuras presentadas en este manual deben considerarse como título informativo. IMG BRASIL se reserva el derecho de realizar las modificaciones que se juzguen necesarias sin previo aviso.

# 1. Informaciones sobre Seguridad

## 1.1 Advertencias Generales

- Hay cuidados/precauciones que deben observarse al montar, utilizar, mantener e interrumpir el uso de este equipo;
- Antes de realizar cualquier operación (montaje, uso, mantenimiento y reutilización después de una interrupción prolongada en el uso del equipo), lea atentamente el manual;
- El equipo debe ser utilizado por personal instruido y conocedor de las normas de uso y de seguridad descritas en este manual;
- Este equipo no está destinado a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del equipo o estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad;
- Se recomienda que los niños sean vigilados para asegurar que no estén jugando con el equipo;
- En el caso de alternancia del personal que trabajará con el equipo, el nuevo operador deberá estar instruido sobre las normas y el funcionamiento del mismo;
- El operador deberá utilizar los **EPI adecuados** (equipamientos de protección individual). Como por ejemplo: usar gorro en el pelo evitando que los mismos se bloqueen en las partes móviles del equipo;
- El operador debe estar siempre atento a situaciones que pueden causar riesgos de accidentes y evitarlas. Como por ejemplo: evitar trabajar con mangas de uniformes sueltos, donde las mismas podrán encerrar en las partes móviles, causando accidentes;
- Después de haber realizado la lectura y aclarar todas las dudas, este manual deberá ser guardado con cuidado en un lugar de fácil acceso, conocido por todas las personas que operen el equipo y puesto a disposición de las personas que realizarán mantenimiento, para eventuales consultas. Siempre que surja cualquier duda, no deje de consultar el manual. No opere el equipo de forma alguna con dudas;
- Antes de comenzar la limpieza y cualquier tipo de mantenimiento, es imprescindible desconectar el equipo de la red de alimentación eléctrica;
- Verificar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas;
- En la instalación, es imprescindible colocar este manual a disposición de los profesionales que harán la misma;
- Nunca coloque las manos, dedos u objetos dentro del vaso con el equipo conectado, ya que puede causar un accidente;
- Nunca encienda el equipo con el vaso destapado, como tampoco se debe retirar el vaso con el equipo en funcionamiento;
- No deje el equipo encendido sin supervisión.



### ¡ATENCIÓN!

**No efectuar reparaciones por si mismo. Dirigirse al servicio técnico autorizado por el fabricante. Utilice sólo piezas originales en su equipo.**

## 2. Características Técnicas

### 2.1 Principales Componentes

Para el equipo descrito en este manual, la seguridad en el uso, la limpieza, el mantenimiento y la máxima higiene están garantizados por el diseño especial de todas las piezas, y también, por ser utilizado acero inoxidable y otros materiales aptos para el contacto con los alimentos.

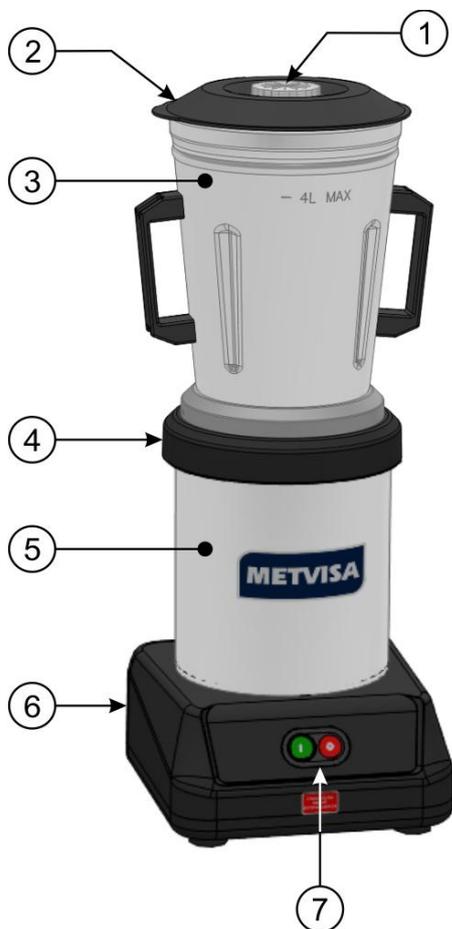
El equipo se ha construido con las siguientes características:

- **Tapa** fabricada en plástico no tóxico (polietileno - PE). Material resistente al ácido cítrico (encontrado en el jugo de limón y naranja), es de fácil conservación, higiénico y resistente a la corrosión;
- **Vaso** fabricado en acero inoxidable 304, que resiste al ataque de diversos agentes corrosivos, como la mayoría de los ácidos orgánicos, sustancias orgánicas en general, álcalis, oxi-sales, etc.

**Observación: el acero inoxidable 304 es atacado por ácido sulfúrico, y tampoco resiste al ácido clorhídrico, al ácido sulfúrico diluido, a los cloruros y los haluros en general.**

- **Estructura** fabricado en acero inoxidable, que tiene resistencia a la corrosión superior a la de otros aceros. Es un material resistente al ataque de diversos agentes corrosivos;
- Las **cuchillas** se confeccionan en acero inoxidable endurecido por endurecimiento por deformación, que aumenta su resistencia al desgaste. Resiste bien a agentes agresivos, como jugos de frutas y verduras, algunos ácidos y álcalis suaves, vapor de agua exento de contaminantes, etc.
- **Base y soporte del vaso** son producidos en plástico no tóxico ABS resistente al impacto.

Consulte a continuación los componentes principales del equipo:



#### Descripción:

1. Sobretapa;
2. Tapa;
3. Vaso;
4. Soporte del Vaso;
5. Estructura;
6. Base;
7. Botón Enciende/Apaga.

Observación: para el diseño explotado con lista de repuesto, consulte los anexos.

## 2.2 Datos Técnicos

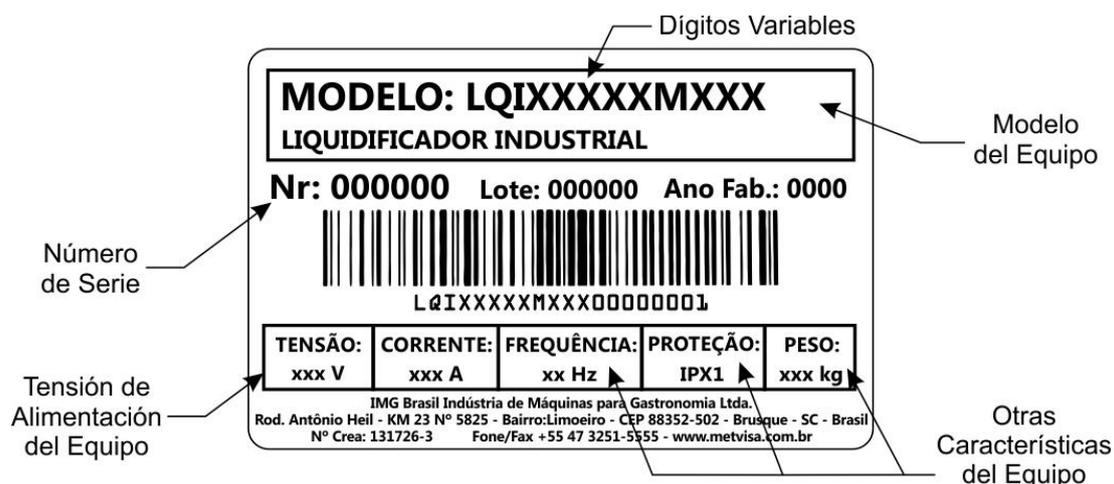
Modelo	Descripción	Medidas Nominales Anch.xAlt.xLargo (mm)	Peso Neto (kg)	Tensión (v)	Corriente Nominal (A)	Capacidad (L)
LQI4110M604	Licuadora de Baja Revolución 4 Litros	251x646,7x294	10,3	110	6,8	4
LQI4220M501			11,0	220	3,5	
LQI4220M502			11,0	220	3,5	
LQI4220M504			11,0	220	3,5	
LQI4220M604			10,3	220	4,0	
LQI4220M503			11,0	220	3,5	
LQI6110M604	Licuadora de Baja Revolución 6 Litros	251x656,9x294	10,4	110	6,8	6
LQI6220M501			11,1	220	3,5	
LQI6220M502			11,1	220	3,5	
LQI6220M504			11,1	220	3,5	
LQI6220M604			10,4	220	4,0	
LQI6220M503			11,1	220	3,5	
LQI8110M604	Licuadora de Baja Revolución 8 Litros	251x730,8x294	10,9	110	9,0	8
LQI8220M501			11,9	220	5,1	
LQI8220M502			11,9	220	5,1	
LQI8220M504			11,9	220	5,1	
LQI8220M604			10,9	220	5,1	
LQI8220M503			11,9	220	5,1	
LQI10110M604	Licuadora de Baja Revolución 10 Litros	251x812,8x294	11,3	110	9,0	10
LQI10220M501			12,7	220	5,1	
LQI10220M502			12,7	220	5,1	
LQI10220M504			12,7	220	5,1	
LQI10220M604			11,3	220	5,1	
LQI10220M503			12,7	220	5,1	

Nivel de ruido: 82 dB.



**¡ATENCIÓN!**

Características como: modelo, número de serie y tensión eléctrica del equipo están indicados en la etiqueta de datos (figura a seguir). Antes de la instalación, verificar que la tensión de alimentación del equipo esté de acuerdo con la de la red eléctrica.



### 3. Instalación

#### 3.1 Disposición del Equipo

La conexión con la red eléctrica y la disposición para el funcionamiento deben ser realizados por profesional cualificado. Compruebe que la tensión del equipo esté de acuerdo con la de la red eléctrica.

En la instalación, es imprescindible colocar este manual a disposición de los profesionales que harán la misma.

Para garantizar el correcto funcionamiento y seguridad, se debe posicionar el equipo en un ambiente ventilado y sobre una superficie de apoyo suficientemente amplia, bien nivelada, seca y estable, lejos de fuentes de calor y de grifos de agua, y a una altura media de 80 cm. Instale su equipo dejando una distancia de al menos 20 cm alrededor de él, de forma que tenga espacio suficiente para la realización de inspección, mantenimiento, limpieza y uso.



#### ¡ATENCIÓN!

La instalación y el lugar donde estará dispuesto el equipo deben estar de acuerdo con las normas de prevención de riesgos y de seguridad en el trabajo (norma reguladora vigente en su país).

El fabricante no se responsabiliza por posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de dichas normas y de las demás instrucciones presentadas en este manual.

## 4. Uso del Equipo

### 4.1 Utilidad

Este equipo está destinado exclusivamente a triturar productos alimenticios con adición de líquido.

#### **IMPORTANTE**

Para alimentos muy densos como: algunos tipos de mayonesa, masa para pasteles o masas saladas se recomienda el uso de la línea LQI.

Las licuadoras LQI no son adecuadas para triturar mandioca, alimentos similares o muy densos.

### 4.2 Comandos

El equipo está compuesto por un botón de encendido/apagado, situado en la parte frontal de la estructura.



Vea el descriptivo del botón:

- **Botón Encendido/Apagado** – se utiliza para encender y apagar el equipo. En la posición "1" se enciende, en la posición "0" se apaga.

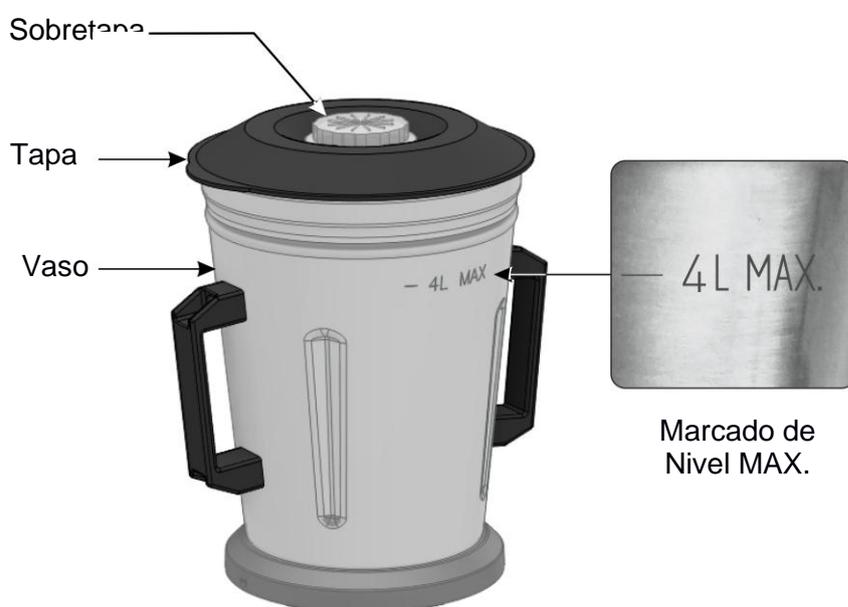
### 4.3 Procedimientos de operación

Antes de operar su equipo, haga la perfecta higienización de los elementos que entren en contacto con el alimento (vaso, tapa y sobretapa). Realice la limpieza con el equipo desconectado de la red eléctrica. Siga las instrucciones de limpieza en el ítem 5 de este manual.

Asegúrese de que el vaso esté bien encajado en el acoplamiento y soporte del vaso. Compruebe también si la tensión de alimentación del equipo (110 V o 220 V) está de acuerdo con la de la red eléctrica.

Después de verificar estos elementos, siga los siguientes procedimientos de operación del equipo:

- Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica;
- Añada el líquido de acuerdo con su receta, pero siempre respetando el nivel "MÁX." Indicado en el vaso. En posesión de los pedazos de alimentos precortados (aproximadamente 2 cm), deposítelos en el vaso;



#### ¡ATENCIÓN!

**Para no dañar el equipo, nunca lo encienda con el vaso vacío. Antes de conectarlo, inserte líquido en la cantidad mínima de dos veces la altura de la cuchilla.**

- Antes de conectar su equipo, siempre bloquee la tapa con la sobretapa en el vaso;
- Para iniciar el procesamiento, accione el botón de encendido en la posición "1" (encendido);
- Para añadir ingredientes durante el procesamiento, retire la sobretapa girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj y tirándola verticalmente hacia arriba. Utilice la abertura de la tapa sin necesidad de extraerla;
- Deje el tiempo necesario para procesar los alimentos adecuadamente;
- Después de finalizar el proceso, apague el equipo accionando el botón de encendido en la posición "0" (apagado) y retire el equipo del enchufe.

## **IMPORTANTE**

Cuando se trate de un líquido que esté caliente, retire la sobretapa para permitir el escape del vapor. Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados, no podrá ser superior a 40° C.

Si los alimentos se pegan en la pared del vaso, apague el equipo y desenchúfelo. Utilice una espátula para quitar los alimentos de la pared del vaso.

Para añadir ingredientes o para visualizar el alimento que se está procesando, retire solamente la sobretapa.

Nunca encienda el equipo con el vaso destapado, como tampoco se debe retirar el vaso del acople con el equipo en funcionamiento.



**¡ATENCIÓN!**

No colocar los dedos, las manos u objetos (como cucharas y cuchillos) dentro del vaso, ya que esto puede causar accidentes.



**¡ATENCIÓN!**

No deje el equipo funcionando durante más de 3 minutos seguidos. Si el procesamiento no ha finalizado después de ese tiempo, déjelo en reposo durante 10 minutos antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

Para no dañar el equipo, nunca lo encienda con el vaso vacío.

No se recomienda la trituración de hielo. Para la trituración de alimentos sólidos añada líquido, si al contrario puede ocurrir súper calentamiento dañando el sistema de sellado del vaso, desgaste y/o rotura de las cuchillas y demás componentes del equipo.

Si observa que el equipo no puede procesar el alimento o que está parando de procesar, disminuya la cantidad o el tamaño del alimento en el pre-corte, antes de introducirlo en el vaso.

Para alimentos muy densos como: algunos tipos de mayonesa, masa para pasteles o masas saladas se recomienda el uso de la línea LQI.

El incumplimiento de estas orientaciones será considerada como acto inseguro y uso abusivo del equipo.

Cualquier irregularidad entre en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano a usted.

## **5. Limpieza y Mantenimiento**

### **5.1 Procedimientos para Limpieza y Productos Utilizados**

Su equipo ha sido construido con materiales de primera línea, por ello utilícelo correctamente y obtendrá una gran satisfacción. Conserve su equipo siempre limpio y bien cuidado, esto le dará una vida útil mucho mayor.

Se debe hacer una limpieza diaria del equipo para obtener un buen funcionamiento y una mayor durabilidad.



### **¡ATENCIÓN!**

**Antes de realizar un mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el botón de encendido esté en la posición "0" (apagado) y el enchufe esté desconectado de la red eléctrica.**



### **¡ATENCIÓN!**

**No utilice chorro de agua para limpiar el equipo.**

### **IMPORTANTE**

**Este equipo no está destinado a ser totalmente sumergido en agua para la limpieza. Siga las instrucciones a continuación para conocer las piezas que pueden sumergirse y cuáles son los cuidados especiales con las demás piezas.**

Para quitar la suciedad más pesada del vaso, siga las instrucciones a seguir:

1. Enganche el vaso en el acoplamiento y en el soporte del vaso;
2. Añada agua tibia y unas gotas de detergente neutro dentro del vaso;
3. Coloque la tapa y encienda el equipo durante unos segundos;
4. Al apagar el equipo, retire el vaso del soporte y enjuague en agua corriente.

Las piezas desmontables (tapa y sobretapa) deben ser retiradas del equipo y lavadas con agua y jabón neutro. Limpiar bien las esquinas eliminando los residuos de alimentos.

El resto del equipo debe limpiarse solamente con un paño húmedo el mayor número de veces posible, para evitar que los residuos de alimentos se sequen y se peguen en las piezas. Seque todas las piezas que se han limpiado con un paño seco y suave.

Nunca utilizar productos o esponjas abrasivas y sustancias que contengan ácidos o cloro para la limpieza de las partes metálicas, ya que pueden rayar o estropear la superficie de las piezas causando puntos de corrosión. No derrame agua sobre el motor y las partes eléctricas para la limpieza, de lo contrario, al encenderlo puede causar una descarga eléctrica o incluso quemar el equipo.



### **¡ATENCIÓN!**

**Tenga cuidado al hacer la limpieza del vaso, ya que las cuchillas quedan expuestas y son extremadamente afiladas. Manipule con cuidado, ya que de lo contrario podría causar accidentes. La misma atención sirve para cualquier otro componente cortante del equipo.**

### **IMPORTANTE**

**El fabricante no se responsabiliza por posibles daños directos o indirectos causados por el incumplimiento de las normas e instrucciones presentadas en este manual.**



### **¡ATENCIÓN!**

Es sumamente importante que los productos empleados en la limpieza garanticen la máxima higiene y que no sean tóxicos.

## **5.2 Mantenimiento y Procedimientos en Caso de Averías**

El operador debe ser instruido para realizar inspecciones de rutina, haciendo pequeños ajustes, la limpieza y observar indicios de pannes que pueden ocurrir. Se pueden citar como ejemplos: verificar ruidos extraños; pérdida de potencia del equipo; la no ejecución por el equipo al servicio al que se propone; entre otros. Las acciones como éstas son indispensables para garantizar una mayor vida útil del equipo.



### **¡ATENCIÓN!**

Quando se realicen mantenimientos (aunque sean pequeños ajustes), desconecte siempre el equipo de la red eléctrica.



### **¡ATENCIÓN!**

Las cuchillas se pueden reafilar cuando pierden el corte. Para ello, entre en contacto con la asistencia técnica más cercana.

Se recomienda de 6 a 6 meses realizar mantenimientos preventivos, verificando y ajustando holguras, haciendo la limpieza de las partes internas, etc. Al detectar piezas rotas o con un funcionamiento defectuoso, hacer la sustitución, utilizando siempre piezas originales.

Con la realización de mantenimientos preventivos, se elimina el inconveniente de quedarse con el equipo parado cuando más se le necesita, se reduce el costo de mantenimientos y se reducen los riesgos de accidentes.



### **¡ATENCIÓN!**

**El mantenimiento preventivo necesita un profesional capacitado.**

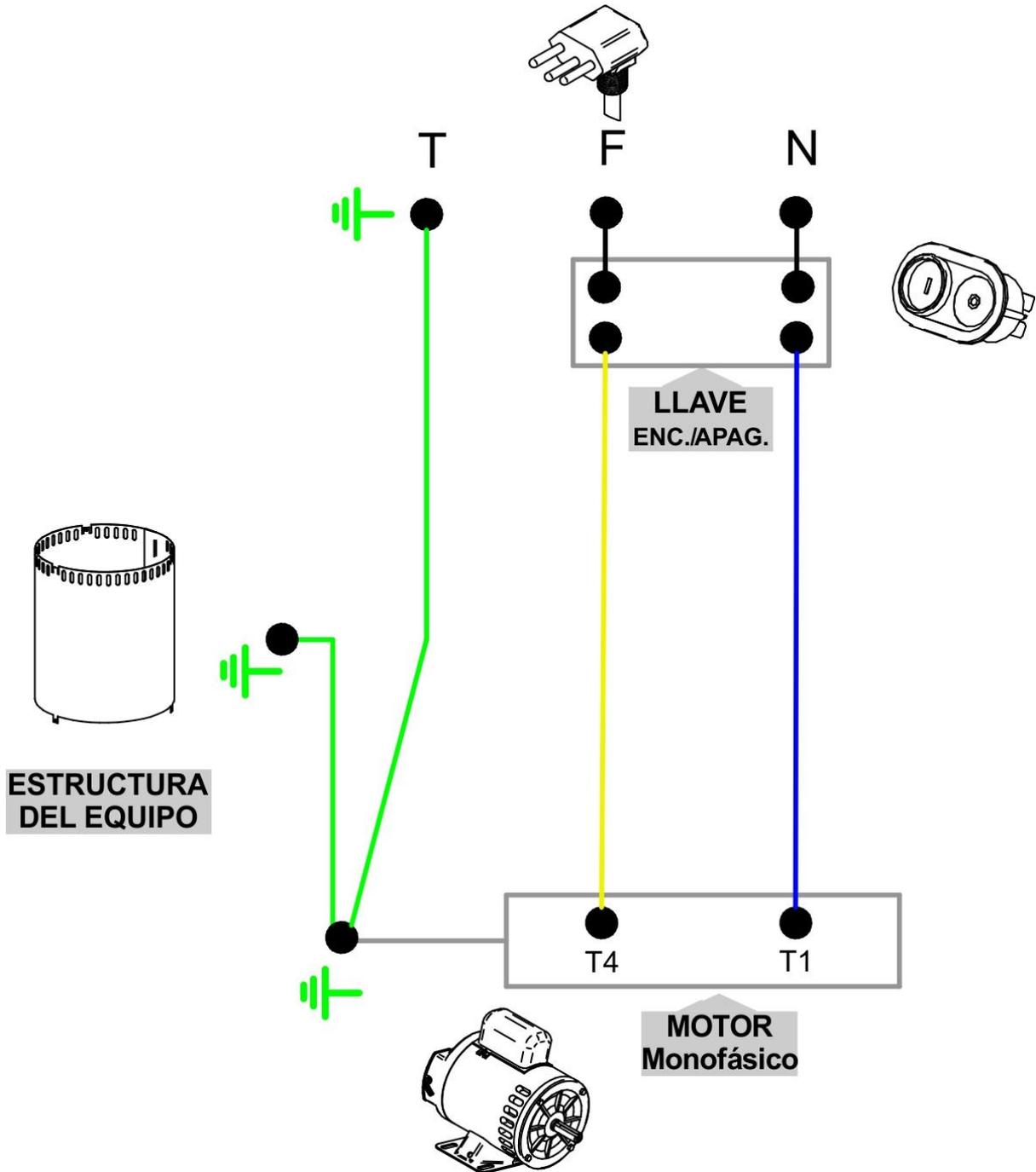
**Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica.**

**Siempre que se retire algún elemento referido a la seguridad del equipo (como por ejemplo, al hacer mantenimiento), recóloquelo en su debido lugar y confirme que están realizando su función correctamente.**

Al detectar algún defecto o no conformidad, reenvíe su equipo para la asistencia técnica más cercana a usted. Vea la relación de asistencias técnicas en nuestro sitio web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)

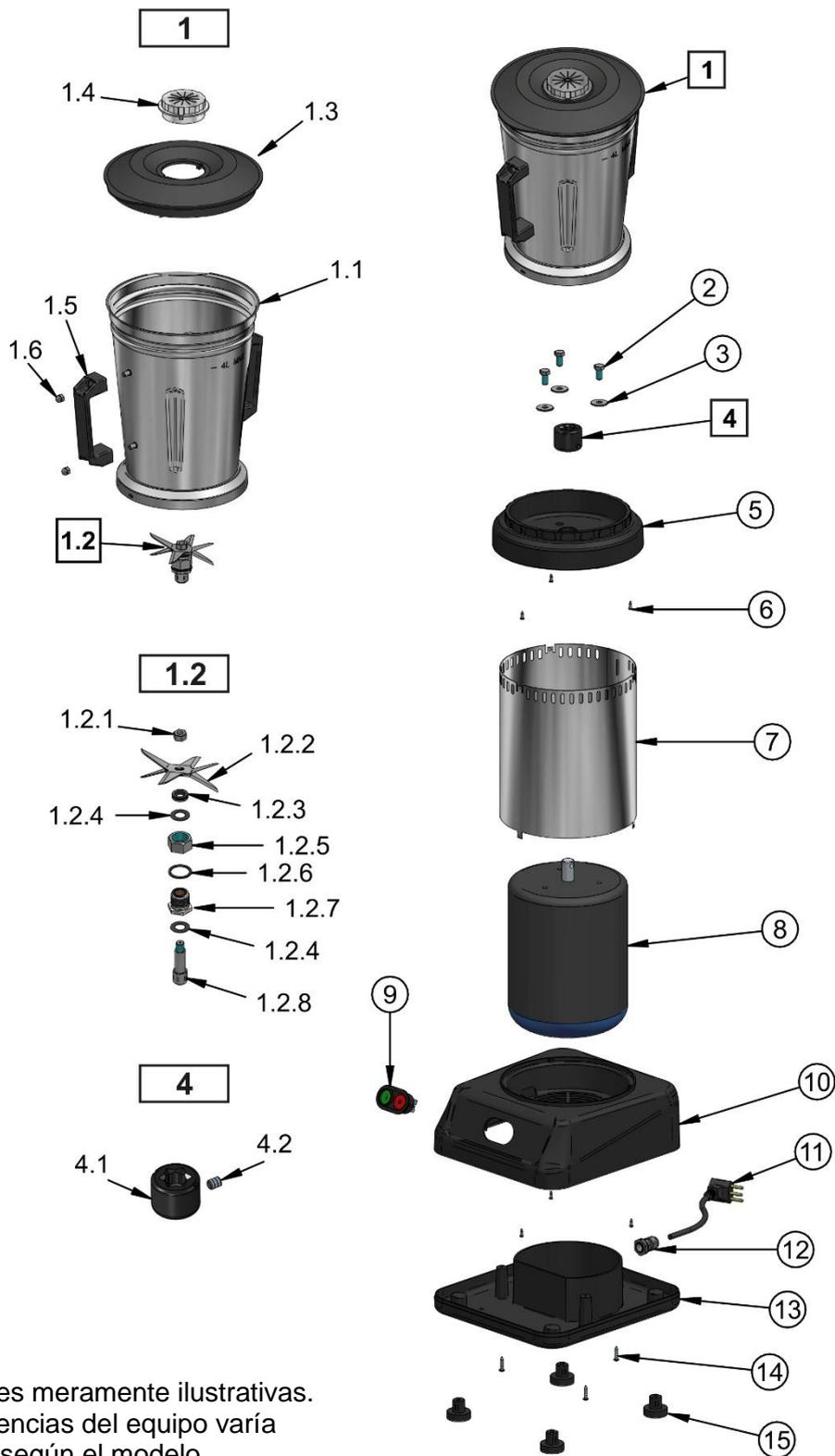
## 6. ANEXOS

### Esquema Eléctrico



**ATENCIÓN:** La conexión de tierra varía según el tipo de enchufe. Para la instalación eléctrica observar las normas vigentes del país, principalmente en lo que se refiere a la conexión de tierra (si procede).

## Dibujo Explotado



\*Imágenes meramente ilustrativas.  
Apariencias del equipo varía  
según el modelo.

Cables y conectores que no se  
muestran en la imagen: considere los  
elementos de la lista de repuestos.

## Lista de Repuestos

Posición	Código	Descripción	Cantidad	Modelos
1	CJT1256	Vaso Acero Inoxidable Completo - LQI.4	1	LQI.4
	CJT1258	Vaso Acero Inoxidable Completo - LQI.6		LQI.6
	CJT1260	Vaso Acero Inoxidable Completo - LQI.8		LQI.8
	CJT1262	Vaso Acero Inoxidable Completo - LQI.10		LQI.10
1.1	COP173	Vaso LQI.4	1	LQI.4
	COP175	Vaso LQI.6		LQI.6
	COP177	Vaso LQI.8		LQI.8
	COP179	Vaso LQI.10		LQI.10
1.2	CJT690	Cojinete Completo del Vaso - LQI.4/6	1	LQI.4/6
	CJT850	Cojinete Completo del Vaso - LQI.8/10		LQI.8/10
1.2.1	POS015	Tuerca Hexagonal	1	*
1.2.2	LMT002	Cuchilla Acero Inox - LQI.4/6	1	LQI.4/6
	LMT037	Cuchilla Acero Inox - LQI.8/10		LQI.8/10
1.2.3	VRG002	V'ring	1	*
1.2.4	ARE007	Arandela	2	*
1.2.5	POE010	Tuerca Cojinete	1	*
1.2.6	ARE018	Arandela	1	*
1.2.7	CJT140	Cojinete con Buje	1	*
1.2.8	EIX205	Eje del Vaso	1	*
1.3	TAP157	Tapa Plástica Negra - LQI.4/6	1	LQI.4/6
	TAP158	Tapa Plástica Negra - LQI.8/10		LQI.8/10
1.4	TAP103	Sobretapa de las Licuadoras	1	*
1.5	ACA009	Mango de plástico	2	*
1.6	POC005	Tuerca sombrero	4	*
2	PRS008	Tornillo Hexagonal	3	*
3	ARL042	Arandela Lisa	3	*
4	CJT689	Acople Completo	1	*
4.1	ADA022	Acople	1	*
4.2	PRN002	Tornillo	1	*
5	SUC024	Soporte del Vaso Plástico	1	*
6	PRA028	Tornillo	6	*
7	GAB283	Estructura Acero Inoxidable	1	*
8	MTE260	Motor Eléctrico 1/2 HP 60Hz 110 V	1	LQI.4/6
	MTE261	Motor Eléctrico 1/2 HP 60 Hz 220 V		LQI.4/6
	MTE027	Motor Eléctrico 1/2 HP 50 Hz 220 V		LQI.4/6
	MTE258	Motor Eléctrico 3/4 HP 60 Hz 110 V		LQI.8/10
	MTE259	Motor Eléctrico 3/4 HP 60 Hz 220 V		LQI.8/10
	MTE287	Motor Eléctrico 3/4 HP 50 Hz 220 V		LQI.8/10
9	CHE166	Llave Encendido/Apagado	1	*
10	GAB285	Estructura Plástica	1	*
11	CBE001	Cable Eléctrico - Tipo 4	1	*
	CBE007	Cable Eléctrico - Tipo 2		*
	CBE020	Cable Eléctrico - Tipo 1		*
	CBE010	Cable Eléctrico - Tipo 3		*
12	TCE073	Prensa Cable	1	*
13	BAS166	Base Plástica	1	*
14	PRA029	Tornillo	3	*
15	PEP034	Pié	4	*

\* Artículo aplicado a todos los modelos de Licuadora de Baja Revolución.



**IMG BRASIL FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS**



**IMG-BRASIL Industria de Equipos para Gastronomía Ltda.**

CNPJ 11.193.347/0001-14 - CREA 131726-3  
Rod. Antônio Heil - KM 23 Nº 5825 - Barrio: Limoeiro  
Código Postal 88352-502 - Brusque - SC - Brasil  
Tel/fax. +55 47 3251-5555 - Sitio Web: [www.metvisa.com.br](http://www.metvisa.com.br)  
Correo: sac@metvisa.com.br - export@metvisa.com.br



Conozca nuestra línea  
completa de productos