

MANUAL INSTALAÇÃO - USO - MANUTENÇÃO - SEGURANÇA

LIQUIDIFICADOR BASCULANTE

LQL.15 LQL.25



**PRODUTO PARA USO PROFISSIONAL. NÃO UTILIZE SEM ANTES LER COM ATENÇÃO O MANUAL.
EM CASO DE DÚVIDAS ENTRE EM CONTATO PELO TELEFONE OU SITE DESCRITOS ABAIXO.**



Rod. Antônio Heil - Km 23 Nº 5825 - Limoeiro - Brusque - SC - Brasil
Fone/Fax. 47 3251-5555 - www.metvisa.com.br
CNPJ 11.193.347 / 0001-14
I Edição - setembro 2012

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

- 1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS
- 1.2 SEGURANÇA MECÂNICA
- 1.3 SEGURANÇA ELÉTRICA

2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 2.1 DADOS TÉCNICOS - RUÍDO
- 2.2 FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

3 INSTALAÇÃO

- 3.1 DISPOSIÇÃO DA MÁQUINA
- 3.2 CONEXÃO ELÉTRICA
- 3.3 MEDIDAS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÃO AO USUÁRIO

4 USO DA MÁQUINA

- 4.1 UTILIDADE
- 4.2 COMANDOS
- 4.3 PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 5.1 PROCEDIMENTO PARA A LIMPEZA E PRODUTOS UTILIZADOS
- 5.2 MANUTENÇÃO E COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS
- 5.3 INTERRUPTÃO PROLONGADA DO USO DA MÁQUINA

6 ANEXOS

- IMAGENS
- ESQUEMA ELÉTRICO
- VISTA EXPLODIDA
- PEÇAS DE REPOSIÇÃO
- TERMO DE GARANTIA

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS E AS FOTOS DEVERÃO SER CONSIDERADAS A TÍTULO INFORMATIVO, A BIMG BRASIL METVISA RESERVA-SE O DIREITO DE INTRODUIR SEM PRÉVIO AVISO AS MODIFICAÇÕES QUE SE JULGUEM NECESSÁRIAS.

1 INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

1.1 ADVERTÊNCIAS GERAIS

- A MÁQUINA DEVERÁ SER UTILIZADA POR PESSOAL INSTRUÍDO CONHECEDOR DAS NORMAS DE USO E DE SEGURANÇA, DESCRITAS NESTE MANUAL.
- ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA À UTILIZAÇÃO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS COM FALTA DE EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO, A MENOS QUE TENHAM RECEBIDO INSTRUÇÕES REFERENTES À UTILIZAÇÃO DO APARELHO OU ESTEJAM SOB A SUPERVISÃO DE UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.
- NO CASO DE ALTERNÂNCIA DO PESSOAL QUE TRABALHARÁ COM A MÁQUINA, O NOVO OPERADOR DEVERÁ SER INSTRUÍDO SOBRE AS NORMAS E O FUNCIONAMENTO DA MESMA.
- O OPERADOR DEVERÁ USAR OS EPIS ADEQUADOS (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL). COMO POR EXEMPLO USAR TOCA NOS CABELOS EVITANDO QUE OS MESMOS TRANQUEM NAS PARTES MÓVEIS DA MÁQUINA.
- O OPERADOR DEVERÁ ESTAR SEMPRE ATENTO PARA SITUAÇÕES QUE PODEM CAUSAR RISCOS DE ACIDENTES E EVITÁ-LAS. COMO POR EXEMPLO, TRABALHAR COM MANGAS DE UNIFORMES FOLGADAS ONDE AS MESMAS PODERÃO TRANCAR NAS PARTES MÓVEIS CAUSANDO ACIDENTES.
- NUNCA COLOQUE AS MÃOS, DEDOS OU OBJETOS DENTRO DO COPO COM A MÁQUINA LIGADA, POIS, CAUSARÁ ACIDENTE.
- APÓS SER REALIZADA A LEITURA E ESCLARECIDAS TODAS AS DÚVIDAS, ESTE MANUAL DEVERÁ SER GUARDADO COM CUIDADO EM LOCAL DE FÁCIL ACESSO, CONHECIDO POR TODAS AS PESSOAS QUE IRÃO OPERAR A MÁQUINA E COLOCADO A DISPOSIÇÃO DE PESSOAS QUE REALIZARÃO MANUTENÇÃO PARA EVENTUAIS CONSULTAS. SEMPRE QUE SURTIR QUALQUER DÚVIDA NÃO EXISTE EM CONSULTAR O MANUAL, NÃO OPERE DE FORMA ALGUMA COM DÚVIDAS.
- NA INSTALAÇÃO É IMPRESCINDÍVEL COLOCAR ESTE MANUAL A DISPOSIÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE REALIZARÃO A MESMA.
- ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA E QUALQUER TIPO DE MANUTENÇÃO, É IMPRESCINDÍVEL DESCONECTAR A MÁQUINA DA REDE DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA.
- CONTROLAR PERIÓDICAMENTE O ESTADO DOS CABOS E DAS PARTES ELÉTRICAS.

ATENÇÃO: NÃO EFETUAR REPAROS POR CONTA PRÓPRIA, DIRIGIR-SE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA PELO FABRICANTE. AO SUBSTITUIR PEÇAS DE SUA MÁQUINA, USE SOMENTE PEÇAS ORIGINAIS.

1.2 SEGURANÇA MECÂNICA

- NUNCA COLOQUE AS MÃOS, DEDOS OU OBJETOS DENTRO DO COPO (**ITEM C IMAGEM 1 EM ANEXO**) COM A MÁQUINA EM MOVIMENTO, POIS, CAUSARÁ ACIDENTE.
- QUANDO A MÁQUINA ESTIVER PARADA, E VOCÊ FOR LIMPAR AS LÂMINAS (**B IMG.1**) E PRECISAR POR AS MÃOS, TOME O MÁXIMO CUIDADO, POIS, AS LÂMINAS SÃO BEM AFIADAS, EVITE SE CORTAR. NUNCA ESQUEÇA DE DESCONECTAR A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA.
- ANTES DE LIGAR A MÁQUINA TENHA CERTEZA QUE O COPO ESTEJA PERPENDICULAR AO PISO, COM O MOTOR ENCAIXADO NO PEDAL TRAVA (**F**) **IMG.1**.

AS MÁQUINAS DE NOSSA FABRICAÇÃO DESCRITAS NESTE MANUAL ATENDEM AO REGULAMENTO CONTRA RISCO DO TIPO MECÂNICO.

SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (COMO POR EXEMPLO, AO FAZER LIMPEZA OU MANUTENÇÃO) REPONHA EM SEU DEVIDO LUGAR E CONFIRME SE ESTÁ REALIZANDO SUA FUNÇÃO CORRETAMENTE.

1.3 SEGURANÇA ELÉTRICA

- CONTROLAR PERIÓDICAMENTE O ESTADO DOS CABOS E DAS PARTES ELÉTRICAS.
- NUNCA JOGUE ÁGUA SOBRE SUA MÁQUINA, POIS, PODERÁ FLUIR ATÉ O MOTOR E OCASIONAR CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMA DO MESMO, LIMPE SEMPRE COM UM PANO ÚMIDO E **TENHA CERTEZA QUE ESTÁ DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA.**
- NÃO TRABALHE COM A MÁQUINA EM LOCAIS ÚMIDOS, NEM COM ROUPAS E SAPATOS MOLHADOS, COLOQUE O SAPATO ADEQUADO, ISSO EVITARÁ CHOQUES ELÉTRICOS E ATÉ MESMO A MORTE. (APÓIE A MÁQUINA SOBRE UMA SUPERFÍCIE FIRME E SECA).
- PARA ESTIPULAR OS COMPONENTES DE SEGURANÇA CONTRA RISCOS ELÉTRICOS, FORAM OBSERVADOS OS REQUISITOS DA NORMA NR12. DADO O PERFEITO ISOLAMENTO DE TODAS AS PARTES ELÉTRICAS E A ÓTIMA RESISTÊNCIA DE TODOS OS MATERIAIS EMPREGADOS, ESTA MÁQUINA ESTÁ APTA A REALIZAR OS TRABALHOS A QUE SE PROPÕE.

SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (COMO POR EXEMPLO, AO FAZER LIMPEZA OU MANUTENÇÃO) REPONHA EM SEU DEVIDO LUGAR E CONFIRME SE ESTÁ REALIZANDO SUA FUNÇÃO CORRETAMENTE.

2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- A TAMPA (**A IMG.1**) FOI CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO.
- O COPO (**C**), TEM COMO MATÉRIA PRIMA O AÇO INOXIDÁVEL 304 QUE EM TEMPERATURA AMBIENTE RESISTE AO ATAQUE DE DIVERSOS AGENTES CORROSIVOS, COMO A MAIORIA DOS ÁCIDOS ORGÂNICOS, SUBSTÂNCIAS ORGÂNICAS EM GERAL, ÁLCALIS, OXI-SAIS, ETC. O AÇO INOXIDÁVEL 304 É ATACADO POR ÁCIDO SULFÚRICO CONCENTRADO. NÃO RESISTE AO ÁCIDO CLORÍDICO, AO ÁCIDO SULFÚRICO DILUÍDO, AOS CLORETOS E HALETOS EM GERAL.
- O CAVALETE (**E**) FOI CONFECCIONADO EM AÇO CARBONO REVESTIDO COM PINTURA EPOXI.

2.1 DADOS TÉCNICOS

MOD.	MEDIDAS LXAXP CM	PESO KG	POTÊNCIA W- CV	TENSÃO	CAPACIDADE KG
LQL.15	45X101X69	16,6	735 - 1	110/220	15
LQL.25	45X118X88	19,6	110,3 - 1,5	110/220	25

RUÍDO: 80 DB

ATENÇÃO: AS CARACTERÍSTICAS, MODELO, NÚMERO DE SÉRIE E TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA, FORAM INDICADAS NA PLACA DE IDENTIFICAÇÃO (IMG.3 EM ANEXO) COLADA NA PARTE TRASEIRA DA MESMA. ANTES DA INSTALAÇÃO, VERIFICAR SE A TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA (CAMPO 3 DA LEGENDA) ESTÁ DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA.

2.2 FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS DA MÁQUINA

A MÁQUINA FOI EMBALADA COM MADEIRA OU PAPELÃO PARA GARANTIR A PERFEITA INTEGRIDADE DA MESMA DURANTE O TRANSPORTE E ESTÁ ACOMPANHADA DOS SEGUINTE DOCUMENTOS:

MANUAL DE INSTALAÇÃO, USO, MANUTENÇÃO E SEGURANÇA.

TERMO DE GARANTIA ANEXO AO MANUAL.

OS COMPONENTES DA EMBALAGEM (PAPEIS, MADEIRA ETC) SÃO PRODUTOS ASSIMILÁVEIS AOS RESÍDUOS SÓLIDOS URBANOS E PODEM SER ELIMINADOS SEM DIFICULDADE. NO CASO EM QUE A MÁQUINA SEJA INSTALADA EM PAÍSES QUE EXISTAM NORMAS DIFERENTES, ELIMINAR AS EMBALAGENS SEGUNDO AS NORMAS VIGENTES. REALIZE A ELIMINAÇÃO CORRETA DO PRODUTO AJUDANDO A PROTEGER O MEIO AMBIENTE. PARA OBTER MAIORES INFORMAÇÕES SOBRE A RECICLAGEM DO MESMO, ENTRE EM CONTATO COM AS AUTORIDADES LOCAIS COMPETENTES, COM OS SERVIÇOS DE RECOLHIMENTO DE LIXO OU COM O ESTABELECIMENTO ONDE ADQUIRIU O PRODUTO.

3 INSTALAÇÃO

3.1 DISPOSIÇÃO DA MÁQUINA

A CONEXÃO A REDE ELÉTRICA E A DISPOSIÇÃO PARA O FUNCIONAMENTO DEVEM SER REALIZADOS POR PROFISSIONAL QUALIFICADO.

NA INSTALAÇÃO, É IMPRESCINDÍVEL COLOCAR ESTE MANUAL A DISPOSIÇÃO DOS PROFISSIONAIS QUE REALIZARÃO A MESMA.

ATENÇÃO: A INSTALAÇÃO E O LOCAL ONDE SERÁ DISPOSTA A MÁQUINA, DEVEM CUMPRIR AS NORMAS DE PREVENÇÃO DE RISCOS NO TRABALHO E SEGURANÇA NO TRABALHO EM MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS NR.12.

O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR POSSÍVEIS DANOS DIRETOS OU INDIRETOS CAUSADOS PELO NÃO CUMPRIMENTO DAS DITAS NORMAS.

DEVE-SE POSICIONAR O APARELHO SOBRE UMA SUPERFÍCIE LISA, BEM NIVELADA, SECA E ESTÁVEL, AFASTADO DE FONTES DE CALOR E DE TORNEIRAS DE ÁGUA.

3.2 CONEXÃO ELÉTRICA

O APARELHO É FORNECIDO COM UM CABO ELÉTRICO PARA SE CONECTAR A UMA TOMADA ELÉTRICA GERAL.

É OBRIGATÓRIO REALIZAR UMA BOA CONEXÃO DE TERRA SEGUNDO O REGULAMENTO VIGENTE. (IMG.2).

A EMPRESA CONSTRUTORA SE EXIME DE TODA A RESPONSABILIDADE POR POSSÍVEIS DANOS DIRETOS OU INDIRETOS NO CASO DE NÃO SEREM RESPEITADAS AS NORMAS.

ATENÇÃO! VERIFIQUE SE A TENSÃO INDICADA NA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA. PARA ISSO VERIFIQUE A ETIQUETA DO Nº DE SÉRIE QUE SE ENCONTRA NA TRASEIRA DA MÁQUINA. EM ANEXO IMG.3 SE ENCONTRA UMA FOTO DA ETIQUETA DESCREVENDO O QUE SIGNIFICA CADA CAMPO.

3.3 MEDIDAS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÃO AO USUÁRIO

O PROFISSIONAL QUE EFETUA A VENDA DA MÁQUINA, DEVERÁ INSTRUIR O USUÁRIO SOBRE O CORRETO FUNCIONAMENTO DA MESMA E DEVERÁ ENTREGAR-LHE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES.

O USUÁRIO DEVERÁ SER INFORMADO DE POSSÍVEIS MEDIDAS DE SEGURANÇA, E DEVERÁ RESPEITÁ-LAS COMO TAMBÉM AS MEDIDAS DESCRITAS NESTE MANUAL.

4 USO DA MÁQUINA

4.1 UTILIDADE

SUA MÁQUINA PODERÁ SER USADA PARA TRITURAR PRODUTOS ALIMENTARES DIVERSOS COM ADIÇÃO DE LÍQUIDOS.

4.2 COMANDOS

POSICIONADO EM FRENTE DA MÁQUINA OBSERVA-SE A CHAVE ELÉTRICA DE PARTIDA **(ITEM D IMG.1)**. NA POSIÇÃO 1 LIGA E 0 DESLIGA.

O PEDAL TRAVA **(F)** SERVE PARA TRAVAR O COPO NA POSIÇÃO CORRETA, (COPO PERPENDICULAR AO PISO) SEMPRE QUE DESEJAR BASCULAR O COPO DEVE-SE APERTAR O PEDAL TRAVA PARA BAIXO E COM A MÃO EMPURRAR NA ALÇA DO COPO.

ATENÇÃO! NUNCA INTRODUZA OBJETOS DENTRO DO COPO, COMO TALHERES, ISSO PODE DANIFICAR A MÁQUINA E CAUSAR ACIDENTES. MUITO MENOS OS DEDOS OU AS MÃOS.

4.3 PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO

1º ANTES DE OPERAR A SUA MÁQUINA, FAÇA A PERFEITA HIGIENIZAÇÃO, PRINCIPALMENTE DAS PARTES QUE IRÃO ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTO.

2º REALIZADO ISSO, SE A TENSÃO DA MÁQUINA ESTÁ DE ACORDO COM A DA REDE ELÉTRICA, PODE-SE DAR INÍCIO AO TRABALHO.

3º **OPERAÇÃO:** COLOQUE O COPO NA POSIÇÃO PERPENDICULAR AO PISO, DEVE FICAR PRESO COM O PEDAL TRAVA **(F)**.

4º COLOQUE LÍQUIDO NO COPO, PONHA A MATÉRIA PRIMA A SER PROCESSADA, NÃO ESQUEÇA DE FECHAR COM A TAMPA, LIGUE O PLUGUE NA TOMADA ELÉTRICA, ACIONE A CHAVE LIGA/DESLIGA **(D IMG.1)** DEIXE PROCESSAR ATÉ FICAR DE ACORDO COM A SUA NECESSIDADE. "A DILUIÇÃO, O TEMPO DE PROCESSAMENTO É VOCÊ QUE DETERMINA".

ATENÇÃO! TOME CUIDADO PARA NÃO FORÇAR A MÁQUINA ACIMA DE SUA POTÊNCIA, COMO POR EXEMPLO, PROCESSANDO PRODUTOS MUITO DENSOS.

5º **PROCEDIMENTO PARA RETIRADA DO PRODUTO PROCESSADO:** PARA RETIRAR O MATERIAL, APERTE O PEDAL TRAVA **(F)**, SEGURE NA ALÇA E BASCULE O COPO PARA FRENTE, O PRODUTO IRÁ CAIR EM UM RECIPIENTE PREVIAMENTE POSICIONADO.

CUIDADO! DEPOIS DE DESCARREGAR O COPO E VOCÊ FOR LEVANTAR O RECIPIENTE QUE RECEBEU O PRODUTO, ESTANDO O MESMO CARREGADO NO SEU VOLUME MÁXIMO, PEÇA AJUDA A OUTRA PESSOA, PARA EVITAR ALGUM ACIDENTE. ISSO PORQUE, O MÁXIMO DE PESO QUE UMA PESSOA PODE LEVANTAR SEGURAMENTE É 20% DE SEU PESO. ENTÃO, UMA PESSOA DE APROXIMADAMENTE 70KG PODE LEVANTAR NO MÁXIMO 14KG, SE O RECIPIENTE COM UMA CAPACIDADE DE APROXIMADAMENTE 16 LITROS ESTIVER CHEIO TERÁ EM TORNO DE 16KG ULTRAPASSANDO O LIMITE MÁXIMO PARA ESTA PESSOA.

ATENÇÃO! NÃO ABRA A TAMPA COM A MÁQUINA EM MOVIMENTO, NÃO PONHA OS DEDOS, A MÃO, OU OBJETOS COMO TALHERES DENTRO DO COPO, POIS, CAUSARÁ ACIDENTES. QUALQUER IRREGULARIDADE, ENTRE EM CONTATO COM A ASSISTÊNCIA TÉCNICA BIMG/METVISA.

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1 PROCEDIMENTO PARA A LIMPEZA E PRODUTOS UTILIZADOS

ATENÇÃO! ANTES DE REALIZAR MANUTENÇÃO OU LIMPEZA, ASSEGURAR-SE DE QUE A CHAVE ELÉTRICA (D IMG.1) ESTEJA DESLIGADA E DE QUE O PLUGUE ESTEJA DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA.

DEVE-SE FAZER UMA LIMPEZA DIÁRIA DO APARELHO PARA OBTER UM BOM FUNCIONAMENTO E PARA QUE A MÁQUINA TENHA UMA LONGA DURAÇÃO.

NUNCA JOGUE ÁGUA SOBRE SUA MÁQUINA, POIS, PODERÁ FLUIR ATÉ O MOTOR OU NAS PARTES ELÉTRICAS OCASIONANDO RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO OU QUEIMA DO EQUIPAMENTO. LIMPE BEM OS CANTOS ELIMINANDO RESÍDUOS DE ALIMENTOS.

O COPO PODE SER BASCULADO E DEIXADO PARA BAIXO PODENDO ASSIM LAVÁ-LO COM UM VOLUME DE ÁGUA MAIOR, PORÉM, NUNCA MOLHE O MOTOR E COMPONENTES ELÉTRICOS.

O RESTANTE DA MÁQUINA DEVE SER LIMPA SOMENTE COM PANO ÚMIDO O MÁXIMO DE VEZES POSSÍVEL, A FIM DE EVITAR QUE OS RESÍDUOS DE ALIMENTOS SEQUEM. NUNCA UTILIZAR PRODUTOS OU ESPONJAS ABRASIVAS JÁ QUE PODEM RISCAR OU ESTRAGAR A SUPERFÍCIE.

É SUMAMENTE IMPORTANTE QUE OS PRODUTOS EMPREGADOS GARANTAM A MÁXIMA HIGIENE E QUE NÃO SEJAM TÓXICOS.

5.2 MANUTENÇÃO E COMPORTAMENTO EM CASO DE AVARIAS

O OPERADOR DEVE SER INSTRUÍDO A REALIZAR MANUTENÇÃO DE RONDA, QUE SIGNIFICA FAZER MANUTENÇÃO ESSENCIAL PARA O BOM FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO, COMO PEQUENOS AJUSTES, LIMPEZA E AINDA FICAR ATENTO A INDÍCIOS DE PANES QUE PODEM OCORRER NO EQUIPAMENTO. PODE-SE CITAR COMO EXEMPLOS: VERIFICAR RUÍDOS ESTRANHOS, PERDA DE POTÊNCIA DA MÁQUINA, A NÃO EXECUÇÃO PELA MÁQUINA AO SERVIÇO A QUE SE PROPÕE, DENTRE OUTROS FATORES. AO DETECTAR ALGUMA NÃO CONFORMIDADE, TOMAR AS PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS. CONTATAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

- **ATENÇÃO! SEMPRE QUE FOR REALIZAR MANUTENÇÃO COMO PEQUENOS AJUSTES DESCONECTE A MÁQUINA DA REDE ELÉTRICA.**
- DE 6 EM 6 MESES DEVE-SE REALIZAR MANUTENÇÃO PREVENTIVA, ABRIR O EQUIPAMENTO E FAZER AJUSTES NECESSÁRIOS, VERIFICAR E AJUSTAR AS FOLGAS, FAZER LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS, DENTRE OUTROS. AO DETECTAR PEÇAS QUEBRADAS OU COM FUNCIONAMENTO DEBILITADO, SUBSTITUA-AS. USE SEMPRE PEÇAS ORIGINAIS.
- **IMPORTANTE!** COM A REALIZAÇÃO DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA, SERÁ ELIMINADO O INCOVENIENTE DE FICAR COM A MÁQUINA PARADA QUANDO MAIS SE PRECISA DELA, REDUZ O CUSTO E AINDA REDUZ OS RISCOS DE ACIDENTES. SE DISPOR DE PROFISSIONAL CAPACITADO, REALIZE AINDA MANUTENÇÃO PREDITIVA.

ATENÇÃO: A MANUTENÇÃO PREVENTIVA NECESSITA DE PROFISSIONAL CAPACITADO. CERTIFIQUE-SE QUE A MÁQUINA ESTÁ DESCONECTADA DA REDE ELÉTRICA. SEMPRE QUE FOR REMOVIDO ALGUM ÍTEM REFERIDO A SEGURANÇA DA MÁQUINA, (COMO POR EXEMPLO, AO FAZER LIMPEZA OU MANUTENÇÃO) REPONHA EM SEU DEVIDO LUGAR E CONFIRME SE ESTÃO REALIZANDO SUA FUNÇÃO CORRETAMENTE.

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

5.3 INTERRUÇÃO PROLONGADA DO USO DA MÁQUINA

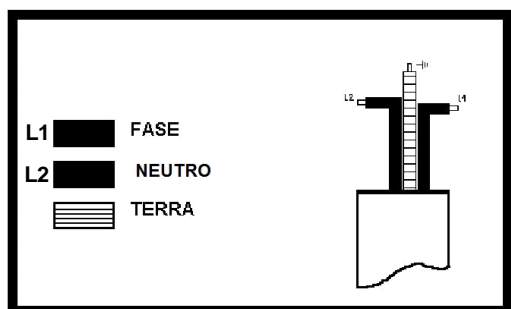
QUANDO TIVER QUE DEIXAR A MÁQUINA PARADA POR UM PROLONGADO TEMPO, DEVE-SE DESCONECTAR A MESMA DA REDE ELÉTRICA E EFETUAR UMA LIMPEZA COMPLETA DE TODA A MÁQUINA E DOS DIFERENTES ACESSÓRIOS. ACONSELHA-SE PROTEGER TODAS AS PARTES DA MÁQUINA COM AZEITE DE VASELINA BRANCO OU COM PRODUTOS ADEQUADOS QUE SE ENCONTRAM NO COMÉRCIO. DEVE-SE TAMBÉM PROTEGER A MÁQUINA DO PÓ, COBRINDO-A COM UMA TELA DE NYLON OU DE OUTRO MATERIAL.

6 ANEXOS

IMG.1



IMG.2



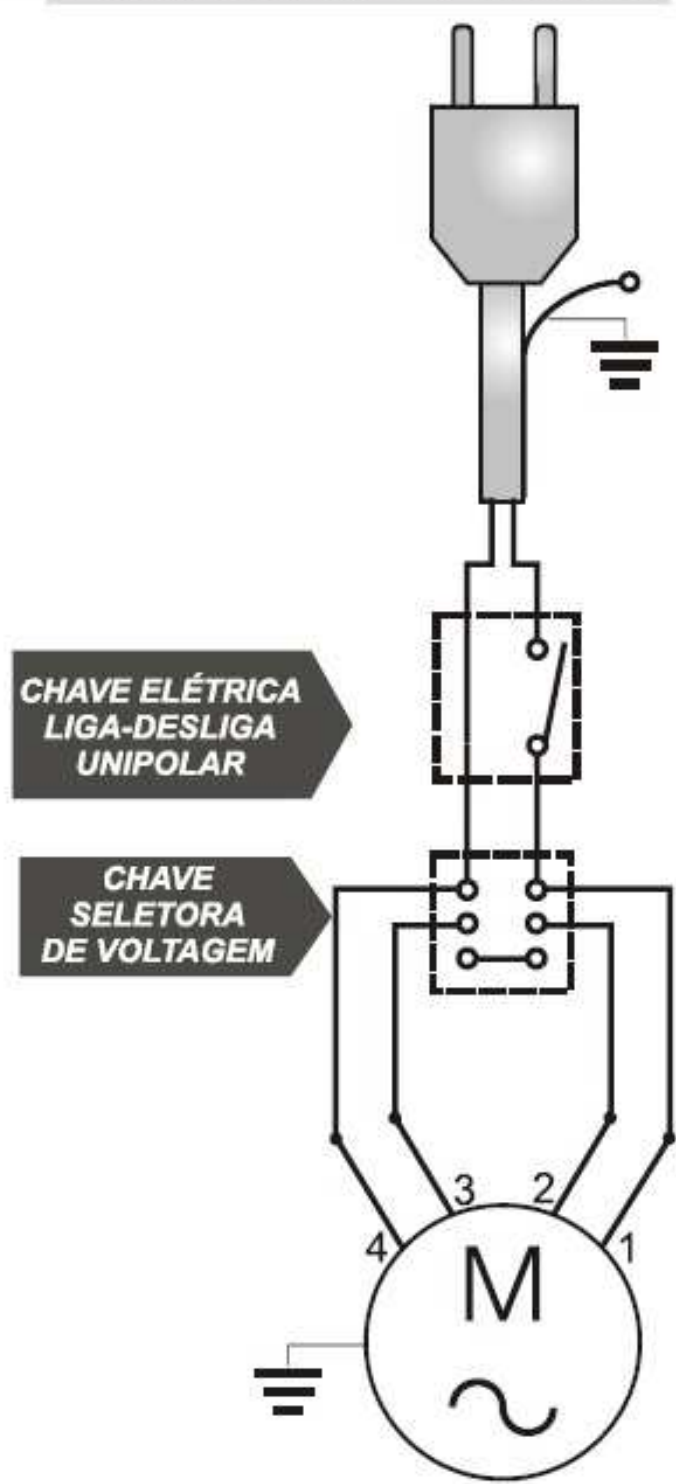
IMG.3



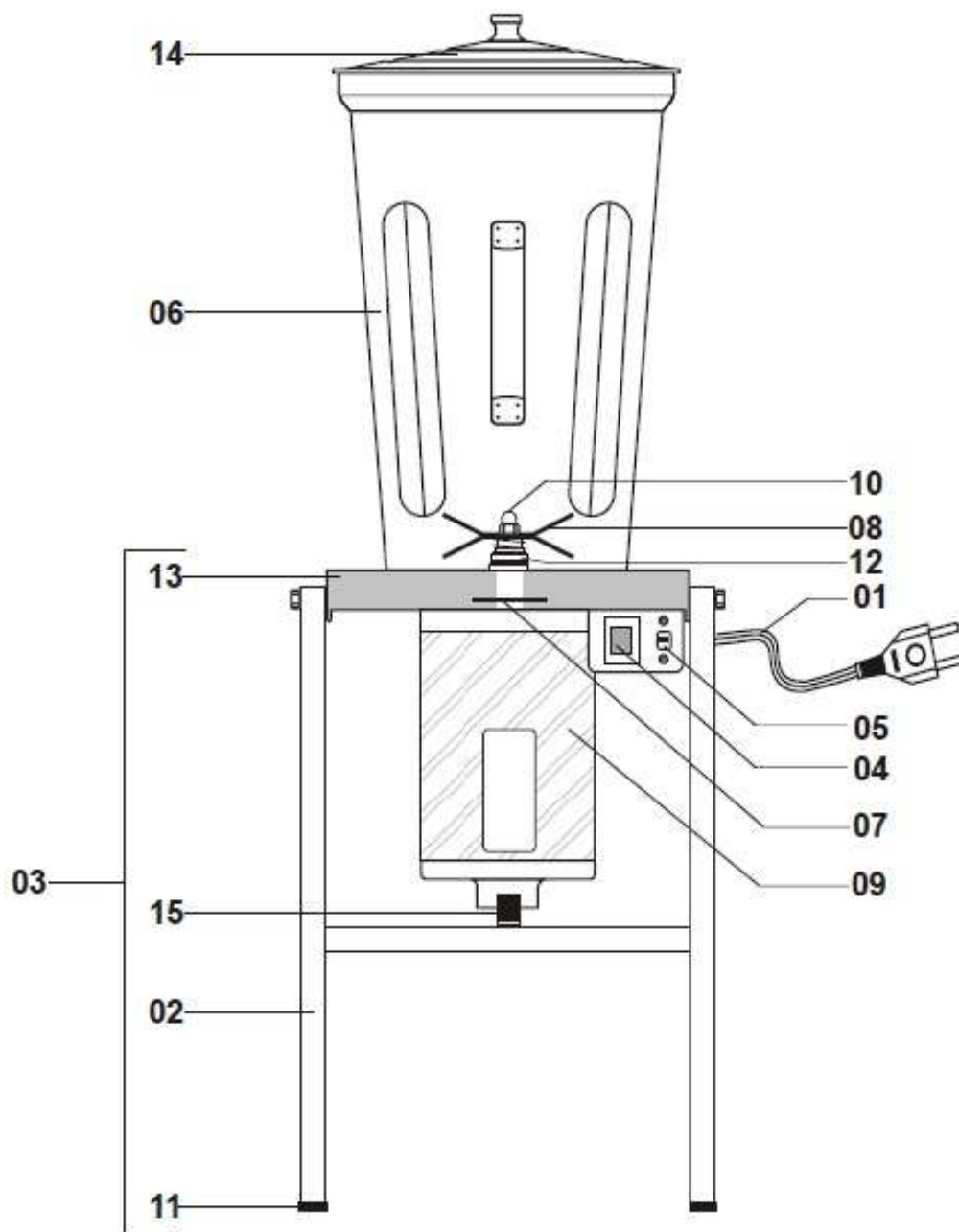
LEGENDA IMG.3

- 1 - CÓDIGO DA MÁQUINA
- 2 - TIPO DO PLUG
- 3 - TENSÃO ELÉTRICA DA MÁQUINA
- 4 - NÚMERO DE SÉRIE

ESQUEMA ELÉTRICO



VISTA EXPLODIDA



PEÇAS DE REPOSIÇÃO

#	Peça Pieza Part name	LQ.15	LQ.25
01	Cabo elétrico Cable eléctrico Electrical cable	CBE-022	CBE-022
02	Cavelete Caballete Stand	CVT-009	CVT-009
03	Cavelete completo Caballete completo Full stand	CVT-010	CVT-010
04	Chave elétrica Llave eléctrica Electrical switch	CHE-016	CHE-015
05	Chave seletora voltagem Llave selectora de voltaje Electrical tension switch	CHS-001	CHS-001
06	Copo Vaso Cup	COP-039	COP-040
07	Disco expelidor Disco expelidor Expelling disk	RET-008	RET-008
08	Lâminas Cuchilla Blade	LMT-001	LMT-001
09	Motor elétrico Motor eléctrico Electrical motor	MTE-072	MTE-005
10	Porca do eixo do motor Tuerca del eje del motor Nut of motor axle	POC-002	POC-002
11	Sapata plástica Cubre pie plástico Plastic cover	SPT-003	SPT-003
12	Selo mecânico Sello mecanico Mechanic seal	SLM-001	SLM-001
13	Suporte basculante Soporte volcable Cup support	SBT-002	SBT-002
14	Tampa Tapa Covering	TAP-006	TAP-005
15	Trava suporte basculante Pedal soporte traba Support cup hampering	CRC-021	CRC-021

TERMO DE GARANTIA

A **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, fabricante dos produtos BIMG e METVISA, compromete-se em garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação durante 6 (seis) meses, contados à partir da data de emissão da respectiva Nota Fiscal de venda.

O presente TERMO DE GARANTIA limita-se a substituir componentes defeituosos, excluindo-se toda a parte elétrica e/ou eletrônica, que além de não estar garantida pela **BIMG Brasil Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, fica sujeito às condições e normas dos fabricantes originais dos produtos avariados.

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação, serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda**, ou qualquer ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA BIMG/METVISA, dentro do período de garantia e com a apresentação do atual TERMO DE GARANTIA devidamente preenchido e Nota Fiscal correspondente.

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

- má utilização do equipamento,
- falta de conservação e manutenção,
- estocagem inadequada,
- falta de uso por período prolongado,
- não observância das Informações e Orientações Técnicas.

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

A **BIMG Brasil – Industria de Máquinas para Gastronomia Ltda** reserva-se o direito de modificar o equipamento e seus componentes sem prévio aviso, sem necessidade de efetuar o mesmo nos equipamentos já vendidos.

DADOS PARA COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

PRODUTO

Código: _____

Data de Fabricação: ____/____/____

Número: _____

NOTA FISCAL

Data: ____/____/____

Número: _____

REVENDEDOR

Nome: _____

Endereço: _____

CONSUMIDOR

Nome: _____

Endereço: _____

Carimbo/Assinatura do Vendedor

ASSISTENTES TÉCNICOS BRASIL

QUALQUER DEFEITO APRESENTADO PELA MÁQUINA PROCURE UM ASSISTENTE TÉCNICO AUTORIZADO, QUALQUER DUVIDA ENTRE NO SITE www.metvisa.com.br E ENCONTRE O ASSISTENTE MAIS PRÓXIMO, OU PELO TELEFONE (47) 3251-5555.