



Manual de Instruções/ Termo de Garantia

LQA-1,5 e LQA-2



Utilidade: Triturar alimentos diversos e polpas de frutas congeladas.

Sumário

<i>1.</i>	<i>INTRODUÇÃO</i>	<i>3</i>
<i>2.</i>	<i>INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO.....</i>	<i>7</i>
<i>3.</i>	<i>OPERAÇÃO</i>	<i>8</i>
<i>4.</i>	<i>NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS</i>	<i>10</i>
<i>5.</i>	<i>ANÁLISE E RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....</i>	<i>13</i>
<i>6.</i>	<i>NORMAS OBSERVADAS</i>	<i>14</i>
<i>7.</i>	<i>MANUTENÇÃO</i>	<i>15</i>
<i>8.</i>	<i>DIAGRAMA ELÉTRICO</i>	<i>15</i>
<i>9.</i>	<i>TERMO DE GARANTIA</i>	<i>16</i>

1. INTRODUÇÃO

1.1 Características do produto

CARACTERÍSTICAS		
MODELO:	LQA-1,5	LQA-2
ALTURA:	402 mm	437 mm
LARGURA:	175 mm	
PROFUNDIDADE:	210 mm	
TENSÃO NOMINAL MONOVOLT:	127V ou 220V (monofásico)	
PESO LÍQUIDO:	3 kg	3,1 kg
POTÊNCIA:	450 W	
CONSUMO:	0,45 kWh	
ROTAÇÃO:	18.000 RPM	
CAPACIDADE NOMINAL DO COPO	1,5 L	2,0 L
CAPACIDADE EFETIVA DE USO	1,0 L	1,5 L

1.2 Componentes de reposição

Todos os componentes são fabricados seguindo um rigoroso padrão de qualidade, garantidos através da matéria-prima e processo produtivo moderno e padronizado.

COMPONENTES DE REPOSIÇÃO			
ÍTEM	DESCRIÇÃO	LQA-1,5	LQA-2
01	COPO INOX COMPLETO	-	1545
02	COPO LEITOSO COMPLETO	1680	-
03	SOBRE-TAMPA DO COPO	1645	
04	TAMPA DO COPO INOX	-	1635
05	TAMPA DO COPO LEITOSO	1690	-
06	COPO INOX	-	1540
07	COPO LEITOSO	1675	-
08	BORRACHA VEDAÇÃO DO COPO	1520	
09	MANCAL INOX COMPLETO COM LÂMINA	1585	
10	PORCA DO EIXO DO MANCAL	1605	
11	LÂMINA TRITURADORA	1575	
12	RETENTOR SUPERIOR 6866	1615	
13	MANCAL INOX	1580	
14	ROLAMENTO 608	1625	
15	EIXO DO MANCAL INOX	1560	
16	RETENTOR INFERIOR 6740	1620	
17	ARRASTADOR	1505	
18	BASE DO COPO	1510	
19	BASE COMPLETA – 127V	1705	
20	BASE COMPLETA – 220V	1710	
21	CAPA DE BORRACHA DO ACOPLAMENTO	1535	
22	ACOPLAMENTO COM CAPA DE BORRACHA	1650	
23	FLANGE SUPORTE DO MOTOR	1700	
24	TAMPA GABINETE	1715	
25	MOTOR – 127V	1720	
26	MOTOR – 220V	1730	

COMPONENTES DE REPOSIÇÃO			
ÍTEM	DESCRIÇÃO	LQA-1,5	LQA-2
27	GABINETE	1740	
28	CHAVE ELÉTRICA	1550	
29	BASE DO GABINETE	1750	
30	PÉ DE BORRACHA	1760	
31	CABO ELÉTRICO	1530	
32	PRENSA CABO	1770	

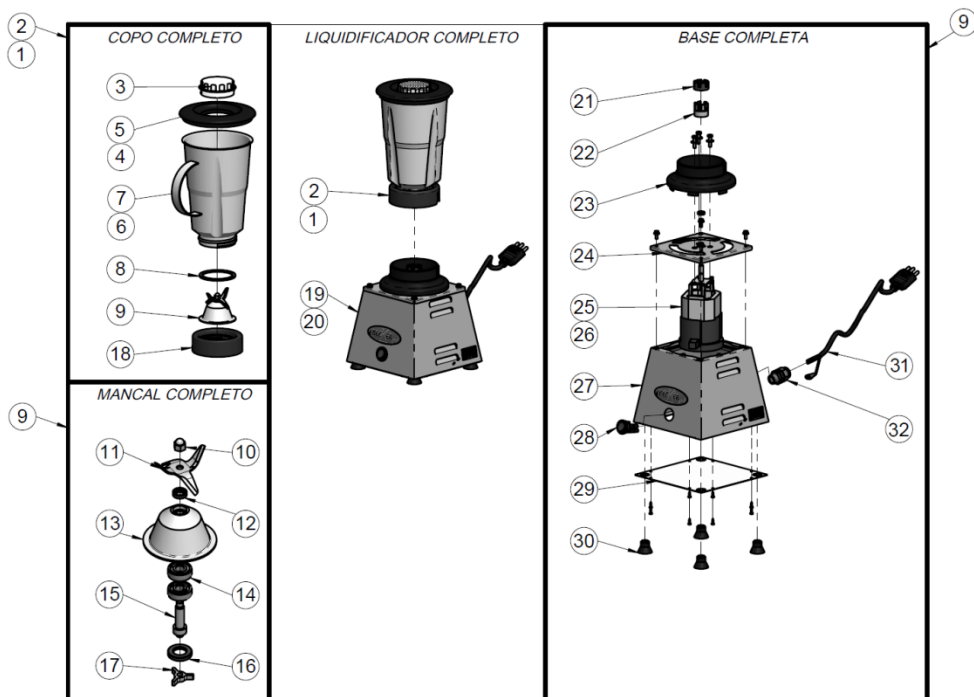


Figura 1 - Componentes de reposição

1.3 Segurança

Antes de colocar o equipamento em funcionamento, leia com atenção todas as informações técnicas e instruções de uso contidas neste manual. Tudo isso para você ter um bom uso e conservação de seu Liquidificador.

Quando usado incorretamente, o Liquidificador é um equipamento potencialmente perigoso, por isso é necessário que o operador esteja devidamente instruído, para evitar acidentes.

Para evitar acidentes, seguir as instruções abaixo:

- Antes de ligar, verifique se a tensão da rede elétrica corresponde com a da máquina, identificada no cabo elétrico;
- É necessária utilização de tomada com aterramento, verificar se a tomada de fornecimento da rede possui aterramento;

- Para evitar riscos de choque elétrico, nunca utilize o equipamento com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido;
- Nunca utilize água diretamente no equipamento;
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço;
- Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/ balcão ou que toque superfícies quentes;
- Se o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma, ou não funcione, é necessário levar em uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico;
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais;
- Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento;
- Nunca utilize roupas com mangas largas, principalmente nos punhos durante a operação;
- As lâminas são afiadas. Manipule-as com cuidado;
- Sempre coloque a Tampa do Copo (fig.1, nº 5);
- Sempre segure o Copo (fig.1, nº 7), se soltar, desligue o equipamento imediatamente;
- Ao misturar líquidos quentes, remova a Sobre Tampa (fig. 1, nº 3) da Tampa (fig. 1, nº 5) e mantenha as mãos afastadas do orifício da tampa, para evitar queimaduras;
- Nunca toque as lâminas com o equipamento em funcionamento;
- Não utilize o equipamento ao ar livre;
- Não deixe seu liquidificador funcionando sem supervisão;

IMPORTANTE

Todos os liquidificadores modelo LQA-1,5 e 2 litros são equipados com motores de alta rotação de 800W de potência. Não é recomendado utilizar o equipamento para serviços pesados ou demorados, no máximo entre 30 e 60 segundos para cada ciclo de uso.

- **Não se deve:**
 - Esperar que seu liquidificador substitua todos os artefatos de cozinha. Ele não faz purê de batatas, não mói carne e não mistura massas em geral;
 - Processar porções sem nenhum tipo de líquido;
 - Processar misturas por muito tempo. Lembre-se de que o liquidificador realiza suas tarefas em segundos, não em minutos. Portanto nunca mantenha o liquidificador processando por períodos superiores há um minuto;
 - SOBRECARREGAR o copo com porções muito pesadas ou grandes. Devem ser colocados os produtos em porções menores para evitar a sobrecarga e/ou aquecimento excessivo do motor, pois dessa forma será

diminuída a vida útil do liquidificador ou poderá até queimar o motor, perdendo a garantia. Se o motor parar, desligue-o imediatamente, desconecte o cabo da tomada de força e remova uma parte do alimento antes de iniciar novamente a operação.

- **LEMBRE-SE:** a utilização incorreta do equipamento perderá a garantia de 06 (seis) meses fornecida pela fábrica.

IMPORTANTE

Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoa com falta de experiência e conhecimento, a menos que recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

IMPORTANTE

Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

IMPORTANTE

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

IMPORTANTE

Tenha cuidado ao despejar líquidos quentes no processador de alimentos ou liquidificador, o líquido ou vapor pode ser ejetado para fora do aparelho.

IMPORTANTE

Não utilize o aparelho se a peneira rotativa ou a tampa de proteção estiver danificada ou tiverem rachaduras visíveis.

IMPORTANTE

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;

IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica

IMPORTANTE

Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.

2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO

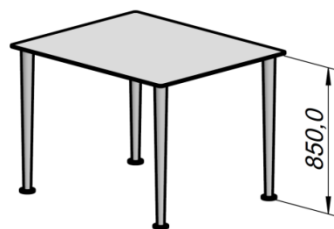
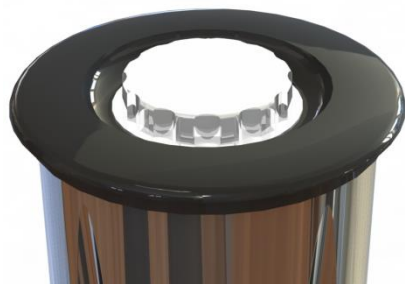
2.1 Instalação:

Colocar o equipamento sobre uma base firme, seca e nivelada, com altura aproximada de 850 mm.

2.1.1 Instalação elétrica:

Verificar se a tensão elétrica do equipamento corresponde à tensão elétrica da rede elétrica – 127/220V.

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os 3 pinos estejam devidamente conectados para ligar o equipamento.



IMPORTANTE

Certifique que a tensão elétrica da rede elétrica é compatível com a tensão elétrica indicada no equipamento.

2.2 Pré-Operação

Primeiramente verificar se o Liquidificador está bem firme na base. Antes de usá-lo, você deverá lavar todas as partes que entrarão em contato com o alimento com água e sabão.

2.2.1 Posicionamento do copo:

Sempre coloque e retire o copo (fig. 1, n° 2) segurando firmemente pela alça.

IMPORTANTE

Nunca coloque ou remova o Copo com o equipamento ligado ou ainda em movimento

2.2.2 Posicionamento da Tampa e Sobre Tampa:

O copo possui uma Tampa (fig. 1, nº 5) de material atóxico, proporcionando uma excelente vedação durante o processo. Sempre manter a Tampa devidamente posicionada sobre a borda do copo, conforme figura abaixo;

A Sobre Tampa (fig. 1, nº 3) é utilizada para visualizar os alimentos durante o processo e também para adicionar produtos com o equipamento ligado. Para remover a Sobre Tampa, basta girá-la no sentido horário até que esta se solte, em seguida basta puxá-la para cima.

3. OPERAÇÃO

3.1 Acionamento

Para ligar seu equipamento proceda da seguinte forma:

1. Introduza o plugue do equipamento na tomada;
2. Para acionar o equipamento basta pressionar a Chave Liga/Desliga/Pulsar (fig. 1, nº 28) para a posição “I”.
3. Para desligar o equipamento, pressione a mesma chave para a posição “O”.

3.2 Procedimentos para Operação

1. Remova a Tampa juntamente com o Sobre Tampa do Copo;
2. Com o equipamento desligado, coloque primeiramente o produto em estado LÍQUIDO da receita, posteriormente abasteça o Copo com os produtos de maior consistência.

IMPORTANTE

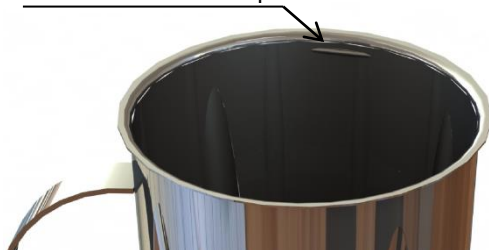
Corte os produtos em pedaços pequenos de aproximadamente 3,5 cm para que o tempo de trituração fique dentro do recomendado (menos de 1 minuto). Para trituração de gelo, adicionar um pouco de água.

3. Não ultrapassar a capacidade máxima nominal de cada copo – 1,5 L ou 2,0 L (conf. fig. ao lado):
4. Posicione a Tampa com Sobre Tampa no Copo (conforme informado no item 2.2.2 deste manual).

IMPORTANTE

Não utilize este equipamento para processar pastas com textura grossa similar à sobremesa conhecida como “Pasta de Açaí”

Limite máximo do copo



IMPORTANTE

O tempo de liquidificação varia para cada produto. Nunca tritar produtos sólidos sem o auxílio de líquido, pois poderá ocorrer superaquecimento no manual, provocando danos nas vedações e rolamentos.

IMPORTANTE

Nunca ligue o equipamento a vazio, pois danos irreparáveis irão ocorrer.

3.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE

Retirar o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

-  Antes de ser usado pela primeira vez;
-  Após a operação de cada dia;
-  Sempre que não for utilizado por um período prolongado;
-  Antes de colocá-lo em operação por um período prolongado.

Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:

-  Sobre Tampa (fig. 1, nº 3);
-  Tampa (fig. 1, nº 5);
-  Copo (fig. 1, nº 7);
-  Borracha de vedação (fig. 1, nº 8);
-  Mancal Inox Completo (fig. 1, nº 9);
-  Base do Copo (fig. 1, nº 18).

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

IMPORTANTE

Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.

IMPORTANTE

Nunca faça limpeza com o equipamento ligado à rede elétrica. Retire o plugue da rede elétrica. Antes de retirar o copo certifique-se que a lâmina esteja parada

IMPORTANTE

Lavar todas as partes móveis com água quente e sabão neutro. Para limpeza do gabinete, utilize um pano umedecido com a mesma solução.

3.4 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de “ferrugem”, que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora. Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada. Fazer a limpeza utilizando água, sabão ou detergentes neutros imediatamente após a utilização do equipamento, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida enxaguar com água corrente e secar imediatamente com um pano seco e macio para evitar umidade nas peças, principalmente nas arestas.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer

Não utilizar produtos abrasivos como esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, pois além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o inoxidável. Nunca utilizar instrumentos pontiagudos ou similares para fazer qualquer tipo de raspagem.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis: poeiras, graxas, soluções ácidas, como o vinagre, sucos de frutas, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

4. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS

IMPORTANTE

Caso algum dos itens das NOÇÕES DE SEGURANÇA não se aplique ao seu produto, desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

O usuário deve ter noção da localização da chave Liga/Desliga e das demais botoeiras, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manuseio da máquina com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

4.1.3 Avisos

Use somente os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.

Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.

Evite que água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.

Nunca altere as características originais do equipamento.

Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).

4.2 Cuidados e observações antes de ligar a máquina

IMPORTANTE

Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção devem estar inteiramente claros.

4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

4.2.2 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão das correias/correntes, NÃO coloque os dedos entre elas e nem nas engrenagens.

4.3.2 Cuidados

Verifique o motor e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão das correias/correntes e substitua o conjunto, caso alguma correia, corrente ou engrenagem apresente desgaste.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

Jamais opere a máquina sem os seus acessórios de segurança.

4.5 Após terminar o trabalho

4.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso, desligando-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de liga-la novamente.

Verifique os níveis de fluidos.

4.6 Manutenção

4.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência

4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sobre condições totais de segurança.

5. ANÁLISE E RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS

5.1 Problemas, Causas e Soluções.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
A máquina não liga	Falta de energia elétrica	Verifique se existe energia elétrica
	Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina	Chame a assistência técnica autorizada
Cheiro de queimado e/ou fumaça	Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina	Chame a assistência técnica autorizada
A máquina liga, porém quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para não gira em baixa rotação.	Energia irregular	Verifique se o plugue está devidamente conectado
	Problemas com o motor elétrico	Chame a assistência técnica autorizada
Cabo elétrico danificado	Falha no transporte do produto	Chame a assistência técnica autorizada
Ruídos estranhos	Rolamento defeituoso	Chame a assistência técnica autorizada
O produto não tritura	Pedaços muito grandes, impossibilitando o contato com a hélice.	Corte o produto em pedaços menores
	Hélice sem afiação	Chame a assistência técnica autorizada
Vazamento no	Problema no sistema de vedação	Chame a assistência

6. NORMAS OBSERVADAS

IEC 60335-1/2006

IEC 60335-2-14/2008

Os itens abaixo entre outros mencionados na norma regulamentadora NR-12 devem ser observados para segurança.

- Classificação;
- Marcação e instruções;
- Proteção contra acesso às partes vivas;
- Partida de aparelhos operados a motor;
- Potência e corrente absorvida;
- Aquecimento;
- Corrente de fuga e tensão suportável na temperatura de operação;
- Resistência à umidade;
- Corrente de fuga e tensão suportável;
- Funcionamento em condição anormal;
- Estabilidade e riscos mecânicos;
- Resistência mecânica;
- Construção;
- Fiação interna;
- Componentes;
- Ligação de alimentação e cordões flexíveis externos;
- Terminais para condutores externos;
- Disposição para aterramento;
- Parafusos e ligação;
- Distâncias de escoamento, distâncias de separação;
- Resistência ao calor e fogo;
- Radiação, toxidade e riscos similares.

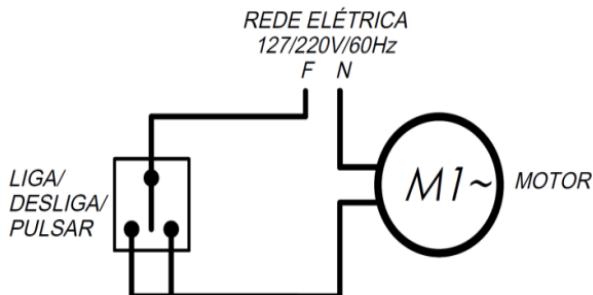
7. MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, proporcionando aumento da vida útil e da segurança.

- Limpeza – Verificar o item 3.3 Limpeza deste manual;
- Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão;
- Contatos – Chave liga/desliga. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal;
- Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação deste manual;
- Verificar e executar mensalmente:
 - Verificar instalação elétrica;
 - Medir a tensão da tomada;
 - Medir a corrente de funcionamento e conferir com a nominal;
 - Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
 - Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar e executar a cada 3 meses:
 - Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica;
 - Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos;
 - Verificar retentores, anéis o’rings, e demais sistemas de vedação.

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

Abaixo representação esquemática da instalação elétrica/ segurança:



9. TERMO DE GARANTIA

GARANTIA DE FÁBRICA.

A Becker Equipamentos, fabricante dos produtos BECKERgo, compromete-se a garantir seus produtos contra possíveis defeitos de fabricação desde que seja feita a apresentação da respectiva NOTA FISCAL de VENDA ao CONSUMIDOR, contendo o NÚMERO de SÉRIE do equipamento.

Constatado o eventual defeito de fabricação, o consumidor deverá entrar em contato por meio das opções relacionadas abaixo para solucionar o problema apresentado.

- lojista ou revendedor do produto;
- assistência técnica autorizada (A.T.A.);
- Becker Equipamentos pelos telefones (47) 3350 3986 / 3350 4476 ou através do e-mail setortecnico@beckerequipamentos.com.br

Todos os componentes que comprovadamente apresentarem defeitos de fabricação serão consertados ou substituídos, conforme o caso, gratuitamente pela Becker Equipamentos ou qualquer A.T.A. da empresa, dentro do prazo de garantia estabelecido do componente, sendo indispensável à apresentação da respectiva NOTA FISCAL de VENDA ao CONSUMIDOR contendo o NÚMERO DE SÉRIE do equipamento.

PRAZO DE GARANTIA

- **Garantia de Fábrica dos Componentes Elétricos e Eletrônicos:** pelo período de 03(três) meses do prazo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC) artigo 24 e 26.
- **Garantia de Fábrica dos Componentes Mecânicos:** pelo período de 06(seis) meses, sendo 03(três) meses o prazo legal estabelecido pelo CDC art. 24 e 26 somando a 03(três) meses do prazo complementar concedido pela Becker Equipamentos.
- **Garantia dos Motores Elétricos de Escova:** pelo período de 06(seis) meses, sendo 03(três) meses do prazo legal estabelecido pelo CDC art. 24 e 26 somando a 03(três) meses do prazo complementar concedido pela Becker Equipamentos.
- **Garantia dos Motores Elétricos de Indução:** pelo período de 01(um) ano fornecido pela própria fabricante do motor através de sua rede de assistências técnicas credenciadas em todo o Brasil.

- **Garantia de Fábrica para Componentes que apresentam desgastes naturalmente na sua utilização tais como ROLAMENTOS, RETENTORES, ANÉIS DE VEDAÇÃO, CAPAS DE BORRACHA, ARRUELAS DE BORRACHA, CORREIAS, CARACOL, PINO DO CARACOL, ROLOS, PENTES, ACOPLAMENTOS, ARRASTADORES, MANIPULOS EM GERAL, ÓLEO LUBRIFICANTE, SOQUETES:** pelo período de 03(três) meses do prazo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC) art. 24 e 26.
- **Garantia de Fábrica de LAMINAS DE CORTE, DISCOS E FACAS DE CORTE, TACOS DE NAYLON, ARRUELAS DE FIBRA:** pelo período de 30 dias do prazo legal estabelecido pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC), pois são classificados como produtos NÃO DURÁVEIS, ou seja, apresentam desgastes naturalmente na sua utilização (artigo 24 e 26).

FATORES QUE ANULAM A GARANTIA DE FÁBRICA

Fica automaticamente extinta a garantia se o produto sofrer danos originados por:

- o não cumprimento das informações e orientações técnicas;
- utilização em desacordo com o manual de instrução;
- falta de limpeza e higienização do equipamento;
- utilização de componentes NÃO ORIGINAIS de fábrica;
- presença de água acumulada no equipamento;
- exposição a agentes químicos e/ou corrosivos;
- instalação inadequada ou deficiente da rede elétrica;
- assistência técnica prestada por pessoas ou empresas sem autorização da Becker Equipamentos;
- avaria no transporte do produto;
- quedas ou pancadas ocasionando a quebra do componente;
- desgaste natural de peças decorrido pela utilização do equipamento;
- prolongada falta de utilização do equipamento considerando o tempo a partir de 01 ano;
- armazenamento ou estocagem inadequada do produto;
- término do período de validade da garantia.

9.1 Preenchimento Termo de Garantia

Do Produto:	Código:	N° do lote:
Da Nota Fiscal:	N° da Nota:	Data Emissão:/...../.....
Do Revendedor:	Nome:	
	Endereço:	
Do Consumidor:	Nome:	
	Endereço:	
Carimbo/ Assinatura do Vendedor:		

Becker Equipamentos Industriais Ltda.
Rua Alberto Muller, 2180 – Limeira Baixa
88356-001 – Brusque – SC
Fone: (47) 3350-3986 / 3350-4476
Fax: (47) 3350-4784
CNPJ 08.488.682/0001-35



www.beckerequipamentos.com.br