



## *Manual de Instruções/ Termo de Garantia*

**PREPARADOR ELETRICO COMERCIAL  
MODELO: ROBUSTER RBT-6**



*Utilidade: Picar, Triturar, Desfiar Produtos Alimentares Diversos a  
Seco ou com Adição de Líquido.*

# Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>3</b>
1.1 Características do produto.....	3
1.2 Componentes de reposição.....	3
1.3 Sugestões de Uso:.....	4
1.4 Segurança.....	5
<b>2. INSTALAÇÃO E PRÉ-OPERAÇÃO</b> .....	<b>8</b>
2.1 Instalação:.....	8
2.2 Pré-Operação.....	8
<b>3. OPERAÇÃO</b> .....	<b>9</b>
3.1 Acionamento.....	9
3.2 Procedimentos para Operação.....	9
3.3 Sistema de segurança.....	9
3.4 Limpeza e higienização.....	9
3.5 Cuidados com os aços inoxidáveis.....	10
<b>4. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS</b> .....	<b>11</b>
4.1 Práticas Básicas de Operação.....	11
4.2 Cuidados e observações antes de ligar a máquina.....	11
4.3 Inspeções de Rotina.....	12
4.4 Operação.....	12
4.5 Após terminar o trabalho.....	12
4.6 Manutenção.....	12
4.7 Avisos.....	13
<b>5. ANÁLISE E RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS</b> .....	<b>13</b>
5.1 Problemas, Causas e Soluções.....	13
<b>6. NORMAS OBSERVADAS</b> .....	<b>14</b>
<b>7. MANUTENÇÃO</b> .....	<b>15</b>
<b>8. DIAGRAMA ELÉTRICO</b> .....	<b>16</b>
<b>9. TERMO DE GARANTIA</b> .....	<b>17</b>
9.1 Preenchimento Termo de Garantia.....	19

# 1. INTRODUÇÃO

## 1.1 Características do produto

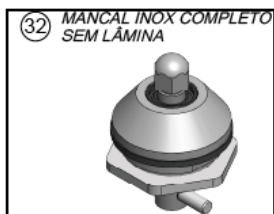
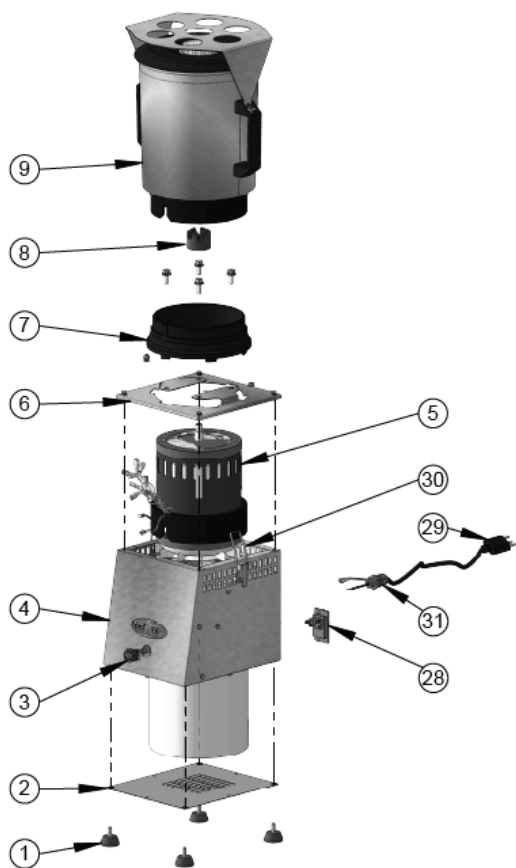
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
MODELO	RBT-6
ALTURA:	550 mm
LARGURA:	280mm
PROFUNDIDADE:	260mm
TENSAO NOMINAL:	127V/220V (bivolt monofásico)
PESO LIQUIDO:	12,5 kg
POTÊNCIA:	650 W (1/2CV)
CONSUMO:	0,65kWh
ROTAÇÃO:	1.700 RPM
CAPACIDADE NOMINAL DO COPO:	6,0L
CAPACIDADE DE PRODUÇÃO:	115kg/h

## 1.2 Componentes de reposição

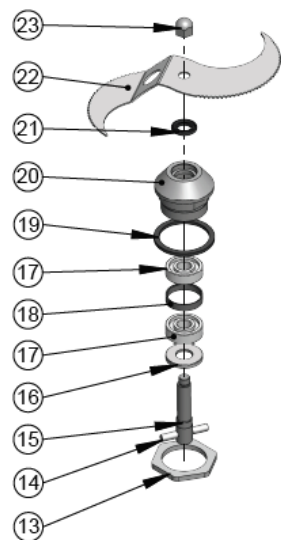
Todos os componentes são fabricados seguindo um rigoroso padrão de qualidade, garantidos através da matéria-prima e processo produtivo moderno e padronizado.

<b>COMPONENTES DE REPOSIÇÃO</b>		
ÍTEM	DESCRIÇÃO	RBT-6
01	PÉ DE BORRACHA M6x15	1
02	FECHAMENTO INFERIOR	2
03	CHAVE LIGA/PULSAR	3
04	GABINETE AÇO INOX	4
05	MOTOR – 1/2 CV 4P	5
06	TAMPA DO GABINETE	6
07	FLANGE SUP. MOTOR	7
08	ACOPLAMENTO FIX. ROSCA ESQUERDA	8
09	COPO INOX COMPLETO	9
10	BASE DO COPO	10
11	COPO INOX	11
12	MANCAL INOX COMPLETO C/ LAMINA	12
13	PORCA DO MANCAL	13
14	PINO DE TRACÃO	14
15	EIXO INOX DO MANCAL	15
16	RETENTOR INF. 6741	16

<b>COMPONENTES DE REPOSIÇÃO</b>		
ÍTEM	DESCRIÇÃO	RBT-6
17	ROLAMENTO DO MANCAL 6201ZZ 2RS C3	17
18	DISTANCIADOR DO ROLAMENTO	18
19	BORRACHA DE VEDAÇÃO DO MANCAL	19
20	MANCAL INOX	20
21	RETENTOR SUP. 6740	21
22	LÂMINA INOX TRITURADOR	22
23	PORCA DO EIXO	23
24	ANTEPARO DE SEGURANÇA	24
25	TAMPA DO COPO	25
26	SOBRE-TAMPA DO COPO	26
27	ALÇAS DO COPO	27
28	CHAVE SELET. 127/220V	28
29	CABO PLUGUE	29
30	TRAVAS DO COPO	30
31	PRENSA CABO	31
32	MANCAL INOX COMPLETO S/ LÂMINA	32



12 *Mancal Completo*



9 *Copo Completo*

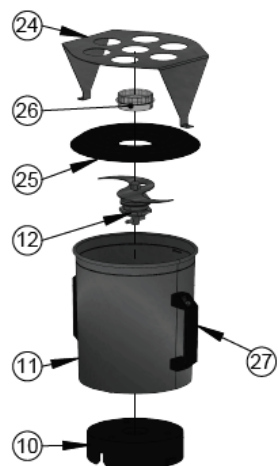


Figura 1 - Lista de Componentes

## 1.3 Sugestões de Uso:

- Carnes desfiadas (bovina, frango ou peixe)
- Carne moída congelada
- Farinha de rosca
- Geleias em geral
- Massas leves
- Molho de tomate
- Molho de vinagrete
- Pasta de alho
- Pasta de açaí
- Patês em geral
- Queijos ralados (com textura dura e seca)
- Trituração de condimentos em geral
- Trituração de castanhas, nozes, amêndoa e amendoim
- Trituração de frutas e legumes

### IMPORTANTE:

- Não se deve processar misturas por muito tempo (acima de 5 minutos) para não superaquecer o funcionamento do motor.
- Também não se deve sobrecarregar o copo com porções muito pesadas ou grandes porções de alimentos.
- Adicionar o produto em pequenas porções até atingir a quantidade desejável. Lembrando sempre de não utilizar porções muito pesadas para evitar o superaquecimento excessivo do motor.
- O não cumprimento dessas instruções no manuseio do equipamento poderá ocorrer à queima do motor e consequentemente a perda de garantia fornecida pela fábrica devido ao uso inadequado do produto
- Caso o motor parar ou exalar odor de queimado desligue-o imediatamente da rede elétrica.

## 1.4 Segurança

*Antes de colocar 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 Processador Industrial.*

*Quando usado incorretamente, o Processador Industrial 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 necessário 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, n° 25);

- Sempre segure o Copo (fig.1, n° 9), se soltar, desligue o equipamento imediatamente;

- Ao misturar produtos quentes, remova a Sobre Tampa (fig. 1, n° 26) da Tampa (fig. 1, n° 25) 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 processador funcionando sem supervisão;


- **Não se deve:**

- ✓ Processar misturas por muito tempo. Portanto nunca mantenha o produto processando por períodos superiores ao informado no item 1.3 devido o superaquecimento de funcionamento do motor;

- ✓ **SOBRECARRREGAR** 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 processador 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 (**VERIFIQUE A SEQUÊNCIA DE USO CORRETO DO PREPARADOR**);

- Faz-se necessário que o equipamento trabalhe em condições mínimas de cuidados e higiene, verificando se a base ou mesa onde o processador esteja trabalhando não apresente sujeira ou umidade para não ser sugado pela ventilação do motor;

- **LEMBRE-SE:** o não cumprimento dessas instruções no manuseio do processador terá como consequência o aquecimento excessivo e/ou uma sobrecarga no funcionamento do processador, onde poderá ocorrer a queima do motor, caracterizando a perda da garantia fornecida pela fábrica devido ao uso inadequado do equipamento.

SIMBOLOGIA	DESCRIÇÃO
	<p><i>Manual de instruções – simbologia que orienta o usuário a leitura do manual;</i></p>
	<p><i>Proibido jatos de água – simbologia que informa sobre os cuidados com jatos de água;</i></p>
	<p><i>Chave geral – Simbologia que identifica a chave geral do equipamento</i></p>
	<p><i>Aterramento – Identifica o ponto de aterramento</i></p>

**IMPORTANTE**

*Para maior segurança do usuário, este equipamento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.*

**IMPORTANTE**

*Certifique que o cabo de alimentação esteja em perfeitas condições de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda a 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 tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.*

**IMPORTANTE**

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

**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 850mm.

#### 2.1.1 Instalação elétrica:

Verificar se a tensão elétrica do equipamento corresponde a 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.

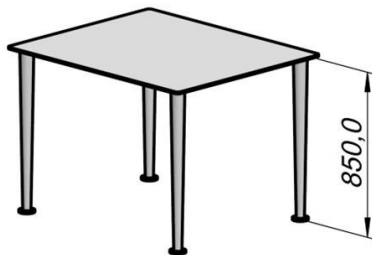


Figura 3 - Altura recomendada

#### IMPORTANTE

Para cada manutenção ou limpeza, desligue equipamento.

#### IMPORTANTE

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

### 2.2 Pré-Operação

Primeiramente verificar se o Processador 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, nº 9) 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 25) de material atóxico, proporcionando uma excelente vedação durante o processo. Sempre manter a Tampa devidamente posicionada sobre a borda do copo, conforme figura ao lado;

A Sobre Tampa (fig. 1, nº 26) 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.



Figura 4 - Mont. da Tampa no Copo



## 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 para a posição “I” ou no sistema Pulsar.
3. Para desligar o equipamento, pressione a mesma chave para a posição “O”.

### 3.2 Procedimentos para Operação

1. Antes de utilizar o equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.4).
2. Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho;
3. Remova a Tampa juntamente com o Sobre Tampa do Copo;
4. Adicione no início uma porção em média de 600gr do produto que será processado com o equipamento desligado;
5. Após o equipamento ligado, ir adicionando gradativamente o restante do produto até atingir a capacidade máxima do copo.
6. Não ultrapassar a capacidade máxima de cada copo;
7. Posicione a Tampa com Sobre Tampa no Copo (conforme informado no item 2.2.2 deste manual).

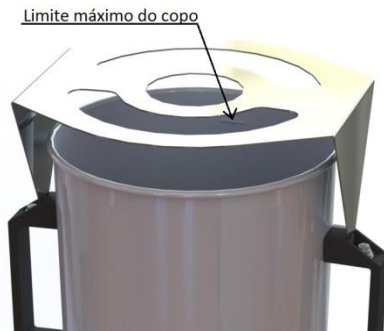


Figura 5 - Limite máximo do copo

### 3.3 Sistema de segurança

#### 3.3.1 Anteparo de Segurança do Copo

O Copo (fig. 1, nº 9) possui um Anteparo de Segurança (fig. 1, nº 24), projetado para evitar o acesso dos membros superiores no contato com a Lâmina (fig. 1, nº 22), garantindo maior segurança do usuário.

#### **IMPORTANTE**

*Nunca remova o Anteparo de Segurança do Copo.*

### 3.4 Limpeza e higienização

#### **IMPORTANTE**

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

1. Para limpeza e higienização interna do copo e também da lâmina coloque 1 litro de água e algumas gotas de sabão neutro e ligue o equipamento por um período médio de 1 minuto.

*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 coloca-lo em operação por um período prolongado.

*Algumas partes do equipamento podem ser removidas para limpeza:*

- Sobre Tampa (fig. 1, n° 26);
- Tampa (fig. 1, n°25);
- Copo (fig. 1, n° 9).

*Lave todas as partes com água e sabão neutro.*

**IMPORTANTE**

*Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.*

**IMPORTANTE**

*Para limpeza das lâminas, deve-se tomar muito cuidado com as partes cortantes da faca, pois as mesmas são muito afiadas.*

**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 unedecido com a mesma solução.*

### **3.5 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 muito tempo em contato com o aço inoxidável.*

*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 o contaminando. Nunca utilizar instrumentos pontiagudos ou similares para fazer qualquer tipo de raspagem.*

*Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidável: 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 o 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 manejo 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.

### 4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de

corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

#### **4.2.2 Avisos**

Certifique que todas as instruções contidas neste manual estejam completamente compreendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza de que se trata do comando correto.

#### **4.2.3 Cuidados**

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, dever 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.

Somente funcionários treinados e qualificados podem operar o equipamento.

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.

Ao verificar a tensão das correias ou correntes, **NÃO** coloque os dedos entre as correias ou as correntes e nas engrenagens.

### **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 sob 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.

<b>PROBLEMAS</b>	<b>CAUSAS</b>	<b>SOLUÇÕES</b>
<b>A máquina não liga</b>	<i>Falta de energia elétrica</i>	<i>Verifique se existe energia elétrica</i>
	<i>Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina</i>	<i>Chame a assistência técnica autorizada</i>
<b>Cheiro de queimado e/ou fumaça</b>	<i>Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina</i>	<i>Chame a assistência técnica autorizada</i>
<b>A máquina liga, porém quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação.</b>	<i>Energia irregular</i>	<i>Verifique se o plugue está devidamente conectado</i>
	<i>Problemas com o motor elétrico</i>	<i>Chame a assistência técnica autorizada</i>
<b>Cabo elétrico danificado</b>	<i>Falha no transporte do produto</i>	<i>Chame a assistência técnica autorizada</i>
<b>Ruídos estranhos</b>	<i>Rolamento defeituoso</i>	<i>Chame a assistência técnica autorizada</i>
<b>O produto não tritura</b>	<i>Pedaços muito grandes, impossibilitando o contato com a hélice.</i>	<i>Corte o produto em pedaços menores, de aproximadamente 3,5cm</i>
	<i>Hélice sem afiação</i>	<i>Chame a assistência técnica autorizada</i>
<b>Vazamento no copo</b>	<i>Problema no sistema de vedação</i>	<i>Chame a assistência técnica autorizada</i>

## 6. NORMAS OBSERVADAS

*IEC 60335-1/2006*

*IEC 60335-2-64/2008*

*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, toxicidade e riscos similares.

Consulte: [www.mte.gov.br](http://www.mte.gov.br)

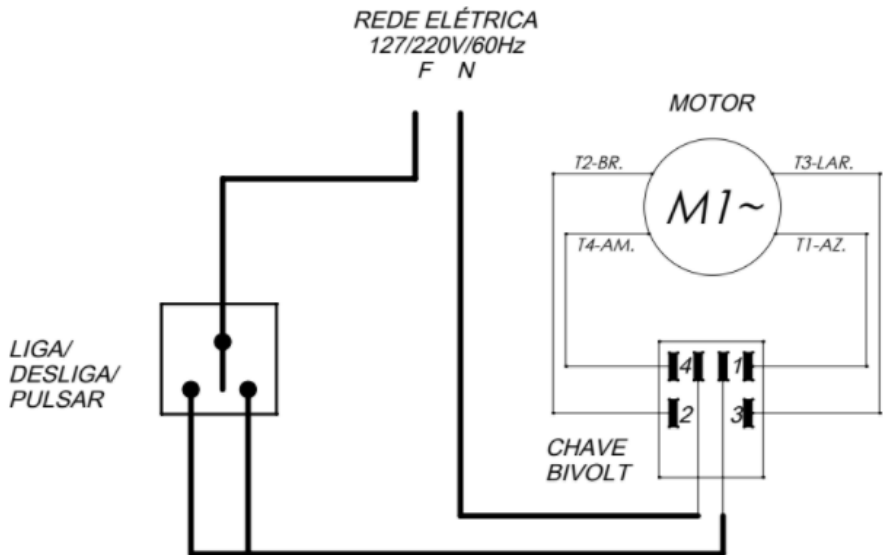
## 7. MANUTENÇÃO

*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 3.4 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](mailto: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

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

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](http://www.beckerequipamentos.com.br)