



*Manual de Instruções/ Termo de
Garantia*

LQB-20; LQB-25



Utilidade: Triturar produtos alimentares com adição de líquidos

1. Características do produto	3
2. Componentes de reposição	3
3. Segurança	6
4. Instalação:	9
4.1. Instalação elétrica:	9
4.2. Pré-Operação	9
4.3. Acionamento	10
4.4. Procedimentos para Operação	10
4.5. Instruções para o uso correto dos liquidificadores e trituradores de baixa rotação	11
4.6. Sistema de Segurança	12
4.7. Limpeza e higienização	12
5. NORMAS OBSERVADAS	13
6. MANUTENÇÃO	14
7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	15
7.1. Problemas, Causas e Soluções.	15
8. DIAGRAMA ELÉTRICO	16
9. TERMO DE GARANTIA	17
10. Preenchimento Termo de Garantia	19

1. Características do produto

Este equipamento é indicado para triturar produtos alimentares com adição de líquidos, é uma máquina potencialmente PERIGOSA quando usada incorretamente. A manutenção, a limpeza ou qualquer outro serviço, deve ser feito por uma pessoa devidamente treinada e com a máquina desconectada da rede elétrica.

Este produto foi desenvolvido para o uso em cozinhas comerciais. É utilizado, por exemplo, em restaurantes, cantinas, hospitais, padarias, açougues e similares.

O uso deste equipamento não é recomendado quando:

O processo de produção seja de forma contínua em escala industrial;

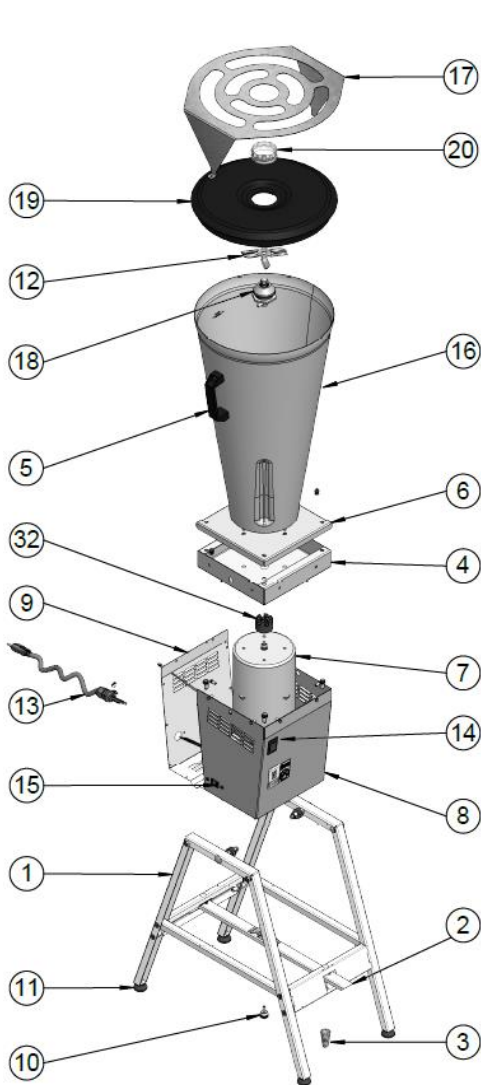
O local de trabalho seja um ambiente com atmosfera corrosiva, explosiva, contaminada com vapor, poeira ou gás.

CARACTERÍSTICAS		
MODELO:	LQB-20	LQB-25
ALTURA:	1.000 mm	1.140 mm
LARGURA:	380 mm	
PROFUNDIDADE:	580 mm	
TENSÃO NOMINAL:	127V/220V (bivolt monofásico)	
PESO LÍQUIDO:	21 kg	21,5 kg
POTÊNCIA:	750 W (1,0CV)	
CONSUMO:	0,75 kWh	
ROTAÇÃO:	3.500 RPM	
CAPACIDADE NOMINAL DO COPO	20,0 L	25,0 L

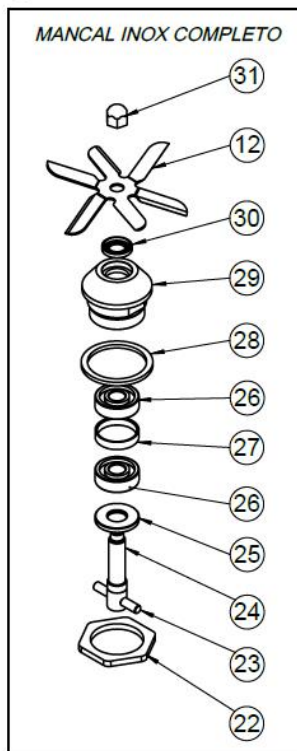
2. Componentes de reposição

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	LQB-20	LQB-25
1	CAVALETE AÇO INOX		01
2	PEDAL INOX DO BASCULANTE		02
3	MOLA DO PEDAL		03
4	BASE AÇO INOX DO MOTOR		04
5	ALÇA DO COPO		05
6	TAMPA AÇO INOX DA BASE		06
7	MOTOR 1,0 CV 2P		07
8	PROTEÇÃO FIXA DO MOTOR		08
9	PROTEÇÃO MÓVEL DO MOTOR		09
10	MANIPULO M6x15mm		10
11	PÉ DO CAVALETE		11
12	LÂMINA AÇO INOX		12
13	CABO PLUGUE		13
14	CHAVE ELÉTRICA LIGA/DESLIGA		14
15	CHAVE SELETORA 110/220V		15
16	COPO DE AÇO INOX	16	32
17	ANTEPARO DE SEGURANÇA DO COPO		17
18	MANCAL INOX COMPLETO S/ LÂMINA		18
19	TAMPA DO COPO		19
20	SOBRE-TAMPA DO COPO		20
21	MANCAL INOX COMPLETO C/ LÂMINA		21
22	PORCA DO MANCAL		22
23	PINO DE TRAÇÃO		23
24	EIXO DE AÇO INOX DO MANCAL		24
25	RETENTOR INFERIOR 6741		25
26	ROLAMENTO DO MANCAL 6201ZZ 2RS C3		26
27	DISTANCIADOR DO ROLAMENTO		27
28	BORRACHA DE VEDAÇÃO DO MANCAL		28
29	MANCAL DE AÇO INOX		29
30	RETENTOR SUPERIOR 6740		30
31	PORCA DO EIXO DO MANCAL		31
32	ACOPLAMENTO ROSCA ESQUERDA		32



21



18



Figura 1 – Componente de reposição.

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 Industrial Basculante.

Quando usado incorretamente, o Liquidificador 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° 19);

- ✚ Sempre segure o Copo (fig.1, n° 16), se soltar, desligue o equipamento imediatamente;

- ✚ Ao misturar líquidos quentes, remova a Sobre Tampa (fig. 1, n° 20) da Tampa (fig. 1, n° 19) 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;



- ✚ **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 (VEJA NA TABELA ABAIXO A QUANTIDADE MÍNIMA DE LÍQUIDO PARA O USO EM CADA TAMANHO DO COPO);

IMPORTANTE	
QUANTIDADE MÍNIMA DE USO PARA CADA TAMANHO DO COPO	
TAMANHO DO COPO	QTDE MÍNIMA DE LÍQUIDO
COPO 20 LITROS	6,7 LITROS
COPO 25 LITROS	9,0 LITROS

- ✓ Processar misturas por muito tempo. Lembre-se de que o liquidificador realiza suas tarefas em até 10 minutos. Portanto nunca mantenha o liquidificador processando por períodos superiores há esse tempo 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 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 (VERIFIQUE A SEQUÊNCIA DE USO CORRETO DO LIQUIDIFICADOR NA PAG.11);
- ✚ Faz-se necessário que o equipamento trabalhe em condições mínimas de cuidados e higiene;
- ✚ **LEMBRE-SE:** o não cumprimento dessas instruções no manuseio do liquidificador terá como consequência o aquecimento excessivo e/ou uma sobrecarga no funcionamento do liquidificador, onde poderá ocorrer a queima do motor, caracterizando a perda da garantia de 6 (seis) meses fornecida pela fábrica devido ao uso inadequado do equipamento.

SIMBOLOGIA	DESCRIÇÃO
	Etiqueta simbologia equipotencial – destina-se para a conexão de condutos de ligação equipotencial externo;
	Manual de instruções – simbologia que orienta o usuário a leitura do manual;
	Grau de proteção contra penetração de água = IP1 (protegido contra gotas de água caindo verticalmente)

SIMBOLOGIA	DESCRIÇÃO
	Aterramento – Identifica o ponto de aterramento
	Chave geral – Simbologia que identifica a chave geral do equipamento

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

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

IMPORTANTE

Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

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

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

IMPORTANTE

Nunca utilize jatos de água diretamente sobre o equipamento.

IMPORTANTE

Este equipamento possui um sistema de segurança para garantir a integridade do operador. A operação do equipamento deve ser conforme o item “Operação” deste manual. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado. Para o correto funcionamento do equipamento, o atuador de segurança fixado na Tampa de Proteção deverá ser encaixado no Interruptor de Segurança fixado no Gabinete. Outros procedimentos para operar o equipamento são inseguros, nesta condição o equipamento não deve ser utilizado.

4. Instalação:

Colocar o equipamento sobre uma superfície firme, seca e nivelada.

4.1. 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.

IMPORTANTE

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

4.2. Pré-Operação

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

4.2.1. Posicionamento do copo:

O copo possui um versátil sistema basculante o qual possibilita que o Copo seja encaixado de maneira simples, ágil e segura.

Para bascular o copo, proceda conforme descrito abaixo:

- ✓ Desligue o equipamento pressionando a Chave Liga/ Desliga (fig. 1, n° 14) para posição “0”;
- ✓ Remova a Tampa com Sobre-tampa (fig. 1, n° 19 e 20);
- ✓ Segure firmemente a alça do Copo e pressione com o pé do Pedal (fig. 1, n° 02) destravando o Copo para bascular;
- ✓ Gire o copo removendo o conteúdo do mesmo;
- ✓ Retorne o copo para travar novamente na posição vertical.



Figura 2 – Basculamento do copo

Sempre coloque e retire o copo (fig. 1, n° 16) segurando firmemente pela alça.

IMPORTANTE

Nunca movimente o Copo com o equipamento ligado ou ainda em movimento

4.2.2. Posicionamento da Tampa e

Sobre Tampa:

O copo possui uma Tampa (fig. 1, n° 19) 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, n° 20) 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 3 – Mont. da Tampa no Copo com Anteparo

4.3. 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 (fig. 1, n° 14) para a posição “I”.
3. Para desligar o equipamento, pressione a mesma chave para a posição “O”.

4.4. 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 4.7).
2. Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho;
3. Remova a Tampa juntamente com o Sobre Tampa do Copo;
4. Com o equipamento desligado, coloque primeiramente o produto em estado LÍQUIDO da receita, posteriormente abasteça o Copo com os produtos de maior consistência.
5. Não ultrapassar o limite máximo do copo.

6. Posicione a Tampa com Sobre Tampa no Copo (conforme informado no item 4.2.2 deste manual).



Figura 4 – Limite máximo do copo

4.5. Instruções para o uso correto dos liquidificadores e trituradores de baixa rotação

Para o usuário utilizar e usufruir de forma correta e eficiente seu liquidificador e triturador de baixa rotação se faz necessário seguir corretamente as instruções abaixo:

1. Coloque no copo a quantidade mínima de líquido conforme tabela descrita neste manual;
2. Acrescentar em seguida uma pequena porção para iniciar o preparo da trituração e mistura dos produtos;
3. Encaixar a tampa no copo para não vazar e respingar o líquido e ligar o motor;
4. Com o liquidificador ligado coloque os ingredientes de forma dosada dentro do copo, ou seja, a cada porção deixar os ingredientes triturar e misturar por alguns segundos e ir acrescentando os restantes dos ingredientes até completar a quantidade desejada ou a capacidade efetiva do copo (IMPORTANTE: não se deve colocar grandes porções de produtos dentro do copo para evitar a sobrecarga de funcionamento do motor e conseqüentemente a queima do mesmo. LEMBRE-SE: o uso incorreto do equipamento gera a perda automática da garantia do produto pelo fabricante).
5. Após completar a quantidade desejada ou a capacidade efetiva do copo, o liquidificador deve permanecer em funcionamento por um tempo máximo de até 10 minutos para trituração e mistura final dos ingredientes.

ATENÇÃO: mesmo utilizando a quantidade mínima de líquido estabelecido conforme tabela desse manual, a mistura final não pode se tornar muito densa, isso porque a mistura final se tornando muito pesada vai sobrecarregar e superaquecer o funcionamento do motor podendo ocorrer à queima do mesmo e a perda da garantia fornecida pelo fabricante, mesmo dentro do prazo de garantia de 06 (seis) meses.

IMPORTANTE

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

IMPORTANTE

Este equipamento deve ser utilizado para cada ciclo de uso por um período máximo de 10 minutos ligado e também com um intervalo de 10 min desligado para a refrigeração do motor

4.6. Sistema de Segurança

4.6.1. Anteparo de Segurança do Copo

O Copo possui um anteparo de segurança (fig. 1, nº 17) desenvolvido para reduzir o acesso de partes do corpo humano a Lâmina, garantindo assim maior segurança ao usuário.

IMPORTANTE





Nunca remova o Anteparo de Segurança do Copo.

4.7. 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.

Lave todas as partes com água e sabão neutro.

Para lavagem e higienização interna do copo e também da lamina coloque 01 litro de água com algumas gotas de sabão neutro e ligue o equipamento por um período de +/- 1 minuto.

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 umedecido com a mesma solução.

5. NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1

IEC 60335-1/2006

IEC 60335-2-64/2008

NR-12 CONFORME PORTARIA Nº 197, DE DEZEMBRO DE 2010

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.

Consulte: www.mte.gov.br

6. 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 4.7 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 4.1 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.
- ✚ Vida útil do equipamento: 5 anos, considerando turno normal de trabalho.

7. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

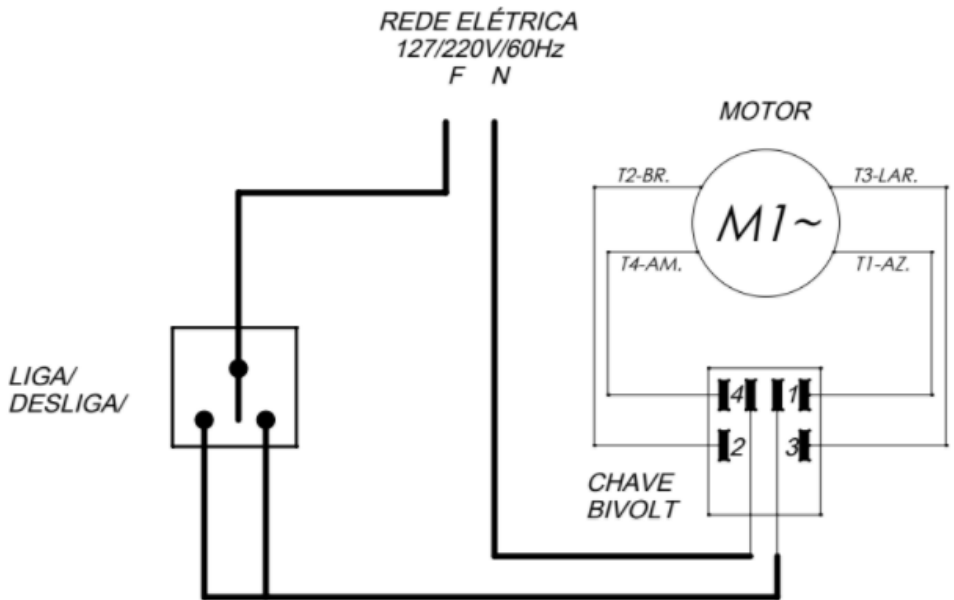
7.1. Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso. 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 ou 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, de aproximadamente 3,5cm
	Hélice sem afiação	Chame a assistência técnica autorizada
Vazamento no copo	Problema no sistema de vedação	Chame a assistência técnica autorizada

8. DIAGRAMA ELÉTRICO

Ao lado 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).

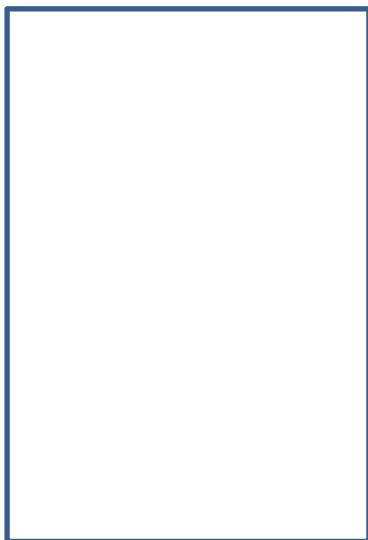
FATORES QUE ANULAM A GARANTIA DE FÁBRICA

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.

10. 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