



Cole aqui a etiqueta de identificação do produto, que vai anexada a embalagem.

		MODELO: XXXXX Nº SÉRIE: XXXXX
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.		
TENSÃO	XXXXX	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	XXXXX	PROTEÇÃO IP: IPX1
CORRENTE	XXXXX	
CAPACIDADE	XXXXX	

INOVAMAQ LTDA
 Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo - Jardim Regina 14808-116
 Araraquara- São Paulo- Brasil
 Tel/Fax: +55 (16) 3337-1979
www.inovamaq.com.br e-mail: contato@inovamaq.com.br
 e-mail SAC: sac@inovamaq.com.br

Data da revisão: 23/08/2023 Rev.: 01

A INOVAMAQ LTDA RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.



INOVAMAQ
Movidos pela Inovação.



MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Misturador elétrico



PM-300G - D Bivolt

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo, a INOVAMAQ quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois nosso intuito é continuar aperfeiçoando e inovando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

Este manual de instruções pode ser enviado diretamente ao usuário. Solicitar através do Serviço de Atendimento ao Consumidor.

SAC
 16 - 33371979
 16 - 991417851

Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo 616
 14808-116 Araraquara-SP.
sac@inovamaq.com.br

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 Segurança	3
2. PRINCIPAIS COMPONENTES.....	4
2.1 Características Técnicas	4
3. ETIQUETAS.....	5
4. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS	6
4.1 Advertências	6
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	6
5. INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO.....	7
5.2 Instalação Elétrica.....	7
6. OPERAÇÃO.....	7
6.1 Procedimento para Operação.....	7
7. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.....	7
8. NORMAS APLICADAS.....	7
9. SUGESTÃO DE RECEITA.....	8
10. MANUTENÇÃO.....	9
11. DIAGRAMA ELÉTRICO.....	10
12. TERMO DE GARANTIA	11
12.1 Prazo e Comprovação de Garantia.....	11
12.2 Condições desta Garantia.....	11
12.3 Não estará Coberto pela Garantia.....	11
12.4 Condições Geral da Garantia.....	11
12.5 Formas de Atendimento em Garantia.....	11
12.6 Tratamento da Reclamação.....	11

Este produto é garantido pela INOVAMAQ LTDA na forma aqui estabelecida.

12.1 PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

12.1.1 Os produtos fabricados pela INOVAMAQ LTDA, são garantidos pelo prazo de 90 (Noventa) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.

12.1.2 Para a comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar esse "TERMO DE GARANTIA" devidamente preenchido e a respectiva nota fiscal.

12.2 CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

12.2.1 Esta garantia só é válida mediante a apresentação da nota fiscal.
12.2.2 A INOVAMAQ LTDA, assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças ou de fabricação, desde que se constatado através de laudo de nosso Departamento Técnico ou Assistência Técnica autorizada INOVAMAQ LTDA.

12.3 NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

12.3.1 Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 12.1.1.
12.3.2 O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
12.3.3 O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela INOVAMAQ LTDA.
12.3.4 O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado ou em decorrência de mal uso.
12.3.5 As normas de segurança não forem observadas.
12.3.6 Quando suas partes lacradas forem violadas (Painel, Fundo)
12.3.7 Armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.
12.3.8 Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, como tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
12.3.9 Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
12.3.10 A EMPRESA NÃO SE RESPONSABILIZA POR MONTAGENS E INSTALAÇÕES EXTERNAS DOS PRODUTOS, TAIS COMO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS. "SENDO DE TOTAL RESPONSABILIDADE DO ADQUIRENTE DO PRODUTO".

12.4 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

12.4.1 A INOVAMAQ LTDA não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de risco envolvidas.
12.4.2 A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
12.4.3 A INOVAMAQ LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

12.5 FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

12.5.1 Quando a revenda envia o produto em garantia à INOVAMAQ LTDA Neste caso, todas as despesas de recolhimento, manutenção e reenvio do equipamento, são de responsabilidade do fabricante, as despesas de recolhimento e envio do cliente a revenda são de responsabilidade da revenda, sendo sem custo a manutenção pelo fabricante.

Todo dano em transporte da Revenda ao Cliente e de total responsabilidade da Revenda não sendo coberto a garantia pela Fabrica.

12.5.2 Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a INOVAMAQ reserva-se no direito de realizar análise (verificação) e gerar LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

12.5.3 A garantia oferecida pela INOVAMAQ LTDA, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenização ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento.

12.5.4 A INOVAMAQ LTDA reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplica-las aos produtos anteriormente fabricados.

12.5.5 Não aceitaremos a devolução ou troca do equipamento, após 7 dias de uso.

12.6 TRATAMENTO DA RECLAMAÇÃO:

Toda venda realizada entre Revenda e Cliente o tratamento da reclamação deverá ser feito entre revenda e cliente e entre Fabrica e Revenda.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO COM NOSSO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ATRAVÉS DO FONE: 16 3337 1979 OU EMAIL: sac@inovamaq.com.br

CLIENTE: _____

CIDADE: _____

UF: _____

MODELO: _____

Nº DE SÉRIE: _____

Nº DA NOTA FISCAL: _____

DATA DA ENTREGA: _____

ASS. DO CLIENTE: _____



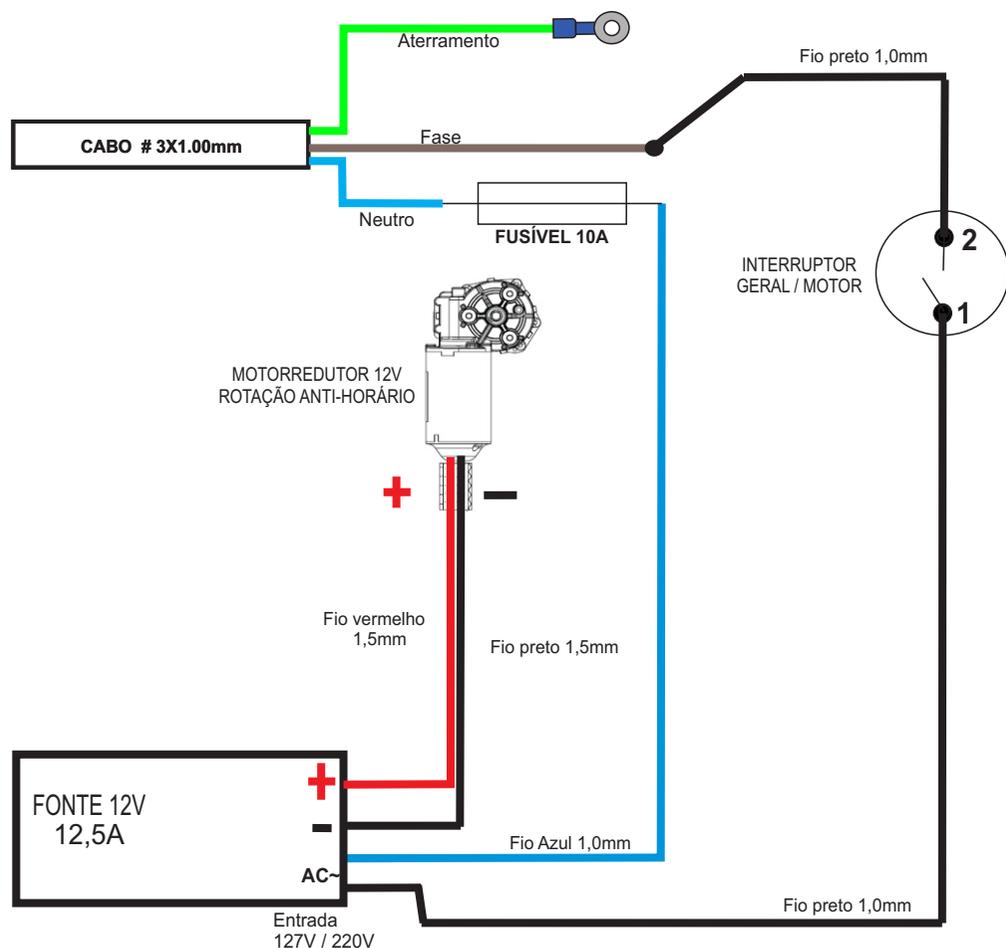
Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo 616, Jardim Regina

14808-116 Araraquara-SP.

sac@inovamaq.com.br

11. DIAGRAMA ELÉTRICO

DIAGRAMA ELÉTRICO MISTURADOR ELÉTRICO 10L: PM - 300G - D



Revisão 00: 03/06/2023

1. SEGURANÇA

A INOVAMAQ LTDA está preocupada com a segurança pessoal dos usuários e consumidores de seus produtos. Antes de usar pela primeira vez o produto, leia atentamente as recomendações e instruções de uso.

Este equipamento utiliza plugue no padrão brasileiro 4,0mm (10A)

NUNCA!!!! Utilize adaptadores ou extensões, a fiação do local deve ter o diâmetro mínimo de 2,5mm.

O cabo de alimentação (1) possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento (Pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

***Obs: Não ligue o pino central ao neutro de sua rede elétrica.**

1.1 Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de um aparelho elétrico, é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se inclusive contra choques.

1.2 Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que sejam ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

1.3 Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.

1.4 Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mal funcionamento. O mal funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderá afetar o seu funcionamento ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada INOVAMAQ para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

1.5 Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimaduras. Para evitar riscos a aquisição e substituição do cabo elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada INOVAMAQ.

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-14

1.6 Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia. Leve-o a uma Assistência Autorizada INOVAMAQ.

1.7 Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcões nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolamento do fio e causar problemas técnicos e acidentes.

1.8 Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

1.9 O uso de peças ou acessórios, principalmente cabo elétrico, que não sejam originais de fábrica ou seja cabo não certificado, pode provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.

1.10 Ao ligar ou desligar o plugue da tomada elétrica, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue para evitar choque elétrico.

1.11 Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.

1.12 Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de adaptadores ou extensões evitando sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do equipamento.

ATENÇÃO

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Nunca remova o pino central de aterramento do cabo ele é a sua segurança. Caso o mesmo não esteja em condições originais, 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.



2. PRINCIPAIS COMPONENTES



LEGENDA:

1. PLUGUE
2. LIGA / DESLIGA
3. ALÇA LATERAL DIREITA
4. ALÇA LATERAL ESQUERDA
5. PANELA
6. MEXEDOR / RASPADOR
7. ALÇA DO CABEÇOTE
8. CABEÇOTE

2.2 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PM-300G - D Bivolt
CAPACIDADE	Litragem	8 L
TENSÃO	V	Bivolt
FREQUÊNCIA	HZ	60
POTÊNCIA	W	28W
ALTURA	mm	300
LARGURA (TOTAL)	mm	340
PROFUNDIDADE	mm	340
PESO BRUTO	Kg	6

10.1 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.

Além disso a Progas coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da inovamaq no site www.inovamaq.com.br).

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> O equipamento não liga 	<ul style="list-style-type: none"> Falta de energia elétrica; Cabo elétrico danificado; Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento; 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique se existe energia elétrica; Chame a assistência técnica autorizada.
<ul style="list-style-type: none"> Cheiro de queimado e/ou fumaça 	<ul style="list-style-type: none"> Problemas no circuito elétrico interno ou externo do equipamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Chame a assistência técnica autorizada.
<ul style="list-style-type: none"> O equipamento liga mas quando o produto é colocado o mesmo para ou gira em baixa rotação 	<ul style="list-style-type: none"> Problemas com o motor elétrico; Engrenagens gastas ou quebradas 	<ul style="list-style-type: none"> Chame a assistência técnica autorizada.
<ul style="list-style-type: none"> As pás não giram 	<ul style="list-style-type: none"> Problemas com o motor; Problemas com instalação elétrica e/ou tomada 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique se a tomada está em bom estado ou ligue o equipamento em outra tomada; Chame a assistência técnica autorizada.
<ul style="list-style-type: none"> Alimento respinga para fora da panela. 	<ul style="list-style-type: none"> Velocidade das pás em ponto de vibração. 	<ul style="list-style-type: none"> Diminuir a chama do fogão.

9. RECEITA MISTURADOR ELÉTRICO

Brigadeiro de Colher:

Tempo de cozimento aproximadamente: 15 min.

Ingredientes:

- 8 latas (400g) de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 caixas (200g) de creme de leite
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 500g de chocolate meio amargo picado
- Rendimento de aproximado 30 porções

Beijinho de Colher

Tempo de cozimento aproximadamente: 15 min.

Ingredientes

- Cravo da Índia para decorar
- 4 caixas (200g) de creme de leite
- 2 pacotes de coco ralado
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 8 latas de leite condensado
- Rendimento aproximado 25 porções

Doce de Goiaba Cremoso

Tempo de cozimento aproximadamente: 50 min.

Ingredientes:

- 1kg de polpa de goiaba
- 500g de açúcar cristal

Sugestão: Utilize as frutas de época e de sua preferência, tais como figo, uva ou abóbora com coco.

- Deixe em consistência cremosa pois pode ser utilizada como sobremesa ou passar em pães e biscoitos.
- Rendimento aproximado 1,5 kg

Modo de Preparo:

1. Misture o leite condensado, a manteiga, o creme de leite e o chocolate em pó na caçarola.
2. Leve a panela ao fogo.
3. Ligue o misturador e programe o temporizador por 15 min., deixe até levantar um pouco de fervura e abaixe o fogo.
4. Misture o chocolate meio amargo.
5. Quando atingir o ponto desejado, retire da caçarola, espere esfriar, decore com confeitos coloridos ou chocolate granulado e está pronto.

Modo de Preparo:

1. Misture na caçarola o leite condensado e o coco ralado.
2. Depois, leve em fogo médio, acrescente a margarina e o creme de leite, ligue o misturador e programe o temporizador por 15 min. Quando começar a enxergar o fundo da panela é sinal que já está pronto.
3. Deixe o doce em um ponto mais mole e cremoso, diferente de quando é feito para enrolar. Afinal, ele será comido com colher e não é bom que ele fique muito consistente.

Modo de Preparo:

1. Misture na caçarola a polpa da goiaba e o açúcar.
2. Leve em fogo médio.
3. Ligue o misturador e programe o temporizador ou deixe cozinhar até aparecer o fundo da panela em consistência de sua preferência.

3. ETIQUETAS

-Etiqueta de indicação: destina-se para a conexão de condutores de ligação equipotencial externos.



-Etiqueta de indicação: Selo INMETRO
Fixada no equipamento e na embalagem.



-Etiqueta de indicação: Informações técnicas do produto.

		MODELO: PM-300G - D
		Nº SÉRIE: XXXXX
INDÚSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS		
TENSÃO	127V-220V	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	28W	PROTEÇÃO IP: IPX1
CORRENTE	127v 0,22A / 220V 0,13a	
CAPACIDADE	8 LITROS	

4. ADVERTÊNCIAS

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 TODO ESTE MANUAL.**

4.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização do plugue do cabo de energia, 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 plug da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento 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.

4.2 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente o plugue da tomada.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mal funcionamento.
- Evite que a 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.

4.3 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento

Equipamento vai revestido com uma película protetora (azul ou cinza) Remova completamente antes de utilizar o equipamento.

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO. CERTIFIQUE-SE DE QUE TODAS AS INFORMAÇÕES FORAM COMPREENDIDAS.

EM CASO DE DÚVIDAS, CONSULTE O SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR INOVAMAQ.

sac@inovamaq.com.br SAC: 16 - 33371979

4.4 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.

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

NUNCA UTILIZE ADAPTADORES PARA LIGAR O EQUIPAMENTO

4.5 Avisos

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

4.6 Perigo

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, 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.

4.7 Após Terminar o Trabalho

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

Proceda a limpeza conforme item 7 pag.: 7.

4.8 Manutenção Periódica.

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção elétrica ou mecânica é perigosa, restrito ao usuário somente a manutenção periódica de limpeza item 7 pag.7 sendo obrigatório sua execução periodicamente.

Sempre desligue o cabo de energia em qualquer caso de emergência.

4.9 Manutenção elétrica e/ou mecânica

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. INSTALAÇÃO

5. Instalação:

5.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana, Preferencialmente 850mm de altura.

5.2 Instalação Elétrica

Este equipamento utiliza plugue no padrão brasileiro 4,0mm

NUNCA!!!! Utilize adaptadores ou extensões, a fiação do local deve ter o diâmetro mínimo de 2,5mm.

O cabo de alimentação (1) possui 3 (três) pinos, onde o pino - central é o pino de aterramento (Pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

6. OPERAÇÃO DOCEMAQ:

- **Em fogo médio, coloque na panela uma lata de leite da sua preferência, 2 colheres de manteiga e 4 colheres de nescau;**
- **Ligue o mexedor com os ingredientes dentro e deixe criar consistência, ou seja, até começar engrossar;**
- **Despeje tudo numa vasilha de vidro e leve a geladeira;**
- **Esperre aproximadamente uma hora e meia.**

***Obs: Ao finalizar o uso, ainda com a panela quente adicione 300 ml de água com detergente neutro e ligue o mexedor para realizar a limpeza da panela.**

6.1 OPERAÇÃO Misturador elétrico:

Equipamento ideal para doces tais como brigadeiro, doces de colher, polenta mole e outros que necessitam ser mexidos constantemente.

Este equipamento não se destina a produção de massas pesadas.

Qualquer dúvidas nossa equipe de pós venda estará a inteira disposição para auxiliar no que for necessário.

sac@inovamaq.com.br - 16-33371979

WhatsApp 16-991417851 (9:00 as 17:00).

7. Limpeza e higienização:

IMPORTANTE: Retire o plugue da tomada para iniciar o processo de limpeza inicial.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:

- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Antes de coloca-lo em operação após um tempo de inatividade prolongada.

Após de cada operação, seguindo os passos abaixo:

- 1- Com o equipamento ainda quente adicione 300ml de água com detergente neutro e ligue o mexedor para realizar a limpeza da panela.
- 2 - Retire o plugue da tomada para efetuar limpeza do gabinete e partes externas do produto.

OBS - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes, Evite contato de umidade com o cabeçote, risco de danificação. Nunca utilizar esponja de aço ou semelhante.

Nunca utilize jato de água diretamente sobre o cabeçote do equipamento.