

TERMO DE GARANTIA

A Maná Equipamentos para Gastronomia garante sua linha de equipamentos novos, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Maná, ficando condicionado a perícia do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos que por ventura são reparados, modificados, adaptados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1 - A Maná garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2 - A garantia não cobre correias, rolamentos, relés, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, e motores elétricos.

2.1 - Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2 - A Maná não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Maná que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Maná.

Sendo que para equipamentos com menos de 60 kg os mesmos devem ser levados até a assistência técnica autorizada Maná, o usuário se responsabiliza pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Maná.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Maná.

A Maná garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.

Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.

Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.

Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.

A Maná não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Maná Equipamentos para Gastronomia, reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MISTURELA MANÁ



MM-22 / MM-40

O objetivo deste manual é levar a seu conhecimento informações sobre o seu novo equipamento, bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. É fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento.



Desde já, a Maná quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

1 – Instruções de Instalação

- Instale sua Misturela em uma superfície plana;
- Instale o registro do queimador em um bujão **de gás de alta pressão, e certifique se não há vazamentos de gás;**
- Antes de ligar a Misturela na rede elétrica, certifique-se que a voltagem da máquina é compatível com a rede elétrica do local (110 ou 220V), observando a etiqueta colocada na máquina;
- Nunca utilize extensões ou “T” para ligar a batedeira;

2 – Itens que Acompanham o Produto

MISTURADOR: Usado para preparar a mistura. Deve ser encaixado no pino central do tacho e conectado no eixo principal da máquina.

CONJUNTO QUEIMADOR: Acompanha queimador registro e mangueira, deve ser conectado ao bujão de gás e regulado conforme a necessidade do uso.

- Atenção para a Capacidade do Tacho –

Modelo **MM-22** – 22 Litros / 7 Kg de Farinha

Modelo **MM-40** – 40 Litros / 13 Kg de Farinha

3 – Especificações Técnicas

- Corpo em chapa de aço;
- Mudança de velocidade constante reduzida através de polias e engrenagens;
- Acabamento com pintura eletrostática a pó;

- Cuba em alumínio fundido;
- Rolamentos blindados;
- Sistema de segurança NR-12;
- Potência do Motor: 1/3 CV para versão 22 litros e 1/2 CV para versão 40 litros;
- Tensão 110 ou 220 volts monofásico (conforme etiqueta na máquina).

4 – Dicas Importantes

- Após o uso, lave o misturador e o tacho com água e sabão neutro;
- Nunca jogue água fria com o tacho quente (corre-se o risco de trincar);
- Jamais introduza qualquer objeto (espátula, colher, etc.) com o misturador em movimento;
- A capacidade máxima da Misturela deve ser respeitada;
- Sempre apague o queimador antes de bascular ou manusear o tacho;
- Siga as instruções de uso, referente a capacidade conforme tabela abaixo:



Maná Equipamentos Gastronômicos Ltda. Me
R. Valdir João Gerônimo, 153 – Mina União
Criciúma – SC – Brasil
Fone: (48) 3442-3328
www.manaequipamentos.com.br
E-mail – comercial@manaequipamentos.com.br