

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.

A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Maná que apresentarem defeito durante o período de garantia.

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. 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.

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.

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

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.

Fica extinta qualquer garantia:

- A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
- 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.

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

- 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 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

MISTURADORA DE DOCES OU SALGADOS



MDSM-12 / MDM-12 / MSM-12

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 Misturadora em uma superfície plana;
- Leia o manual de instrução e as etiquetas que estão coladas na máquina;
- Nunca utilize extensões ou “T” para ligar o equipamento.

2 – Itens que Acompanham o Produto

- Para a versão MDSM-12 acompanha um misturador e um tacho para salgados e um misturador e um tacho para doces.
- Para versão MDM-12 acompanha um misturador e um tacho para doces.
- Para versão MSM-12 acompanha um misturador e um tacho para salgados.

3 – Cuidados com o Equipamento

ATENÇÃO PARA A CAPACIDADE DO EQUIPAMENTO		
RECEITAS	QUANTIDADE MÍNIMA	QUANTIDADE MÁXIMA
Coxinha e Risoles	1 Kg de Farinha	2 Kg de Farinha
Polenta	1 Kg de Farinha de Milho	3 Kg de Farinha de Milho
Docinhos	5 Latas de leite condensado	15 Latas de leite Condensado

Respeite o limite de capacidade do equipamento para evitar a perda da garantia.

- Nunca religue o equipamento com a massa fria

- Não use esse equipamento para produção de pé de moleque, amendoim açucarado ou similar.

VERIFIQUE A VOLTAGEM DE SUA REDE, SE CASO FOR 127 V ALTERAR A CHAVE SELETORA NA PARTE TRAZEIRA DA TAMPA.

3 – Especificações Técnicas

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Cuba em alumínio fundido;
- Tampa em poliuretano termo formado;
- Possui uma única velocidade;
- Capacidade 12 litros;
- Rabicho certificado pelo INMETRO;
- Queimador em alta pressão com regulagem no painel de controle;
- Acendimento do fogo automático com acionamento no painel de controle;
- Basculamento do tacho possibilita o manuseio da mistura quente sem riscos físicos;
- Motor: 1/4 CV;
- Ideal para preparo de polenta, massa de coxinha e rissoles, kibe, cocada, doces, sobremesas e similares.

4 – Dicas Importantes

- Após o uso, lave o batedor e o tacho com água e sabão neutro;
- Jamais introduza qualquer objeto (espátula, colher, etc.) com o batedor em movimento;
- Evite dar choque térmico no tacho;
- Por se tratar de um equipamento acionado por placa eletrônica recomenda-se desligá-lo da tomada após o uso;
- O equipamento possui um dispositivo de segurança que não permite o acionamento elétrico se a grade não estiver na posição correta.



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

