

TERMO DE GARANTIA

A Maná Equipamentos para Gastronomia garante sua linha de equipamentos novos, destinados a uso comercial ou industrial, no período de **6 (seis) meses** descrito no **item 1**, a contar da data de aquisição na da Nota Fiscal, tendo ressalvas a partir do **3º (terceiro) mês** descrito no **item 2**. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Maná, ficando condicionado a perícia do defeito apresentado, constatando defeito 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.

Item 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 concerto 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.

Item 2 - A partir do 3º (terceiro) mês não se aplica aos seguintes itens:

Chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, correias, rolamentos, relés, fusíveis, contactores, Placas eletrônicas, transformadores, botão de emergência, chave seletora de tensão, chave geral, chave fim de curso.


Item 3 - Este termo de garantia fica anulado para equipamentos que por ventura são reparados, modificados ou desmontados sem o consentimento e instrução da MANÁ, instalações residenciais ou comerciais inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada, se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original, ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto, 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 assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

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.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do e-mail: comercial@manaequipamentos.com.br

 @manaequipamentosoficial

 Maná Equipamentos

 +55 (48)98875-4001

 Maná Equipamentos Gastronômicos

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

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Misturela MANÁ



MDSM-12 V2/ MDM-12 V2/ MSM-12 V2

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 – Segurança

- Este equipamento só deve ser manuseado por pessoas com experiência ou conhecimento do mesmo, ou que tenham sido instruídos no uso.
- Jamais deixar crianças manusear o equipamento, conectado ou não na tomada.



Equipotencialidade, IEC 60417-5021: Terminal de Interligação, mantém todos os equipamentos interligados no mesmo potencial.



Terra de Proteção IEC 60417-5019: Próprio para conexão de um condutor externo, afim de protegem contra choques elétricos no caso em falha.

2 – Instruções de Instalação

- Instale sua **Misturela MANÁ** em um local arejado, com superfície plana;
- Nunca utilize extensões ou “T” para ligar a amassadeira;
- Deixar com vão de 50cm livre em torno do equipamento;
- **O ponto de energia deve ser exclusivo do equipamento.**
- **Verificar se a energia em sua rede está chegando sem perca ou sobrecarga.**
- Não remover o pino terra do cabo elétrico;
- Bivolt manual 127/220V;
- Ajustar a voltagem conforme a sua rede 110 / 220V;

3 – Itens que Acompanham o Produto:

- MDSM 12: 2 Misturadores de alumínio fundido, 1 para doce e 1 para salgado;
2 Tachos de alumínio fundido, 1 para doce e 1 para salgado;
- MDM 12: 1 Misturador de alumínio fundido para doce;
1 Tacho de alumínio fundido para doce;
- MSM 12: 1 Misturador de alumínio fundido para salgado;
1 Tachos de alumínio fundido para salgado;

4 – Especificação Técnica:

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Grade de proteção em aço carbono com pintura epóxi;
- Botão liga/desliga;
- Pés emborrachados com regulagem;
- Cuba em alumínio fundido;
- Possui uma única velocidade;
- Capacidade 12 litros;
- Rabicho certificado pelo INMETRO;
- Queimador em alta pressão com regulagem no painel de controle;
- Acendimento automático com acionamento no painel de controle;
- Basculamento do tacho possibilita o manuseio sem riscos físicos;
- Acionamento com motor: 1/4 CV Weg, e conjunto coroa/eixo sem fim;

- Ideal para preparo de polenta, massa de coxinha e rissoles, kibe, cocada, doces, sobremesas e similares.

5 – Dicas para o Usuário:



- Deve-se respeitar o ciclo de funcionamento do equipamento de 30min ligado e 60 min desligado;
- Regulador do Gás;
- Acendedor automático;
- Liga / Desliga

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

6 – Dicas Importantes

- Após o uso, higienizar o batedor e o tacho com um pano úmido com água e sabão neutro;
- Jamais introduza qualquer objeto (espátula, colher, etc.) com o batedor em movimento;
- Respeitar o *volume* máximo descrito na cuba;
- Capacidade máxima 12 litros;
- Deve-se respeitar o ciclo de funcionamento do equipamento de 30 min ligado e 60 min desligado;
- Nunca religue o equipamento com a massa fria;
- - Não use esse equipamento para produção de pé de moleque, amendoim açúcarado ou similar.
- Ligação tipo Y: Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Evite dar choque térmico no tacho;
- O equipamento possui um dispositivo de segurança que não permite o acionamento elétrico se a grade não estiver na posição correta.

