

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

RALADOR DE QUEIJO MANÁ



RQM 15

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 **Ralador de Queijo 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;
- Esta linha possui bivolt *manual* 127/220V;

3 – Itens que Acompanham o Produto:

- 3 discos de inox, com 3 tipos de aberturas;

4 – Especificação Técnica:

- Estrutura em aço carbono com pintura epóxi;
- Estrutura de corte em inox escovado;
- Escorregador de alimentos;
- Botão liga/desliga;
- Botão de emergência;
- Pés emborrachados com regulagem;
- Potência: Motor Weg de 1 / 4 cv;

5 – Dicas para o Usuário:

- Antes de pôr na tomada escolher o tipo de ralador, e fixar o desejado com quatro parafusos Philips;
- Conectar na tomada;
- Verifique se o *botão de emergência* está pressionado, caso sim, gire que o mesmo voltara um nível para fora;
- Pressione o *botão liga/desliga*;
- Após o termino pressionar o *botão liga/desliga*;
- Retirar da tomada;
- Deve se respeitar o ciclo de funcionamento do equipamento de 15 min ligado e 15 min desligado.



6 – Dicas Importantes

- Após o uso, remover da tomada e higienizar os discos com um pano úmido com água e sabão neutro;
- **Jamais introduza qualquer objeto (espátula, colher, etc.) na área do disco, com o equipamento na tomada;**
- 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.
- Recomendamos que o produto a ser ralado tenha as dimensões 4cm x 8cm x 10cm;
- Para remover a estrutura de inox para a limpeza basta afrouxar as porcas borboletas com a mão e direcionar a estrutura para cima;

