



Manual de Instruções



a Brigadeirinha

TITANIUM

Panela para mexer doces “A Brigadeirinha”

SUMÁRIO

1. Segurança.....	03
2. Análise e Resolução de Problemas.....	04
3. Instruções de Montagem (Raspador).....	05
4. Instruções de Montagem (Raspador).....	06
5. Instruções de Montagem.....	07
6. Instruções de Montagem (Temporizador).....	08
7. Características Técnicas	09
8. Características Técnicas	10
9. Termo de Garantia	11

PARABÉNS VOCÊ ADQUIRIU A SUA “ A BRIGADEIRINHA ”

Sites

www.afjmaquinas.com.br
www.abrigadeirinha.com.br

Redes Sociais

@afjmaquinas



SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO quando utilizado incorretamente.

A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

1. Leia todas as instruções contidas neste manual.
2. Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
3. Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.
4. Desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso; antes de limpá-lo; quando estiver em manutenção; ou qualquer outro tipo de serviço.
5. Não utilize-o caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.
6. Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.
8. Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
9. Desligar sempre o motor do equipamento quando for retirar ou acrescentar alimentos

IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso.

Caso não esteja, 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.

Este aparelho não se destina à utilização pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Certifique-se de que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Em caso de emergência pressione o “botão emergência”, localizado na parte frontal do equipamento. Para reativar o equipamento, gire em sentido horário.

Observação; se por ventura acontecer queda de energia e a mesma voltar depois de alguns minutos o equipamentos permanecerá desligado, para que o mesmo volte a funcionar e necessário girar o Potenciômetro no sentido anti-horário até o final, depois é só girar no sentido horário e escolher a velocidade desejada

O PRODUTO SERÁ ENVIADO PRONTO PARA USO, EM CASO DE MANUTENÇÃO OU DEVOÇÃO O MESMO DEVE SER ENVIADO DO JEITO QUE RECEBIDO. EM CASO DE AVARIAS NO PRODUTO, NÃO HAVERÁ REEMBOLSO.

Pequenos arranhões na caçarola não são considerados defeitos
(Panela Artesanal fabricada em alumínio fundido)

Ruídos no funcionamento do equipamento não são considerados defeitos.

Equipamento ideal para doces tais como brigadeiro, doces de colher, salgados como creme de fubá (polenta mole) e outros que necessitem ser mexidos constantemente.

ESTE EQUIPAMENTO NÃO SE DESTINA A PRODUÇÃO DE MASSAS PESADAS TAIS COMO MASSA DE COXINHA.

ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas, Causas e Soluções.

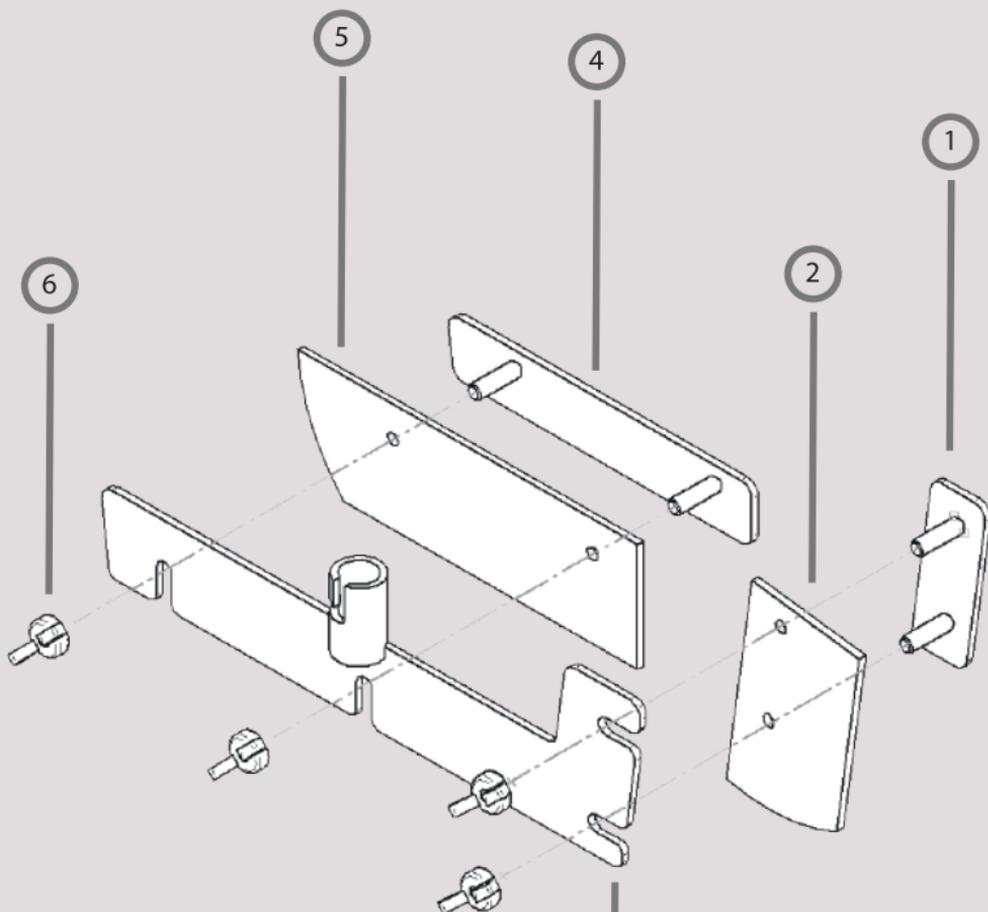
Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga	<ul style="list-style-type: none">- Botão de emergência acionado;- Falta de energia elétrica;- Cabo elétrico danificado;- Problema no circuito interno ou externo do equipamento;	<ul style="list-style-type: none">- Destruar o botão de emergência- Verifique se existe energia elétrica;
- Cheiro de queimado e/ou fumaça	<ul style="list-style-type: none">- Problema no circuito interno ou externo do equipamento;	<ul style="list-style-type: none">- Chame a assistência técnica autorizada;
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado o mesmo para ou gira em baixa rotação	<ul style="list-style-type: none">- Silicone errado;- Problema com o motor elétrico;- Engrenagens gastas ou quebradas;	<ul style="list-style-type: none">- Posicionar o silicone corretamente;- Chame a assistência técnica autorizada;
- As pás não giram	<ul style="list-style-type: none">- Ligar o equipamento seco;- Problema com o motor;- Problemas com instalação elétrica e/ou tomada;	<ul style="list-style-type: none">- Lubrificar o equipamento com leite condensado, creme de leite ou derivados.- Verifique se a tomada está em bom estado ou ligue o equipamento em outra tomada;

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.



IMPORTANTE

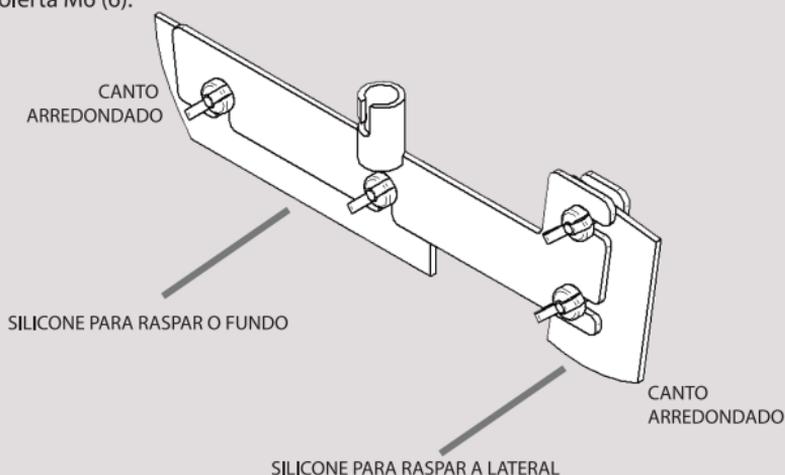
Desligue o equipamento sempre que desejar retirar os alimentos.

Fazer a montagem dos raspadores e da caçarola conforme instruções acima;

Faça a limpeza do equipamento antes de utilizá-lo.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Coloque os raspadores lateral e inferior (2 e 5) nos respectivos suportes (1 e 4), certifique-se que o maior dos raspadores de silicone (2 e 5) fiquem para baixo e para fora conforme figura acima. A seguir posicione os raspadores montados no suporte dos raspadores (3) fixando com as Porcas Borbolerta M6 (6).



ATENÇÃO

NO PREPARO DOS DOCES, DEVE-SE OBSERVAR A INTENSIDADE DA CHAMA PARA EVITAR A QUEIMA DOS MESMOS.

IMPORTANTE

O TACHO É FEITO DE MATERIAL FUNDIDO, EVITE O CHOQUE TÉRMICO, NÃO COLOCANDO ÁGUA FRIA, ENQUANTO ESTIVER QUENTE.

AVISO

CARVÃO VEGETAL OU COMBUSTÍVEIS SIMILARES, NÃO DEVEM SER UTILIZADOS COM ESTE EQUIPAMENTO.

AVISO DE LIMPEZA

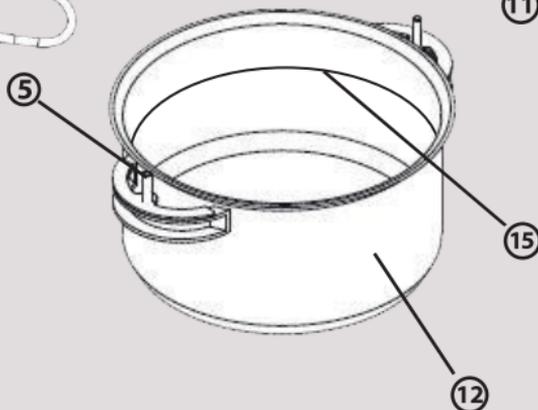
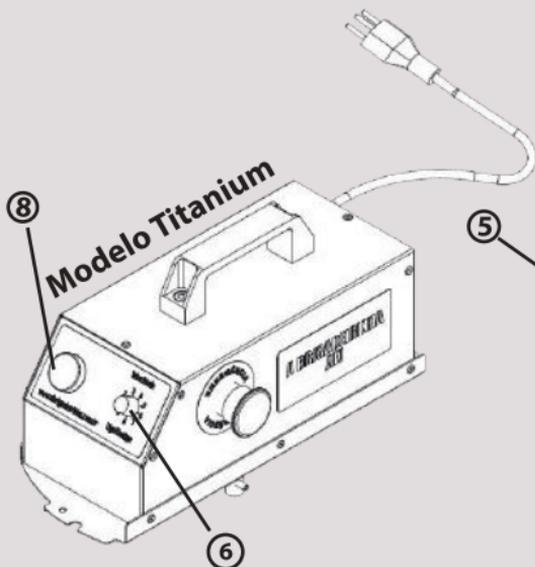
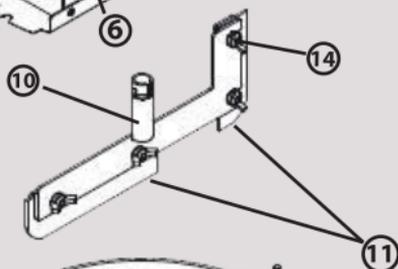
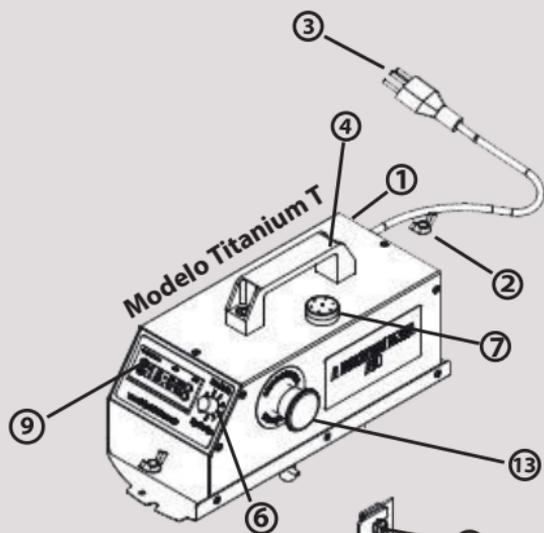
APÓS O USO DO EQUIPAMENTO, LIMPAR O APARELHO COM SABÃO NEUTRO E ESPONJA MACIA.

AVISO

OS RASPADORES NÃO DEVEM SER PROJETADOS PARA FORA DA PARTE SUPERIOR DO RECIPIENTE.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

ITEM	DESCRIÇÃO
1	CABEÇOTE
2	BORBOLETA M8
3	CABO DE FORÇA
4	ALÇA DA CAPOTA
5	PARAFUSO CABEÇA ALLEN M8 POR 30
6	BOTÃO LIGA/DESLIGA - VELOCIDADE 1 A 8
7	SINALIZADOR VISUAL E SONORO
8	SINALIZADOR VISUAL
9	TEMPORIZADOR
10	SUPORTE RASPADOR
11	SILICONE
12	ÇAÇAROLA
13	BOTÃO DE EMERGENCIA
14	BORBOLETA M6
15	MARCAÇÃO DE NÍVEL MÁXIMO DA PAINELA



O POTENCIÔMETRO SERVE TANTO PARA LIGAR E DESLIGAR O EQUIPAMENTO COMO PARA REGULAR A VELOCIDADE.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

TEMPORIZADOR



Programa o temporizador conforme instruções abaixo:

- 1 - Pressione a tecla PGM para iniciar a programação;
 - 2 - Pressione as teclas ou para determinar o tempo;
 - 3 - Após determinado tempo pressione a tecla para iniciar a contagem decrescente;
 - 4 - Ao terminar o tempo determinado o sinalizador do timer soará o alarme;
 - 5 - Para desligar o alarme pressione a tecla .
- O display marca o tempo em minutos de 00:00 a 99:00.

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente plana.

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 V ou 220 V (50/60 Hz).

Pequenas variações de velocidade podem ocorrer de equipamento para equipamento.

O cabo de alimentação 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD. PMA24IM / PMA24IMT
Capacidade Cúbica	L	8,4
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	30
Consumo	kW/h	0,030
Medidas Totais (AxLxP)	mm	305x360x265
Peso Líquido	kg	7,20
Peso Bruto	kg	8,20

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD. PMA28IM / PMA28IMT
Capacidade Cúbica	L	5,1
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	30
Consumo	kW/h	0,030
Medidas Totais (AxLxP)	mm	268x368x287
Peso Líquido	kg	6,30
Peso Bruto	kg	7,30

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD. PMA32AM / PMA32AMT
Capacidade Cúbica	L	8
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	30
Consumo	kW/h	0,030
Medidas Totais (AxLxP)	mm	275x435x325
Peso Líquido	kg	5,90
Peso Bruto	kg	6,90

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD. PMA36AM / PMA36AMT
Capacidade Cúbica	L	10
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	30
Consumo	kW/h	0,030
Medidas Totais (AxLxP)	mm	295x470x365
Peso Líquido	kg	6,10
Peso Bruto	kg	7,10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD.
		PMA50AM / PMA50AMT
Capacidade Cúbica	L	33
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	30
Consumo	kW/h	0,030
Medidas Totais (AxLxP)	mm	400x612x555
Peso Líquido	kg	12,60
Peso Bruto	kg	13,60

MANUAL COMPATÍVEL AOS MODELOS

PMA24IM / PMA24IMT

PMA28IM / PMA28IMT

PMA32AM / PMA32AMT

PMA34AM / PMA34AMT

PMA36AM / PMA36AMT

PMA40AM / PMA40AMT

PMA50AM / PMA50AMT

PRODUTO CERTIFICADO PELO INMETRO

PORTARIA DO INMETRO

Portaria nº 371, de 29 de dezembro de 2009

NORMAS TÉCNICAS

NM-IEC 60335-1 - Eletrodomésticos - geral



TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela AFJ Máquinas e A Brigadeirinha na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:

- 1.1 – O (s) produto (s) fabricado (s) pela AFJ Máquinas e A Brigadeirinha é (são) garantido (s) pelo prazo de 366 (trezentos e sessenta e seis) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 90 dias de garantia legal, conforme as normas do Código de Defesa do Consumidor (CDC), e 276 dias de garantia especial concedida pela AFJ Máquinas e A Brigadeirinha.
- 1.2 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este Termo de Garantia devidamente preenchido e a Nota Fiscal do produto.
- 1.3 - O equipamento possui garantia de 366 (trezentos e sessenta e seis) dias, observando que nos 90 (noventa) primeiros dias, os custos de envio de peças em caso de defeito, serão de total responsabilidade da empresa AFJ MÁQUINAS INDÚSTRIA E COMÉRCIO EIRELI, e nos demais meses por conta do comprador.

2- CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

- 2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
- 2.2 - A AFJ Máquinas e a A Brigadeirinha asseguram ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação desde que seja constatado, através de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso.
- 2.3 - Nossa garantia cobre todos os componentes elétricos, eletrônicos e mecânicos, decorrentes de defeitos de fabricação, no entanto, a garantia não cobre peças por desgaste natural.

3- NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

- 3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1.
- 3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
- 3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela AFJ Máquinas e A Brigadeirinha.
- 3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
- 3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como silicone.
- 3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
- 3.7 - Ocorrer prolongado tempo sem uso ou de armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
- 3.8 - A armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.
- 3.9 - Quando as instalações elétricas do local de instalação do produto não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica apropriadas para a instalação.
- 3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
- 3.11 - A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de água, gás GLP ou elétricas, sendo estes de total responsabilidade do adquirente do produto.
- 3.12 - Equipamento com defeitos decorrentes de utilização imprópria, má conservação e modificações efetuadas por terceiros, sem o conhecimento e aprovação da AFJ MÁQUINAS INDÚSTRIA E COMÉRCIO EIRELI, acarretará na perda da garantia.

4- CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

- 4.1 - A AFJ Máquinas e a A Brigadeirinha não assumem quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo de Garantia, mas também todas as demais previstas em normas específicas da atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a AFJ Máquinas e a A Brigadeirinha não têm como prever todas as situações de risco envolvidas.
- 4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
- 4.3 - A AFJ Máquinas e a A Brigadeirinha não autorizam nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

5- FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

- 5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à AFJ Máquinas e a A Brigadeirinha: neste caso são feitas coletas reversas do material defeituoso, quando a entrega for realizada por meio de transportadora. As entregas que forem realizadas por meio dos correios, o cliente deverá postar a mercadoria com destino a fábrica, "Avenida Ouro Verde de Minas, 1901 - Jardim Imperador - São Paulo/SP - CEP - 03937-090", desde o local da postagem até a fábrica e o seu respectivo retorno serão custodiados pela AFJ Máquinas e A Brigadeirinha.
- 5.2 - A garantia oferecida pela AFJ Máquinas e a A Brigadeirinha limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e/ou a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
- 5.3 - A AFJ Máquinas e a A Brigadeirinha reservam-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do telefone ou WhatsApp (+55 11 99133-2368) – São Paulo - SP – Brasil.

REVENDEDOR:	
CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
Nº DE SÉRIE:	Nº DA NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASSINATURA DO CLIENTE:

Nº DA NOTA FISCAL



Nº DE SÉRIE



DATA DE ENVIO



Dados do fabricante

Endereço do fabricante:
Av. Ouro Verde de Minas, 1901
Jardim Imperador, São Paulo, SP – Brasil
Cep: 03937-090

Contato:
Fixo: (11) 3456-2814
Móvel: (11) 94872-9759
E-mail: sac@afjmaquinas.com.br

Sites:

www.afjmaquinas.com.br
www.abrigadeirinha.com.br

A AFJ MÁQUINAS 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.

AFJ
MÁQUINAS