



Manual de Instruções



a Brigadeirinha

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 por 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.

O PRODUTO SERÁ ENVIADO PRONTO PARA USO, EM CASO DE MANUTENÇÃO OU DEVOLUÇÃO 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.

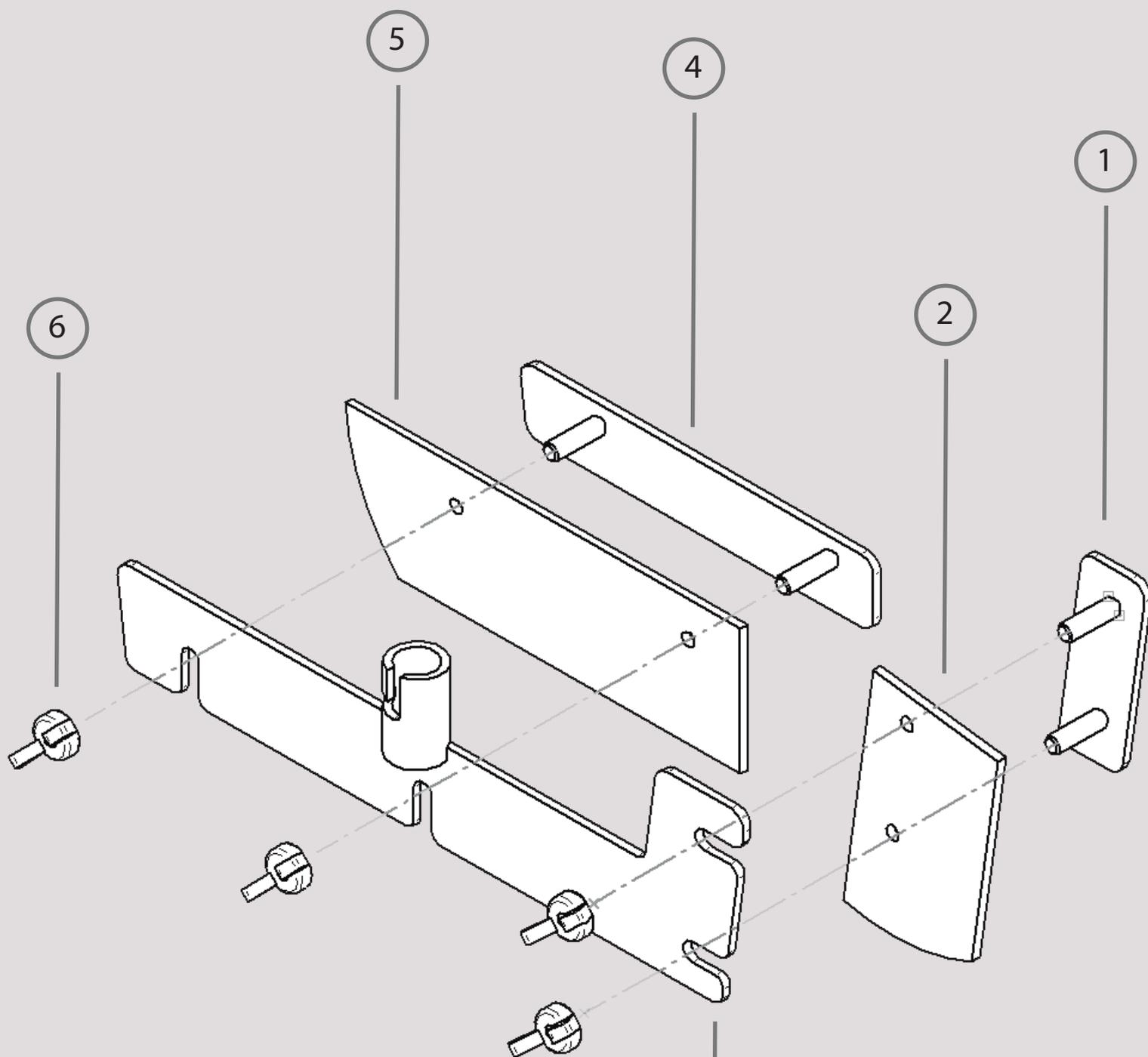
Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

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

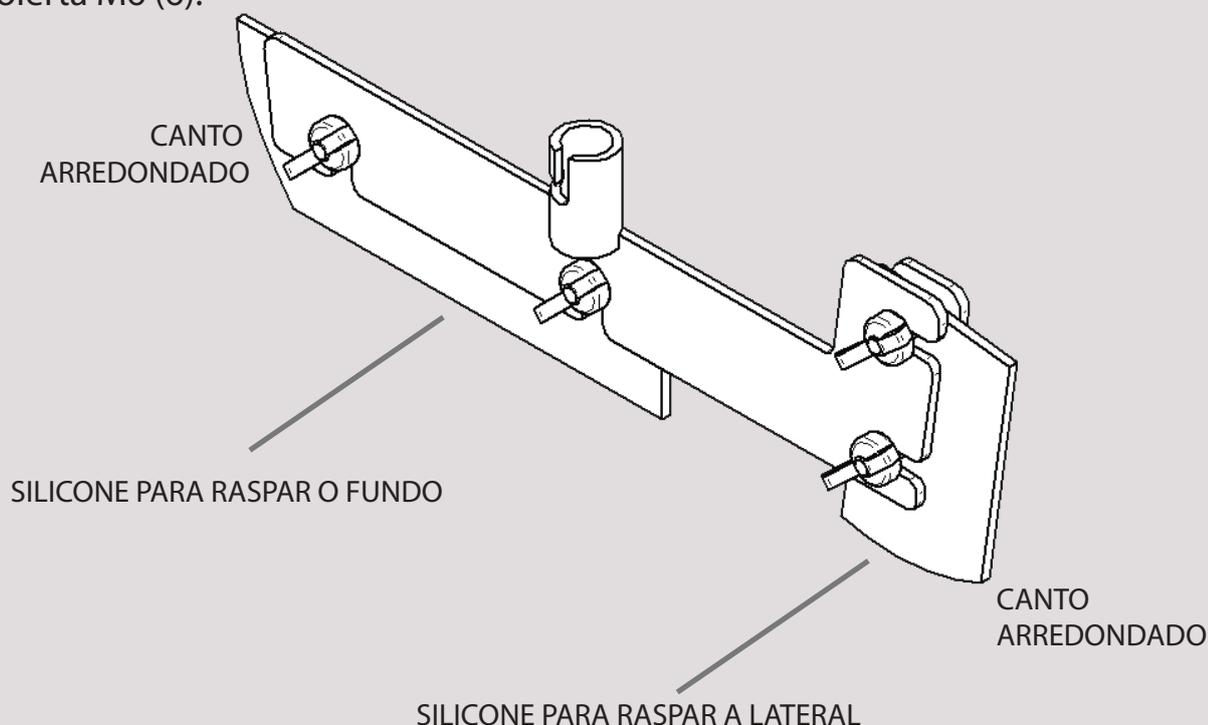
Desligue o equipamento sempre que desejar retirar os alimentos.

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.

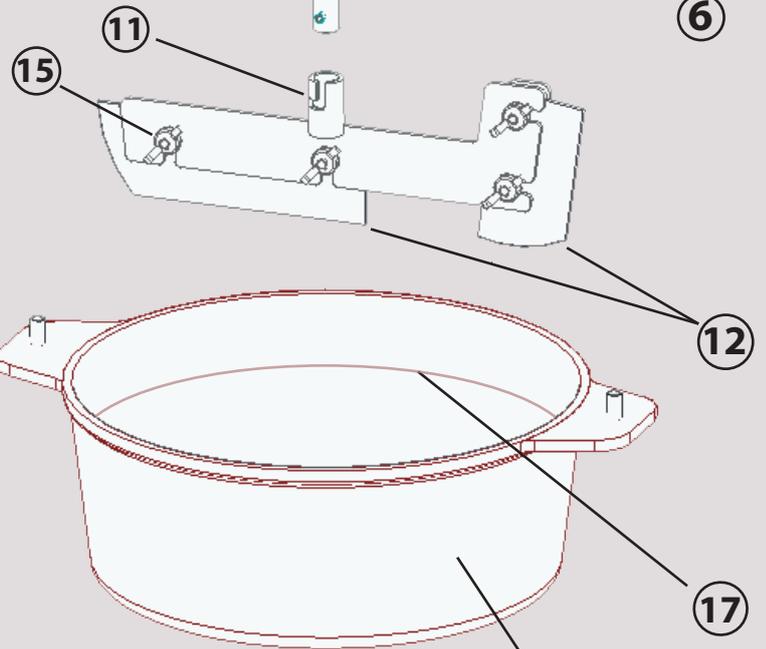
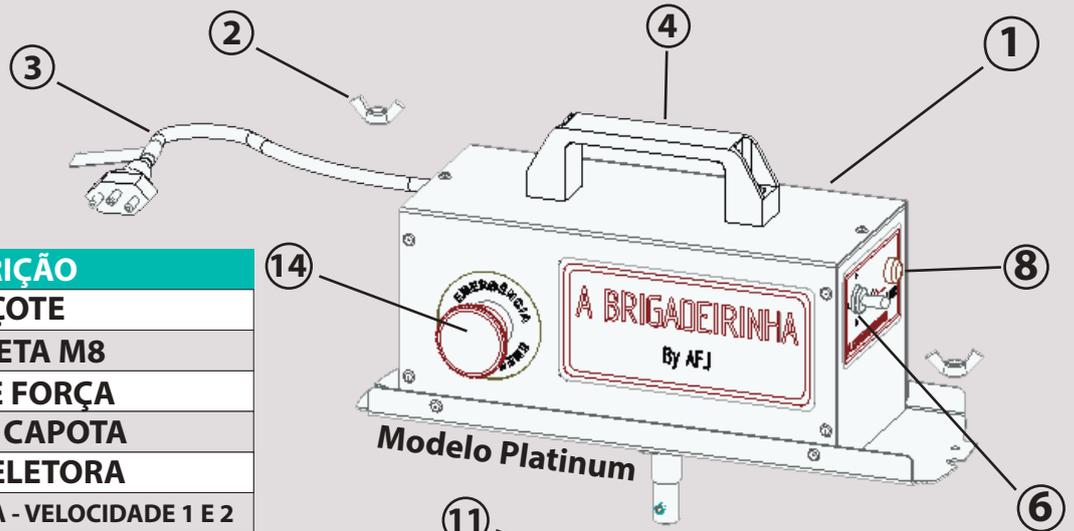
AVISO DE LIMPEZA

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

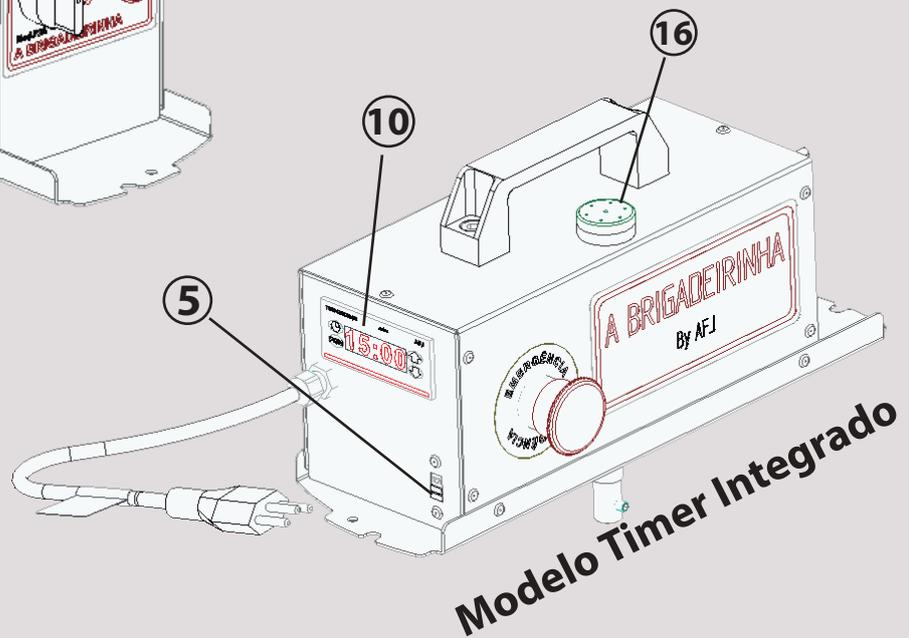
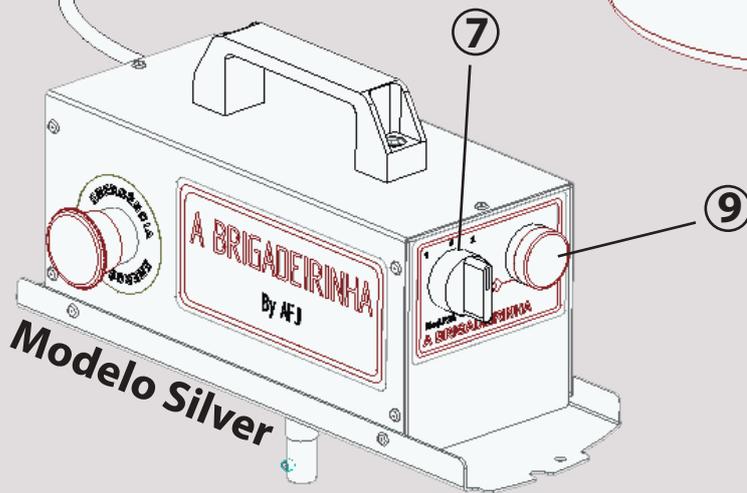
AVISO

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	CHAVE SELETORA
6	BOTÃO LIGA/DESLIGA - VELOCIDADE 1 E 2
7	BOTÃO LIGA/DESLIGA - VELOCIDADE 1 E 2
8	SINALIZADOR VISUAL
9	SINALIZADOR VISUAL
10	TEMPORIZADOR
11	SUPORE RASPADOR
12	SILICONE
13	CAÇAROLA
14	BOTÃO DE EMERGÊNCIA
15	BORBOLETA M6
16	SINALIZADOR DO TIM
17	MARCAÇÃO DO NÍVEL MÁXIMO DA PAINEL



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 127V/220 V (50/60 Hz).
Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e ajuste a tensão na chave seletora de voltagem, com o equipamento desligado.

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. PA27
Capacidade Cúbica	Litros	8,4
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	25
Consumo	Kw/h	0,025
Medidas Totais (AxLxP)	mm	300x375x305
Peso Líquido	Kg	7,20
Peso Bruto	Kg	8,20

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD. PA28
Capacidade Cúbica	Litros	5,1
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	25
Consumo	Kw/h	0,025
Medidas Totais (AxLxP)	mm	268x368x287
Peso Líquido	Kg	6,30
Peso Bruto	Kg	7,30

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD. PA32
Capacidade Cúbica	Litros	8
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	25
Consumo	Kw/h	0,025
Medidas Totais (AxLxP)	mm	275x435x325
Peso Líquido	Kg	5,90
Peso Bruto	Kg	6,90

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD. PA36
Capacidade Cúbica	Litros	10
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	25
Consumo	Kw/h	0,025
Medidas Totais (AxLxP)	mm	295x470x365
Peso Líquido	Kg	6,10
Peso Bruto	Kg	7,10

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	MOD. 24 CM
Capacidade Cúbica	Litros	6,1
Tensão	V	127/220
Frequência	Hz	50 - 60
Potência	W	25
Consumo	Kw/h	0,25
Medidas Totais (AxLxP)	mm	305x358x266
Peso Líquido	Kg	6,2
Peso Bruto	Kg	7,2

MANUAL COMPATÍVEL AOS MODELOS

PA 27 - 500 A 520

PA 28 - 400 A 420

PA 32 - 300 A 320

PA 36 - 600 A 620

PA 24 - 700 A 720

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 100 (cem) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, sendo 50 dias de garantia legal e 50 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.

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.

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 silicoes.

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.

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 custiados 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 94872-9759) – 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
Manutenção: (11) 99133-2368

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