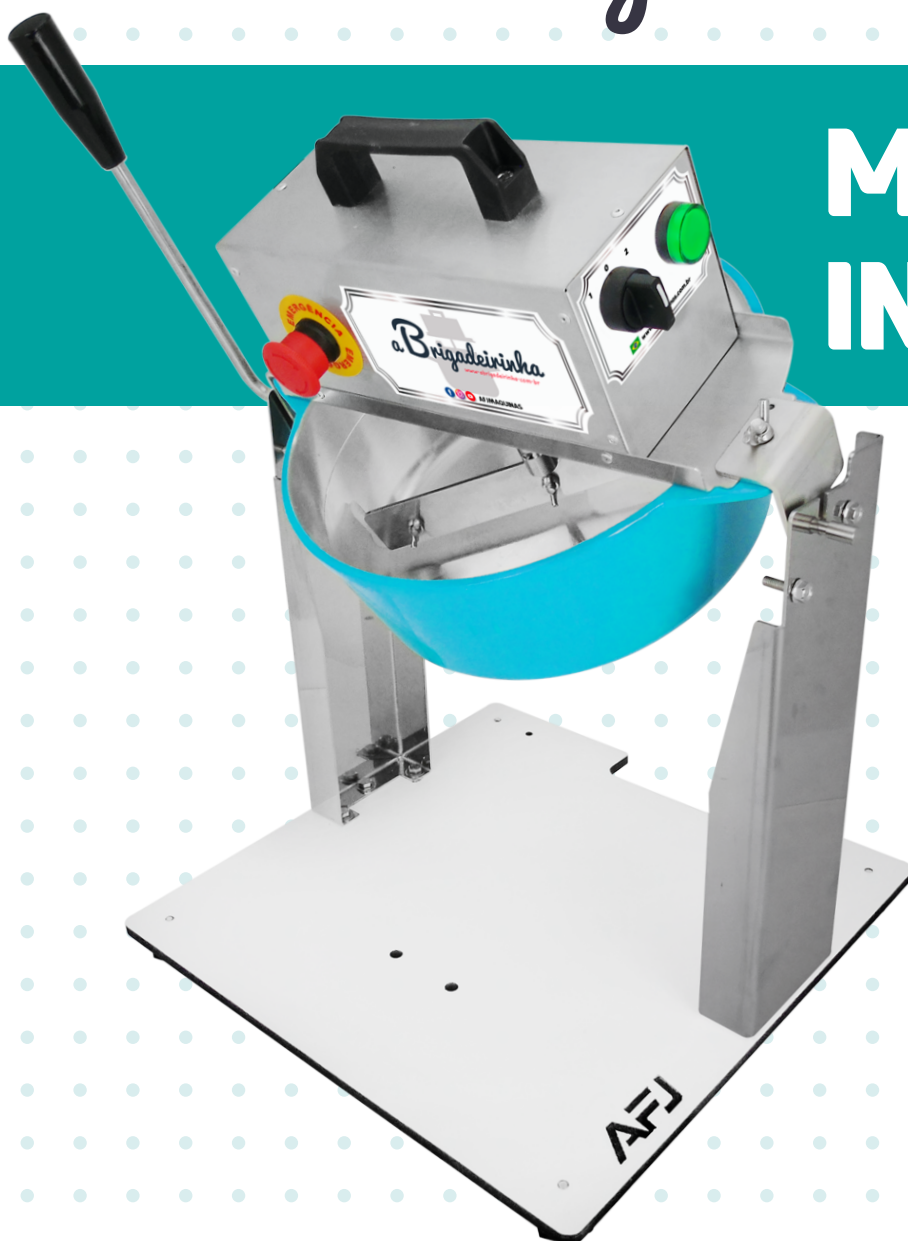


PANELAS PARA MEXER DOCES



a Brigadeirinha



MANUAL DE INSTRUÇÕES

TERMO DE GARANTIA

O produto é garantido pela AFJ Máquinas e A Brigadeirinha.

A garantia tem um prazo de 366 dias a partir da emissão da Nota Fiscal, sendo 90 dias de garantia legal e 276 dias de garantia especial da AFJ Máquinas e A Brigadeirinha.

O cliente deve apresentar o Termo de Garantia preenchido e a Nota Fiscal para comprovação da garantia.

Nos primeiros 90 dias, a AFJ Máquinas se responsabiliza pelos custos de envio de peças em caso de defeito, e nos meses seguintes, a responsabilidade é do comprador.

A garantia cobre defeitos de fabricação em peças elétricas, eletrônicas e mecânicas, mas não cobre desgaste natural.

A AFJ Máquinas não se responsabiliza por montagens externas dos produtos e instalações de água, gás ou elétricas, que são de responsabilidade do comprador.

A garantia não cobre danos resultantes de uso impróprio, má conservação ou modificações feitas por terceiros sem aprovação da AFJ Máquinas.

A AFJ Máquinas não assume responsabilidade por consequências decorrentes do não cumprimento das normas de segurança.

A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não prorroga o prazo de garantia.

A AFJ Máquinas não autoriza outras pessoas ou empresas a assumirem responsabilidade pela garantia do produto.

O atendimento dentro da garantia pode ser feito enviando o produto para a AFJ Máquinas ou A Brigadeirinha, com os custos de transporte cobertos pela empresa.

A garantia limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, não cobrindo indenizações ou coberturas adicionais.

A AFJ Máquinas reserva-se no direito de fazer modificações nos produtos sem aviso prévio.

SEGURANÇA

O equipamento é potencialmente perigoso se utilizado incorretamente.

A manutenção e qualquer serviço devem ser feitos por uma pessoa qualificada com o equipamento desconectado da energia elétrica.

Seguir todas as instruções do manual para evitar acidentes.

Não usar o equipamento com roupas ou pés molhados, em superfícies úmidas/molhadas, ou submergir em líquidos.

Supervisionar o uso próximo a crianças.

Desconectar da energia quando não estiver em uso, durante a limpeza, manutenção ou outros serviços.

Não utilizar se o cabo ou plugue estiverem danificados.

Acione a uma assistência técnica autorizada em caso de queda, danos ou mau funcionamento.

Não utilizar acessórios não recomendados pelo fabricante.

Evitar contato das mãos e utensílios com partes em movimento durante o funcionamento.

Desligar o motor ao adicionar ou remover alimentos.

IMPORTANTE

Verificar se o cabo de alimentação está em boas condições; substituir por um cabo adequado se estiver danificado.

Este aparelho não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que recebam instruções ou estejam supervisionadas por alguém responsável.

Crianças devem ser supervisionadas para evitar brincadeiras com o equipamento.

Em caso de emergência, pressionar o botão de emergência na parte frontal do equipamento. Para reativá-lo, girar no sentido horário.

Se houver uma queda de energia e ela retornar após alguns minutos, o equipamento permanecerá desligado. Para ligá-lo novamente, girar o potenciômetro no sentido anti-horário até o final e, em seguida, no sentido horário para escolher a velocidade desejada.

Não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

Assegure-se de que o cabo de força não esteja na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

Qualquer substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

Faça a limpeza do equipamento antes e depois de utilizá-lo.

Carvão vegetal ou combustíveis similares, não devem ser utilizados com este equipamento.

Após o uso do equipamento, limpar o aparelho com sabão neutro e esponja macia.

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

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.

Temporizador integrado



Modelo Timer Integrado

Programa o temporizador conforme instruções abaixo:

- 1** - Pressione a tecla “**PGM**” para iniciar a programação;
 - 2** - Pressione as teclas “**^**” ou “**v**” para determinar o tempo;
 - 3** - Após determinado tempo pressione a tecla “**F**” 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 “**F**”.
- O display marca o tempo em minutos de **00:00** a **99:00**.

Características Técnicas

Conheça nossas Características Técnicas:
Descubra o Poder e a Versatilidade do Nosso Produto!

Modelo	Tensão	Freq.	C.Cúbica	Cons.	Potência	Med.(AxLxP)	P. Líq	P. Bruto
PA.28	127/220 V	50-60 Hz	5 L	0,025 kW/h	25 W	268x368x287 mm	6,30	7,30
PA.32	127/220 V	50-60 Hz	8 L	0,025 kW/h	25 W	275x435x325 mm	5,90	6,90
PA.36	127/220 V	50-60 Hz	10 L	0,025 kW/h	25 W	295x470x365 mm	6,10	7,10
PA.27	127/220 V	50-60 Hz	8 L	0,025 kW/h	25 W	300x375x305 mm	7,20	8,20
PA.24	127/220 V	50-60 Hz	5 L	0,025 kW/h	25 W	305x360x265 mm	6,20	7,20

Nosso produto foi cuidadosamente projetado e desenvolvido com uma série de características técnicas que o tornam único e excepcional. Estamos orgulhosos em apresentar a você uma visão detalhada de suas especificações técnicas, que definem sua qualidade, desempenho e funcionalidades.

Capacidade

Modelo PA.28
28 cm de diâmetro - Alumínio Fundido
Capacidade - de 1 a 8 latas de 395 ml;
Capacidade nominal - 5 Litros;
Capacidade produtiva - 3 litros.

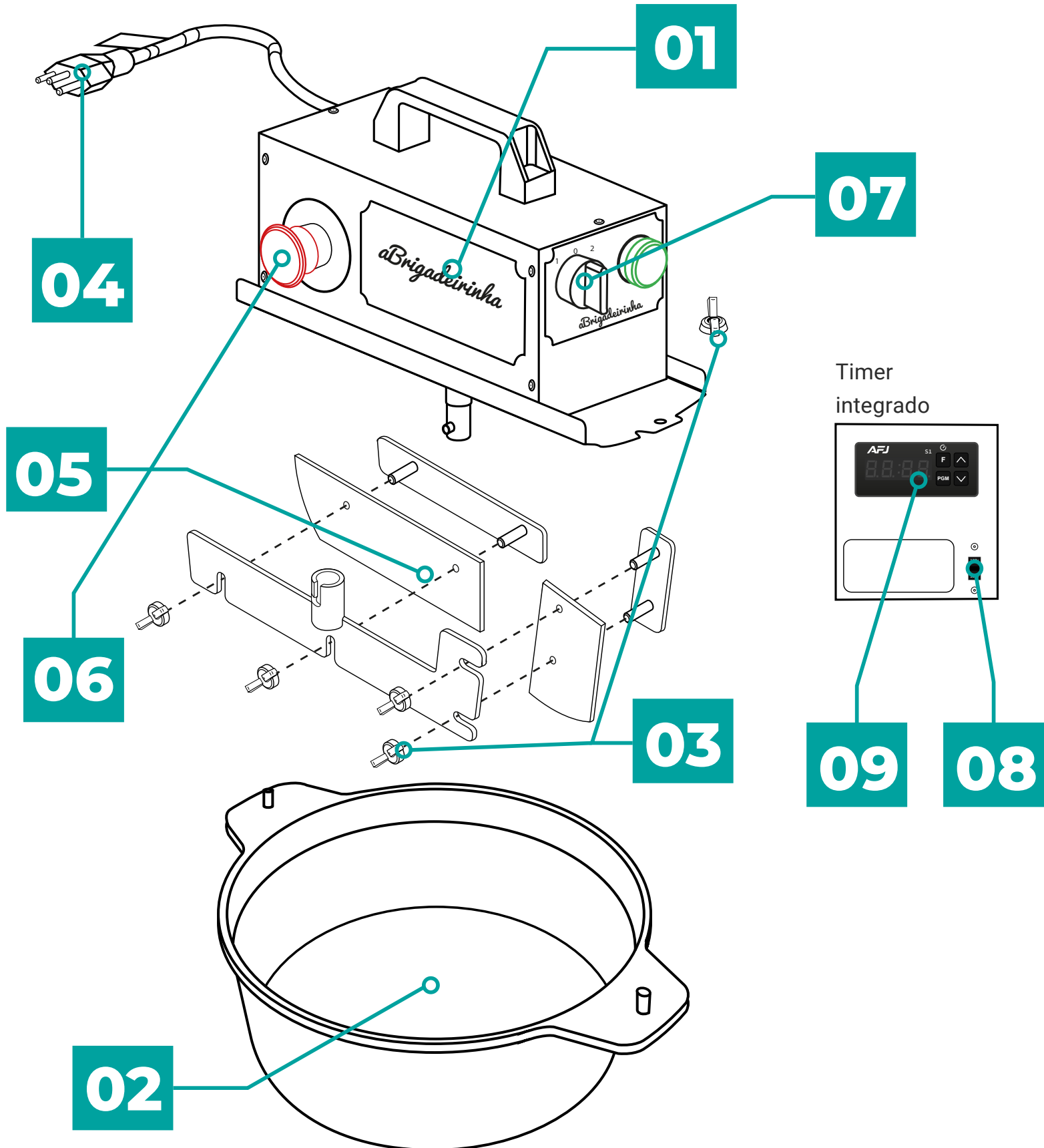
Modelo PA.32
32 cm de diâmetro - Alumínio Fundido
Capacidade - de 3 a 15 latas de 395 ml;
Capacidade nominal - 8 Litros;
Capacidade produtiva - 5 litros.

Modelo PA.36
32 cm de diâmetro - Alumínio Fundido
Capacidade - de 3 a 15 latas de 395 ml;
Capacidade nominal - 8 Litros;
Capacidade produtiva - 5 litros.

Modelo PA.24
24 cm de diâmetro - Inox
Capacidade - de 1 a 8 latas de 395 ml;
Capacidade nominal - 5 litros;
Capacidade produtiva - 3 litros;

Modelo PA.27
28 cm de diâmetro - Inox
Capacidade - de 3 a 15 latas de 395 ml;
Capacidade nominal - 8 litros;
Capacidade produtiva - 5 litros.

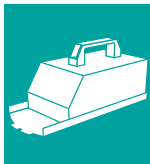
Vista Explodida



Componentes

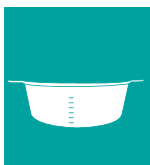
Nossa panela de mexer doces foi desenvolvida com os melhores componentes do mercado. A Brigadeirinha Titanium Premium apresenta varios recursos, como:

01



Nossa **capota** é feita de componentes de alta qualidade, te proporcionando proteção para o motor e componentes elétricos.

02



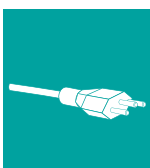
Usamos as melhores **caçarolas** para a necessidade da sua confeitaria. Com opções de alumínio fundido de alta qualidade e de inox fundo triplo, tendo uma escolha eficiente e confiável para os seus doces.

03



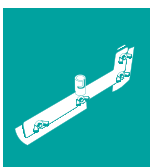
As **porcas borboleta** são feitas em Inox e são muito resistentes. Essa conexão rosqueada proporciona uma união firme e resistente, evitando desconexões acidentais.

04



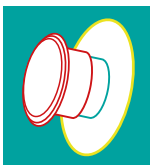
Nossos **cabos de energia** são projetados com fios condutores de cobre, que possuem alta capacidade de condução elétrica. Além disso, nossos cabos são anti-chamas.

05



O **raspador** da Brigadeirinha tem estrutura de Inox, e pás de silicone, projetado para raspar toda a extensão do fundo e lateral da panela.

06



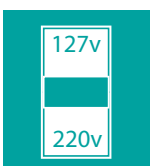
Ao apertar o **botão de emergência**, a passagem de energia cessa e o motor para, isso serve para garantir a sua segurança e de seu equipamento em uma situação de emergência, como por exemplo se algum objeto cair durante o preparo

07



As Brigadeirinhas (Exceto Titanium) possuem **2 velocidades**, garantindo uma flexibilidade na hora de mexer seu doce, com movimentos constantes.

08



O equipamento possui uma **chave seletora bivolt**, sendo capaz de ser utilizada tanto em tomadas de 110v quanto 220v (os modelos vão por padrão com a chave selecionada no 220v para garantir sua segurança).

09



A Brigadeirinha possui um **temporizador integrado** com cronômetro e contador regressivo que ao termino da sua programação emitira um aviso sonoro.

PARABENS, VOCE ACABA DE ADQUIRIR SUA "A BRIGADEIRINHA"

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

@AFJMAQUINAS



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

