

MANUAL DE INSTRUÇÕES



COMO UTILIZAR A SUA PRODUTORA

@www.maqp1.com.br

Índice

02 - Índice numérico

03 - Apresentação

04 - Instruções de uso

05 - Produção

06 - Sobre as produtoras

08 - Assistência Técnica

09 - Termos de garantia

12 – Conclusão

Introdução

Parabéns! Você adquiriu um produto com a qualidade MAQP1! Isso é muito importante para nós, pois nossos produtos são concebidos para fazer parte de do seu negócio por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança e, certamente, prosperidade para a sua família. Esta é a sua: Produtora Descontínua Maqp1! A Maqp1 preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes! Leia este manual com atenção! Siga as informações sobre o uso e a manutenção corretos do seu produto: isso significa grande economia de tempo e dinheiro. Guarde este manual para consultas em uso futuro..

Medidas de segurança:

1. Instale a produtora afastada pelo menos 50 centímetros de paredes ou qualquer móvel que impeça a circulação do ar, para melhor rendimento.
2. Antes de ligar a produtora favor verificar se a tensão é 220v ou 110v. Caso seja diferente da tensão do local, favor realizar o ajuste ou nos informar de imediato. Se o equipamento for ligado na tensão errada, poderá provocar danos irreparáveis nas partes elétricas.
3. É necessária uma tomada e disjuntor de 20 Ah (ampéres), para ligar a produtora;
4. Utilize exclusivamente uma tomada para ligação da produtora. Não utilize outros aparelhos conectados na mesma tomada por adaptadores, extensões ou equivalentes, pois isso pode danificar a produtora ou outros equipamentos;
5. É necessário ter aterramento na tomada;
6. Verifique porca e molas de ajustes do batedor antes de começar a trabalhar;
7. Não parar o batedor quando estiver em produção pois pode travar os raspadores;
8. Quando desligar o motor de refrigeração, aguarde pelo menos 10 minutos para voltar a ligá-lo.

Produção de alimentos:

Sobre as produtoras:

1. Antes de iniciar a produção, limpe toda a superfície do equipamento, assim como a cuba, os raspadores, molas e a porca, com água e sabão neutro e, em seguida, borrife em todas as partes álcool 70%. Deixe secar pelo próprio ambiente. Observação! A produtora deve estar desconectada da tomada, sob risco de choque elétrico!

2. Após preparar a calda conforme a indicação do fabricante ou do sorveteiro profissional, coloque na produtora a quantidade de calda respeitando capacidade indicada para a sua produtora, jamais ultrapassando a litragem indicada, conforme segue:

- Produtora Maqpl 10: Capacidade de 1 a 10 litros por hora. Cuba com capacidade de 2,5 litros.
- Produtora Maqpl 20: Capacidade de 1 a 20 litros por hora. Cuba com capacidade de 5 litros.
- Produtora Maqpl 30: Capacidade de 1 a 30 litros por hora. Cuba com capacidade de 8 litros.
- Produtora Maqpl 40: Capacidade de 1 a 40 litros por hora. Cuba com capacidade de 10 litros.
- Produtora Maqpl 48: Capacidade de 1 a 48 litros por hora. Cuba com capacidade de 12 litros.
- Produtora Maqpl 50: Capacidade de 1 a 50 litros por hora. Cuba com capacidade de 12.5 litros.

3. Preparação da Calda: Antes de por a calda na produtora, verifique se a válvula está fechada.
4. Ligue o batedor da calda antes de colocá-la na cuba. Preencha a cuba com a calda de $\frac{1}{4}$ a até $\frac{2}{3}$ do volume total indicado. Tampe a cuba da produtora e a mantenha fechada durante toda a preparação. O processo de batimento da calda irá incorporar ar à preparação naturalmente. Se a receita incorporar mais de 30% de ar, diminua a quantidade inicial de calda na cuba.
5. Processo de Congelamento: O tempo de congelamento aproximado é a partir de 15 minutos. O produto deve ser retirado da produtora a partir de -4°C no centro da massa, utilizando um termômetro culinário para esta medição.
6. O tempo de congelamento aproximado é a partir de 15 minutos, a depender do balanceamento da receita. Independente do tempo de congelamento, sugere-se que o produto seja retirado da produtora a partir de -4°C , no centro da massa.

Favor não considerar o termômetro indicativo da temperatura da cuba para esta medição. Recomendamos o uso de termômetro culinário próprio para a medição da temperatura no centro do produto. Em todos os casos aguarde o produto chegar na textura ideal que você deseja para retirar da produtora.

7. Não desligue o batedor quando estiver em produção, pois pode travar os raspadores na parede de sua produtora. Caso isto ocorra por alguma circunstância. Desligue o batedor e a refrigeração, aguarde 10 minutos e reinicie o processo.
8. Recomenda-se congelar o recipiente que será utilizado para armazenar o produto, antes da retirada dele da produtora. Isso evitará o derretimento do produto.
9. No final do processo desligue a refrigeração e deixe apenas o Batedor ligado. Em seguida abra a válvula e espere o produto escorrer da produtora enquanto houver produto na cuba.
10. Assim que o produto sair da produtora, leve-o para o freezer, câmara fria ou congelador e deixe pelo tempo necessário até alcançar a temperatura de serviço indicada para a sua receita. O processo de congelamento inicia na produtora e se encerra nesses outros equipamentos.
11. Ao final de sua produção, desligue sua produtora da tomada e faça o processo de higienização.

Assistência Técnica:

Para sua segurança é importante que você siga todas as instruções de uso do manual, não nos responsabilizamos pelo mal uso das produtoras!

Em casos de:

- Não resfriamento da cuba;
- Peças soltas;
- Presença de barulho após o ligamento;
- O batedor não gira;
- Se notar a presença de AQUECIMENTO NAS CHAPAS:

Não abra a máquina nem modifique nenhuma peça, para não perder a garantia de sua produtora!

Solicite avaliação pelo e-mail:

comercialmaq1@gmail.com

Ou contate nossa assistência!



51 9966-3563

Assistência Técnica:

Termos de garantia:

A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta, antes da instalação e funcionamento da produtora. A Maqp1, garante ao comprador deste produto em caso de **qualquer defeito de fabricação**, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados a partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses – garantia legal
- 9 últimos meses – garantia especial, concedida pela empresa.

Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada especialmente designada pela MAQP1, conforme constante do Manual de Instruções do Produto. Este não é um equipamento para uso doméstico, sendo necessário conhecimento de produção de sorvetes e demais sobremesas geladas para o correto funcionamento.

Termo de garantia:

Casos em que cessa a garantia:

1. Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/ placa de identificação do produto.
2. Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário, na instalação e durante o uso do produto.
3. Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não AUTORIZADAS PELA EMPRESA.
4. Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial. • Despesas de instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou por entidades ou pessoas não credenciadas;

Termo de garantia:

Casos em que cessa a garantia:

- Despesas com transporte do produto até o local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, tais como, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, rede de água e esgoto, alvenaria, bem como suas adaptações;
 - Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses prevista no Manual de Instruções;
 - Peças sujeitas ao desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequentes advindas dessas ocorrências;
 - Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
 - Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.
-



Obrigado!

Desejamos que você tenha
muito sucesso com a sua nova
produtora! Conte com a nossa
empresa sempre que precisar!
Atenciosamente, Família Maqp1!

PRODUÇÃO:



 **51 99238 8002**

 **@laboratoriomktagencia**