

MANUAL DE INSTRUÇÕES
PRODUTORA DESCONTÍNUA MAQP1

www.maqp1.com.br

ÍNDICE

1. Apresentação
2. Instruções de Uso e Medidas de Segurança
3. Sobre as Produtoras e Produção
4. Assistência Técnica
5. Termos de Garantia

1. APRESENTAÇÃO

Parabéns! Você adquiriu um produto com a qualidade MAQP1! Isso é muito importante para nós, pois nossos produtos são concebidos para fazer parte 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.

2. INSTRUÇÕES DE USO E 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.

3. SOBRE AS PRODUTORAS E PRODUÇÃO

3.1. Sobre as Produtoras

- **Produtora Maqp1 10:** Capacidade de 1 a 10 litros por hora. Cuba com capacidade de 2,5 litros.

- **Produtora Maqp1 20:** Capacidade de 1 a 20 litros por hora. Cuba com capacidade de 5 litros.

- **Produtora Maqp1 30:** Capacidade de 1 a 30 litros por hora. Cuba com capacidade de 8 litros.

- **Produtora Maqp1 40:** Capacidade de 1 a 40 litros por hora. Cuba com capacidade de 10 litros.

- **Produtora Maqp1 48:** Capacidade de 1 a 48 litros por hora. Cuba com capacidade de 12 litros.

- **Produtora Maqp1 50:** Capacidade de 1 a 50 litros por hora. Cuba com capacidade de 12,5 litros.

3.2. Produção de Alimentos

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 a capacidade indicada para a sua produtora, jamais ultrapassando a litragem indicada.

3. **Preparação da Calda:** Antes de pôr 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 1/4 a até 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.

4. ASSISTÊNCIA TÉCNICA


Para sua segurança, é importante que você siga todas as instruções de uso do manual. Não nos responsabilizamos pelo mau 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!

Contate nossa assistência:

 51 9966-3563

 comercialmaq1@gmail.com

5. TERMOS DE GARANTIA

A validade desta garantia está condicionada ao estrito cumprimento de todas as recomendações constantes neste Manual de Instruções, motivo pelo qual é indispensável a sua leitura atenta antes da instalação e do funcionamento da produtora.

A Maqp1 garante ao comprador deste produto, em caso de defeito de fabricação devidamente constatado, a substituição de componentes ou partes, bem como a mão de obra necessária para eventuais reparos, observando os seguintes prazos, contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor:

5.1. Prazos de Garantia

- **Compressor e Motor:** 12 meses (sendo 3 meses de garantia legal e 9 meses de garantia especial concedida pela empresa).
- **Raspadores:** 6 meses (sendo 3 meses de garantia legal e 3 meses de garantia especial concedida pela empresa).

Tanto a constatação dos defeitos quanto os reparos necessários deverão ser realizados exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizada designada pela MAQP1.

Este não é um equipamento para uso doméstico, exigindo-se conhecimento técnico em produção de sorvetes e sobremesas geladas para o seu correto manuseio.

5.2. Casos em que Cessa a Garantia (Perda de Garantia)

A garantia será **imediatamente invalidada** nas seguintes hipóteses:

1. **Instalação Elétrica Inadequada:** Perde-se integralmente a garantia sobre o **compressor e o motor** caso seja constatada instalação elétrica inadequada, uso de adaptadores, extensões, ausência de aterramento ou ligação em tensão incompatível com o equipamento.

2. **Falta de Manutenção dos Raspadores (Risco à Cuba):** É obrigatória a troca preventiva dos raspadores a cada **6 (seis) meses**. O não cumprimento desta substituição periódica acarretará a perda imediata da garantia sobre os **raspadores e sobre a cuba**, uma vez que o desgaste ou mau funcionamento dos raspadores pode causar danos irreversíveis à cuba. Para fins de comprovação dos cuidados para com o equipamento e manutenção da garantia, o cliente deverá, após 6 meses, demonstrar a efetiva troca dos raspadores por meio do envio de um vídeo ao site www.maqp1.com.br/video.

3. Sinais de violação do produto, remoção ou alteração do número de série/placa de identificação.

4. Inobservância das especificações e orientações deste Manual do Usuário durante a instalação e o uso.

5. Aparelho indevidamente utilizado, modificado ou submetido a reparos por pessoas ou entidades não autorizadas pela MAQP1.

6. 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;
- 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.

7. A instalação deve ser realizada em local adequado, sobre superfície fixa, lisa e estável, de aço inox, com altura entre 90 e 110cm do chão, mínimo de 90 cm de largura e 100cm de profundidade.

O descumprimento de qualquer especificação do manual implicará a perda da garantia.

Obrigado!

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

Atenciosamente, Família Maqp1!

@ www.maqp1.com.br

PRODUÇÃO: 51 992 38 8002 | @laboratoriomktagencia