

TERMO DE GARANTIA

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Braesi, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre correias, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, relés, rolamentos e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Braesi não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Braesi que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Braesi.

Para equipamentos de grande porte tais como: Cilindros, Amassadeiras e Modeladoras, a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Liquidificadores, Moinho de pão e Cilindros pequenos o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Braesi.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Braesi.

A Braesi garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.

Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.

Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.

Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.

Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.

Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.

A Braesi não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Braesi Equip. para Alimentação Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

BRAESI EQUIPAMENTOS PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.

Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo

Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil

e-mail: braesi@braesi.com.br - site: www.braesi.com.br

Dezembro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES TERMO DE GARANTIA MÁQUINA PARA PIPOCA



BMP-150

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Braesi, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

BRAESI[®]
Equipamentos
para Alimentação

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura em chapa de aço inoxidável;
- Portas e vitrines em vidro temperado;
- Panela em aço cromado com tampa inox e alumínio na parte interna;
- Panela basculante para facilitar a remoção da pipoca;
- Conjunto misturador com acabamento estanhado;
- Gaveta em aço inox para remoção de resíduos;
- Resistência inferior para aquecimento da câmara potência 140w blindada;
- Resistência da panela potência 1000w blindada;
- Consumo: 0,4kwh;
- Termostato para controle automático da temperatura;
- Lâmpada para iluminação interna;
- Fácil manuseio;
- Capacidade da panela 150g de milho (pipoca);
- Equipamento opcional 127v. ou 220v - 60Hz

Modelo	Altura	Profund.	Largura	Peso Lq
BMP-150	680 mm	360 mm	560 mm	20,4 kg

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

ATENÇÃO: Após desembalar o equipamento remova a cinta plástica de fixação da panela. (Ver Detalhe "A")

01- Antes de ligar o equipamento, certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na plaqueta de identificação;

02- Ligue o botão (LÂMPADA / GERAL);

03- Ligue o botão (MOTOR);

Obs.: o botão motor só funcionará se a geral estiver ligada.

04- Pré-aqueça a panela por 5 ou 6 minutos;

05-Levante a tampa e coloque (50ml) de óleo doméstico;

06- Despeje (150gr) de milho pipoca;

07- Adicione (100gr) de açúcar caso queira obter pipoca doce;

08- Para obter pipoca colorida adicione ao açúcar 01 colher de chá de corante alimentício na cor desejada ou achocolatados.

09- Tampe a panela;

10- Espere por aproximadamente 2 minutos até todo o milho estourar;

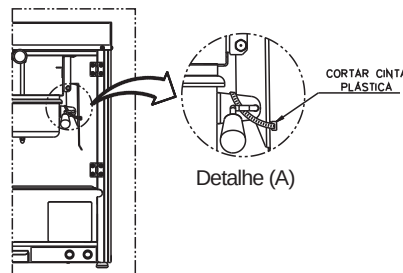
11- Desligue o motor;

12- Levante a tampa e destrave a panela;

13- Use o cabo plástico na lateral da panela para bascular a mesma;

14- Despeje a pipoca no interior do equipamento;

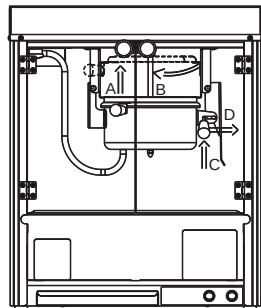
15- Para produzir mais pipocas siga os passos de 05 à 13.



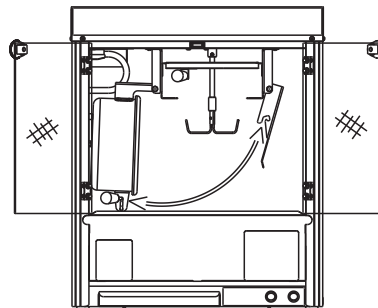
ATENÇÃO: Nunca ultrapasse a quantidade de grãos e óleo especificadas, pois o termostato já está calibrado para os valores sugeridos. O excesso irá causar má qualidade da pipoca.

PROCEDIMENTOS PARA RETIRAR A PIPOCA

Após a pipoca totalmente estourada, siga os passos abaixo para descaregar a panela.



- 1- Abra as portas;
- 2- Segure no cabo da tampa e levante até o batente ("A");
- 3- Gire a tampa no sentido horário até que fique totalmente apoiada ("B");
- 4- Segure no cabo da panela e levante ("C");
- 5- Após solte a trava rapidamente ("D");
- 6- Usando um pincel pequeno, retire todos os resíduos da panela e em seguida retorne à posição inicial.

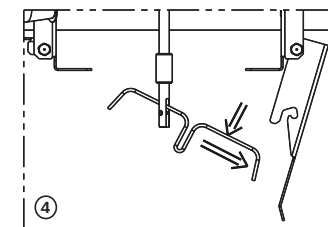
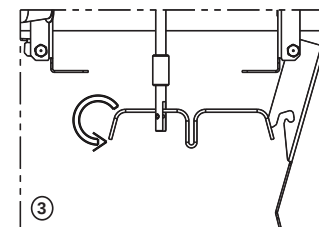
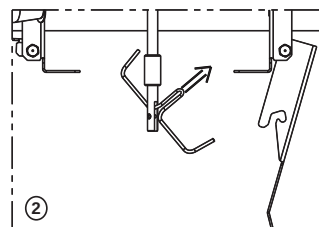
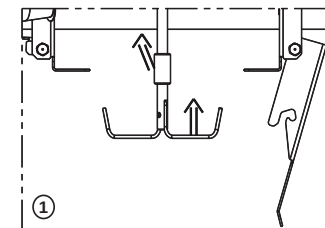


INSTRUÇÕES PARA REMOÇÃO DO RASPADOR

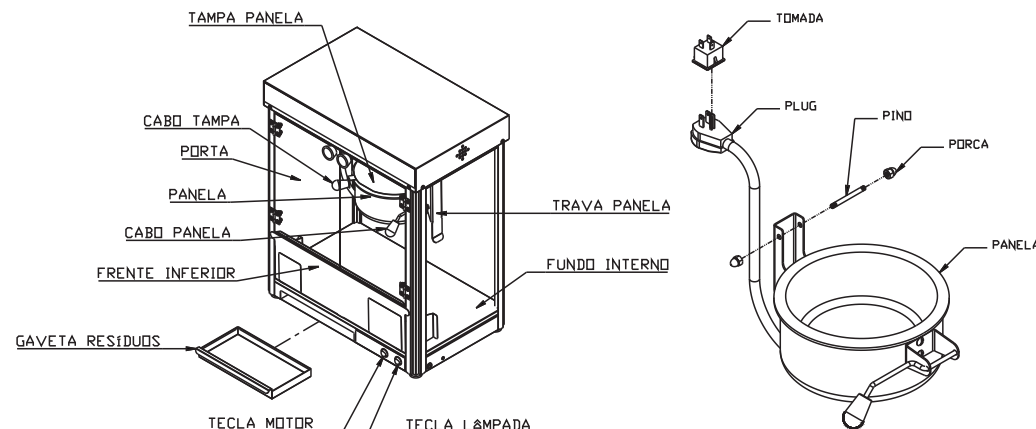
REMOÇÃO DO RASPADOR

- 1- Suba a luva do eixo e levante o raspador;
- 2- Desprenda-o totalmente do eixo;
- 3- Gire para baixo invertendo o raspador;
- 4- Remova o raspador e a luva.

Atenção: Para montar proceda da forma inversa.



PRINCIPAIS COMPONENTES



LIMPEZA

Para aumentar a vida útil e manter o bom funcionamento deste equipamento recomendamos executar periodicamente o seguinte procedimento:

- 1) Desligue a máquina e retire o plug da tomada;
- 2) Espere até a máquina estar totalmente fria para começar a limpeza;
- 3) Com um pincel pequeno retire os grãos pelos furos do fundo interno;
- 4) Após remova a gaveta de limpeza e descarte os grãos;
- 5) Destrave a panela efetuando a limpeza no seu interior (Use esponja e sabão neutro);
- 6) Remova os possíveis resíduos do misturador;
- 7) Remova eventualmente o fundo interno para limpeza;
- 8) Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes;
- 9) Em caso de dúvida consulte a Assistência técnica autorizada.