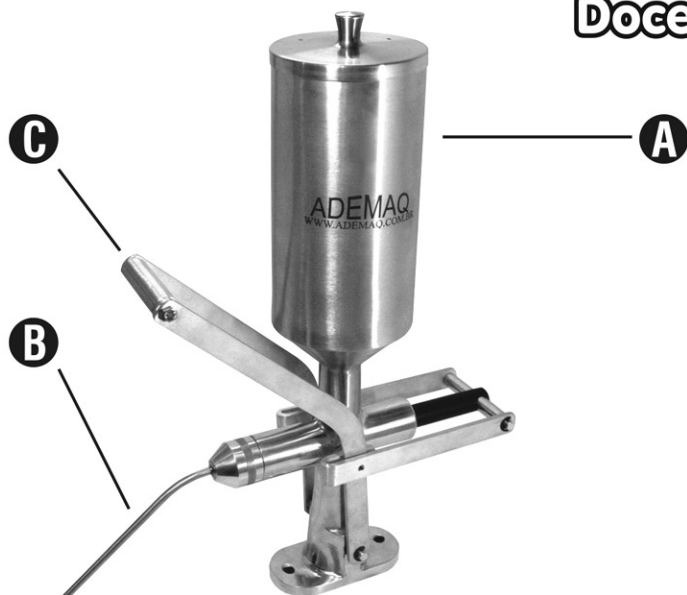


Doceira / Recheadeira para Churros Copo Inox 2 litros



Parabéns! Você acaba de adquirir a Doceira / Recheadeira para Churros da **ADEMAQ**, que reuniu praticidade no manuseio, design inovador, excelente acabamento e melhor custo/benefício do mercado.

Para que você possa usufruir de forma plena seu equipamento, seguem instruções de manuseio, limpeza e manutenção adequados ao seu produto.

MANUSEIO

Antes de utilizar seu produto, faça a limpeza adequada conforme ilustração ao lado. Utilize superfície plana e firme para fixar a doceira / recheadeira.

A doceira / recheadeira não deve sofrer quedas nem pancadas, pois se qualquer parte da peça entortar ou mesmo amassar, seu desempenho ficará comprometido. Coloque o doce dentro do copo (A) até encher, utilizando uma colher de pau. Mantenha o copo sempre tampado.

Em seguida, tampe o bico injetor (B) com o dedo (utilize luvas) e com a outra mão faça movimentos para cima e para baixo com a alavanca (C) a fim de fazer a sucção necessária para o doce passar pelo bico injetor (B).

No final do dia, retire o copo (A) com o doce que sobrou, tampe e guarde na geladeira.

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO (vide ilustração ao lado)

A limpeza deve ser feita **TODOS OS DIAS**, impreterivelmente.

- Retire a tampa da doceira (10)
- Retire o copo (2) que está encaixado no corpo (1) da doceira, girando e puxando-o para cima com cuidado.
- Levante a alavanca (9) até que o pistão (7) deslize para fora da bucha de PVC (8).
- Gire o bico recartilhado (4) no sentido anti-horário para retirá-lo. Em seguida, retire a mola (5), a esfera de plástico (6) e o bico injetor (3) que se encontra entre o corpo (1) e o bico recartilhado (4).
- Lave o corpo (1) da doceira utilizando uma escova do tipo "limpeza de mamadeira" juntamente com suas partes e peças com água, sabão ou detergente.
- Utilize um arame de aço inox para limpar dentro do bico injetor (3).

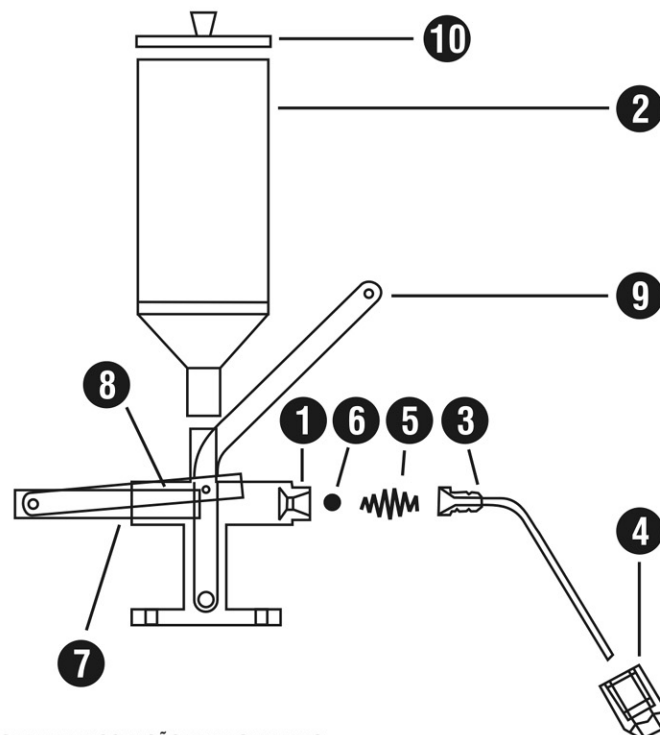
IMPORTANTE: Nunca lave a doceira/recheadeira e suas partes e peças com água quente, pois dessa forma você irá danificar o produto. Utilize somente água da torneira, sabão ou detergente.

Remonte a doceira / recheadeira da seguinte forma:

- Coloque o pistão (7) dentro da bucha de PVC (8) e abaixe a alavanca (9), em seguida, coloque o bico injetor (3) no bico recartilhado (4).
- Coloque primeiramente a esfera de plástico (6) e depois a mola (5) no corpo da doceira / recheadeira (1) conforme mostra a ilustração ao lado e juntamente com o bico recartilhado (4) já montado, rosqueie no sentido horário.

MANUTENÇÃO

Durante o dia, passe um pano úmido no pistão (7) para evitar que o doce fique açucarado e impeça o seu funcionamento, travando a doceira / recheadeira.



GUIA PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

• O doce não sai da doceira / recheadeira

Verifique se a doceira / recheadeira foi montada corretamente. Observe as instruções de limpeza na ilustração acima.

Verifique se o doce não está duro demais. Se estiver, mexa com uma colher de pau.

• A doceira / recheadeira "travou"

Se por engano a doceira / recheadeira foi lavada com água quente ou ficou muitos dias parada sem funcionamento e com restos de doce dentro, a mesma irá travar. Neste caso, envie a doceira / recheadeira para nossa Assistência Técnica para que possamos efetuar o reembuchamento do pistão.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A **ADEMAQ Indústria e Comércio de Máquinas Ltda.**, com este produto, tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que possam apresentar-se no prazo de 6 (seis) meses, contados a partir da data de aquisição pelo primeiro comprador.

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.

Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:

falta de limpeza; acidentes; agentes da natureza, flutuações excessivas, manuseio em desacordo com o manual de instruções do produto ou ajuste / conserto feito por pessoa não autorizada.

Obs.: Os custos relativos ao transporte da máquina até a assistência técnica ficarão por conta do consumidor.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA:

Vide endereço no rodapé da página