

termo de garantia

Com tradição de mais de 25 anos na fabricação de equipamentos e acessórios para estabelecimentos de fast-food, restaurantes, sorveterias, comércio ambulante de alimentos e bebidas, etc... os produtos WARM conquistaram um elevado índice de qualidade tanto no mercado interno como internacional, visando sempre a satisfação do cliente e o desenvolvimento tecnológico.

Para tanto, nossos produtos possuem garantia contra defeitos de fabricação, estipulada em 06 meses (duas etapas de 3 meses) prestada na própria fábrica ou por terceiros por ela indicados e autorizados, conforme os termos adiante:

A) Todos os produtos da marca WARM ou por ela comercializados, possuem garantia a contar da data de emissão da nota fiscal da fábrica ou de um dos seus distribuidores, assim composta:

- 1) Garantia total de fabricação (inclusive peças de terceiros) com mão de obra incluída, durante o primeiro trimestre da garantia.
- 2) Garantia somente de peças de fabricação própria e isenção de mão de obra nos reparos necessários durante a vigência dos 06 meses.

B) Estão fora da garantia:

- 1) Os produtos cuja data de emissão da nota fiscal tenha mais de 06 (seis) meses.
- 2) Os produtos violados ou consertados por terceiros sem a autorização prévia do fabricante, ou então com peças não originais.
- 3) Produtos com defeitos provocados pelo mau uso, ou uso inadequado a finalidade do equipamento, pelo proprietário ou por terceiros.

C) A garantia embora prestada na fábrica, não é extensível a despesas de transporte ou postais, embalagens especiais, salvo expressa autorização do fabricante.

D) Comunicação de defeitos/procedimentos:

- Contactar a fábrica no endereço adiante.
- Informar ou enviar cópia da nota fiscal de compra.
- Quando enviado para a fábrica, o produto deve estar bem embalado e protegido, bem como acompanhado de cópia da nota fiscal e anotações/informações sobre o defeito.

E) A fábrica não se responsabiliza pelo reembolso de quaisquer ônus ocasionados pela ausência do equipamento ou produção não efetivada durante o tempo decorrido entre o envio e a devolução após o conserto.

WARM-Indústria e Comércio de Máquinas Ltda

Rua Castro, 65 - cep: 83325-210 - PINHAIS - PR - BRAZIL

Atendimento ao consumidor:

Telefone/Fax: (41)3668-1112

www.warm.com.br e-mail: info@warm.com.br

Pipoqueira Elétrica

mod: PPL-PW1000

Características técnicas

Altura..... 866 mm.
Largura..... 660 mm.
Profundidade/comp..... 432 mm.
Peso..... 28,5 kg.

Potência(panela)..... 1000 watts
Consumo..... 1300 watts
Voltagem..... 110V ou 220V
Frequência..... 50/60 hz

Capacidade produtiva

Ciclo..... 225 gr./ 8 OZ
Produção horária..... 3375 gr./119 OZ



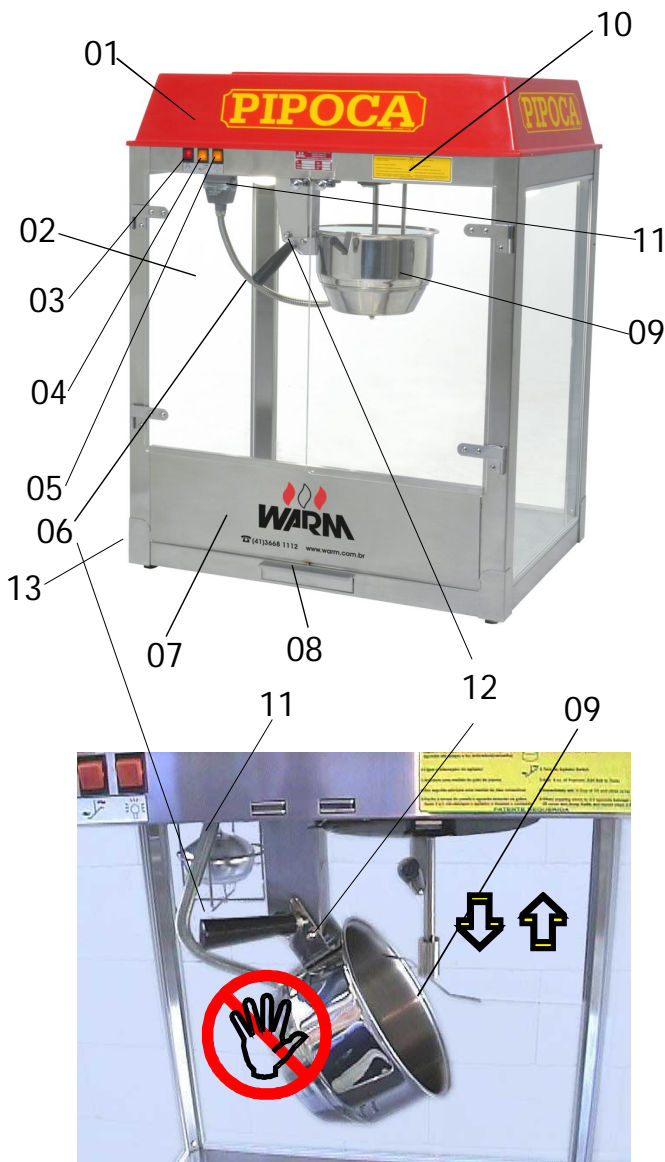
Manual de uso



Imagens meramente ilustrativas reservando-se o direito ao fabricante de a qualquer tempo e a seu critério alterar o produto sem prévio aviso

Instruções de uso

- 01-cobertura
- 02-porta acrílica desmontável
- 03-liga/desliga aquecimento
- 04-liga/desliga agitador
- 05-lig/desliga lâmpada/estufa
- 06-alavanca do fritador
- 07-tampa escamoteável/tulha
- 08-gaveta de limpeza
- 09-Fritador elétrico/panela
- 10-manual de referência rápida
- 11-Plug de conexão do fritador
- 12-Eixo de articulação do fritador
- 13-Chave geral(disjuntor)



Instalação:

- Antes de fazer a ligação elétrica, certifique-se de que a voltagem indicada na máquina é a mesma da rede elétrica disponível. O aterramento é imprescindível e deve estar presente na própria tomada a ser conectada a máquina, cujo plug é de 3 pinos.
- Ligue somente UM equipamento por tomada elétrica.
- Instale a máquina de forma que haja acesso livre e facilidade de operação e limpeza.

Operação:

- Ligue os interruptores do aquecimento(3) e lâmpada/estufa(05) e aguarde por cerca de 10 minutos até o aquecimento total e a máquina estará pronta para o uso.
- Esta operação é necessária apenas se a máquina estiver completamente fria. No uso consecutivo basta deixá-la ligada que o sistema automático de controle térmico vai mantê-la em temperatura de operação.

Produção:

- Uma eficiente produção requer grãos, óleo e um sistema de fritura de boa qualidade.
- Os dosadores fornecidos são a medida ideal para o melhor aproveitamento térmico e desempenho do equipamento.
- Ligue o agitador(04) e adicione primeiramente uma medida de grãos de pipoca. Em seguida adicione o óleo comestível e feche imediatamente a tampa e a portinhola. Jamais coloque o óleo por primeiro, pois poderá incendiar-se/ou alterar o sabor.
- Durante a fritura, a tampa se erguerá e as pipocas começarão a cair da panela. Aguarde até que parem de estourar.
- Desligue o agitador(04) e vire a panela (09) pressionando a alavanca(06) para baixo até desengatar e em seguida para cima a fim de derramar o restante das pipocas.
- Recoloque a panela na posição normal, e repita o processo (pipoca+azeite) fechando a tampa e a portinhola em seguida.
- Se não houver necessidade de produção contínua, é aconselhável desligar o aquecimento (3) e manter apenas o conjunto lâmpada e estufa ligados(5).

DICA: O uso de gordura hidrogenada evita o escurecimento da panela e facilita em muito a limpeza.

Limpeza:

- Para limpeza pesada, é possível remover o fritador(09). Siga a seguinte sequência:
 - a) Levante a trava do plug (11) e desconecte-o puxando para baixo. Nunca suspenda a panela pela mola ou pelo plug.
 - b) segurando com firmeza a alavanca(6) do fritador, retire o eixo(12) da articulação.
- Para limpar a panela enquanto quente, utilize apenas guardanapo de papel. Após esfriar utilize uma esponja umedecida com detergente de cozinha e se necessário, enxaguar apenas a parte interna. **Jamais “mergulhe” a panela na água, pois danificará o sistema elétrico.**
- Para limpar o fundo do gabinete, basta remover o resto de sal e grãos para a região perfurada, que fica sobre a gaveta.
- Os vidros e metais poderão ser limpos com detergente de cozinha.
- As portas plásticas (2) poderão ser removidas para facilitar a limpeza, bastando levantá-las sobre o pino da dobradiça. Utilize apenas sabão neutro ou detergente neutro p/louça. **Jamais utilize esponja áspera, bombril, álcool ou similar.**

ATENÇÃO:

- Jamais derrame água ou outros líquidos sobre a parte elétrica, nem tampouco coloque a panela sob a torneira ou imersa.
- Não toque a panela ou suas partes enquanto quente ou ligada.
- Certifique-se do perfeito contacto no plug(11), e da alça de travamento. Ajuste o eixo de articulação(12) ao reconectar a panela.
- A má conexão do plug(11) poderá causar sobrecarga elétrica e redução da vida útil do equipamento.

Possíveis defeitos, soluções e dicas

Na Instalação:

Defeito: A máquina não liga.
Solução: Verifique se está devidamente ligada a rede elétrica, e se a chave geral (13) não está desligada..

Defeito: o disjuntor da rede desliga ao ligar a máquina:
Solução: A fiação da rede que alimenta a tomada está mal dimensionada ou com mau contacto. Verifique inclusive a tomada.

No uso normal:

Defeito: O disjuntor desarma constantemente:
Solução: Desconecte o plug(11) da panela, ligue o disjuntor e religue a máquina. Caso o disjuntor não desarme, o defeito é na panela e poderá ser um curto-circuito. Consulte a fábrica neste caso.

Defeito: A máquina está dando choque.
Solução: Verifique se o pino de terra está perfeitamente conectado na tomada e se esta possui um aterramento efetivo. Caso permaneça o problema, desconecte o plug da panela e verifique novamente. Se parar o choque, é necessário verificar a causa na panela. Consulte um técnico.

Defeito: A pipoca está queimando ou demora muito para estourar.
Solução: Se o grão estiver isento de umidade, possivelmente poderá ser um desajuste no controle automático de temperatura. Neste caso, consulte a fábrica.

DICAS DE CONSERVAÇÃO:

Limpeza da PANELA:

- Ao usar desengraxantes na limpeza, é imprescindível que todo e qualquer resíduo seja removido. Alguns destes produtos são neutralizados com o uso de detergente de cozinha ou vinagre, porém é extremamente necessária a leitura das instruções contidas na embalagem do produto.
- Evite a entrada de umidade na parte de baixo, pois a resistência elétrica poderá dar “fuga” de corrente na carcaça, causando queima da mesma ou até mesmo choque.
- Não dobre nem puxe a mola ou tubo flexível existente na panela. Isto poderá dar mau contato da sonda ou mesmo quebra de fio, ocasionando curto-circuito.

Limpeza da Máquina:

- Para limpeza das portas, use detergente de cozinha. Para dar brilho e conservar, pode ser utilizado cêra automotiva.
- Nas máquinas com cobertura plástica (tampa superior), estas não devem ser limpas com álcool, pois poderá ressecar o material e torná-lo quebradiço. Use detergente de cozinha e depois aplique silicone líquido..

Imagens meramente ilustrativas reservando-se o direito ao fabricante de a qualquer tempo e a seu critério alterar o produto sem prévio aviso