

TERMO DE GARANTIA

A WARM é uma indústria paranaense que está desde 1986 trabalhando com excelência na fabricação de equipamentos e acessórios para o setor gastronômico. O comprometimento e o elevado índice de qualidade, foram essenciais para que a empresa obtivesse reconhecimento e expandisse seus produtos também para o exterior.

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 EUROFIBRA por elas 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 semestre 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:

- Contatar 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, e 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.

Atendimento ao consumidor:

Telefone: (41)3668-1112

www.warm.com.br e-mail: info2@warm.com.br

WARM - Indústria e Comércio de Máquinas Ltda

Rua Castro,65 - CEP 83325-210 - PINHAIS - PR - BRASIL

MANUAL DE USO

BIG KONE

Modelo BK1

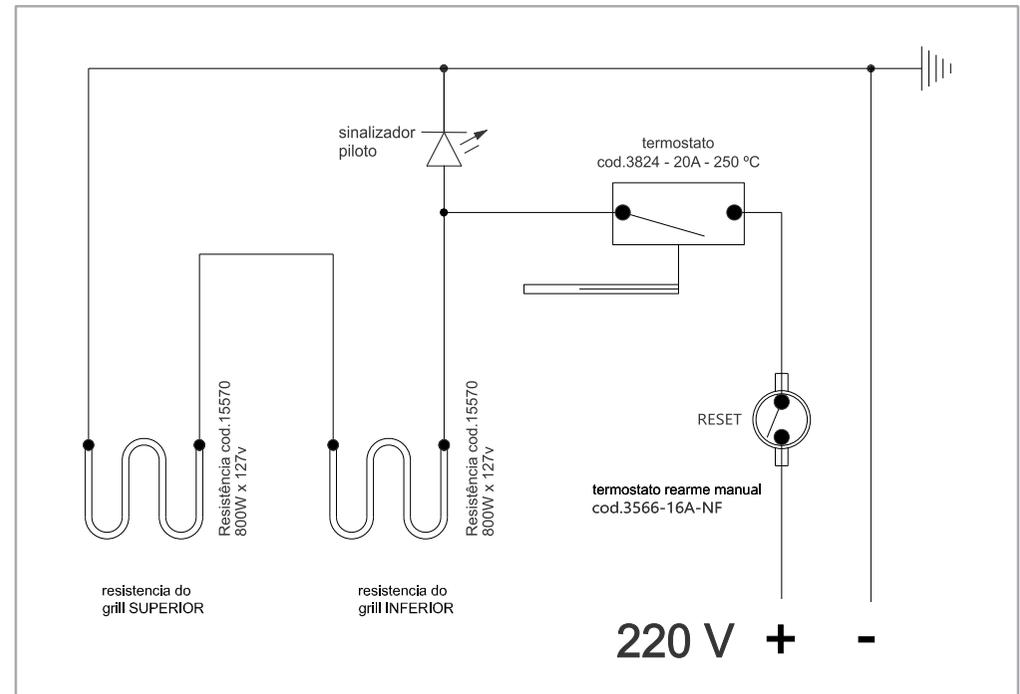
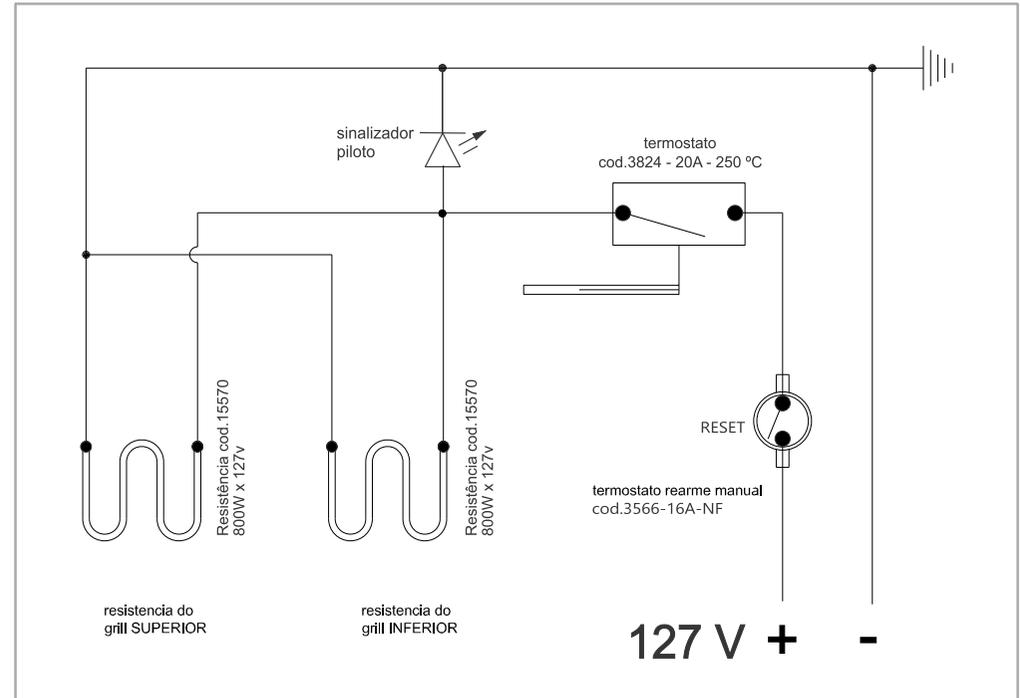


- 1) Introdução:
 - 1.1-Segurança..... 02
 - 1.2-Principais componentes..... 02
 - 1.3-Características Técnicas..... 02
- 2) Instalação:
 - 2.1-Posicionamento..... 03
 - 2.2-Instalação Elétrica..... 03
- 3) Operação/Produção:
 - 3.1-Pré operação..... 03
 - 3.2-Operação..... 03
- 4) Limpeza/Higienização:
 - 4.1-Limpeza..... 04
 - 4.2-Higienização..... 04
- 5) Informações de segurança:
 - 5.1-Perigos..... 04
 - 5.2-Advertências..... 04
 - 5.3-Avisos..... 04
- 6) Operações de manutenção:
 - 6.1-Perigos..... 05
- 7) Resolução de problemas:
 - 7.1-Problemas, causas e soluções..... 05
 - 7.2-Tabela de resoluções..... 05
- Diagrama elétrico..... 06

Este equipamento é projetado para ser utilizado em contextos comerciais, como cozinhas de restaurantes, cantinas, estabelecimentos comerciais, como padarias, sorveterias, entre outros, excluindo, no entanto, o uso em produção contínua em larga escala de alimentos.

As imagens e informações aqui contidas, podem sofrer alterações SEM PRÉVIO AVISO a medida que o produto tenha evoluções tecnológicas, ergonômicas ou funcionais.

revisão 4 / fev 2023



IMPORTANTE

Não utilize cabos de extensão ou conecte mais do que um equipamento na mesma tomada.

6) Operações de manutenção

6.1-Perigos:

Qualquer operação de manutenção deve ser efetuada com a máquina DESLIGADA FÍSICAMENTE DA REDE ELÉTRICA.

A manutenção elétrica ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para essa função.

Cabos ou fios elétricos cuja isolamento esteja ressecada ou danificada, podem produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques. Nestas condições, substitua todos os cabos.

IMPORTANTE

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

IMPORTANTE

Este aparelho NÃO deve ser imerso em água ou qualquer líquido, mesmo que parcialmente. Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

7) Resolução de problemas

7.1-Problemas, causas e soluções:

Os produtos WARM foram projetados para que tenham o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades de funcionamento devido ao transporte, uso incorreto ou desgaste natural. Para as irregularidades mais comuns e conhecidas, verifique a tabela a seguir. Ou entre em contato pelos nossos canais de atendimento que constam no verso deste manual

Problema	Possível Causa	Correção
Máquina não liga	Termostato na posição DESLIGA/Off	Gire o botão no sentido horário até ligar
	Falta de energia elétrica	Verifique se o plug está na tomada ou se há energia elétrica.
	Falha no circuito elétrico	Entre em contato com a Revenda ou a fábrica
Não esquenta o suficiente	Termostato na posição DESLIGA/Off	regule a temperatura pelo termostato
	Máquina 220V ligada na rede 127V	Substitua por máquina da mesma tensão ou conecte na rede elétrica compatível.
	Falha no circuito elétrico	Entre em contato com a Revenda ou a fábrica
Uma das formas não esquenta/crepe só assa um lado	Termostato na posição DESLIGA/Off	Regule a temperatura pelo termostato
	Possível mal funcionamento da resistência elétrica.	Entre em contato com a Revenda ou a fábrica
	Falha no circuito elétrico	Entre em contato com a Revenda ou a fábrica
A massa gruda e quebra ao tirar	Baixa temperatura	Regule a temperatura para 210°C
	Abertura precoce das formas	Aguarde o tempo de aprox. 50 segundos.
Máquina parou de funcionar	Ventilação obstruída causando "desarme" do termostato de proteção.	Entre em contato com a Revenda ou a fábrica
	Queima de uma das resistências elétricas	Entre em contato com a Revenda ou a fábrica

Normas observadas: ABNT NBR NM 60335-1, IEC 60335-2-38

1) Introdução:

1.1-Segurança

Se usada incorretamente, a máquina oferecerá riscos a saúde ou ao equipamento. Manutenções, limpeza ou quaisquer outros serviços, somente poderão ser realizados por pessoas devidamente treinadas e com a máquina desconectada da rede elétrica. Para evitar acidentes, as instruções adiante sempre devem ser seguidas:

- 1.1.1. Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize-o com roupas ou pés molhados, ou em superfície úmida ou molhada, nem tampouco mergulhe-o em água ou outro líquido.
- 1.1.2. Desconecte a máquina da rede elétrica quando não estiver em uso ou para limpeza e manutenção.
- 1.1.3. A utilização deste equipamento deve ser supervisionada por pessoa treinada, principalmente se estiver sendo usado próximo a crianças, ou incapazes.
- 1.1.4. Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado, bem como extensões. Não permita que o cabo de força fique sobre a mesa em volta da máquina ou toque em superfícies quentes.
- 1.1.5. Se o aparelho não estiver funcionando corretamente ou sofrer uma queda, ou tenha sido danificado de qualquer forma, entre em contato com a fábrica ou assistência técnica por ela designada a fim de efetuar uma revisão técnica.
- 1.1.6. Não encoste diretamente sobre a tampa ou a chapa da máquina enquanto estiver aquecida, a fim de evitar riscos de queimaduras.
- 1.1.7. Ao realizar a instalação elétrica do aparelho, certifique-se de que a tomada de força disponível é compatível com o cabo de alimentação e aterramento.

IMPORTANTE

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.

1.2-Principais componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são de fornecedores conceituados e são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e exigências para o produto.



- 01-cordão de alimentação
- 02-tampa do grill superior
- 03-mola da fiação
- 04-botão do termostato
- 05-lâmpada piloto
- 06-grill inferior
- 07-grill superior
- 08-pegador
- 09-pé de apoio
- 10-anteparo de proteção

1.3- Características técnicas

característica	valor	
tensão	127 ou 220	V
frequência	50 - 60	Hz
potência em 220v	1300	W
consumo em 220v	1,3	kWh
potência em 127v	1600	W
consumo em 127v	1,6	kWh
altura	260	mm
comprimento	360	mm
largura	355	mm
peso líquido	8	kg
peso bruto	9	kg

ATENÇÃO

Jamais movimente a máquina puxando a mola(03)
Risco de ruptura do fio e dano elétrico à máquina.

2) Instalação:

2.1-Posicionamento

A máquina BigKone modelo Bk1 deve ser posicionada sobre uma superfície firme e nivelada.

2.2-Instalação elétrica

Este equipamento foi desenvolvido para 127V(volts) ou 220V(volts), ao receber a máquina verifique se a tensão informada na máquina é igual a tensão disponível no local de instalação. O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, sendo um deles o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os 3 pinos estejam ligados em uma tomada do mesmo padrão e com os três pontos conectados.

IMPORTANTE

Certifique-se de que a tensão da rede elétrica no local da instalação é igual a tensão indicada na etiqueta da máquina.

IMPORTANTE

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

3) Operação/Produção:

3.1-Pré operação

3.1.1 Ajuste o termostato (04) na marca zero (girando totalmente no sentido anti-horário) e ligue o cordão de alimentação (01) na tomada.

3.1.2 Ajuste novamente o termostato para a temperatura de aprox. 210 °C e aguarde aprox. 15 minutos para o pré-aquecimento. (Neste momento o LED 05 apagará indicando que a temperatura foi atingida)

Este procedimento só é necessário no início do processo produtivo.

3.1.3 Unte as formas (06 e 07) com manteiga vegetal (repita esta operação somente se a massa começar a grudar nas formas) - Pode ser utilizado desmoldante alimentício em spray.

Asse a primeira remessa sem recheio, a fim de retirar eventuais resíduos.

3.2-Operação

3.2.1 Utilize uma concha dosadora e derrame a massa sobre o centro do grill (06).

3.2.2 Baixe o grill superior (07) fechando as formas, e pressione levemente para espalhar a massa.

3.2.3 Aguarde aproximadamente 50 segundos (cor bronze claro) para assar.

3.2.4 Abra as formas e retire a massa com a ajuda de uma espátula de teflon ou madeira

3.2.5 Ainda quente, molde a massa com os modeladores (05) que acompanham a máquina.

repita a sequência de operação para produção continuada.



IMPORTANTE - SUPERFÍCIE QUENTE

Somente pressione uma forma sobre a outra (6 e 7) através do pegador (08)

IMPORTANTE

Sempre retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza,

4) Limpeza/higienização:

4.1-limpeza

4.1.1 Retire o plug da tomada, e aguarde a máquina esfriar. Assegure-se de que os grill's (06 e 07) estejam mornos ou frios.

4.1.2 Utilize uma esponja umedecida com água e detergente neutro (de cozinha) e esfregue levemente e por repetidas vezes nos quadrados dos grill's (06 e 07). As demais áreas exceto as formas, podem ser esfregadas mais vigorosamente.

IMPORTANTE - modelo com antiaderente. Ao usar pela primeira vez, unte o grill com óleo comestível ou gordura. Regule o termostato (04) em 100 graus e ligue a máquina por 3 a 5 minutos. Desligue e deixe-a esfriar. Em seguida com uma esponja de louça (não abrasiva) umedecida e com detergente neutro (de cozinha) limpe os dois grill's e seque em seguida com uma toalha. Após esse procedimento, a máquina pode ser usada em regime de produção, seguindo os passos do processo 3.

4.2-Higienização

4.2.1 A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada nas seguintes condições:

4.2.1.1 Antes de ser utilizada pela primeira vez.

4.2.1.2 Após encerramento da operação de cada dia.

4.2.1.3 Sempre que não for utilizada por um longo período, ou

4.2.1.4 Antes de colocá-la em operação após longo tempo de inatividade.

4.2.2 Com a máquina DESLIGADA e FRIA, execute conforme item 4.1.2.

4.2.3 Com um pano úmido, retire o resíduo do detergente e seque a máquina.

Jamais utilize esponjas de aço ou escovas abrasivas ou espátulas sobre a superfície do grill, o que poderá causar descascamento do revestimento antiaderente ou desgaste prematuro do alumínio, fazendo grudar a massa. Se necessário para desgrudar o resíduo, repita a aplicação da esponja com detergente ou mesmo só com água e deixe de molho.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), NÃO devem ser utilizados por não poder permanecer em contato com o alumínio revestido ou não revestido com anti-aderente bem como o aço inoxidável.

5) Informações de segurança

5.1-Perigos:

Alguns pontos da máquina, apresentam superfícies quentes. Ao serem tocadas podem causar queimaduras. Jamais opere a máquina com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessas recomendações, podem provocar choques elétricos ou queimaduras bem como risco de morte.

5.1-Perigos:

A máquina deve sempre estar sobre uma superfície plana, limpa e firme. Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar acidentes. Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Portanto deve ser mantido limpo e seco.

5.1-Perigos:

Em caso de falta de energia elétrica, desligue o termostato 04 (fig.1) e retire o cordão de alimentação da tomada. Evite que a água, sujeira ou pó entrem em contato com os componentes elétricos da máquina. NÃO ALTERE as características originais da máquina. Não retire, suje ou rasgue etiquetas de segurança ou identificação. Se necessário, solicite novas à fábrica.

IMPORTANTE

Sempre retire o plug da tomada em qualquer caso de emergência.