

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura.....1110 mm.
Largura.....620 mm.
Comprimento.....830 mm.
Peso.....54 kg.

Potência (painel).....1900 watts
Consumo.....2300 watts
Frequência.....50/60 hz
Tensão.....220V

CAPACIDADE PRODUTIVA

Ciclo.....de 225 gr. a 500 gr./ 8 a 18 OZ
Produção horária máx.....7000 gr./252 OZ

EQUIPAMENTO ELÉTRICO

Não jogar água diretamente sobre o produto, bem como na panela, teto e componentes flexíveis.

Imagens meramente ilustrativas. A empresa se reserva no direito de a qualquer tempo e critério alterar o produto sem aviso prévio.

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

PIPOQUEIRA ELÉTRICA

Modelo PLX - 18oz

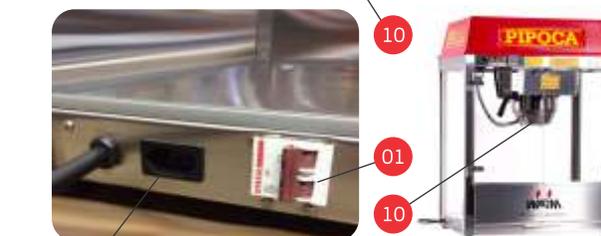


The logo for WARM, featuring three stylized red and white shapes above the word 'WARM' in a bold, sans-serif font.

INSTRUÇÕES DE USO

01-Disjuntor
02-Acionamento da bomba
03-liga/desliga aquecimento
04-liga/desliga misturador
05-lig/desliga lâmpadas/estufa
06-Controlador de temperatura
07-Plug de conexão do fritador

08-Alavanca do fritador
09-Eixo de articulação
10-Fritador elétrico
11-Misturador
12-Protetor da panela
13-Tomada para a bomba
14-Tubo de entrada do óleo



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.

-Para ligação em conjunto com a bomba de óleo WARM, siga a seguinte sequência:

a)Encaixe a mangueira de óleo ao tubo de entrada (14) localizado na parte inferior da máquina e aperte a abraçadeira para não haver vazamentos.

b)conecte o cabo de força da bomba ao conector (13) observando o perfeito encaixe.

Operação:

-Ligue os interruptores do aquecimento (3) e lâmpada/estufa (05) e aguarde a luz verde do controlador térmico acender (06) . A luz vermelha (06) indicará que a resistência elétrica está em operação e a luz verde (06) indica que o sistema está em operação. Aguarde cerca de 10 minutos até o aquecimento total. É normal no início da operação que a temperatura indicada seja superior a 240 °C estabilizando-se no uso produtivo.

ATENÇÃO: MANTENHA O PROTETOR DA PANELA ABAIXADO E AS PORTAS FECHADAS DURANTE A PRODUÇÃO.

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 misturador (04) e adicione primeiramente uma medida de grãos de pipoca. Em seguida adicione o óleo comestível (02) através da bomba ou manualmente, feche a tampa e em seguida a portinhola .Jamais coloque o óleo por primeiro, pois poderá incendiar-se ou alterar o sabor da pipoca.

-Durante a fritura, a tampa se erguerá e as pipocas começarão a cair da panela. Aguarde até que parem de estourar.

-Desligue o misturador (04) e vire o fritador (10) pressionando a alavanca (08) para baixo até desengatar e em seguida para cima a fim de derramar o restante das pipocas.

-Recoloque o fritador na posição normal,e repita o processo (pipoca+azeite).

-Se não houver necessidade de produção contínua, é aconselhável desligar o aquecimento (3)e manter apenas o conjunto lâmpada e estufa ligados(5).

Limpeza:

-Aconselhamos retirar o fritador/panela (10) apenas para limpeza pesada. Assim aumentará a durabilidade do conjunto. Para desinstalar (ou remover) a panela/fritador (10) siga a seguinte sequência:

a) Levante a trava do plug (07) e desconecte-o puxando para baixo. Nunca suspenda a panela pela mola ou pelo plug.

b)segurando com firmeza a alavanca (8) do fritador, retire o eixo (09) 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 poderão ser removidas para facilitar a limpeza, bastando levantá sobre o pino da dobradiça. Utilize apenas sabão neutro ou detergente neutro p/louça. **Jamais utilize esponja áspera, bombril, álcool ou similar.**

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, porem 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 causar 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 cera automotiva.

-Para limpeza da cobertura (tampa superior),use detergente de cozinha, podendo também ser aplicada cera limpadora automotiva.

-Evite passar produtos de limpeza nos adesivos.

ATENÇÃO:

-Jamais derrame água ou outros líquidos sobre a parte elétrica, nem coloque a panela sob a torneira ou imersa.

-Não toque a panela ou suas partes enquanto quente ou ligada.

-Certifique-se do perfeito contato no plug(07),e da alça de travamento. Ajuste o eixo de articulação(09) ao reconectar a panela.

-A má conexão do plug (07)podará causar diferença de altura entre o fritador (10) e o controlador (06). É Necessário reajustá-la.

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(01) 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 contato. Verifique inclusive a tomada.

No uso normal:

Defeito: O disjuntor da máquina desarma constantemente:

Solução: Desconecte o plug(07) da panela, ligue o disjuntor e religue a máquina. Caso não desarme o disjuntor, o defeito é apenas na panela e poderá ser um curto-circuito.Consulte a fábrica neste caso.

Defeito: A máquina produz "estalos" internamente e não aquece a panela.

Solução: A tensão ou a amperagem da rede poderá estar abaixo do necessário para o funcionamento. Solicite verificação.

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.

Solução: temperatura está muito alta. Pode ser reduzida reprogramando o controlador térmico(06) - Para isso e após verificar que a temperatura REAL está muito alta (não a do mostrador) LIGAR PARA A FÁBRICA. Se esta operação não solucionar, é provável que haja mau contato no plug (06) ou que sonda termopar esteja danificada. Consulte a fábrica..

Defeito: A pipoca demora muito para fritar..

Solução: Pode haver mau contato no sensor. Consulte a fábrica.

Imagens meramente ilustrativas. A empresa se reserva no direito de a qualquer tempo e critério alterar o produto sem aviso prévio.