

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura.....860 mm.
Largura.....440 mm.
Comprimento.....670 mm.
Peso.....31 kg.

Potência (panela).....1000 watts
Consumo.....1300 watts
Frequência.....50/60 hz
Tensão127V ou 220V
(Não BIVOLT)

CAPACIDADE PRODUTIVA

Ciclo.....de 171 gr. a 225 gr./ 6 a 8 OZ
Produção horária máx.....3375 gr./119 OZ
Dosagem de óleo por ciclo.....+-70ml

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 PPL - 8oz



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

INSTRUÇÕES DE USO

01-Cobertura	10-Manual de referência rápida
02-Porta acrílica desmontável	11-Plug de conexão do fritador
03-Liga/desliga aquecimento	12-Eixo de articulação do fritador
04-Liga/desliga agitador	13-Chave geral (disjuntor)
05-Lig/desliga lâmpada/estufa	14-Cabo de alimentação
06-Alavanca do fritador	15-Concha
07-Tampa escamoteável/tulha	16-Dosador de milho
08-Grade de saída do piruá	17-Dosador de óleo
09-Fritador elétrico/panela	18-Protetor da panela



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:

ATENÇÃO: MANTENHA O PROTETOR DA PANELA ABAIXADO (18) E AS PORTAS FECHADAS DURANTE A 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) levante o protetor (18) conforme indicado e adicione 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+óleo) baixando o protetor (18) e em seguida fechando a tampa e a portinhola em seguida.

-Se não houver necessidade de produção contínua, é aconselhável desligar o aquecimento (3) da panela e manter apenas a lâmpada/estufa ligada (5).

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

Limpeza:

-Para limpeza pesada, é possível remover o fritador (09). Siga a seguinte sequência:

- Pressione a trava do plug (11) e desconecte-o puxando para baixo. Nunca suspenda a panela pela mola ou pelo plug.
- Retire o protetor da panela (18) deslizando-o para a direita conforme indicado.
- 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 e poderá causar choques elétricos e danos a pipoqueira.

-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 para 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, 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 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, tampouco 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 (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 (03) 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 (13) 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.

Defeito: A pipoca não estoura e a panela está quente.

Solução: Verifique se a tensão elétrica está de acordo com a etiqueta da máquina.

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