

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.

MANUAL DE USO

PIPOQUEIRA ELÉTRICA

Modelo PSX 800



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura.....1170 mm.
Largura.....740 mm.
Comprimento.....940 mm.
Peso.....107 kg.

Potência (panela 28 e 32).....4,2 kW
Consumo (Carga Total).....5,5 kW
Frequência.....50/60 hz
Grau de proteção.....IPX3

CAPACIDADE PRODUTIVA

Ciclo.....de 500 gr. a 800 gr./ 18 a 28 OZ
Produção horária máx.....10400 gr./364 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 direto de a qualquer tempo e critério alterar o produto sem aviso prévio.

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



INSTRUÇÕES DE USO



fig.01

Operação

Com a panela na posição de fritura, gire levemente a chave geral (01) para a direita (horário) e deixe o botão vermelho mover-se no sentido oposto da máquina.

Ligue o interruptor (02) e aguarde em torno de 20min. até o pré-aquecimento da máquina estar concluído. O led indicador (fig.01) apagará sempre que atingir a temperatura ideal.

Produção

1) Com a tampa da panela (fig3) e o protetor (10-fig8) abertos, ligue o agitador de grãos (03). Utilize-se do dosador e coloque uma porção de milho.

2) Baixe a tampa com a mão, empurre o protetor no sentido da panela e adicione o óleo pressionando com um toque o botão (04) de acionamento da bomba (fig5).

ATENÇÃO: Jamais coloque o óleo primeiro, pois poderá incendiar-se ou alterar o sabor da pipoca.

Fechе o protetor da panela (fig01) e as portas da máquina ao iniciar a produção.

3) Após a abertura automática da tampa, e o término do estouro da pipoca, desligue o agitador (03). Abra portas e protetor e tombe a panela forçando levemente a alavanca (fig6) para baixo levando até o final do curso. Esvazie e recoloque em posição de fritura. Repita os procedimentos de produção.

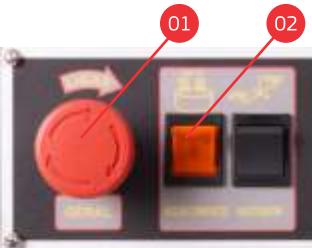


fig.02



fig.03

ATENÇÃO: Jamais coloque o óleo primeiro, pois poderá incendiar-se ou alterar o sabor da pipoca.

Fechе o protetor da panela (fig01) e as portas da máquina ao iniciar a produção.

3) Após a abertura automática da tampa, e o término do estouro da pipoca, desligue o agitador (03). Abra portas e protetor e tombe a panela forçando levemente a alavanca (fig6) para baixo levando até o final do curso. Esvazie e recoloque em posição de fritura. Repita os procedimentos de produção.



fig.04



fig.05



fig.06



fig.07



fig.08

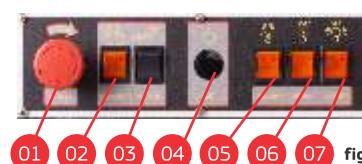


fig.09

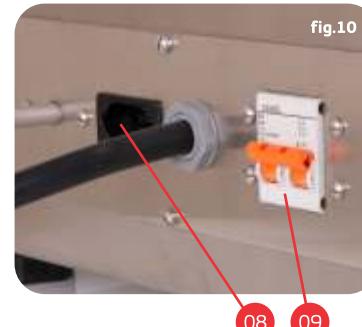


fig.10

-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.

-Estando o equipamento em operação, mantenha o interruptor da estufa (06) ligado para conservar as pipocas na temperatura ideal.

-Durante o processo de fritura, o interruptor (05) do exaustor deverá ficar ligado para filtragem e retirada dos vapores. Este só funcionará com o agitador e a panela ligada.

-Os piroás (grãos não estourados) ficarão acomodados em uma gaveta na base da máquina, sendo que esta deverá ser esvaziada periodicamente.

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

Tal procedimento visa a segurança do operador e mantém a temperatura e qualidade da pipoca.

-JAMAISS coloque primeiro o óleo, pois haverá risco de incêndio e comprometimento da pipoca.

-Não toque a panela ou suas partes enquanto estiver ligada. Lave o filtro (fig7) do depurador diariamente, com detergente e água quente.

IMPORTANTE

A concepção dessa máquina permite além de uma alta capacidade de produção, manter a qualidade final da pipoca. Para que essa qualidade seja mantida, alguns cuidados e manutenção preventiva deverão ser tomados.

-A tampa possui um sistema de molas para levantá-la automaticamente. Se necessário, poderá ser feita uma regulagem para alterar a sensibilidade ou mantê-la fechada, acessando a parte superior da máquina.

-Nunca abaixar (tombar) a panela com o mexedor ligado.

LIMPEZA:

Baixe a panela na posição de tombamento (fig6), desligue a máquina e efetue a pré-limpeza com um guardanapo ou pano úmido para tirar o excesso. Após esfriar a panela, utilize produto desengraxante apropriado para limpeza de aço inox.

Jamais force a panela para os lados, pois comprometerá a regulagem de nível no processo de fritura.

Internamente a máquina poderá ser limpada com pano úmido ou esponja com detergente neutro. Não derrame água em seu interior.

Para limpeza das portas de acrílico, utilize sabão neutro ou detergente de louça. Jamais use álcool ou outro produto químico ou solvente.

POSSÍVEIS DEFEITOS, SOLUÇÕES E DICAS

Defeito: A máquina não liga:

Solução: Verifique se está devidamente ligada a rede elétrica e se o disjuntor (09) e a chave geral (01) estão ligados.

Defeito: o disjuntor da rede desliga ao ligar a máquina:

Solução: fiação da rede que alimenta a máquina está mal dimensionada ou com mau contato. Verifique inclusive a tomada.

Defeito: Não está injetando óleo na panela.

Solução: Verifique as conexões da bomba de óleo (08). Se estiverem ok, certifique-se de que o óleo seja suficientemente viscoso. A bomba só funcionará se o agitador e a panela estiverem ligados.

Defeito: A pipoca está queimando ou demora muito para estourar..

Solução: Se o grão estiver isento de umidade, possivelmente deve haver um desajuste no controlador térmico. Nesse caso, consulte um técnico ou a fábrica.

Somente pessoal treinado poderá efetuar manutenção técnica nesse equipamento, sob pena de perda da garantia (vide termo anexo)

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. A EMPRESA SE RESERVA NO DIRETO DE A QUALQUER TEMPO E CRITÉRIO ALTERAR O PRODUTO SEM AVISO PRÉVIO.