

termo de garantia

Com tradição de mais de 30 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 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.

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

Bomba dosadora

Para óleo vegetal comestível

Manual de uso



Para pipoqueira WARM



(41)3668 1112 www.warm.com.br

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

Características técnicas

Altura..... 500 mm.

Largura/diâmetro..... 310 mm.

Peso..... 8,0 kg.

Consumo..... 145 watts

Vtagem..... 220 V

Frequência..... 60 hz

Instruções de uso

Instalação:

- Instale a bomba de forma que haja acesso livre e facilidade de operação e limpeza.
- Para ligação em conjunto com a pipoqueira WARM, siga a seguinte sequência:
 - 1)Encaixe a mangueira de óleo (02) ao tubo de entrada localizado na parte inferior da máquina e aperte a abraçadeira para não haver vazamentos.
 - 2)conecte o cabo de força da bomba a tomada (04) observando o perfeito encaixe.
 - 3)Siga as instruções da pipoqueira WARM para detalhes de conexão com a bomba.
 - 4)Encaixe a bomba de óleo sobre o recipiente apropriado contendo o óleo.

Operação/Ajuste final:

- Certifique-se da existência de óleo no recipiente.
- Com o interruptor de aquecimento(2) do fritador da máquina ligado, e a panela em posição, pressione o botão (fig 01) da máquina pipoqueira, que a dosagem de óleo será automática.
- Para ajuste da dosagem de óleo (uma medida conforme recipiente que acompanha a pipoqueira), siga o manual da máquina pipoqueira.

A dosagem de óleo é proporcional ao tempo de funcionamento da bomba.
De acordo com a densidade do óleo, pode ser necessário um ajuste no timer (fig.02) dose maior= mais tempo / dose menor=menos tempo.
O TIMER/temporizador encontra-se dentro da parte superior da pipoqueira.

Produção:

- Pressione o botão (1) da pipoqueira para cada dosagem de óleo. Siga os procedimentos conforme instruções da máquina pipoqueira.
- Repita o ciclo cada vez que for preciso.
- A bomba de óleo não funcionará se o fritador(2) da máquina pipoqueira ou o agitador(3) estiverem desligados

Limpeza:

- Para limpeza eventual, desconecte a mangueira de saída (02) da bomba e conecte outra de comprimento suficiente para retornar ao balde. Encaixe a bomba em um balde com água e detergente de cozinha, e faça circular o líquido várias vezes (apertando o botão (02) da pipoqueira) até constatar que está limpa. Efetue o enxágue total e reconecte a mangueira de saída(2) da bomba.
- Uma limpeza mais profunda requer a desmontagem da bomba(1) e lavagem individual das peças. Esta operação requer familiaridade com algumas ferramentas e procedimentos de manutenção.
- Os metais poderão ser limpos com esponja e detergente de cozinha.

ATENÇÃO:

- Jamais derrame água ou outros líquidos sobre a parte elétrica, nem tampouco coloque o conjunto elétrico sob a torneira ou imersão.
- Nunca conecte o plug elétrico da bomba em uma tomada comum, podendo queimar o motor ou até mesmo causar um curto circuito na rede elétrica.
- Não bata ou funcione a bomba inclinada.
- A viscosidade e densidade do óleo alterarão o tempo de bombeamento pré regulado. É necessário reajustar o timer na pipoqueira.

Este produto pode sofrer alterações estéticas e/ou funcionais a qualquer momento e sem prévio aviso, podendo ser utilizado o mesmo manual sem nenhum prejuízo ao fabricante.

Possíveis defeitos, soluções e dicas

Na Instalação:

Defeito: A bomba não liga:

solução: Verifique se está devidamente conectada a pipoqueira e se o fritador/panela ou agitador do milho estão ligados.

Defeito: A bomba não “puxa”:

solução: Levante a bomba e mergulhe novamente no óleo, várias vezes e em movimentos rápidos. Esta operação forçará a saída de ar da tubulação.

No uso normal:

Defeito: A bomba liga e não envia óleo.

solução: Possivelmente o óleo utilizado é muito denso. Substitua o óleo por outro mais fino.

Defeito: Quando desligada por um curto período, a primeira dose de óleo é insuficiente.

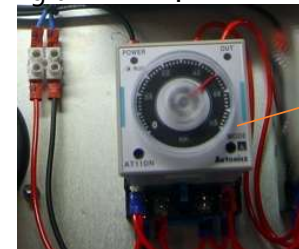
solução: A válvula de retorno está obstruída. Efetue uma limpeza.

DICAS DE CONSERVAÇÃO:

-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. O mais indicado é um bom detergente de cozinha.

-Não dobre nem puxe o cabo de ligação elétrica com a pipoqueira. Isto poderá dar mau contato ou até mesmo curto-circuito ocasionando queima de componentes.

fig 02 Temporizador instalado na Pipoqueira



9 seg +-150ml PLX
13 seg +-300ml PSX

botão de acionamento da bomba
(painel da máquina pipoqueira)

fig 01

