

INOVAMAQ

Movidos pela Inovação.



INOVAMAQ

Movidos pela Inovação.

Waffle

MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Máquina para Waffles GW-4



Waffle



GW-4 127V GW-4 220V

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento.

Ao mesmo tempo a INOVAMAQ, quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar aperfeiçoando e inovando os produtos para seu maior conforto e satisfação.

6. Termo de garantia

Este produto é garantido pela INOVAMAQ LTDA na forma aqui estabelecida.

6.1 PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

6.1.1 Os produtos fabricados pela INOVAMAQ LTDA, são garantidos pelo prazo de 90 (Noventa) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda, Exceto motor que tem o prazo de garantia estendido por 1 ano liberidade do fabricante.

6.1.2 Para a comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar esse "TERMO DE GARANTIA" devidamente preenchido e a respectiva nota fiscal.

6.2 CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

6.2.1 Esta garantia só é válida mediante a apresentação da nota fiscal.

6.2.2 A INOVAMAQ LTDA, assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças ou de fabricação, desde que se constatado através de laudo de nosso Departamento Técnico ou Assistência Técnica autorizada INOVAMAQ LTDA.

6.3 NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

6.3.1 Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 6.1.1.

6.3.2 O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

6.3.3 O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela INOVAMAQ LTDA.

6.3.4 O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado ou em decorrência de mal uso.

6.3.5 As normas de segurança não forem observadas.

6.3.6 Quando suas partes lacradas forem violadas.

6.3.7 Armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

6.3.8 Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, como tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.

6.3.9 Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.

6.3.10 A EMPRESA NÃO SE RESPONSABILIZA POR MONTAGENS E INSTALAÇÕES EXTERNAS DOS PRODUTOS, TAIS COMO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS. "SENDO DE TOTAL RESPONSABILIDADE DO ADQUIRENTE DO PRODUTO".

6.4 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

6.4.1 A INOVAMAQ LTDA não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de risco envolvidas.

6.4.2 A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.

6.4.3 A INOVAMAQ LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.

6.5 FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

6.5.1 Quando a revenda envia o produto em garantia à INOVAMAQ LTDA : Neste caso, todas as despesas de recolhimento, manutenção e reenvio do equipamento, são de responsabilidade do

fabricante, as despesas de recolhimento e envio do cliente a revenda são de responsabilidade da revenda, sendo sem custo a manutenção pelo fabricante.

Todo dano em transporte da Revenda ao Cliente e de total responsabilidade da Revenda não sendo coberto a garantia pela Fabrica.

6.5.2 Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a INOVAMAQ reserva-se no direito de realizar análise (verificação) e gerar LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.

6.5.3 A garantia oferecida pela INOVAMAQ LTDA, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenização ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralização do equipamento.

6.5.4 A INOVAMAQ LTDA reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplica-las aos produtos anteriormente fabricados.

6.5.5 Não aceitaremos a devolução ou troca do equipamento, após 7 dias de uso.

6.6 TRATAMENTO DA RECLAMAÇÃO:

Toda venda realizada entre Revenda e Cliente o tratamento da reclamação deverá ser feito entre revenda e cliente e entre Fabrica e Revenda.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO COM NOSSO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ATRAVÉS DO FONE: 16 3337 1979 OU EMAIL: sac@inovamaq.com.br

CLIENTE: _____

CIDADE: _____

UF: _____

MODELO: _____

Nº DE SÉRIE: _____

Nº DA NOTA FISCAL: _____

DATA DA ENTREGA: _____

ASS. DO CLIENTE: _____



Rua: Luis Carlos Doria Teixeira de Camargo 616, Jardim Regina

14808-116 Araraquara-SP.

contato@inovamaq.com.br

WWW.INOVAMAQ.COM.BR

SAC

16 - 33371979

16 - 991417851

sac@inovamaq.com.br

Rua: Luis Carlos Doria Teixeira de Camargo 616, Jardim Regina

14808-116 Araraquara-SP.

contato@inovamaq.com.br

1. PRINCIPAIS COMPONENTES



LEGENDA:

1. PLUGUE
2. TERMOSTATO
3. AQUECEDOR (LUZ INDICA AQUECENDO)
4. GRILL
5. ALÇA NYLON
6. ALÇAS LATERAIS

1.2 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	GW-4 127V	GW-4 220V
CAPACIDADE	UNID./HORA	48	48
TENSÃO	V	127	220
FREQUÊNCIA	HZ	60	60
POTÊNCIA	W	2.000	2.000
ALTURA	mm	2.000	2.000
LARGURA	mm	330	330
PROFUNDIDADE	mm	430	430
PESO BRUTO	Kg	12,5	12,5

2. OPERAÇÃO

Este equipamento é fabricado em chapa inox revestida com uma proteção de PVC. Retire toda a proteção de PVC antes de usar o equipamento.

UTILIZANDO A WAFFLEIRA INOVAMAQ COM FORMA EM ALUMÍNIO NATURAL PELA 1ª VEZ:

*Obs: é obrigatório a execução do procedimento a seguir para que o crepe não grude nas formas (Procedimento será executado somente na primeira vez de uso).

2.1 Instalar o equipamento sob uma superfície plana com aproximadamente 80cm de altura, deixando 15cm livre de cada lado para a circulação de ar.

2.2 Com o equipamento desligado faça a higienização das placas de alumínio com álcool ou sabão Neutro.

2.3 Ligue o equipamento em uma tomada apropriada e exclusiva (20A).
2.4 Aqueça o equipamento a 200°C com as placas abertas (**Normal sair fumaça do interior do equipamento devido ao verniz da resistência**). Após as placas aquecidas (+/- 15min.) unte as placas com margarina ou óleo vegetal utilizando um pincel em silicone ou nylon próprio para culinária (não incluso), passe o pincel com margarina em toda a superfície e cavidade do crepe, feche as placas para a margarina ou óleo queimar e aguarde + 10Min, Após 10Min abra as placas e repita o procedimento por mais 2x (Abra, unte, feche e aguarde 10 Minutos).
2.5 Após as placas untadas (Total de 35 minutos) Abra a placas e insira a receita da massa do Waffle, preenchendo somente metade das cavidades inferiores, reduza a temperatura para 180° e feche as placas.

2.6 **ATENÇÃO:** Após fechar as placas a mesma deverá ficar fechada por exatos 5 Minutos. Não abra para espiar como está ficando o Waffle, se for aberta antes de 5 minutos o Waffle irá quebrar, Após 5 minutos abra somente um pouco e com a ajuda de uma espátula vai descolando o Waffle da parte superior da placa e continue abrindo e descolando com a ajuda da espátula até abrir a placa completamente.
2.7 Desligue o equipamento colocando o controlador de temperatura em 0 (ZERO) e faça o corte dos Waffles utilizando uma faca, retire os Waffles e sirva.

2.8 Para as próximas receitas será necessário untar somente 1 vez antes de inserir a receita nas placas, sem a necessidade de deixar queimar a margarina por 10 Minutos conforme procedimento acima.
2.09 Talvez a segunda forma de Waffles ainda precise descolar o Waffles da placa superior ao abrir, mas à medida que a placa ficar untada não será mais necessário descolar devido que a margarina ou óleo irá criar uma superfície anti-aderente.

Qualquer dúvidas nossa equipe de pós venda estará a inteira disposição para auxiliar no que for necessário.
sac@inovamaq.com.br – 16-33371979
WhatsApp 16-991417851 (9:00 as 17:00).

3. LIMPEZA PLACAS DE ALUMÍNIO:

- 3.1 Após esfriar completamente o equipamento, Limpe as placas com água e sabão neutro.
- 3.2 Com o uso frequente, a placa de alumínio começara a ficar escura, nesse caso utilize a parte áspera da esponja se preferir pode utilizar pasta para desengordurar fogão.
- 3.3 Nunca utilize espátulas ou objetos cortantes para limpar isso pode torna-lo áspero e fazer grudar os Waffles.

4 LIMPEZA DO GABINETE

- 4.1 Limpe o gabinete normalmente com água e são neutro.

OBS: Todo o procedimento de limpeza devera ser realizado com o equipamento fora da tomada.

5- SUGESTÃO DE RECEITA PARA MASSA DE WAFFLES TRADICIONAL.

INGREDIENTES:

- 400 ml de leite (1 e 1/2 xícara)
- 250 gramas de farinha de trigo (1 e 1/2 xícara)
- 70 gramas de amido de milho (1/2 xícara)
- 60 gramas de açúcar (6 colheres de sopa)
- 2 ovos
- 50 gramas de manteiga sem sal derretida (4 colheres de sopa)
- 10 gramas de fermento em pó (2 colheres de sopa).
- 1 colher (chá) de Sal.
- 1 colher (sopa) de essência de Baunilha

MODO DE PREPARO:

Coloque em uma Batedeira o ovo, manteiga, farinha de trigo, amido de milho, leite, sal, açúcar e bata bem por aproximadamente 2 minutos misturando todos os ingredientes.

Depois acrescente o fermento em pó e a essência de Baunilha e bata por mais 1 minutos.

SUGESTÕES:

- Leite Condensado
- Pasta de Amendoin
- Melado de Cana
- Pasta de Avelã com Cacau
- Mel com Granola
- Frutas (Morango, Kiwi, Maça etc...)
- Banana com canela salpicada.