

## 4. Termo de garantia:

Este produto é garantido pelo grupo INOVAMAQ, na forma aqui estabelecida.

### 4.1 PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

4.1.1 Os produtos fabricados pelo Grupo INOVAMAQ, são garantidos pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal.

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

### 5 CONDIÇÕES DESTA GARANTIA

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

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

### 6 NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

6.1 Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 4.1.

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

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

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

6.5 As normas de segurança não forem observadas/obedecidas.

6.6 Quando suas partes lacradas forem violadas (Painel Motor).

6.7 Armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

6.8 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.

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

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

6.11 ENQUANTO ESTIVER FOGO NA CHURRASQUEIRA O MOTOR DO GRILL GIRATÓRIO DEVERÁ ESTAR LIGADO EM FUNCIONAMENTO. O MOTOR EM FUNCIONAMENTO EVITA QUE O CALOR DA CHURRASQUEIRA DANIFIQUE SUAS PEÇAS INTERNAS.

### 7 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

7.1 A INOVAMAQ 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.

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

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

### 8 FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

8.1 Quando a revenda envia o produto em garantia à INOVAMAQ. 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.

8.2 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.

8.3 A garantia oferecida pela INOVAMAQ, 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 paralisação do equipamento.

8.4 A INOVAMAQ 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.

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

PARA MAIORES INFORMAÇÕES ENTRE EM CONTATO COM NOSSO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ATRAVÉS DO FONE: **16 3337-2235 / 16 991417851**  
OU EMAIL: **sac@inovamaq.com.br / www.inovamaq.com.br**

CLIENTE: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_

UF: \_\_\_\_\_

MODELO: \_\_\_\_\_

Nº DE SÉRIE: \_\_\_\_\_

Nº DA NOTA FISCAL: \_\_\_\_\_

DATA DA ENTREGA: \_\_\_\_\_

ASS. DO CLIENTE: \_\_\_\_\_



INOVAMAQ LTDA

Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo nº 616 - Jardim Regina 14808-116  
Araraquara- São Paulo- Brasil  
Tel/Fax: +55 (16) 3337-1979

[www.inovamaq.com.br](http://www.inovamaq.com.br) e-mail: [contato@inovamaq.com.br](mailto:contato@inovamaq.com.br)  
e-mail SAC: [contato@inovamaq.com.br](mailto:contato@inovamaq.com.br)

Data da revisão: 01/02/2019 Rev.: 01



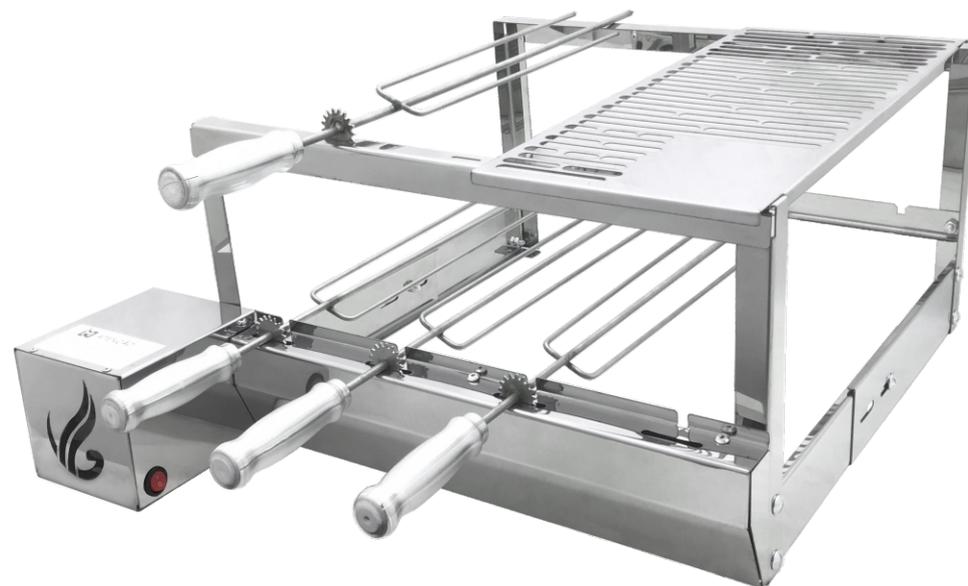
# INOVAMAQ

Movidos pela Inovação.



## MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Este manual serve como guia de montagem para os modelos VR-04, VR-05 e VR-06. Os tamanhos diferem porém o sistema de montagem é idêntico para todos os modelos.



Imagens Ilustrativas

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.

## SAC

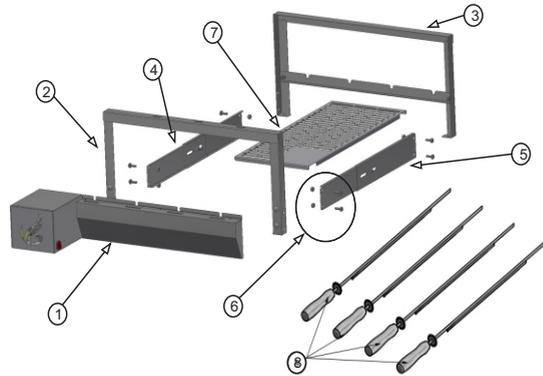
16 - 33371979  
16 - 991417851

Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo 616

14808-116 Araraquara-SP.  
[contato@inovamaq.com.br](mailto:contato@inovamaq.com.br)

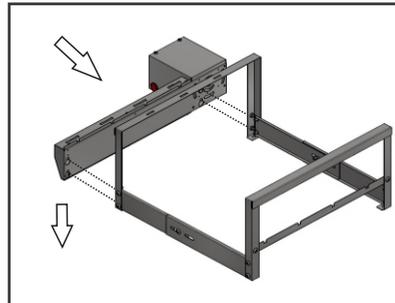
## 1. Principais Componentes:

### Lista de componentes:

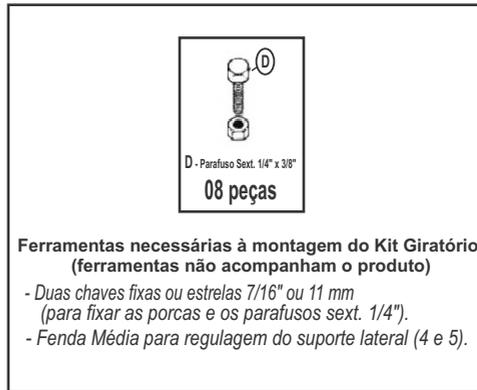


- 1 - Painel com motor (1 peça)
- 2 - Trave dianteira (1 peça)
- 3 - Trave traseira (1 peça)
- 4 - Suporte Lateral esquerda (1 peça)
- 5 - Suporte Lateral direita (1 peça)
- 6 - Parafuso sext 1/4 x 3/8 + Porcas 1/4 (8 peças cada)
- 7 - Grelha (1 peça)
- 8 - Espeto Tridente:  
 VR-04 (VR-530 - 4 peças)  
 VR-05 (VR-530 - 5 peças)  
 VR-06 (VR-530 - 6 peças)

### Montagem do Painel com motor:

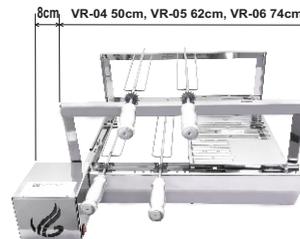


Para fixação do Painel com motor (01), a trave (02) já possuem os parafusos de fixação do painel encaixe-o, conforme figura acima e fixe descendo até travar.



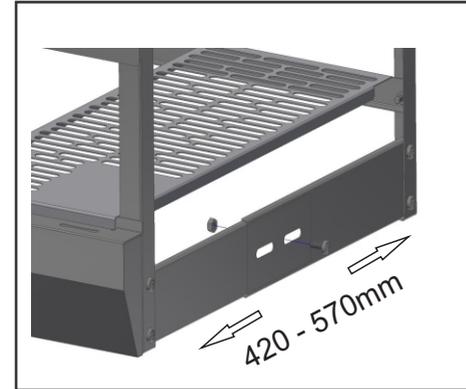
## 2. Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	VR-04	VR-05	VR-06
TENSÃO	V	127 / 220	127 / 220	127 / 220
FREQUENCIA	HZ	60	60	60
POTENCIA	W	200	200	200
ALTURA	mm	260	260	260
LARGURA (s/ motor)	mm	500	620	740
PROFUNDIDADE	mm	420 - 570	420 - 570	420 - 570
PESO BRUTO	Kg	4	5	6



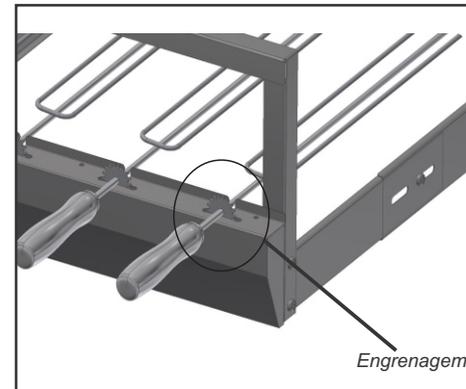
## 3. Ajustes, cuidados e limpeza:

### Ajuste do comprimento:



Para a regulagem, afrouxe os Parafusos e Porcas que fixam as Vigas de União, nas duas laterais. Após o ajuste, aperte-os novamente para fixar.

### Alinhamento dos espetos:



Com o espeto desalinhado, sua engrenagem pode enroscar no painel, travando o giro do motor, ocasionando danos.

### Cuidados com o Painel c/ Motor

O PAINEL COM MOTOR É PARA USO ESTRITAMENTE RESIDENCIAL.

AJUSTE A VOLTAGEM DA CHURRASQUEIRA (110 OU 220 VOLTS) PARA A TENSÃO DA TOMADA QUE SERÁ UTILIZADA, NA CHAVE DE VOLTAGEM NO LADO DA CAIXA DO MOTOR.

O MOTOR DO PAINEL DEVE SER LIGADO DESDE O ACENDIMENTO DO CARVÃO E SÓ DEVE SER DESLIGADO APÓS O FINAL DO CHURRASCO COM O TOTAL RESFRIAMENTO DA CHURRASQUEIRA. A VENTONINHA INTERNA MANTÉM AS PARTES ELÉTRICAS REFRIGERADAS E EVITA QUE O CALOR DA BRASA ESTRAGUE O MOTOR.

SEMPRE AO INICIAR O USO DE SUA CHURRASQUEIRA, LUBRIFIQUE O ENGRANAMENTO DOS ESPETOS. PARA TANTO, ENCAIXE TODOS OS ESPETOS NAS SUAS RESPECTIVAS POSIÇÕES NO PAINEL E LIGUE O MOTOR. COM OS ESPETOS GIRANDO, PINGUE ALGUMAS GOTAS DE ÓLEO DE MÁQUINA OU SIMILAR SOBRE AS ENGRANAGENS E MANTENHA FUNCIONANDO POR ALGUNS MINUTOS.

NUNCA JOGAR ÁGUA NAS ENGRANAGENS E MANCAIS.

### Limpeza

É RECOMENDÁVEL QUE SE FAÇA A LIMPEZA DO SEU VIRAGRILL SEMPRE APÓS O USO E O COMPLETO RESFRIAMENTO DA CHURRASQUEIRA. PARA ISSO, RETIRE O PAINEL COM MOTOR PARA PRESERVAR SUAS PARTES ELÉTRICAS.

O PAINEL COM MOTOR DEVE SER LIMPO APENAS COM UM PANO EMBEBIDO COM DESENGORDURANTE.

NO RESTANTE DA CHURRASQUEIRA, APLIQUE UM DESENGORDURANTE SPRAY E DEIXE REAGIR POR 15 MINUTOS

ÁGUA MORNA AJUDA NA LIMPEZA MAIS PESADA.

NUNCA UTILIZE PALHAS DE AÇO OU OBJETOS PONTIAGUDOS, E NÃO DEIXE QUE A ÁGUA ATINJA SUAS PARTES ELÉTRICAS.

### Dicas Durante o Churrasco

NUNCA UTILIZE ÁLCOOL OU QUALQUER OUTRO COMBUSTÍVEL LÍQUIDO OU GASOSO PARA ACENDER O CARVÃO, POIS É GRANDE O RISCO DE ACIDENTES. UTILIZE UM ACENDEDOR ELÉTRICO COM RESISTÊNCIA.

AO PREPARAR O CHURRASCO, NUNCA UTILIZE MAIS DO QUE 5 KG DE CARVÃO, POIS O CALOR EXCESSIVO PODE DANIFICAR A ESTRUTURA DE SEU KIT.

ALIMENTE A BRASA LENTAMENTE SE NECESSÁRIO. GUARDE CINZAS DO CHURRASCO ANTERIOR E ESPALHE SOBRE A BRASA. O CALOR FICARÁ MAIS DIFUSO E PROPORCIONARÁ ECONOMIA DE CARVÃO.

PARA COMBATER AS LABAREDAS DURANTE O CHURRASCO, ESPALHE UMA CAMADA DE CINZAS DO CHURRASCO ANTERIOR SOBRE A BRASA, POIS ELAS ABSORVEM AS GOTAS DE GORDURA QUE PRODUZEM AS CHAMAS.

CORRIJA AS INTERFERÊNCIAS DE UM ESPETO COM OUTRO (COM AS CARNES) DURANTE O GIRO. ESTA INTERFERÊNCIA PODERÁ TRAVAR O MOTOR E DANIFICÁ-LO.