



Cole aqui a etiqueta de identificação do produto, que vai anexada a embalagem.

		MODELO: XXXXX Nº SÉRIE: XXXXX
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS		
TENSÃO	XXXXX	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	XXXXX	PROTEÇÃO IP: IPX1
CORRENTE	XXXXX	
CAPACIDADE	XXXXX	

INOVAMAQ LTDA
 Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo - Jardim Regina 14808-116
 Araraquara- São Paulo- Brasil
 Tel/Fax: +55 (16) 3337-1979
www.inovamaq.com.br
 e-mail SAC: sac@inovamaq.com.br

Revisão 00

A INOVAMAQ LTDA RESERVA-SE O DIREITO DE A QUALQUER TEMPO E SEM AVISO PRÉVIO, REVISAR, MODIFICAR OU ALTERAR O EQUIPAMENTO OU QUALQUER DOS SEUS COMPONENTES, SEM QUE COM ISSO INCORRA EM QUALQUER RESPONSABILIDADE OU OBRIGAÇÃO DO FABRICANTE.



INOVAMAQ
Movidos pela Inovação.



Maquina para casquinha de sorvete

MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA



- CS 200 127V
- CS 200 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.

Este manual de instruções pode ser enviado diretamente ao usuário. Solicitar através do Serviço de Atendimento ao Consumidor.

SAC
 16 - 33371979
 16 - 991417851

Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo 616
 14808-116 Araraquara-SP.
contato@inovamaq.com.br

1. INTRODUÇÃO	3
1.1 Segurança	3
2. PRINCIPAIS COMPONENTES.....	4
2.1 Características Técnicas	4
3. ETIQUETAS.....	5
4. NOÇÕES DE SEGURANÇA - GENÉRICAS	6
4.1 Advertências	6
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	6
5. INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO.....	7
5.2 Instalação Elétrica.....	7
6. OPERAÇÃO.....	7
6.1 Procedimento para Operação.....	7
7. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.....	7
8. NORMAS APLICADAS.....	7
9. SUGESTÃO DE RECEITA.....	8
10. MANUTENÇÃO.....	9
11. DIAGRAMA ELÉTRICO.....	10
12. TERMO DE GARANTIA	11
12.1 Prazo e Comprovação de Garantia.....	11
12.2 Condições desta Garantia.....	11
12.3 Não estará Coberto pela Garantia.....	11
12.4 Condições Geral da Garantia.....	11
12.5 Formas de Atendimento em Garantia.....	11
12.6 Tratamento da Reclamação.....	11

Este produto é garantido pela INOVAMAQ LTDA na forma estabelecida.

12.1 PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA

12.1.1 Os produtos fabricados pela INOVAMAQ LTDA, são garantidos pelo prazo de 90 (Noventa) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.

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

12.2 CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

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

12.2.2 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.

12.3 NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:

12.3.1 Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 12.1.1.
12.3.2 O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.

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

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

12.3.5 As normas de segurança não forem observadas.

12.3.6 Quando suas partes lacradas forem violadas (Painel, Fundo)

12.3.7 Armazenagem e/ou infraestrutura forem inadequadas.

12.3.8 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.

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

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

12.4 CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

12.4.1 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.

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

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

12.5 FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:

12.5.1 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.

12.5.2 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.

12.5.3 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.

12.5.4 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.

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

12.6 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 Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo 616, Jardim Regina

14808-116 Araraquara-SP.

sac@inovamaq.com.br

11. DIAGRAMA ELÉTRICO

DIAGRAMA ELÉTRICO CASQUINHA DE SORVETE: CS 200

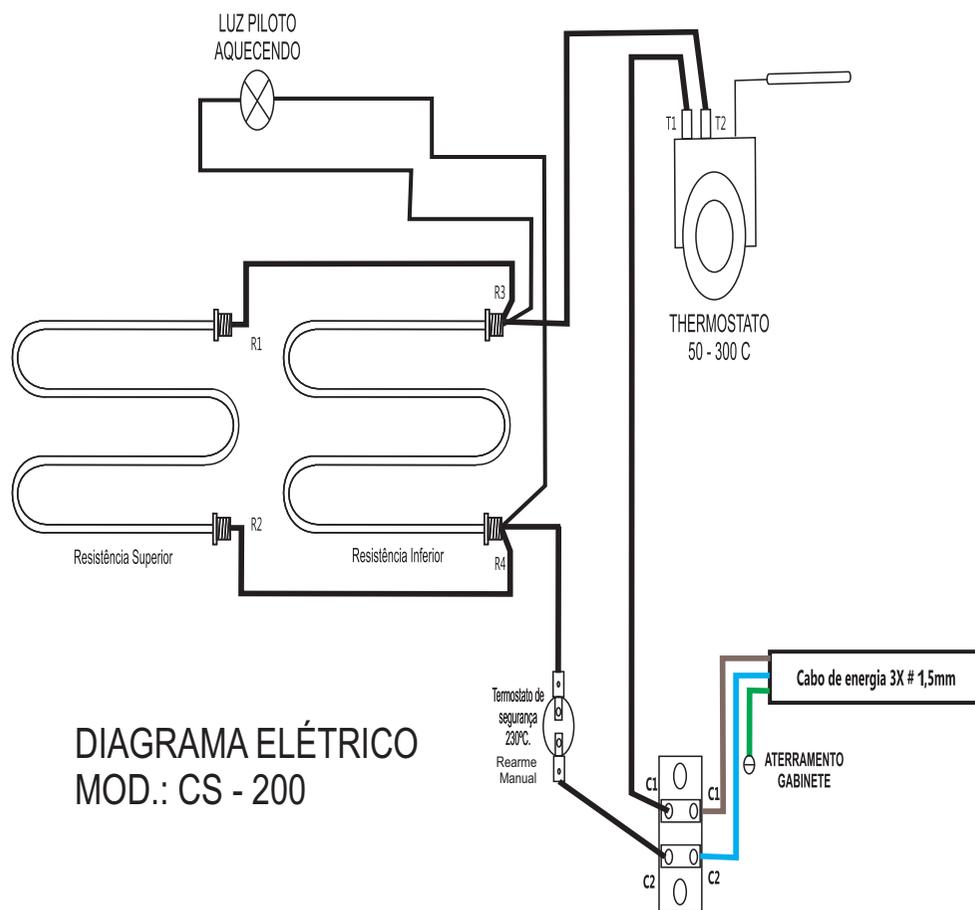


DIAGRAMA ELÉTRICO
MOD.: CS - 200

1. SEGURANÇA

A INOVAMAQ LTDA está preocupada com a segurança pessoal dos usuários e consumidores de seus produtos. Antes de usar pela primeira vez o produto, leia atentamente as recomendações e instruções de uso.

Este equipamento utiliza plugue no padrão brasileiro 4,8mm (20A) NUNCA!!!! Utilize adaptadores ou extensões, a fiação do local deve ter o diâmetro mínimo de 2,5mm.

O cabo de alimentação (1) possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

*Obs: Não ligue o pino central ao neutro de sua rede elétrica.

1.1 Nunca use o produto com as mãos molhadas, nem o submerja em água ou qualquer outro líquido, a fim de evitar choques elétricos e danos ao produto. Por se tratar de um aparelho elétrico, é aconselhável que o usuário evite operar o produto com os pés descalços, precavendo-se inclusive contra choques.

1.2 Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento a menos que sejam ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

1.3 Desligue o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto ou quando for limpá-lo. Um pequeno descuido poderá involuntariamente, ligar o aparelho e provocar acidentes.

1.4 Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mal funcionamento.

O mal funcionamento pode provocar danos internos no produto que poderá afetar o seu funcionamento ou a segurança do usuário. Leve-o a uma Assistência Autorizada INOVAMAQ para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

1.5 Nunca utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, a fim de evitar acidentes, como choque elétrico, curto-circuito ou queimaduras. Para evitar riscos a aquisição e substituição do cabo elétrico devem ser feitas na Assistência Autorizada INOVAMAQ.

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-14

1.6 Nunca tente desmontar ou consertar o produto, por si ou por terceiros não habilitados, para evitar acidentes e para não perder a garantia. Leve-o a uma Assistência Autorizada INOVAMAQ.

1.7 Não deixe o cabo elétrico pender para fora da mesa ou balcões nem tocar superfícies quentes, para não danificar a isolamento do fio e causar problemas técnicos e acidentes.

1.8 Nunca transporte o produto pelo cabo elétrico e não retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo para não afetar o seu bom funcionamento e evitar eventuais acidentes.

1.9 O uso de peças ou acessórios, principalmente cabo elétrico, que não sejam originais de fábrica ou seja cabo não certificado, pode provocar acidentes ao usuário, causar danos ao produto e prejudicar seu funcionamento, além de implicar na perda da garantia.

1.10 Ao ligar ou desligar o plugue da tomada elétrica, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os pinos do plugue para evitar choque elétrico.

1.11 Não deixe o produto funcionando ou conectado à tomada enquanto estiver ausente principalmente onde houver crianças, para que acidentes sejam evitados.

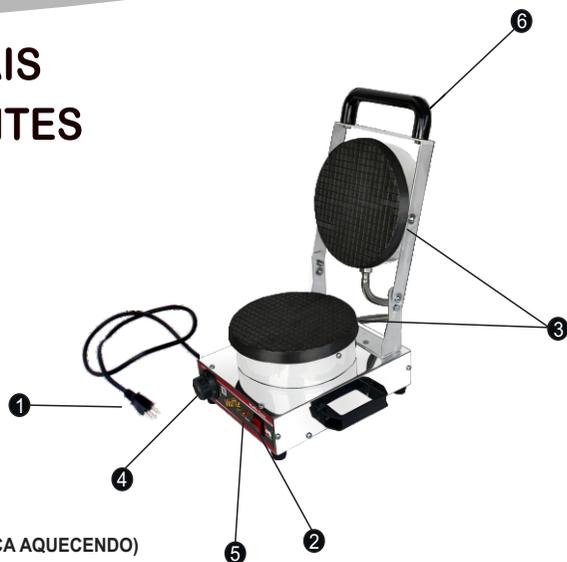
1.12 Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de adaptadores ou extensões evitando sobrecargas elétricas que podem causar danos aos componentes do equipamento.

ATENÇÃO

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Nunca remova o pino central de aterramento do cabo ele é a sua segurança. Caso o mesmo não esteja em condições originais, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.



2. PRINCIPAIS COMPONENTES



LEGENDA:

1. PLÚGUE
2. LIGA / DESLIGA
3. PLACA DE ALUMÍNIO
4. TERMOSTATO
5. AQUECENDO (LUZ INDICA AQUECENDO)
6. ALÇA BACKELITE

2.2 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	CS 200 127V	CS 200 220V
CAPACIDADE	UNID.	1 waffle	1 waffle
TENSÃO	V	127	220
FREQÜÊNCIA	HZ	60	60
POTÊNCIA	WATTS	1.700W	1.700W
ALTURA	MM	250	250
LARGURA (TOTAL)	MM	320	320
PROFUNDIDADE	MM	330	330
PESO BRUTO	Kg	8	8

10.1 Manutenção Periódica:

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, proporcionando aumento da vida útil e da segurança.
 Fiação - Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
 Instalação - Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 5 Instalação.

10.2 Em uma eventual consulta:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos.
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

10.3 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção possível. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso. Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique as informações abaixo, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

A maquina não liga?

Verifique se o cabo de força está ligado a tomada e se a tomada está funcionando, Nunca utilize adaptador na tomada, certifique-se que a tomada possui a corrente mínima necessária para o funcionamento do equipamento 20A.

Não está esquentando uma das partes do Grill?

A resistência pode estar queimada, ligue a máquina aberta, para verificar qual dos lados está esquentando, depois é só trocar a resistência queimada em uma assistência autorizada pela INOVAMAQ LTDA.

O gabinete está apresentando choque elétricos?

Certifique-se que o pino central do equipamento esteja instalado normalmente e que a sua tomada possui a instalação do fio terra. Verifique as partes elétrica se não estão molhadas.

A luz do equipamento está intermitente, o que fazer?

A luz do termostato só se acende quando a máquina estiver ligada, ou seja, é normal quando acende e apaga após ter esquentado.
 Se a luz permanecer constantemente acesa após o aquecimento provavelmente o termostato está com defeito. Se o problema persistir, consulte a assistência autorizada da INOVAMAQ LTDA.

O equipamento está saindo fumaça e cheirando queimado?

O equipamento poderá liberar um cheiro de verniz e fumaça durante as primeiras horas de uso. Isso acontece devido ao verniz da resistência, ou seja, não indica existência de defeito no produto.

Receita casquinha de sorvete crocante (Rende aproximadamente 8 casquinhas).

INGREDIENTES

- 2 Claras
- 3/4 xícaras de açúcar de confeito
- 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1/4 de colher de chá de baunilha
- 4 colheres de sopa de manteiga clarificada e em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

- 1- Bata as claras em neve até formar picos bem firmes;
- 2- Mexa gentilmente adicionando a pitada de sal, o açúcar e a baunilha;
- 3- Acrescente a farinha de trigo e a manteiga e mexa até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
- 4- Aqueça o aparelho de fazer casquinhas e unte-o com manteiga;
- 5- Passe um pincel com manteiga também no cone.
- 6- Despeje quantidade suficiente de massa na chapa, feche e deixe dourar por cerca de 1 minuto (caso ainda fique clara a massa, somente deixar mais alguns segundos);
- 7- Levante a tampa e retire cuidadosamente a massa do grill;
- 8- Posicione o cone e role o waffle quente em volta, formando uma casquinha.
- 9- Retire delicadamente do molde.
- 10- Deixe esfriar e armazene em recipiente fechado hermeticamente.

-Etiqueta de indicação: destina-se para a conexão de condutores de ligação equipotencial externos.



-Etiqueta de indicação: Selo INMETRO Fixada no equipamento e na embalagem.



Etiqueta de indicação: Informações técnicas do produto.

		MODELO: CS 200
		Nº SÉRIE: XXXXX
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.		
TENSÃO	127V	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	1.700W	PROTEÇÃO IP: IPX1
CORRENTE	13,39A	
CAPACIDADE	1 UNIDADE	

		MODELO: CS 200
		Nº SÉRIE: XXXXX
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.		
TENSÃO	220V	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	1.700W	PROTEÇÃO IP: IPX1
CORRENTE	7,7A	
CAPACIDADE	1 UNIDADE	

4. ADVERTÊNCIAS

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção. O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo, pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, **LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.**

4.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização do plugue do cabo de energia, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plug da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

4.2 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, retirar imediatamente o plugue da tomada.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mal funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

4.3 Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento

Equipamento vai revestido com uma película protetora (azul ou cinza) Remova completamente antes de utilizar o equipamento.

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL ANTES DE LIGAR O EQUIPAMENTO. CERTIFIQUE-SE DE QUE TODAS AS INFORMAÇÕES FORAM COMPREENDIDAS.

EM CASO DE DÚVIDAS, CONSULTE O SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR INOVAMAQ.

sac@inovamaq.com.br

SAC: 16 - 33371979

4.4 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

NUNCA UTILIZE ADAPTADORES PARA LIGAR O EQUIPAMENTO

4.5 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

4.6 Perigo

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás ou cubra-os com um lenço.

4.7 Após Terminar o Trabalho

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso desligue-o da rede elétrica. Somente comece a limpeza após o equipamento estiver frio ou morno.

Sempre desligue o cabo de energia em qualquer caso de emergência

4.9 Manutenção elétrica e/ou mecânica

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho. A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

5. INSTALAÇÃO

5.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície plana, Preferencialmente 850mm de altura.

5.2 Instalação Elétrica

Este equipamento utiliza plugue no padrão brasileiro 4,8mm (Grosso) e deve ter tomada exclusiva para 20 AMPERES.

NUNCA!!!! Utilize adaptadores ou extensões, a fiação do local deve ter o diâmetro mínimo de 2,5mm.

O cabo de alimentação (1) possui 3 (três) pinos, onde o pino - central é o pino de aterramento (Pino terra). **É obrigatório que os três pinos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.**

6. Operação

- Após as placas untadas, reduza a temperatura para 200°C, abra as placas e insira a receita da massa da casquinha sorvete, utilizando uma concha dosadora e derrame a massa sobre o centro da placa.

- Baixe a placa do Grill superior fechando as formas, e pressione levemente para espalhar a massa.

-Aguarde aproximadamente 1 minuto para assar.

-Abra a placa e retire a massa com ajuda de uma espátula teflon ou de madeira.

6.2 Operação de trabalho de 200 a 230°C, temperatura acima do indicado, poderá queimar a massa.

anti-aderente.

6.3 Para desligar o equipamento, coloque o termostato no 0 e desligue o interruptor, nunca desligue utilizando somente o termostato.

6.4 Talvez a segunda forma de waffle ainda precise descolar a massa da placa ao abrir, mas a medida que a placa ficar untada não será necessário descolar devido que a margarina ou o spray desmoldante irá criar uma superfície

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).

7. Limpeza e higienização

IMPORTANTE: Retire o plugue da tomada para iniciar o processo de limpeza inicial.

-Limpe as placas com água e detergente neutro.

-Utilize uma esponja umedecida com água e detergente neutro e esfregue por repetidas vezes nos quadriculados do grill.

-Faça esse procedimento com as placas frias ou mornas, mas **NUNCA** quente.

-Limpe o gabinete normalmente utilizando apenas pano umedecido levemente em água e sabão neutro, nunca utilize álcool pois irá manchar o gabinete e remover as descrições técnicas do equipamento.

-A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada nas seguintes condições:

- Antes de ser usado pela primeira vez;

- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongada.

OBS - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes, isso poderá tornar seu equipamento áspero e perder a antiaderencia.