



INOVAMAQ
Movidos pela Inovação.



Máquinas para Crepes
CREPELITO

MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Máquinas para Crepe Francês, Panqueca e Tapioca KF-380



☐ KF-380 127V

☐ KF-380 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.

SAC

16 - 33371979
16 - 991417851

Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo 616

14808-116 Araraquara-SP.
contato@inovamaq.com.br

ÍNDICE

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

1. SEGURANÇA

1.1 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.

1.1.1 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.

1.1.2 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.

1.1.3 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.

1.1.4 Não utilize o produto se o mesmo apresentar qualquer tipo de mau 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.

1.1.5 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.

1.1.6 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.

1.1.7 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.

1.1.8 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.

1.1.9 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.

1.1.10 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.

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

1.1.12 Não ligue outros aparelhos na mesma tomada, utilizando-se de benjamins 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.



fio terra

2. COMPONENTES

PRINCIPAIS COMPONENTES



LEGENDA:

1. PLUGUE 20A
2. TERMOSTATO
3. AQUECEDOR (LUZ INDICA AQUECIMENTO)
4. PLACA ESMALTADA
5. ALÇA NYLON

2.1 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	KF -380	KF -380
CAPACIDADE	UNID./HORA	12	12
TENSÃO	V	127	220
FREQUÊNCIA	HZ	60	60
POTÊNCIA	W	2.000	2.000
ALTURA	mm	140	140
LARGURA	mm	510	510
PROFUNDIDADE	mm	430	430
PESO BRUTO	Kg	11,300	11,300

3. ETIQUETAS

-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: KF - 380
		Nº SÉRIE: XXXXX
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.		
TENSÃO	127V	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	2.000W	PROTEÇÃO IP IPX1
CORRENTE	15A	
CAPACIDADE	180 Hora	

		MODELO: KF - 380
		Nº SÉRIE: XXXXX
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.		
TENSÃO	220V	FREQUÊNCIA: 60 Hz
POTÊNCIA	2.000W	PROTEÇÃO IP IPX1
CORRENTE	9A	
CAPACIDADE	180 Hora	

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 (1) 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.

4.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, Retire imediatamente o cabo de energia (1).
- 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.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar 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.

contato@inovamaq.com.br
SAC: 16 - 33371979
16 - 991417851

4.2.1 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 seção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

NUNCA UTILIZE ADAPTADORES PARA LIGAR O EQUIPAMENTO

4.2.2 Avisos

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

4.2.3 Operação.

4.2.4 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.

4.2.5 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 parar completamente o seu funcionamento e estiver frio.

4.2.7 Perigo

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção elétrica ou mecânica é perigosa, restrito ao usuário somente a manutenção periódica contida na pag.9

Sempre desligue o Geral / Emergência em qualquer caso de emergência.

4.2.8 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. 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 uma 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 pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

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

UTILIZANDO A CREPEIRA INOVAMAQ. PELA 1ª VEZ:

***Obs:** é obrigatório a execução do procedimento a seguir para que os crepes não grudem na placa.

5.3 Aqueça o equipamento a 230°C (Normal sair fumaça no interior do equipamento devido ao verniz da resistência),

Após a placa aquecida (+/- 15min.) unte ela com margarina, óleo vegetal ou desmoldante para bolos, utilizando um pincel em silicone ou nylon para culinária (não incluso), passe o pincel com margarina em toda a superfície da placa e aguarde + 10Min, após 10Min repita o processo.

5.4 Para as próximas receitas será necessário untar somente 1 Vez antes de inserir a receita na placa, sem a necessidade deixar queimar a margarina ou óleo por 10 Minutos conforme procedimento acima.

Qualquer duvidas 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).

6. OPERAÇÃO:

6.1 Após a placa untada (Total de 30 minutos), reduza a temperatura para 200°.

6.2 Comece a colocar a massa na placa e com o rodinho espalhe a massa de forma circular;

IMPORTANTE: todo o processo de colocar a massa e espalhar em volta da placa NÃO deve ultrapassar o tempo de 1 minuto e 30 segundos, caso contrário o crepe irá assar de forma desigual, mais na parte inferior e menos na parte superior.

6.3 Deixe a massa no equipamento e aguarde 1 minuto e meio ,após esse tempo vire a massa para assar a parte superior.

6.4 Retire com a espátula a massa do equipamento e coloque em um prato.

6.5 Operação de trabalho de 200 a 235°C, temperatura maior irá queimar a massa e deixar cru por dentro.

6.6 Para desligar o equipamento, coloque o termostato em ZERO e retire o plugue da tomada, nunca desligue utilizando somente o termostato .

7. LIMPEZA

Limpeza e Higienização

7.1 Após o uso aguarde o equipamento esfriar para efetuar a limpeza. Limpe a placa com água e sabão neutro, até sair todo o resíduo da massa.

NUNCA MOLHE A PLACA AINDA QUENTE, ISSO IRÁ DANIFICAR PERMANENTE A PLACA.

7.2 Nunca utilize objetos cortantes para limpar a placa, isso pode torná-lo áspero e perder a anti-aderência.

7.3 Limpe o gabinete normalmente utilizando apenas pano úmido levemente em água e sabão neutro, pode utilizar querosene na parte de inox para limpeza (**NUNCA** passe o querosene em etiqueta ou no adesivo)

8.0 NORMAS OBSERVADAS

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-9

9 - SUGESTÃO DE RECEITA PARA MASSA DO CREPE FRANCÊS (Rende 12 porções).

Ingredientes:

3 Xícaras de leite
2 Xícaras (chá) de farinha de trigo
2 Ovos

Bata todos os ingredientes no liquidificador, por cerca de 3 minutos;
Deixe na geladeira por volta de 30 minutos;
Após esses procedimentos, com uma concha despeje a massa na placa. Utilize o rodinho para espalhar a massa em volta da placa.

9.1 - SUGESTÃO DE RECEITA PARA MASSA DO CREPE FRANCÊS DOCE (Rende 4 porções).

Ingredientes:

1 Xícaras de leite
1 Xícaras (chá) de farinha de trigo
1 Ovo
1 Colher de sopa de açúcar
1 Pitada de sal
1 Colher pequena de margarina

Bata todos os ingredientes no liquidificador, por cerca de 3 minutos;
Deixe na geladeira por volta de 30 minutos;
Após esses procedimentos, com uma concha despeje a massa na placa. Utilize o rodinho para espalhar a massa em volta da placa.

10. MANUTENÇÃO



10.1 Manutenção Periódica:

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, proporcionando o aumento da vida útil e da segurança.

*Limpeza - Verificar item 8 Limpeza e Higienização;

*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 5.1 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;

-Checar afiação 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 seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

A máquina não liga?

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

Não está esquentando a placa mas o LED acende?

A resistência pode estar queimada, procure uma assistência autorizada da INOVAMAQ, para que possam efetuar a troca da mesma.

O gabinete está dando apresentando choque elétrico?

Certifique-se que o pino central do equipamento esteja instalado normalmente e que a tomada possui a instalação do fio de aterramento.

Verificar as partes elétricas e a máquina não estão molhadas.

A luz do equipamento está intermitente, o que fazer?

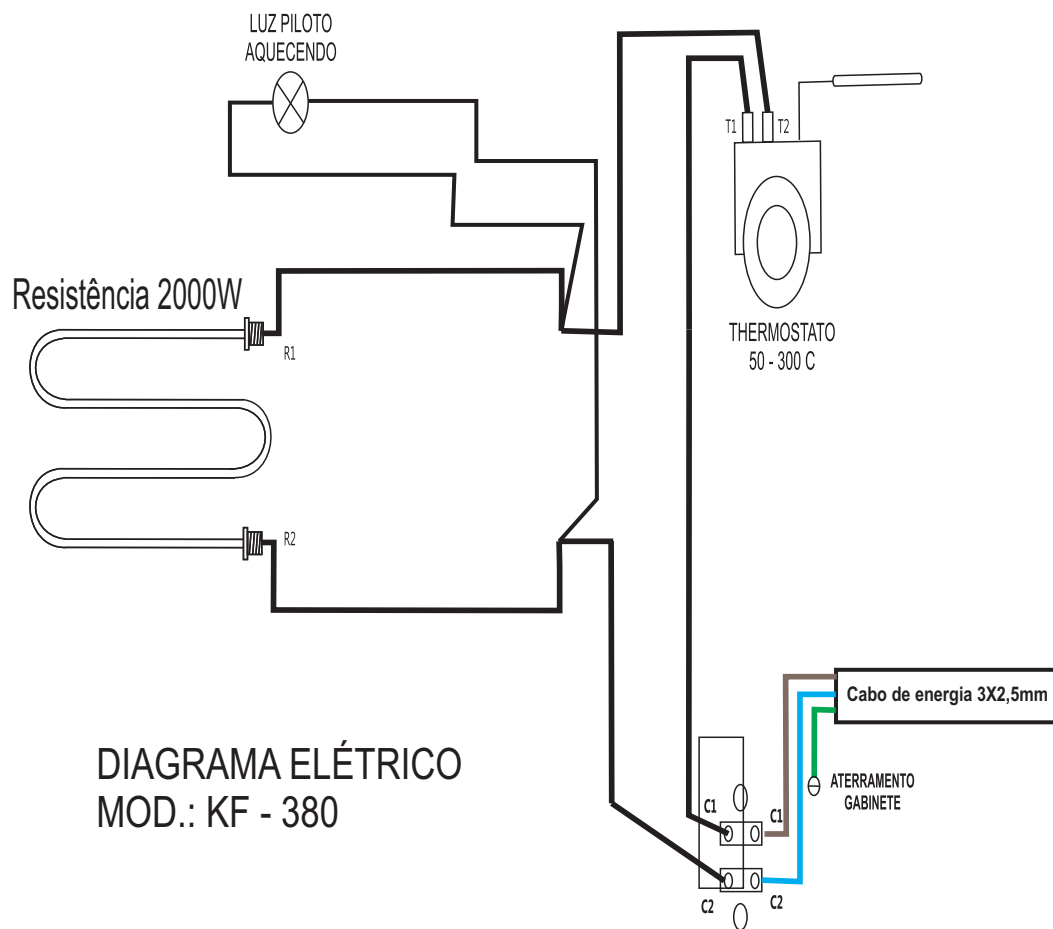
A luz do termostato só se acende quando a máquina estiver ligada, ou seja, é normal acender e apagar após ter esquentado.

Se a luz permanecer constantemente acesa após o aquecimento, provavelmente o termostato, esteja com defeito. Se o problema persistir, consulte a assistência técnica da INOVAMAQ LTDA.

Sua máquina de CREPE KF-380 é um equipamento robusto e resistente que pode ficar ligado horas contínuas.

Além disso a INOVAMAQ LTDA coloca à disposição toda a sua rede de Assistsências Técnicas Autorizadas, que terão a satisfação em atendê-lo.

11. DIAGRAMA ELÉTRICO



12. TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela INOVAMAQ LTDA na forma aqui 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 ou da compra.

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 Fábrica.

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.



NÚMERO DE SÉRIE

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

Data da emissão: 21/11/2023 Rev.: 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.