



INOVAMAQ
Movidos pela Inovação.



Waffle

MANUAL DE INSTRUÇÕES E TERMO DE GARANTIA

Máquina para WAFFLE GW-4 WAFFLE BUBBLE GWB-1 127 ou 220V



- GW-4 127V
- GW-4 220V
- GW-4 127V Antiaderente
- GW-4 220V Antiaderente



- GWB-1 127V
- GWB-1 220V
- GWB-1 127V Antiaderente
- GWB-2 220V Antiaderente

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.

*Obs: Imagem do equipamento com Teflon antiaderente meramente ilustrativo.

SAC

16 - 33371979
16 - 991417851

Rua Luiz Carlos Doria Teixeira de Camargo 616

14808-116 Araraquara-SP.
sac@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 ELÉTRICA.....	7
6. OPERAÇÃO.....	7
6.1 PROCEDIMENTO PARA OPERAÇÃO.....	7
7. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.....	8
8. NORMAS APLICADAS.....	8
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 ESTÁ COBERTO PELA GARANTIA.....	11
12.4 CONDIÇÕES GERAL DA GARANTIA.....	11
12.5 FORMAS DE ATENDIMENTO A 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, prevenindo-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 isolação 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

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.

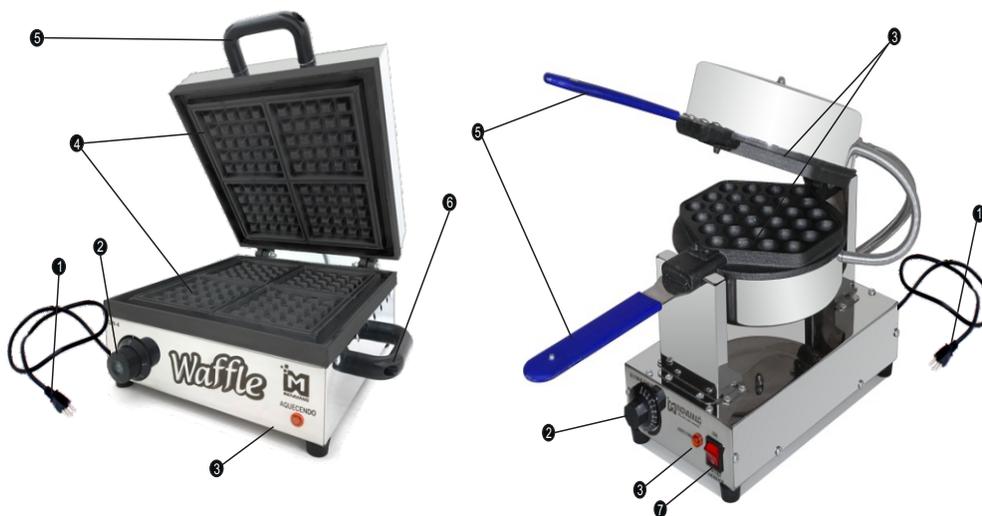


2. COMPONENTES

2. PRINCIPAIS COMPONENTES

LEGENDA:

1. PLUGUE
2. TERMOSTATO
3. AQUECENDO (LUZ INDICA AQUECENDO)
4. GRILL
5. ALÇA BACKELITE
6. ALÇAS LATERAIS
7. INTERRUPTOR GERAL EMERGÊNCIA.



2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	GW-4 127V	GW-4 220V	GWB-1 127V	GWB-1 220V
CAPACIDADE	UNID./HORA	48	48	12	12
TENSÃO	V	127	220	127	220
FREQUÊNCIA	HZ	60	60	60	60
POTÊNCIA	W	2.000	2.000	1.700	1.700
ALTURA	mm	200	200	200	200
LARGURA	mm	330	330	250	250
PROFUNDIDADE	mm	430	430	430	430
PESO BRUTO	Kg	12	12	7,5	7,5

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.

 INOVAMAQ		MODELO:	GW-04 127V
		Nº SÉRIE:	XXXXX
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.			
TENSÃO	127V	FREQUÊNCIA:	60 Hz
POTÊNCIA	2.000W	PROTEÇÃO IP	IPX1
CORRENTE	15A		
CAPACIDADE	48 Hora		

 INOVAMAQ		MODELO:	GW-04 220V
		Nº SÉRIE:	XXXXX
INDUSTRIA DE MÁQUINAS ALIMENTÍCIAS.			
TENSÃO	220V	FREQUÊNCIA:	60 Hz
POTÊNCIA	2.000W	PROTEÇÃO IP	IPX1
CORRENTE	9A		
CAPACIDADE	48 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

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

- 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

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

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

4.2.2 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.

Sempre desligue o termostato (0°C) em qualquer caso de emergência e logo após retire da tomada.

4.2.3 MANUTENÇÃO ELÉTRICA / 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.

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
16 - 991417851

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 4mm.

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 WAFFLERA INOVAMAQ COM FORMA EM ALUMÍNIO NATURAL PELA 1ª VEZ:

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

-Aqueça o equipamento a 230°C com as placas abertas (**Normal sair fumaça e cheiro do interior do equipamento devido ao verniz da resistência**);

-Após as placas aquecidas (+/- 15min.) unte as placas 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 e cavidade do waffle, 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);

-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 ou banha, por 10 Minutos conforme procedimento acima.

6. OPERAÇÃO:

6.1 Após as placas untadas (Total de 35 minutos) Reduza a temperatura para 200°, abra a placas e insira a receita da massa do waffle, preenchendo completamente as cavidades inferiores, esse procedimento precisa ser feito de forma rápida, para que o waffle asse por completo.

6.2 No modelo com grill fixo, Feche o equipamento e aguarde de 4 a 5 minutos, **IMPORTANTE: Nunca abra o equipamento antes dos 4 minutos**, caso contrario o waffle ira quebrar e grupar no grill superior, após 4 minutos abra o equipamento lentamente e caso observar que o waffle grudou na parte superior segure utilizando uma faca ou espátula e vai abrindo lentamente até descolar.

No modelo com grill giratório, preencha as cavidades inferiores e em seguida gire o grill no sentido horário rapidamente e aguarde de 4 a 5 minutos.

6.3 Corte com uma faca o excesso de massa nas laterais e corte as separações de cada waffle.

***OBS:** Deixe a máquina aberta em 80°C quando não estiver fazendo waffles, isso evitará o surgimento de fumaça no equipamento.

6.4 Operação de trabalho de 200 a 235°C, temperatura maior ira acionar o termostato de segurança, e será necessário aguardar esfriar e fazer o rearme manualmente no pino na parte traseira do equipamento.

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

6.6 Talvez a segunda forma de waffle ainda precise descolar o waffle 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.

7. LIMPEZA

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

7.1 Após o uso aguarde o equipamento esfriar completamente antes de iniciar o procedimento de limpeza, limpe as placas com água e sabão neutro, até sair todo o resíduo de massa, margarina ou azeite. **NUNCA MOLHE OS GRILLS AINDA QUENTE, ISSO IRÁ DANIFICAR OS GRILLS PERMANENTEMENTE.**

7.2 Com o uso frequente, a placa de alumínio começará a ficar escura devido o uso da margarina ou azeite, neste caso utilize esponja de aço ou escova de latão, água e sabão, ou ainda, se preferir, pasta para desengordurar fogão.

*OBS: Após a limpeza da camada escura dos grills será necessário refazer o procedimento de untar por 3 vezes os grills antes do uso, somente no primeiro uso após a limpeza.

7.3 Nunca utilize espátula ou objetos cortantes para limpar o grill, isso pode torná-lo áspero e perder a anti-aderência.

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

8. NORMAS OBSERVADAS

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

9. Receita Waffle Crocante (Rende 12 Waffles).

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de chá de leite
2 ovos
2 colheres de manteiga derretida
1 colher de café de baunilha
1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

6 colheres de sopa de açúcar cristal
2 colheres de sobremesa de fermento em pó
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Separe as claras, bata em neve e reserve (Importante para ficar crocante por fora e macio por dentro).

Peneire a farinha, amido e açúcar e misture. Misture os ingredientes molhados, leite, gemas, baunilha e a manteiga derretida (se usar manteiga com sal, não colocar a pitada de sal).

Junte os secos e molhados, de forma a ficar uma massa homogênea, pode ser com colher, não é necessário batadeira.

Dissolva o fermento em 1/2 xícara de leite e coloque na massa.

Acrescente as claras em neve.

Pronto.

Agora é só assar.

A massa pode ser guardada em geladeira por 3 dias e ser usada aos poucos.

Deixe a máquina de waffles GW-04 ou GWB-1 da INOVAMAQ esquentar uns 15 minutos (1º Aquecimento) antes de colocar a massa.

Coloque a massa com cuidado para não vazar, preenche toda a cavidade inferior, no modelo GWB-1 após inserir a massa gire o grill no sentido antihorário rapidamente, deixe uns 4 minutos em potência alta 200°C, só depois abra a máquina, para não afundar e não grudar o waffle no grill.

OBS: É muito importante aguardar o tempo de 4 minutos sem espiar os waffles, caso seja aberto antes desse tempo o waffle poderá grudar e será impossível retirar, perdendo toda a massa.

10. MANUTENÇÃO



9.1 Manutenção Periódica:

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

*Limpeza - Verificar item 8 Limpeza e Higienização.

9.2 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;
- Chegar a fiação e o cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

9.3 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 tem energia. Nunca utilize adaptador no plug da tomada, este equipamento precisa ter uma tomada 20A.

Não está esquentando um 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.

O gabinete está apresentando choque elétrico?

Certifique-se que o pino central do equipamento esteja instalado normalmente e que a tomada possui aterramento. Verifique as partes elétricas e se o equipamento não estão molhados.

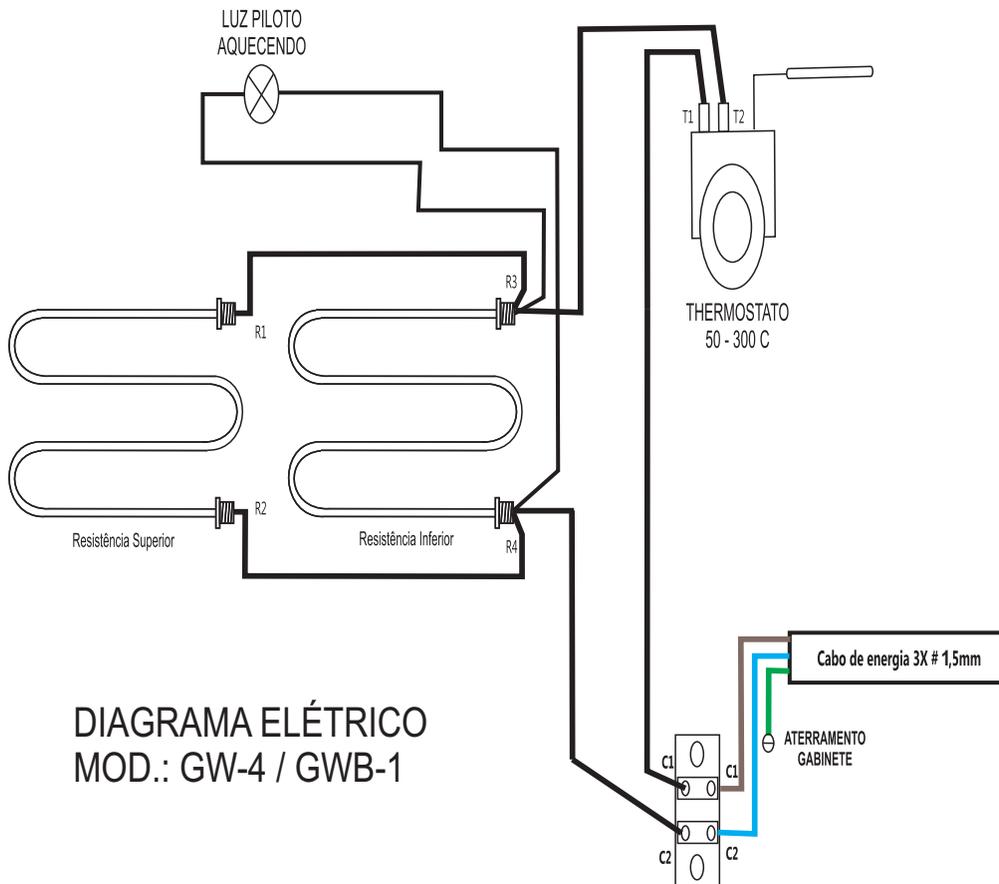
A luz do equipamento esta intermitente, o que fazer?

A luz do termostato só se acende quando a máquina estiver ligada, ou seja, é normal quando acende e apaga após ter aquecido na temperatura selecionada.

Se a luz permanecer constantemente acesa após o aquecimento, provavelmente o termostato (4) está com defeito. Se o problema persistir, consulte a assistência técnica da INOVAMAQ LTDA.

A maquina de Waffle é um equipamento muito resistente que pode ficar ligado por horas contínuas.

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, Exceto motor que tem o prazo de garantia estendido por 1 ano liberdade do fabricante.

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 e 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 paralisação 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



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 revisão: 12/12/2023 Rev.: 04

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.