

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1º Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 3 Meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

B - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da emissão da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.

C - Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.

D - A garantia só valera mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.

E - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.

F - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

Revendedor _____

Data da Compra _____ / _____ / _____

Modelo _____

Nota Fiscal N.º _____

Cert. de Garantia N.º _____

Atenção (Termo de Garantia)

Não retirar o adesivo de especificação do produto, pois o mesmo vale como garantia. Se houver a retirada do adesivo podera perder a garantia do produto

Importante

Após o contato com a Fabrica e o preenchimento de todos os requisitos citados na Garantia, a fabrica estará autorizando o usuário a levar o produto ao assistente técnico indicado.


COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

CONTATO - SAC

www.copametal.ind.br - Fone: (17) 98178-0044
E-mail: assistencia@copametal.com.br
Rua: Martinho Canozo, Nº563, Parque
Joaquim Lopes - Catanduva - SP
CEP- 15800-660 / CNPJ-18.636.414/0001-77


COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

FORNO COM CAVALETE E FORNO AVULSO



Imagens meramente Ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Manual de Instruções

Certificado de Garantia

APRESENTAÇÃO

O Forno Avulso é um equipamento comercial, que trabalha sob baixa pressão, com valvula reguladora para gás GLP, de acordo com as normas de segurança vigentes.

INSTRUÇÕES DE USO E SEGURANÇA

Para melhor desempenho e segurança do usuário, recomendamos o uso adequado do produto, sem alteração da função do forno comercial Avulso, não fazendo mal uso do mesmo.

Procure por um apoio plano para instalar o forno, evitando assim que o mesmo possa tombar ocasionando riscos ao usuários e demais pessoas próximos ao equipamento. Instale em lugar arejado, porém mantenha longe de correntes de ar e lugares úmidos.

utilize botijões de gás de 13 Kg ou cilindros de 45 Kg.

Nunca coloque o botijão ou cilindro a uma distância maior que 02 metros. Caso ocorra a necessidade procure instalar um manômetro junto ao cilindro ou botijão com regulador junto ao forno.

LIMPEZA

- Nunca instale o aparelho próximo a materiais sensíveis ao calor.
- Feche o regulador de pressão de botijão, quando não estiver usando.
- A limpeza deve ser feita com o equipamento desligado e frio.
- Use uma esponja e sabão neutro para limpeza.
- Nunca utilize produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.

Este equipamento não é para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido supervisão ou instrução referente o uso deste equipamento por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.

OPERAÇÃO DO FORNO AVULSO

A distribuição de calor no forno é de maneira uniforme. O Forno Avulso chega a atingir a temperatura de 180 ° C. Abaixo segue algumas dicas para aproveitar melhor seu equipamento, de forma a oferecer maior rendimento em sua utilização.

- Antes de utilizar o forno, aguarde um período de 15 minutos para fazer o pré aquecimento do mesmo.
- Durante a utilização do forno, se for utilizar duas assadeiras, solicita-se para alternar entre os compartimentos (superior e inferior) de forma a atingir uma uniformidade entre as assadeiras.

KIT FIXAÇÃO DE PÉS

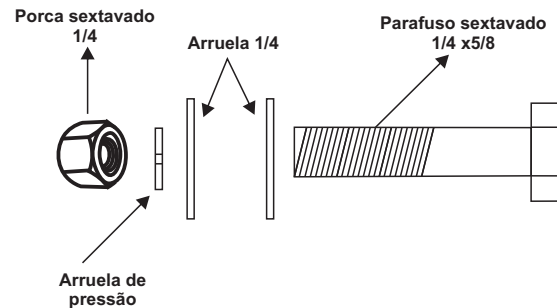
16 Parafuso 1/4 x 5/8 Sext. Zinc

16 Porca Sext. 1/4 UNC ZINC.

32 Arruela Lisa 1/4 Zincada

16 Arruela de Pressão 1/4 -Zincada

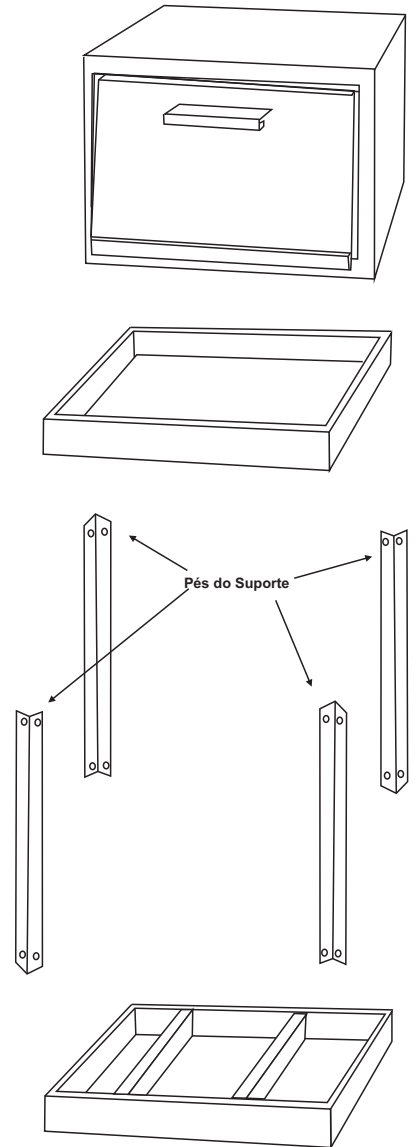
INSTRUÇÕES PARA FIXAÇÃO DOS PÉS



IMPORTANTE

Não é recomendado o manuseio desse aparelho por crianças ou pessoas com capacidades física/mental limitadas. Pessoas com falta de experiência ou conhecimento devem procurar se instruir antes de usar o produto, ou virem a fazer isso sob a supervisão de um responsável.

DESENHO ILUSTRATIVO DO FORNO



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

O Desenho acima demonstra a montagem do forno com cavalete, caso venha optar pelo forno avulso, informamos que o mesmo não acompanha o cavalete de sustentação do forno.