

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1º Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 6 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 dasacordo 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 **CONTATO - SAC**
Maquinas para Gastronomia

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

MODELADORA SUPER 300 / SUPER 400



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Manual de Instruções
&
Certificado de Garantia

APLICAÇÕES

A Modeladora serve para modelar pães, ideal para o uso em padaria confeitarias, hotéis e estabelecimentos do gênero.

INSTALAÇÃO

Para fazer uma instalação com segurança, deve-se dispor de uma boa rede elétrica.

A Modeladora sai da fábrica em **127V** ou **220V**.

Portanto antes de ligar verifique etiqueta junto ao plugue antes de conectar a rede elétrica, para maior segurança nunca inutilize o pino terra.

Sempre procure utilizar o aparelho em uma superfície nivelada.

LIMPEZA

Sempre que terminar de utilizar a Modeladora De Pães, deve ser feito uma boa limpeza. A limpeza das partes poderá ser efetuada periodicamente utilizando apenas detergente neutro e um pano levemente umedecido, posteriormente aplicar um pano seco.

Nunca utilize água diretamente como mangueiras e demais ferramentas equivalentes, pois o aparelho não pode receber água diretamente.

TODO O PROCEDIMENTO DE LIMPEZA DEVE SER EXECUTADO COM O APARELHO DESCONECTADO DA REDE ELÉTRICA.

ATENÇÃO!

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

ATENÇÃO!

Atenção: Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Atenção: Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

ORIENTAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Certifique a tensão de entrada e conecte o equipamento à rede elétrica através do plugue, note a etiqueta indicativa junto ao plugue.

Ligue a Chave Geral do equipamento e em seguida gire o botão de segurança para certificar que a Modeladora De Pães ligará.

No caso de uma situação onde foi necessário pressionar o botão de emergência, para rearmar o equipamento, gire e solte o botão de emergência. Após isso será possível ligar a máquina novamente.

A Modeladora De Pães, foi desenvolvida para conformar pães francês.

Após ligar o equipamento coloque pequenas porções de massas na esteira alimentadora e deixe a mesma carregar em direção aos cilindros.

Nunca tente desobstruir os cilindro com o aparelho em funcionamento, sugerimos que desconecte o aparelho da rede elétrica e reinicie o aparelho.

ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS		
O aparelho não liga	Falta de energia elétrica, ou plugue	Verifique se o plugue está conectado na tomada e se há energia na rede elétrica.
	Problema no circuito elétrico interno ou externo do aparelho.	Contate a loja revendedora para encaminhá-lo à
Aparelho liga mas não consegue executar os trabalhos. Não gira e/ou sem força suficiente.	Grande e excessiva quantidade de massa nos roletes.	Diminua a quantidade de massa ou bobine-a antes de colocar no
	Desgaste de engrenagens ou celeron danificados.	Contate a loja ou assistência técnica autorizada.
	Problema no circuito elétrico.	Contate a loja ou assistência técnica



A figura apresentada ao lado indica o terminal de ligação equipotencial externo. Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Características		U.N.	MS-300	MS-400
Frequência		Hz	60	
Monofásico	Tensão	V	127V	220V
Corrente Nominal		A	11,3	4,19
Peso Líquido		kg	67	85
Peso Bruto		kg	78	97
CAPACIDADE		Kg	12	12

DIMENSÕES		MS-300	MS-400
Altura	mm	515	515
Largura	mm	563	563
Profundidade	mm	805	805

(*) Conferir a etiqueta de tensão localizada próximo ao plugue do equipamento.

Classe de Proteção: IPX1

IMPORTANTE

Se o cabo de alimentação não estiver em boas condições de uso, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para que seja evitado acidentes