

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 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 CONTATO - SAC
Maquinas para Gastronomia

www.copametal.ind.br - Fone: (17) 98178-0044
E-mail: assistencia@copametal.com.br
Rua: Martinho Canozo, N°563, Parque Joaquim Lopes - Catanduva - SP
CEP- 15800-660 / CNPJ-18.636.414/0001-77


COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Manual de Instruções
&
Certificado de Garantia

APLICAÇÕES

O MULTIPROCESSADOR, rala ,corta e desfia vários tipos de alimentos.

Rápido e fácil de usar. Graças à potência do motor processa alimentos em segundos.

INSTALAÇÃO

Para fazer uma instalação com segurança, deve-se dispor de uma boa rede elétrica. O fio indicado para a ligação de rede até a tomada a ser utilizada é o Fio 10.O MULTIPROCESSADOR sai da fabrica **na Tensão 127V ou 220V**. Portanto antes de ligar verifique se a Tensão da tomada a ser utilizada está compatível com a Tensão do aparelho.

Sempre procure utilizar o aparelho em uma superfície nivelada.

O MULTIPROCESSADOR, possui um Gabinete revestido em chapas de Aço Inox.

Na sua fabricação são utilizados materiais de alta resistência e durabilidade.

Os discos são fabricados em aço Inox com Armação em chapa inox , com o suporte em nylon cada um com sua finalidade específica:

Jamais coloque produtos para processar que não atendam ao bom funcionamento do Multiprocessador.

Disco Fatiador Ondulado - 3mm (30)

Disco Fatiador Grosso - 3mm (33)

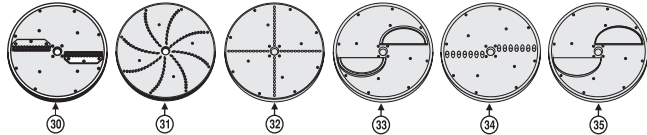
Disco Ralador (31)

Disco Desfiador Grosso - 8mm (34)

Disco Desfiador Fino - 5mm (32)

Disco Fatiador Fino - 1,5mm (35)

Imagens meramente ilustrativas, sujeitos a alterações sem aviso prévio



Finalidade dos Discos

Disco (30) - Batatas, Cenouras, Abobrinhas, Beterrabas (Alimentos devem estar Firme)

Disco (31) - Mussarelas, Queijos e Presuntos (Alimentos devem estar Firme)

Disco (32) - Mussarelas, Presunto, Calabresa, Cenoura (Alimentos devem estar Firme)

Disco (33) - Batata, Tomates, Cenouras, Beterraba, Calabresas

(Alimentos devem estar Firme)

Disco (34) - Mussarela, Presuntos, Cenouras (Alimentos devem estar Firme)

Disco (35) - Batatas, Cenouras, Calabresas, Repolhos, Beterrabas

(Alimentos devem estar Firme)

ALIMENTOS FIRMES SÃO EM PONTO DE CONGELADO

LIMPEZA

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

Já os Discos e o Balde, poderão ser lavados em água corrente com detergente neutro e uma esponja, posteriormente deverão ser secos com a ajuda de um guardanapo de pano ou similar

Para Limpeza dos Discos, SEMPRE usar luvas, pois a partes cortantes.

Eles devem ser lavados separadamente, colocados numa superfície plana, sempre em sentido do Corte.

ORIENTAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Para fazer a troca dos Discos deve se proceder da seguinte forma: Desligue o Multiprocessador, levante a Tampa da Caixa dos Discos coloque os dedos por debaixo do disco e com movimentos leves para frente e para trás retire-o. Para colocar novamente encaixe o Disco na Ponta Cônica de Encaixe do Disco(15). Antes de fechar a tampa observe se está perfeitamente encaixado. Só ligue o aparelho quando a tampa estiver travada com os fechos na tampa. Jamais use as mãos para conduzir os alimentos através dos bocais. Utilize sempre os Soquetes cada um em seu Bocal específico.

Para sua segurança o Multiprocessador está equipado com uma chave micro, que faz com que a maquina funcione somente com a tampa na posição fechada. Ao abrir a tampa ou ao pressionar o botão de emergência com a maquina em funcionamento o sistema de segurança é acionado fazendo com que o motor pare , Para ligar novamente deve-se fechar a tampa e pressionar o botão liga/desliga, e se pressionado o botão de emergência deve-se gira-lo no sentido horário (sentido da seta) para voltar a posição "normal" em seguida pressionar o botão liga/desliga a maquina entrará em funcionamento.

ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não liga	Falta de energia elétrica, ou plugue desconectado da rede de energia.	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 Assistência técnica.
Aparelho liga mas não consegue executar os trabalhos. Não gira e/ou sem força suficiente.	Grande e excessiva quantidade de Produto. Nos Discos	Diminua a quantidade de produto.
	Desgaste das Laminas. de Corte (FACAS)	Contate a loja ou assistência técnica autorizada.
	Problema no circuito elétrico.	Contate a loja ou assistência técnica autorizada.

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.

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

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características	U.N.	MPAI
Frequência	Hz	60
Tensão	V	127 / 220
Corrente Nominal	A	7,4 / 3,2
Peso Líquido	kg	33
Peso Bruto	kg	35
Altura	mm	465
Largura	mm	360
Comprimento	mm	635
Rotações por min.	RPM	380

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

Classe de Proteção: IPX1



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.

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.

ATENÇÃO!

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.