

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, N°563, Parque
Joaquim Lopes - Catanduva - SP
CEP- 15800-660 / CNPJ-18.636.414/0001-77


COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

SANDUICHEIRAS



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Manual de Instruções



Certificado de Garantia

APRESENTAÇÃO

A sanduicheira é um equipamentos utilizado em bares, lanchonetes, e demais localidades com a finalidade de produzir sanduiches quentes á gás.

Com acabamento em aço inox e chapas de aço carbono, a mesma é dotada de queimadores do tipo H em tubo mecânico industrial com controle de chama (máximo/ mínimo).

Utiliza sistema de baixa pressão.

Em diversas versões com prensa ou não.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

-Procure por um apoio plano, para não correr o risco do equipamento não estar bem apoiado, podendo tombar e causar acidentes.

-Ao instalar a sanduicheira mantenha uma distancia mínima de 30 cm da parede em ambos os lados e na parte de traz.

-Instale a sanduicheira em lugar arejado ou com exaustor de ar, com exaustão suficiente para eliminação da fumaça durante a utilização.

Conecte a mangueira de gás na entrada de gás da gaveta dos queimadores.

1. Puxe a chapa, abra o gás e acenda os queimadores.

2. Após acender empurre a chapa até o final para evitar o empenamento da mesma.

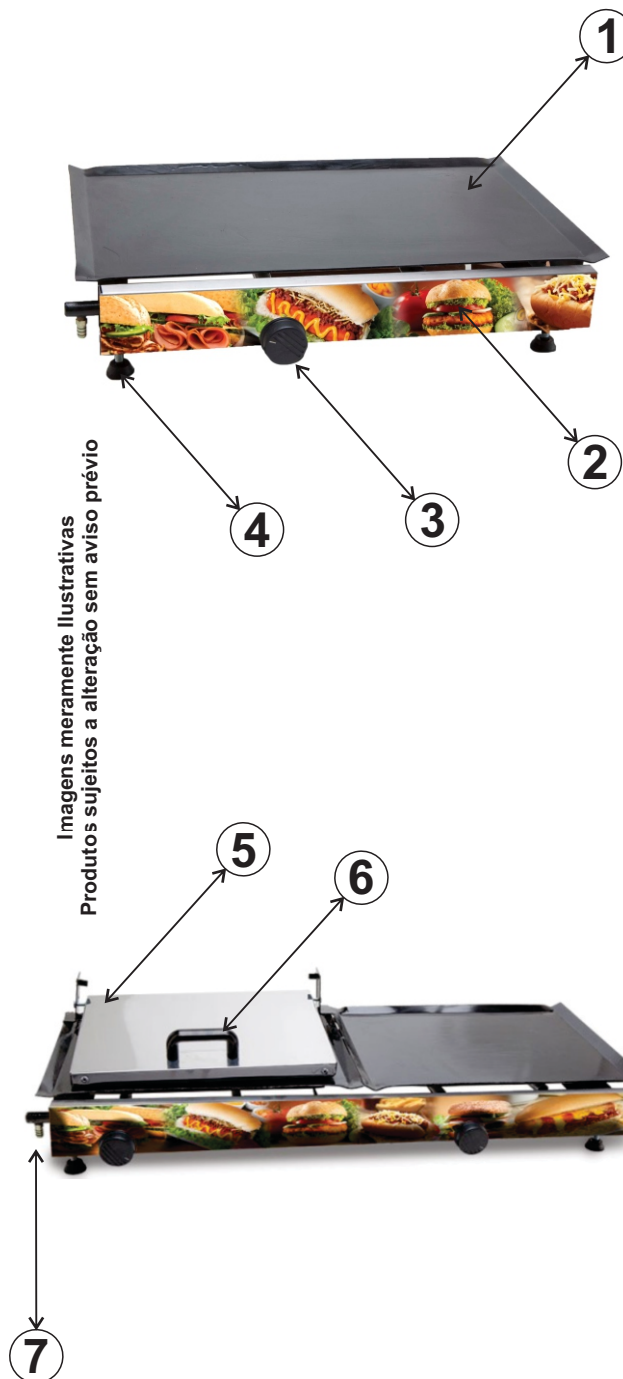
3. Deixe a chapa aquecendo em fogo baixo durante 30 minutos.

Observações: Quando utilizar gás encanado fornecido pela concessionária, favor atender as normas vigentes de segurança.

Informamos que a prensa não tem função de aquecimento, somente prensar o pão, para aquecimento recomenda-se virar o pão.

IMPORTANTE

Não é recomendado o manuseio desse aparelho por crianças ou pessoas com capacidades fisica/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.



Relatorio de Peças

- 1 - Chapa
- 2 - Adesivo
- 3 - Botão Preto
- 4 - Pé
- 5 - Prensa
- 6 - Cabo da Prensa
- 7 - Injetor do Gás

**ATENÇÃO : ANTES DE SOLICITAR AS PEÇAS
VERIFICAR O MODELO DA SANDUICHEIRA**

LIMPEZA

- Na primeira utilização limpe as chapas com detergente neutro e pano úmido para retirada do verniz de proteção, não utilize o equipamento antes da prévia limpeza do mesmo.

- Nunca utilize mangueira ou jatos de água para limpeza do equipamento.

-Não utilize produtos abrasivos, corrosivos ou derivados do petróleo para limpeza, utilize somente detergente neutro e um pano levemente úmido.

Para os queimadores utilize somente pano úmido.