

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,	
Revendedor _____ Endereço _____ Comprador _____ Endereço _____ Data da Compra ____/____/____ Modelo _____ Nota Fiscal N.º _____ Cert. de Garantia N.º _____	

TERMO DE GARANTIA

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

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.



Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.

Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

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

AMASSADEIRA SEMI RÁPIDA BASCULANTE ASR-25



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Manual de Instruções
&
Certificado de Garantia

INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana ;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento ;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento ;
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C;
- Nunca use extensões ou ‘T’ para a ligação dos equipamentos ;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino Ø 4,8mm conforme NBR 6147.
- **Este equipamento deve ter aterramento obrigatório para evitar possíveis descargas sobre pessoas ou danos no equipamento. O fabricante não se responsabiliza e não cede garantia por danos causados pela falta do aterramento.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada com Amassadeira de massas pesadas, como massas de pães, cucas, macarrão e similares. Atende o trabalho constante em cozinhas residenciais e industriais, panificadoras, padarias e outros com muita eficiência, rapidez e qualidade.

As Amassadeiras são fabricadas em aço SAE 1020 com acabamento em pintura eletrostática, cuba em aço inoxidável e batedores em alumínio . Possui transmissão por engrenagens com dentes helicoidais que diminuem o ruído e proporcionam maior resistência .

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DIMENSÕES (AxLxC)
Amassadeira Semi Rápida	ASR-25	45 Kg	4 a 25 Kg massa pronta	840 x 600 x 560 mm

INSTRUÇÕES DE USO

Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

- 1º Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
- 2º Passo: Posicionar a ‘Chave Geral’ na posição ON;
- 3º Passo: Abrir a ‘tampa’ e acrescentar primeiramente os ingredientes mais leves na bacia, como os farináceos;
- 4º Passo: Fechar totalmente a ‘tampa’;
- 5º Passo: Verificar se o ‘Botão de Emergência’ está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
- 6º Passo: Pressionar o botão ‘Reset’;
- 7º Passo: Pressionar o botão ‘Liga’;
- 8º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita.

Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

Para desligar a máquina, pressione o botão ‘Desliga’.

Obs : Para ligar a Amassadeira ASR-25, siga os passos 1,3,4,7 e 8. Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, feche a tampa. Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

LIMPESA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada;
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável;
- Usar água corrente para a limpeza interna da cuba, nunca utilize mangueira de água(jato de água), pois a umidade poderá danificar o equipamento;
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza;
- Para a limpeza externa, aconselha -se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água(jato de água), pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança;

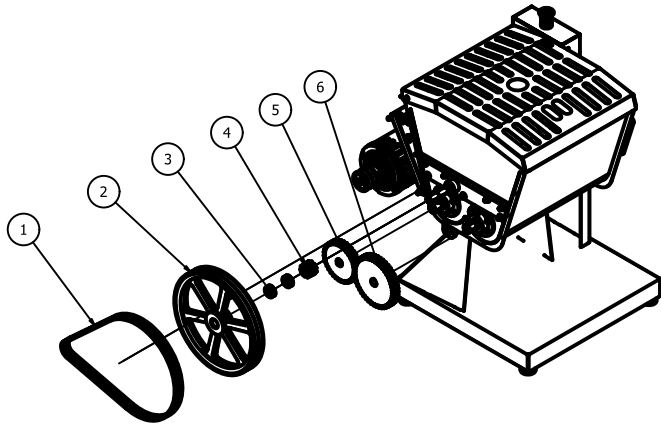
MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276 ou Similar.

- Um eletricitista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.



Item	Descrição	Quantidade
1	Correia A -45	2
2	Polia Ø 300 mm	1
3	Rolamento 6002	2
4	Engrenagem Pequena	1
5	Engrenagem media	1
6	Engrenagem pequena	1