

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
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 Turbo 4 Assadeiras



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

FTEV-4A-220V

Manual de Instruções



Certificado de Garantia

INFORMAÇÕES E INSTALAÇÃO

· Recomenda-se que as crianças devem ser supervisionadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho. · Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto; · Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins e também não operar o forno com os pés descalços, para evitar risco de choque elétrico; · Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o forno está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/ potência/ tensão informadas; · Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado; · Verificar com um electricista se há sobrecarga no circuito de força (disjuntores); · A tomada ou conector em que será ligado o plugue do forno deverá ser de fácil acesso, para possibilitar a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação; · Se o forno apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado, pois pode não ser seguro para o usuário; · O cabo de alimentação deverá estar livre de super-aquecimento, sem nada o tensionando ou esticando; · Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo); · Não transportar ou movimentar o forno segurando-o pela porta; · Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras; as crianças devem ser mantidas afastadas; · Ficar atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se; · Não deixar o forno desassistido quando em funcionamento; · Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitarem riscos de sufocamento ao brincar ou manusear estes resíduos; · Afim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno com autorização da Assistência Técnica da Copametal; · Atenção: as partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas;

Ligação de água:

Efetue a ligação da Mangueira d'água na válvula solenóide localizada atrás do Forno (rosca 3/4").

Para evitar danos a válvula, a alimentação da água não deve ser direta da rua devido a variação de pressão, havendo necessidade de ser alimentada através da caixa d'água para a pressão ser constante.

O excesso de água poderá danificar e comprometer a vida útil da solenóide.

INSTRUÇÕES DE USO

Conecte o cabo de energia na rede;

Pré-aqueça o Forno com a porta fechada, ligando-o no Botão 1, que ligará a Hélice e a Controladora (3), selecione na Controladora (3) temperatura e determine o tempo de pré aquecimento, em seguida selecione temperatura e tempo novamente para utilização do forno.

Também é possível a criação de até 20 receitas (informações na próxima página), determinando temperatura e tempo, assim só precisando seleciona-la quando for utilizar o forno.

LIMPEZA

Sempre antes de cada operação de limpeza proceda à completa desenergização elétrica do equipamento retirando o produto da tomada, caso seja logo após o uso, deixar resfriar por completo.

Para garantir uma boa conservação e um bom aspecto, o forno deverá estar sempre limpo. Como medida de segurança, a limpeza poderá ser feita apenas com um pano úmido com sabão neutro ou água.

Atenção: Nunca utilize materiais ou produtos abrasivos ou cáusticos.

Atenção: Nunca utilize muita água ou encharque o pano.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

O Forno Turbo de 4 Assadeiras trabalha utilizando uma grande potência e em alta temperatura, seu vidro se aquece com a utilização, necessitando de cuidado e atenção. Não utilize em hipótese nenhuma o Forno sem o uso de sapatos.

Não tocar no vidro ou resistência em funcionamento ou pouco tempo após o uso.

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.



Botão 1, Liga e Desliga Hélice e Controladora (Liga/Desliga o Forno);

Botão 2, Liga e Desliga a luz interna para visualizar a parte interna do forno.

Controladora (3), irá controlar temperatura, tempo de preparo, vapor e tempo de vapor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSÕES **FTE-4A-220V**

ALTURA.....495 mm

LARGURA.....507 mm

PROFUNDIDADE.....640 mm

DADOS DE CONSUMO

POTÊNCIA TOTAL:3050 W

DADOS DO MOTOR E RESISTÊNCIA

FREQUÊNCIA:60 Hz

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO:220V

POTÊNCIA DO MOTOR:1/30 CV

POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA:3000 W

PESO

PESO LÍQUIDO:~33 kg

PESO BRUTO:~35 kg

VOLUME DA CÂMARA:55 L

VOLUME ÚTIL:43 L

ESQUEMA ELÉTRICO

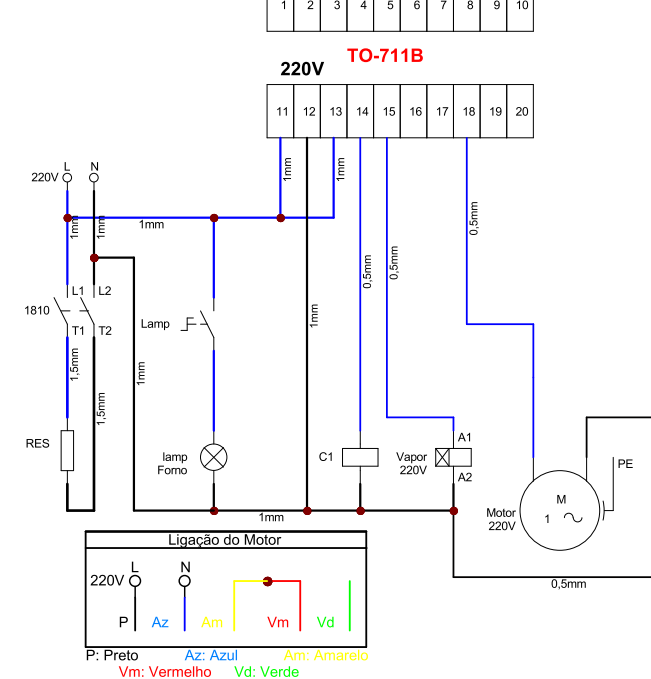
Forno Turbo Eletrico c/ Vapor de 4 Assadeiras

RES = Resistencia 3 kW

Sensor Tipo J

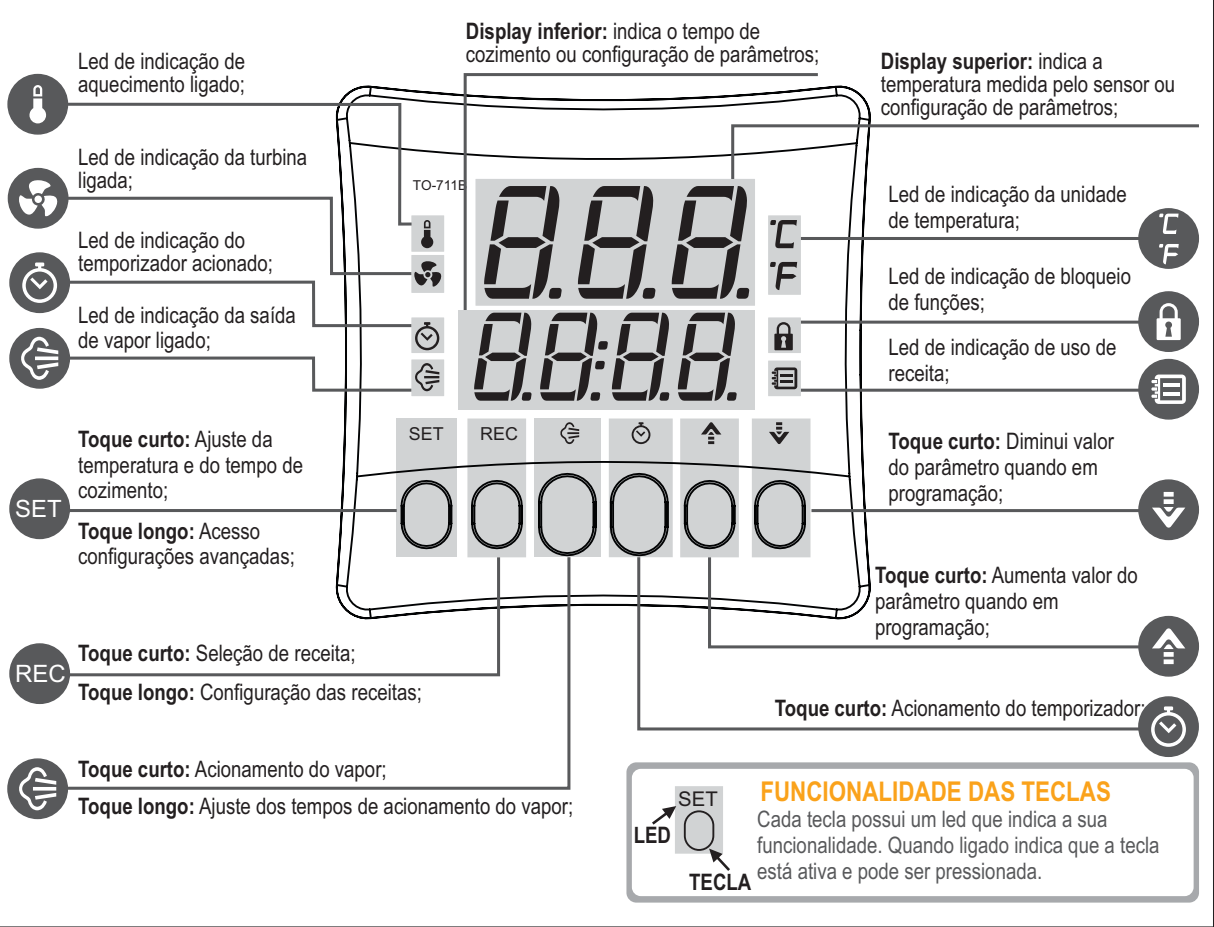
C1 = Contator da resistencia

TO-711B = Controlador



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Botões e Luzes de Sinalização da Controladora



Configurar Receitas

7.3 Receitas

Uma receita contempla a configuração da temperatura do forno, do tempo do temporizador e do modo de operação do vapor. O controlador possui 20 receitas que podem ser editadas pelo usuário e a seleção da receita é realizada de forma simplificada.

7.3.1 Seleção de receita

Para selecionar uma receita do controlador, dê um toque curto na tecla REC, após utilize as teclas de < ou > para selecionar a receita desejada.

REC - **TOQUE CURTO**: desiste da seleção da receita;

REC - **TOQUE LONGO**: confirma seleção da receita;

O ícone * indica ao usuário que o modo receita está ativo.

7.3.2 Configuração das receitas

Para acessar o menu de configuração das receitas mantenha a tecla REC pressionada por 4 segundos. Em seguida utilize as teclas < ou > para selecionar o parâmetro a ser ajustado, use a tecla REC para acessar o parâmetro, após através das teclas < ou > ajuste o valor do parâmetro. Para sair do menu de receitas e retornar a operação normal (indicação de temperatura e tempo) mantenha pressionada a tecla REC (toque longo) até aparecer [----].

7.3.2.1 Tabela de configuração das receitas

FUN	FUNÇÃO	DESCRIÇÃO	MÍN	MÁX	UNID.	PADR.
[rCnF]	Seleção da receita a ser configurada	Seleciona o número da receita a ser configurada. São 20 receitas que podem ser customizáveis pelo usuário.	1	20	-	1
[,rsP]	Setpoint da temperatura do forno na receita selecionada	Ajuste do setpoint de temperatura do forno na receita selecionada pelo parâmetro [rCnF].	(F02)	(F03)	°C (°F)	180 (356)
[rtm,]	Ajuste de tempo do temporizador na receita selecionada	Ajuste de tempo do temporizador na receita selecionada pelo parâmetro [rCnF].	00:01	99:59	F14	18:00
[rUa,]	Modo de funcionamento do vapor na receita selecionada	Determina o modo de funcionamento do vapor na receita selecionada [rCnF]: [OFF,] Desligado: não injeta vapor. [MAN,]M anual: injeta vapor quando pressionada a tecla %. [AUT,] Automático: injeta vapor automaticamente após o acionamento do temporizador. O vapor é acionado após transcorrido o tempo ajustado em F19. [CYC,] Cíclico: injeta vapor ciclicamente através dos tempos configurados em [UAon] e [UAof].	OFF	CYC	-	MAN