

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	_____
Endereço	_____
Comprador	_____
Endereço	_____
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.

Atenção

Senhor Consumidor ao receber o fogão, exija que o mesmo seja montado e regulado pelo revendedor

Regulagem dos Fogões

1º Verificar as chamas, acender somente o queimador que ira regular (regular 1 queimador por vez).

2º As chamas dos fogões devem ser reguladas com menor ou maior entrada de oxigênio nos queimadores, movimentando-se o anel para cima quando as chamas estiverem vermelhas ou para baixo quando as chamas estiverem com falhas. (como mostrado nas fotos meramente ilustrativa abaixo).



Regulagem para Baixo



Regulagem para Cima

4º Efetuar a regulagem com o queimador frios, em lugar limpo sem interferência de pó ou gorduras.

Valvula

Válvula à ser utilizada deve:

Fogões até 4 Bocas = Baixa pressão de 5Kg

Fogões acima de 4 Bocas + Baixa pressão 7Kg

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

FOGÕES À GÁS 1 A 12 BOCAS



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Manual de Instruções

Certificado de Garantia

PREZADO CLIENTE:
Você adquiriu um Produto com a garantia de testes realizados individualmente, sob a responsabilidade técnica do nosso Departamento de Controle de Qualidade, cujo principal objetivo é proporcionar aos seus usuários, segurança e confiabilidade. No transporte e manuseio do mesmo, poderá eventualmente, ocasionar algum problema de regulagem. Caso isto venha ocorrer você deverá procurar Assistência Técnica Autorizada, a qual possui todas as informações no sentido de solucioná-lo.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
Recomendamos a instalação dos fogões em lugares arejados, protegidos de correntes de ar, evitando lugares úmidos.

ATENÇÃO: Nos fogões de baixa Pressão não poderá ser usado regulador de gás de alta Pressão.

Consumo medio de Gás por Queimador
Queimador Duplo: 0,600 gr/h
Queimador Simples : 0,300 gr/h
Queimador Alta Pressão (Real) : 0,700 gr/h
Queimador do Forno : 0,450 gr/h

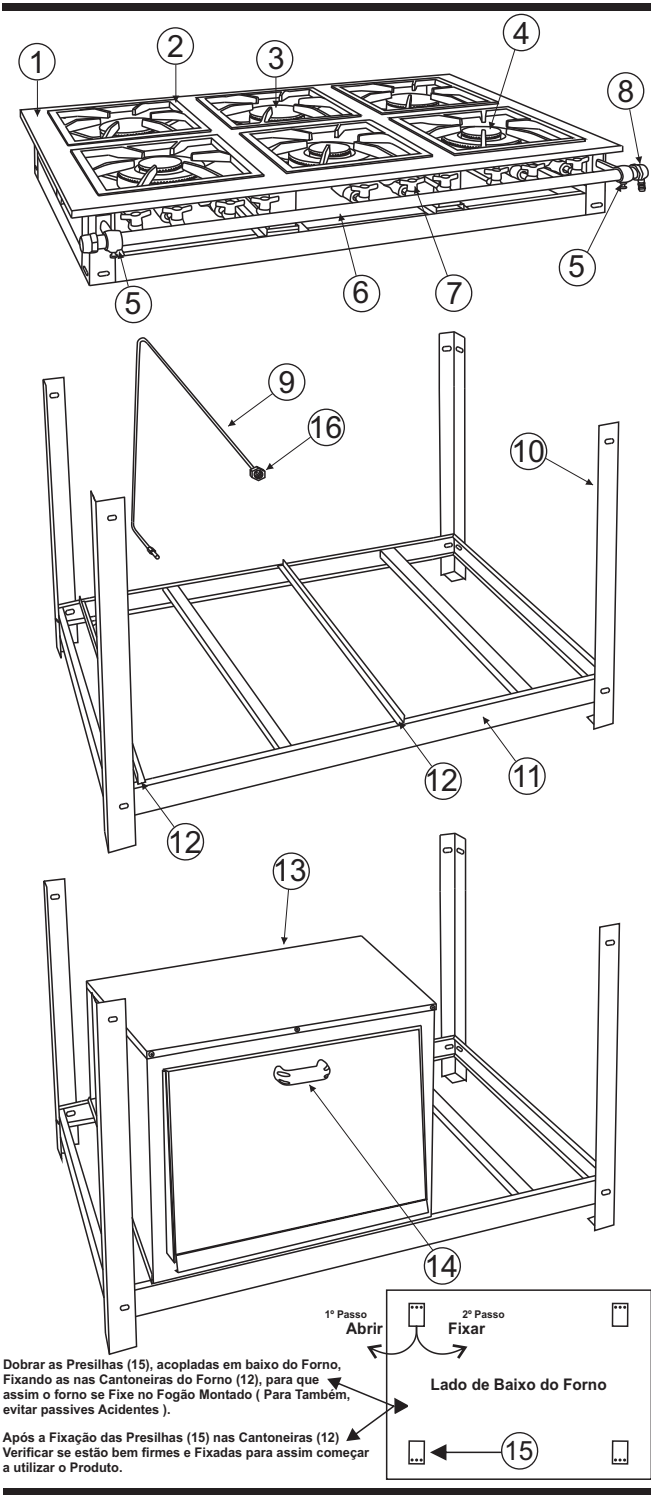
REGRAS GERAIS PARA UTILIZAÇÃO DE BOTIJÕES OU CILINDROS
Fogões 1-2 bocas1 botijão de 13 Kg
Fogões 4 - 6 - 8 bocas.....1 botijão de 13 Kg ou cilindro de 45 Kg

Utilizar Válvula 2,5Kg para Fogões de 2 a 4 Bocas.
Acima de 4 Bocas utilizar válvula de 5Kg ou Manômetro.

Obs: Os botijões ou cilindros não podem ser colocados com mais de 2 metros de distância dos Fogões. Caso houver necessidade de maior distância deve-se adaptar um Manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao Fogão.

MONTAGEM DOS FOGÕES
A montagem dos fogões é simples e prática, bastando seguir a ordem das ilustrações:
1-Mesa com estrutura totalmente soldada com os queimadores já montados e testados na Fábrica.
2- Os pés (10) deverão ser parafusados no painel (11) com Parafusos e Porcas (1/4x1/2") nos furos que são previamente estabelecidos pela Fábrica. Os Parafusos deverão ser bem apertados e quando necessário segure com a chave correspondente. Em seguida encaixar e parafusar a mesa com a estrutura já previamente montada pela Fábrica.
3- Após o fogão estar montado, verifique se os trilhos (12) do Forno (13) estão do lado esquerdo do fogão visto de frente.
4- Colocar o forno (13) sobre os Trilhos (12) ajustando-o à cantoneira em forma de L. Para fixação do mesmo utilize parafusos auto-brocantes nas medidas de 4,2x13.

LIMPEZA DOS FOGÕES
Para Limpeza utilize somente detergente neutro e um pano úmido, nunca utilize de artefatos cortantes ou abrasivos que possam comprometer a estética do produto.



Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão. Antes de procurar a Assistência Técnica Autorizada faça algumas verificações para identificar possíveis causas seguindo os seguintes passos na lista abaixo.
Se o problema persistir solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

Causa	Problema			
	Queimadores não acendem	Forno não acende	Forno não assa	Manchando panelas/Chama amarelada
O regulador de pressão do gás está fechado	●	●		
A mangueira do gás está dobrada	●	●	●	●
Os queimadores estão sujos ou molhados	●			●
O gás está no fim	●	●	●	●
Os queimadores / espalhadores estão mal encaixados / posicionados	●			●
Injetores sujos ou obstruídos	●	●		●

-Se a chama começar a apagar sozinha, isso significa que a regulagem de ar esta muito aberta, então deslize a chapinha de regulagem aos poucos até a chama ficar estabilizada na cor azul. Em fogões de alta pressão, verificar o parafuso abaixo do queimador, caso estiver solto, posicione o queimador para frente e aperte-o.
-Se a chama estiver amarela (preteando a panela) isto significa que a regulagem de ar esta muito fechada, então deslize aos poucos a chapinha de regulagem até a chama ficar azul. Feito isso se a chama continuar amarela, retire o queimador levantando e o afastando para trás e utilize uma agulha de limpeza de fogão para limpar o furo do injetor (isso deve ser realizado com o queimador frio).

RELAÇÃO DE PEÇAS

- 1-Mesa do Fogão

2-Grelhas

3-Queimadores Traseiros

4-Queimadores Frontais

5-Suportes

6-Gambiarra

7-Registros

8-Tampão

9-Cano Gás Forno

10-Pés

11-Painel

12-Cantoneiras do Forno

13-Forno

14-Puxador em Baquelite

15 - Presilhas para Prender ao Forno

16 - Cola Veda Rosca ou Firlon
- Acompanha Parafusos (1/4x1/2") e porcas.*

IMPORTANTE

Não é recomendado o manuseio desse aparelho por crianças ou pessoas com capacidades física/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.
Não utilize este ou qualquer outro aparelho elétrico se estiver com os pés descalços ou molhados.