

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)3531-7200
E-mail: assistencia@copametal.com.br
Rua: Matinho Canozo, N°563, Paque
Joaquim Lopes - Catanduva - SP
CEP- 15800-660 / CNPJ-18.636.414/0001-77


COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

CHAPA DE LANCHE MODELOS CH E CHLM



Imagens meramente Ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Manual de Instruções

Certificado de Garantia

PREZADO CLIENTE:

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade superior da METALURGICA FC2 este manual foi elaborado com o objetivo de transmitir informações necessárias para a instalação, operação e manutenção destes produtos, aproveitando ao máximo a utilidade e a praticidade.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

*Para os modelos com até 2 queimadores deve-se ser utilizada a Válvula reguladora de Pressão (2,8 Kpa 1Kg/h) para G.L.P (Gás Liquefeito de Petróleo) e de acordo com as normas de segurança da A.B.N.T (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

* Para os modelos com até 4 queimadores deve-se ser utilizada a Válvula reguladora de Pressão (2,8 Kpa 2Kg/h) para G.L.P (Gás Liquefeito de Petróleo) e de acordo com as normas de segurança da A.B.N.T (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

*A mangueira deve ser certificada pelo INMETRO, sendo identificada pela tarja amarela com gravação NBR-8613 A.B.N.T.

*Recomendamos a instalação das chapas em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

*Para o bom funcionamento da chapa é necessário o uso de equipamentos corretos.

ATENÇÃO: Chapas de baixa Pressão não poderá ser usado o regulador de gás de alta Pressão.

INSTALAÇÃO DO GÁS

1 - Coloque abraçadeira de metal na ponta da mangueira, encaixada no ponto de entrada de gás da Chapa.

2 - Coloque a mangueira no ponto de entrada de gás da Chapa e aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o encaixe bem firme.

3 - Coloque a outra abraçadeira na extremidade oposta da mangueira, encaixando-a no regulador de pressão de gás. Aperte bem o parafuso da braçadeira.

4 - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão.

5 - No ato da instalação e a cada troca do botijão de gás, verifique IMEDIATAMENTE se há vazamento na região do encaixe do regulador de pressão de gás.

SUGERIMOS A UTILIZAÇÃO DE ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA.

ATENÇÃO: kit de instalação do gás não acompanha o produto.

Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.

O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.

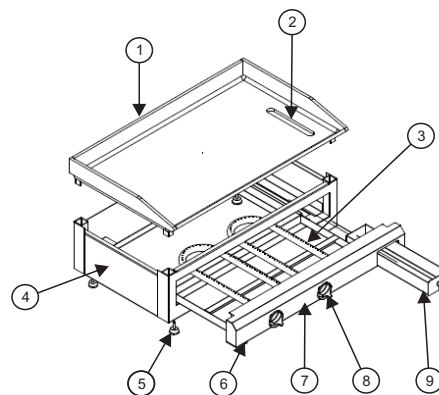
Jamais coloque o botijão próximo da chapa, a mangueira poderá derreter e o botijão explodir.

Ao instalar o botijão afaste-o ao máximo do equipamento, mantendo-o sempre na posição vertical.

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

CONHEÇA SUA CHAPA PARA LANCHES

Imagens meramente ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio



1- Chapa de fritura em chapa de aço 6,35mm ou 9,52mm

2 - Escorredor saída de gordura

3 - Queimadores

4 - Estrutura de Aço Inox escovado

5 - Pés niveladores reguláveis

6 - Entrada de gás

7 - Painel / Gaveta

8 - Botão e registro do GLP

9 - Gaveta de gordura

Obs.: 1- A chapa de fritura é totalmente removível para limpar sua chapa.

DIMENSÕES (MM) MEDIDAS EXTERNAS

MODELOS	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
CH-500-1-4	0,24	0,50	0,40
CH-700-1-4	0,24	0,70	0,40
CH-700-3-8	0,24	0,70	0,40
CH-900-1-4	0,24	0,90	0,40
CH-900-3-8	0,24	0,90	0,40
CH-1100-1-4	0,24	1,10	0,40
CH-1100-3-8	0,24	1,10	0,40
CHLM-700-3-8	0,24	0,70	0,50
CHLM-900-3-8	0,24	0,90	0,50
CHLM-1100-3-8	0,24	1,10	0,50

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de utilizar a chapa pela primeira vez, remova a camada de óleo protetor contra a oxidação que protege a chapa de fritura (1).

Para a remoção da camada de óleo protetor pode ser utilizado produtos comuns para remoção de gordura com esponja e água.

Depois de colocar sua chapa no local desejado e instalada a mangueira e o regulador de pressão indicados no manual pode-se proceder da seguinte forma para o primeiro uso :
1 - Nivele os pés (5) se necessário para ajustar o nível da chapa para facilitar o escoamento de gordura em direção ao conjunto Escorredor saída de gordura (2) e gaveta de gordura (9).

2 - Puxe o compartimento Painel / Gaveta (7) apenas o suficiente para o acendimento dos queimadores (3).

3 - Abra o Registro do regulador de Pressão junto ao botijão, gire o Botão (8) no sentido anti-horário em seguida acenda um queimador (3). Para os demais queimadores repita o processo anterior, em seguida empurre o Painel / Gaveta (7) até o final.

4 - Pré-aquecer a chapa de fritura antes de usá-la durante 30 a 40 minutos em fogo alto para a queima de resíduos. Utilize durante o processo de Pré aquecimento Óleo comum de cozinha para untar a Chapa de fritura (1).

Atenção: Acender somente um queimador (3) por vez.

Pronto sua Chapa já esta pronta para o uso.

Cuidado: Partes quentes podem provocar queimaduras.

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

CUIDADOS NA LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Utilizando água e sabão nas partes em inox, e eliminar com espátula a sujeira grudada na chapa.

- Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras ou outros alimentos, evitando o mau funcionamento e risco de acidentes.

- Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma:

- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.

- Não utilize pós-abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as partes citadas.

- Ao efetuar a limpeza da sua Chapa cuide para não danificar os condutores do gás.

-Sempre limpe a Gaveta de Gordura após o uso.

Para efetuar a limpeza da chapa utilizar sabão neutro e esponja, não utilizar objetos pontiagudos ou palha de aço.

O Aparelho não deve ser limpo com um jato de água.

O aparelho não deve ser parcialmente imerso em água para limpeza.

EQUIPAMENTO DE LIMPEZA RECOMENDÁVEL

