

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 CONTATO - SAC
Maquinas para Gastronomia

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

CILINDRO 200



Imagens meramente Ilustrativas
Produtos sujeitos a alteração sem aviso prévio

Manual de Instruções

Certificado de Garantia

Apresentação

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto de última geração em tecnologia, e Praticidade. A Cozipan Indústria de Maquinas para Gastronomia agradece sua escolha. Para que seu equipamento obtenha a melhor performance, Leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções.

1. INSTALAÇÃO E PRÉ OPERAÇÃO

Verifique se a tensão de alimentação da rede elétrica é a mesma da máquina.

No transporte e manuseio do mesmo, poderá ocasionar algum problema de regulagem. Caso isto venha ocorrer você poderá procurar Assistência Técnica Autorizada, a qual possui todas as informações no sentido de solucioná-lo.

Quando novo remova a proteção (verniz) dos rolos laminadores com um pano com álcool para melhor higienização.

Obs:Nunca fazer este Procedimento com a maquina em funcionamento.

Limpeza

Importante após uso e limpeza do aparelho, lubrificar os rolos com óleo de cozinha, para que não haja oxidação dos mesmos.

Para garantir uma boa conservação o cilindro devera estar sempre limpo. A limpeza deverá ser feita sempre com o equipamento desligado.

Não utilize materiais abrasivos, corrosivos ou cortantes que possam danificar o produto.

ATENÇÃO!

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

Lubrificação

Periodicamente a cada 18 meses, tirar a carenagem e colocar graxa nas engrenagens, com auxílio de um responsável técnico.

2. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

-Abra o rolo superior, girando as roldanas.

-Pulverize com farinha a mesa e guie a massa até o início dos roletes.

-Vá fechando os rolos e repetindo a operação até conseguir a espessura da massa desejada.

Obs: Acompanha 1 Rolo para bobinar as folhas das massas.

Atenção não retire o dispositivo de segurança, pois além de poder provocar um acidente, você perderá a Garantia do Equipamento.

Nunca conserte ou mexa na sua máquina com ela em funcionamento. Para isso, desligue-a da tomada elétrica e contate a Assistência Técnica, se for preciso.

Motor

Atenção: Os Motores saem da Fábrica, testados contra qualquer defeito de fabricação, portanto, estará isento de qualquer garantia ou direito, quando o defeito, perda ou dano, for causado por negligência, instalação em tensão não compatível com a voltagem especificada, acúmulo de pó ou farinha na parte interna do motor ou qualquer outra falha por parte do usuário.

ATENÇÃO!

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.

IMPORTANTE

Se o cabo de alimentação não estiver em boas condições de uso, deverá ser substituído pelo fabricante, seu assistente técnico autorizado ou pessoa qualificada para que seja evitado acidentes

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características	U.N.	CM 200
Motor	Cv	1/4 - Monofásico
Frequência	Hz	60
Tensão	V	127V ou 220V
Potência	W	183,8
Abertura Rolos	mm	0 a 12
Roletes em aço Sae 1020	mm	200
Consumo Elétrico	kW/h	0,18
Peso Bruto	kg	25,00
Capacidade máxima de massa por vez	kg	0,300
Altura	mm	350
Largura	mm	360
Comprimento	mm	420
Rotações Motor	RPM	1750

(*) Conferir a etiqueta de tensão localizada próximo ao plugue do equipamento.

Classe de Proteção: IPX1
Classe de Proteção Térmica: Classe F



A figura apresentada ao lado indica o terminal de ligação equipotencial externo. Este deve ser utilizado para garantir que não haja diferença de potencial entre diferentes equipamentos ligados à rede elétrica, diminuindo ao máximo riscos de choques elétricos. Os distintos equipamentos devem ser ligados um ao outro pelos seus respectivos terminais de ligação equipotencial.

IMPORTANTE

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