

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, N°563, Parque
Joaquim Lopes - Catanduva - SP
CEP- 15800-660 / CNPJ-18.636.414/0001-77


COPAMETAL
Maquinas para Gastronomia

Cilindro Profissional Super 600



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 COPAMETAL 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. Efetue a Ligação na rede elétrica somente com o auxílio de um profissional. O aterramento é obrigatório.

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.

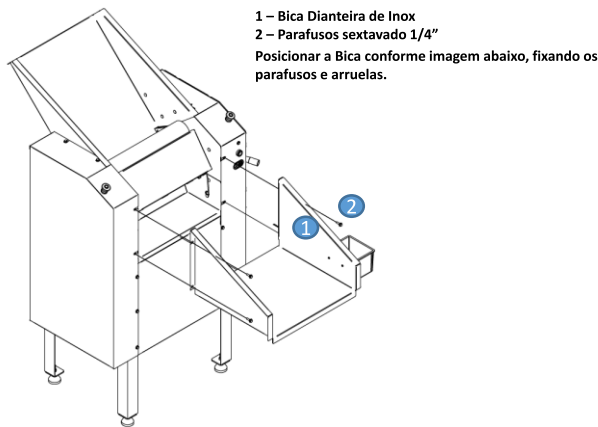
Quando novo remova a proteção (verniz) dos rolos laminadores com um pano com álcool para melhor higienização.

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 deverá 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. Para a limpeza externa utilize apenas um pano úmido.

Instruções de Montagem



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.

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

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

Não utilize este ou qualquer outro aparelho elétrico se estiver com os pés descalços ou molhados. Nunca utilize jatos d’água diretamente sobre o equipamento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características	CPTS-600
Frequência	60Hz
Tensão (V)	220 ou 380
Consumo Eletrico (kW/h)	2,9
Abertura Rolos	0 - 12 mm
Roletes em aço Sae 1020	600 mm
Peso líquido	210 kg
Altura	1820 mm
Largura	1420 mm
Comprimento	1030 mm
Rotação Motor (rpm)	1750

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

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

3. ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	Possíveis Motivos	
O Equipamento não liga.	Falta de energia elétrica, ou plugue.	Verifique se o plugue está conectado na tomada e se há energia na rede elétrica.
	Problema no circuito elétrico interno ou externo.	Contate a loja revendedora ou Assistência Técnica
	Equipamento possui relé de proteção, contra inversão de sequência de fase e falta de fase.	Inverter a seqüência de fase. Verificar a rede elétrica se está com ausência de fase.
O Equipamento liga mas não consegue executar os trabalhos, os roletes não vira, ou sem força suficiente.	Grande e excessiva quantidade de massa nos roletes.	Diminua a quantidade de massa ou bobine-a antes de colocar o equipamento.
	Desgaste de engrenagens ou celeron danificados.	Contate a loja revendedora ou Assistência Técnica
	Problema no circuito elétrico.	Contate a loja revendedora ou Assistência Técnica



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.