



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS A GÁS

CGR-03TV



CGR-05TV



Manual de Instruções

ÍNDICE

1.	<i>A Você Cliente</i>	<i>04</i>
2.	<i>Apresentação</i>	<i>05</i>
3.	<i>Modelos</i>	<i>05</i>
4.	<i>Características Técnicas</i>	<i>06</i>
5.	<i>Equipamentos de Proteção - EPI</i>	<i>07</i>
6.	<i>Medidas Importantes de Segurança</i>	<i>08</i>
7.	<i>Identificação</i>	<i>11</i>
8.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	<i>12</i>
9.	<i>Retirando a Embalagem</i>	<i>13</i>
10.	<i>Instalação</i>	<i>16</i>
11.	<i>Ligação Elétrica</i>	<i>17</i>
12.	<i>Instalação de Gás - com Botijão</i>	<i>18</i>
13.	<i>Instalação de Gás - com rede de Alimentação</i>	<i>20</i>
14.	<i>Recomendações para alimentação de Gás</i>	<i>21</i>
15.	<i>Montagem</i>	<i>23</i>
16.	<i>Limpeza Inicial</i>	<i>24</i>
17.	<i>Utilizando a Sua Churrasqueira</i>	<i>25</i>
18.	<i>Cuidados na Operação</i>	<i>28</i>
19.	<i>Manutenção</i>	<i>30</i>
20.	<i>Limpeza</i>	<i>31</i>
21.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	<i>33</i>
22.	<i>Garantia</i>	<i>34</i>
23.	<i>Esquema Elétrico</i>	<i>38</i>



Este Manual contém instruções importantes de uso.
Refer para futuras consultas.

Como estamos em constante aperfeiçoamento de nossos produtos sempre buscando a melhor qualidade, nos reservamos o direito de modificar este equipamento sem prévio aviso.

1. A você Cliente

Agradecemos por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de alta qualidade.

Este Produto foi desenvolvido para lhe fornecer condições de aperfeiçoar cada vez mais o preparo de alimentos. Para isto buscamos sempre o desenvolvimento de tecnologias que, aplicadas em nossos equipamentos ofereçam alimentação com a melhor qualidade, sabor e grande produtividade.

Neste Guia do Usuário você encontrará todas as informações necessárias à utilização e cuidados com este equipamento.

Antes de qualquer procedimento leia com atenção este manual. Mantenha-o em local acessível para consulta a qualquer momento que houver necessidade nas rotinas de operação, e manutenção deste equipamento.

Isto facilitará todos os passos para o correto manuseio e o melhor aproveitamento da sua Churrasqueira.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização desta Churrasqueira, estamos à disposição.

Entre em contato com o nosso **SAC** pelo telefone: **(+54) 3213-8007** para esclarecimentos sobre Operação, Manutenção e para Solicitar Peças de Reposição.



É importante no ato da compra do seu Equipamento informar o tipo de uso a que se destina.

Estas informações irão facilitar para que possamos lhe fornecer o produto que lhe ofereça o melhor desempenho.



Serviço de Atendimento ao Cliente
SAC (+54) 3213-8007

Fone: (+54) 3213-8000/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021

<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br

2. Apresentação

As churrasqueiras rotativas a gás **CGR-03TV e CGR-05TV** são ideais para cozinhas ou pequenos espaços.

Disponíveis em dois modelos, para três ou cinco espetos com capacidade de até 1,2 kg de carne cada um deles, proporcionam rapidez no preparo do churrasco.

Possuem sistema giratório elétrico, pintura epóxi, aquecimento por queimadores infra-vermelhos, tampa em vidro temperado e bandeja para coletar de gordura e resíduos.

Características de Construção

- Estrutura em chapa de aço com pintura epóxi;
- Acompanham espetos em aço inox;
- Tensão em 127V ou 220V
- Bandeja móvel para captação de gordura
- Temperatura ajustável

3. Modelos



CGR-03TV

03 ESPETOS



CGR-05TV

05 ESPETOS

4. Características Técnicas

Tabela Dimensional (metros)						
Modelo	Descrição	Compr.	Prof.	Altura	Peso	Capacidade de Carne
CGR-03TV	Churrasqueira – 03 espetos	0,60	0,32	0,46	21 kg	3,6 kg
CGR-05TV	Churrasqueira – 05 espetos	0,60	0,32	0,66	26 kg	6,0 kg

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU DE PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
CGR	127V	0,70A	90W	IPX4	Classe I
CGR	220V	0,40A	90W	IPX4	Classe I

Este produto foi fabricado ensaiado e aprovado de acordo com as seguintes normas:
NBR ISO 9001:2008 - Norma internacional para controle de qualidade de processos;
NBR NM 60335-1:2008 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares;
IEC 60335-2-78: - Particular requirements for outdoor barbecues.



5. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação da sua Churrasqueira para assegurar a segurança do operador.



Luvas de Proteção Térmica

Utilize ao operar a Churrasqueira, pois as superfícies estarão aquecidas, assim como o ar no interior do gabinete, e suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras.



Avental

Utilize ao operar a Churrasqueira. O avental também protege o corpo do operador e suas roupas. Deve ser de material que ajude a isolar do calor liberado na direção do operador durante a operação.



Óculos de Proteção

Utilize ao higienizar a Churrasqueira, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar a Churrasqueira.



Luvas de Látex

Utilize ao higienizar a Churrasqueira, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.

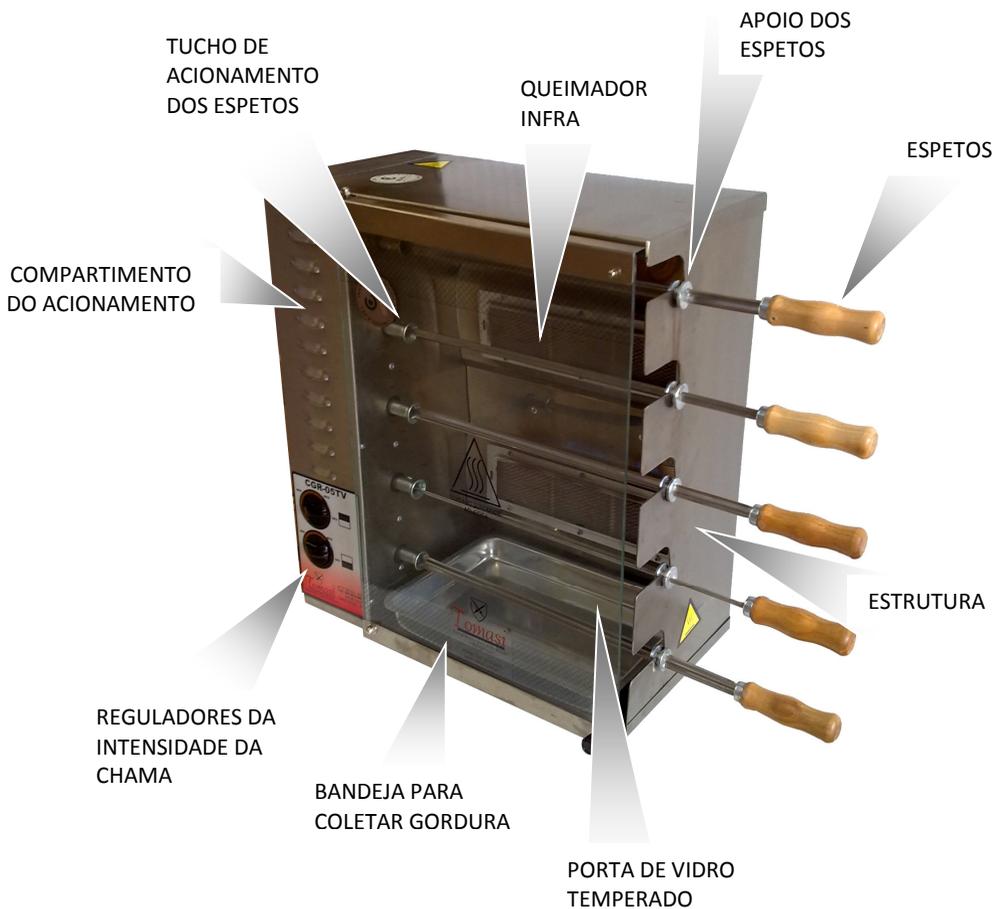
6. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento utiliza para o seu aquecimento Gás GLP, e NÃO PODE ser instalado em ambientes fechados onde não há renovação de ar, pois a queima do oxigênio em ambiente fechado pode provocar mal estar, e a inalação deste gás que é altamente tóxico provoca intoxicação podendo levar à morte.
- A instalação elétrica no ambiente onde este equipamento irá operar deve estar em perfeitas condições, pois situações de fios elétricos ou outros que, quando em contato com o calor do fogo, ou em contato com outros líquidos, possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.
- Os componentes do Comando elétrico e do Pannel de Comando da Churrasqueira, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.
- Este equipamento deve ser conectado a um circuito possuindo um dispositivo de corrente residual (DR) com uma corrente operacional nominal não superior a 30 mA.
- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.
- Não faça adaptações, Improvisos, Não utilize materiais fora das especificações técnicas. Isto é para sua segurança.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído. Tal substituição deve ser feita pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por pessoa qualificada similar.
- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.
- Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cabo de alimentação elétrica elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça procurar a assistência técnica TOMASI.
- Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cabo de alimentação elétrica em contato com água ou outros líquidos.
- Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- Nunca utilizar carvão vegetal ou combustíveis semelhantes no aquecimento desta Churrasqueira.
- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10-15 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre a superfície seca e horizontal.
- Desconectar a plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.
- Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.
- Não usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.
- Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies aquecidas deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter provocando curto-circuito.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver ligado.
- Armazenar apenas os acessórios que são fornecidos com o produto, dentro do mesmo, quando ele não estiver em uso. Não armazenar outros materiais no seu interior.
- Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.
- Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do aparelho.
- Para desligar o aparelho, pressionar o botão desliga, e então, remover o cabo de alimentação elétrica da tomada elétrica.
- Limpar o aparelho regularmente já que a gordura pode se acumular e causar um incêndio. Certificar-se de que o aparelho não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.
- Não limpar com esponjas de metal. Pequenos pedaços de metal podem se soltar e entrar em contato com peças elétricas, oferecendo o risco de choque elétrico.
- Para evitar queimaduras, sempre usar os botões para operar o aparelho. Utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação dos alimentos.
- Usar apenas um pano úmido, com um pouco de detergente neutro para limpar as superfícies. Não usar utensílios afiados já que podem danificar as superfícies. Sempre deixar o aparelho esfriar antes de limpá-lo.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à assistência Técnica TOMASI.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

7. Identificação



IMPORTANTE:



Ao receber a sua CHURRASQUEIRA observe as características indicadas na placa de identificação para proceder à instalação adequada.

CHURRASQUEIRA

MODELO:	<input type="text"/>		
TENSÃO:	<input type="radio"/> 127/220V <input type="radio"/> 127V <input type="radio"/> 220V	POTÊNCIA:	<input type="text"/>
FREQUÊNCIA: 50-60Hz	CLASSE: I	GRAU DE PROTEÇÃO: IPX0	
Nº. de Série:		01.000001	
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira			

8. Inspeção de Recebimento

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI**.

Certifique-se que as embalagens estejam intactas, pois caso contrário algum componente poderá estar danificado.



ATENÇÃO!

Para transportar a sua Churrasqueira suspenda apoiando na parte inferior tomando o cuidado para não tombar. Utilize Empilhadeira.



Cuidado!
Não Tombar



Não submeta a embalagem a pancadas ou situações severas para não danificar a estrutura da sua Churrasqueira.

9. Retirando a Embalagem

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura da Churrasqueira.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação.

Se isto ocorrer entre em contato com os responsáveis pelo transporte.



REMOVA A PROTEÇÃO
SUPERIOR DE MADEIRA E
RETIRE A CAIXA DE
PAPELÃO DO INTERIOR DO
ENGRADADO



Importante!

Providencie um destino seguro aos materiais da embalagem, e tome precauções para preservar o meio ambiente.



Os Espetos são transportados em uma embalagem específica dentro da caixa.



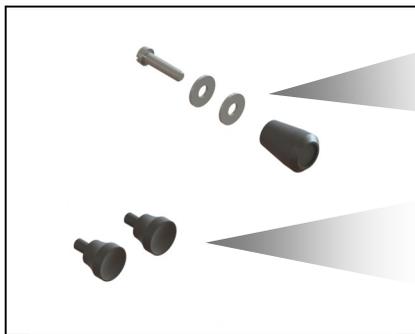
P/ CGR-3 – 03 Espetos
P/ CGR-5 – 05 Espetos



Kit para alimentação de Gás

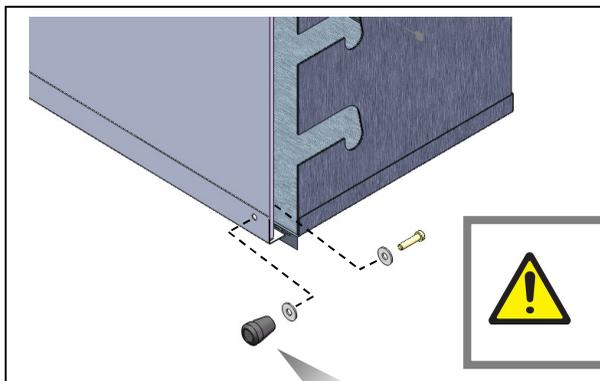


Bandeja p/captar gordura, líquidos e resíduos



Kit Puxador da Porta

Kit Espaçadores traseiros

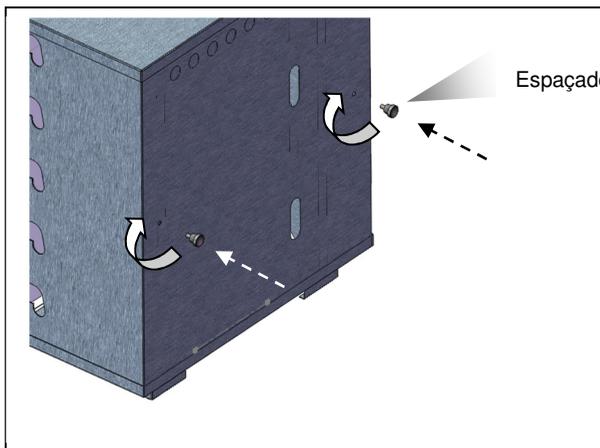


Fixe o Manípulo Puxador da Porta colocando uma arruela de cada lado do vidro.



CUIDADO!
Não aperte excessivamente este parafuso, pois poderá quebrar o vidro.

Puxador da Porta



Espaçadores traseiros

Fixe os Espaçadores nos furos existentes na parte traseira da Churrasqueira.

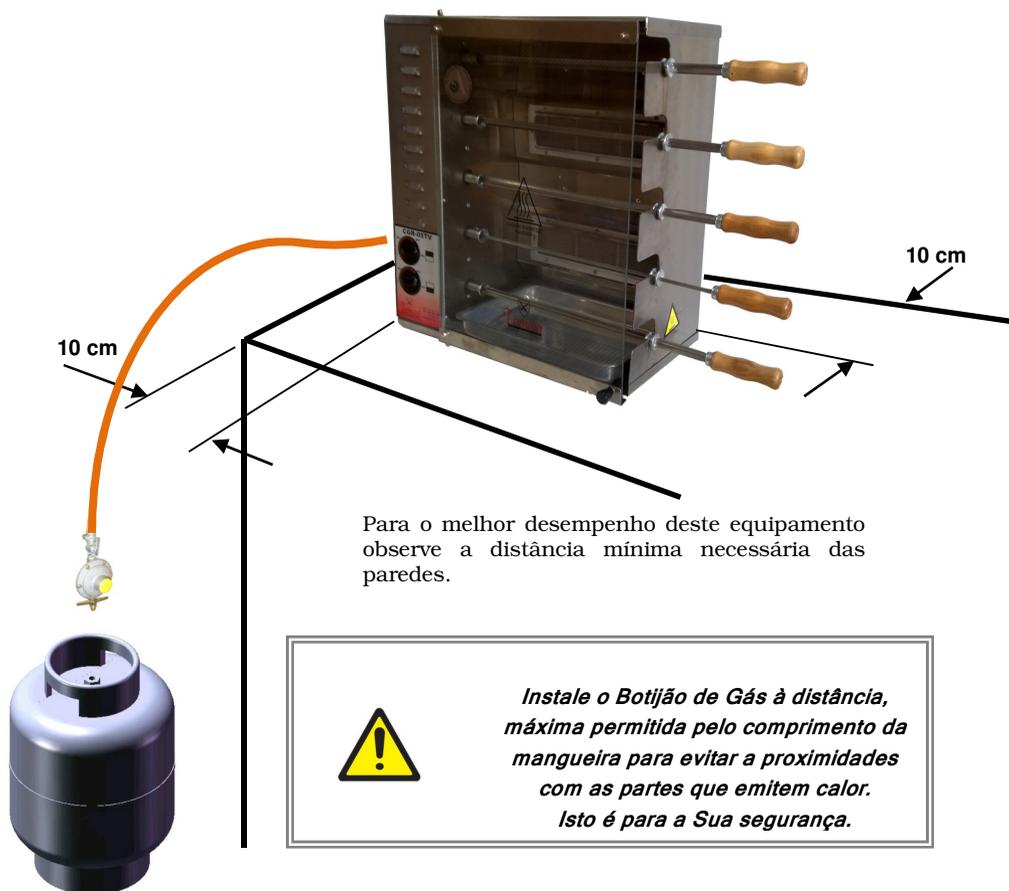
Aperte até encostar na chapa, firmemente.

10. Instalação

Instale a sua Churrasqueira em uma superfície nivelada e livre de umidade.

Não instale próximo a produtos inflamáveis ou locais onde haja fontes de calor.

Não coloque qualquer tipo de cobertura sobre a churrasqueira.



11. Ligação Elétrica



Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a tensão da sua rede elétrica é a mesma da Churrasqueira.

Para realizar a instalação elétrica, deve ser prevista uma tomada para ligação à rede de alimentação.

Para maior segurança recomendamos a utilização de um Disjuntor nesta linha de alimentação elétrica.

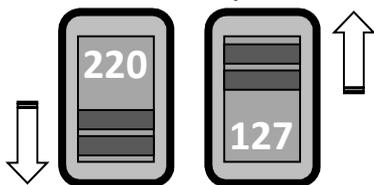
Estes componentes (Disjuntor e Tomada) não acompanham o Equipamento.



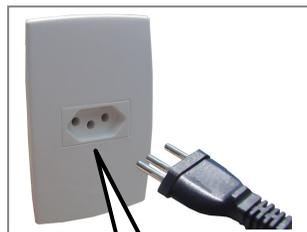
Disjuntor Bipolar
2 amperes



Selecione a tensão



SELECCIONE A TENSÃO: 127V ou 220V



TERRA



CUIDADO!

Para sua segurança, certifique-se que a rede elétrica tenha o aterramento adequado.

Use uma tomada específica para esta Churrasqueira. Conecte o cabo diretamente na tomada, sem o uso de adaptadores ou extensões.

Utilize uma tomada de energia elétrica unicamente para esta churrasqueira.

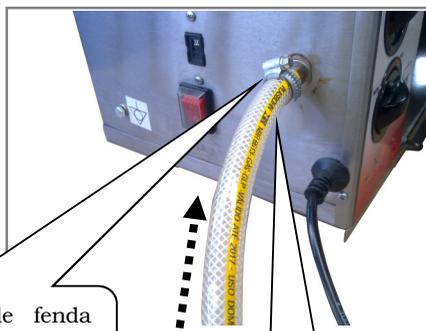
12. Instalação de Gás – com Botijão

Acompanha a sua churrasqueira um Kit para instalação do gás composto de:

- **Regulador de Pressão NBR 8473**
- **Mangueira NBR 8613**
- **Abraçadeiras tipo rosca sem fim Ø14-22**

Certifique-se que a mangueira de alimentação de gás fique protegida do calor e de agentes que possam danificá-la.

A mangueira deve ser fixada no conector da churrasqueira apertando corretamente a abraçadeira para garantir que não haja vazamento.



Utilize uma chave de fenda adequada para apertar corretamente a abraçadeira.

Conector para entrada de gás

Verifique o local onde a sua churrasqueira será instalada. Certifique-se que o local seja corretamente arejado.

A instalação de gás deverá ser feita observando-se as normas de segurança.

Providencie um botijão de Gás GLP de 13 Kg (mínimo)

O botijão de gás deve ser posicionado de forma que não coloque em risco a sua segurança e a integridade do equipamento.



Conecte o Regulador no botijão certificando-se que fique bem fixado e não haja vazamento.



Atenção!
Não utilize Botijão de gás inferior a 13 Kg.



Cuidado!
Inflamável!

Faça o teste para verificar se existe vazamento de gás apenas com água e sabão.

NUNCA UTILIZE CHAMA DE FOGO!



Cuidado!

O gás é altamente inflamável!
Jamais coloque o botijão próximo a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio.



Importante!

Este equipamento opera com gás a baixa pressão.
Se a rede de alimentação de sua residência possui alta pressão, providencie com um Técnico a válvula para a saída em baixa pressão.

Se a Churrasqueira for ligada em alta pressão de gás, não haverá mistura e queima correta e provocará fuligem e cheiro de vazamento.
PERIGO DE EXPLOÇÃO!

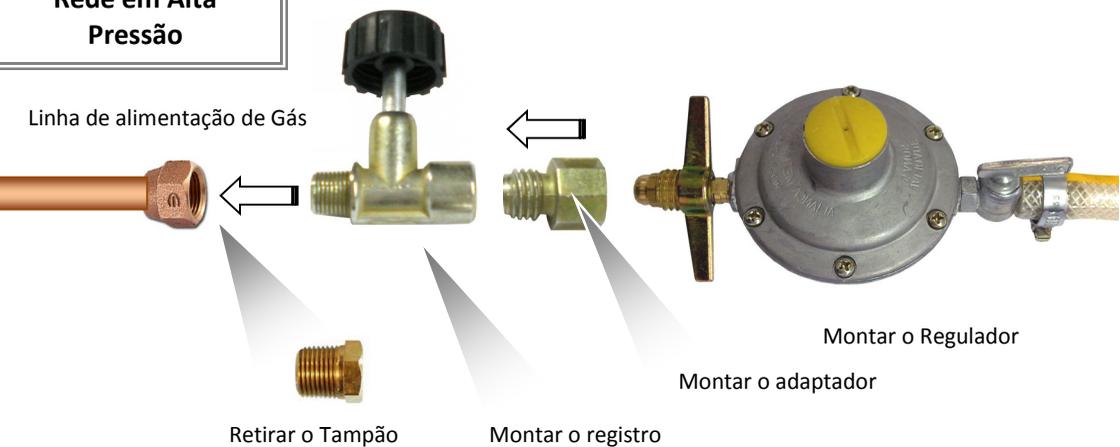
13. Instalação de Gás - com Rede de Alimentação

Se sua residência possui uma rede de alimentação de gás verifique se esta rede é baixa ou alta pressão.

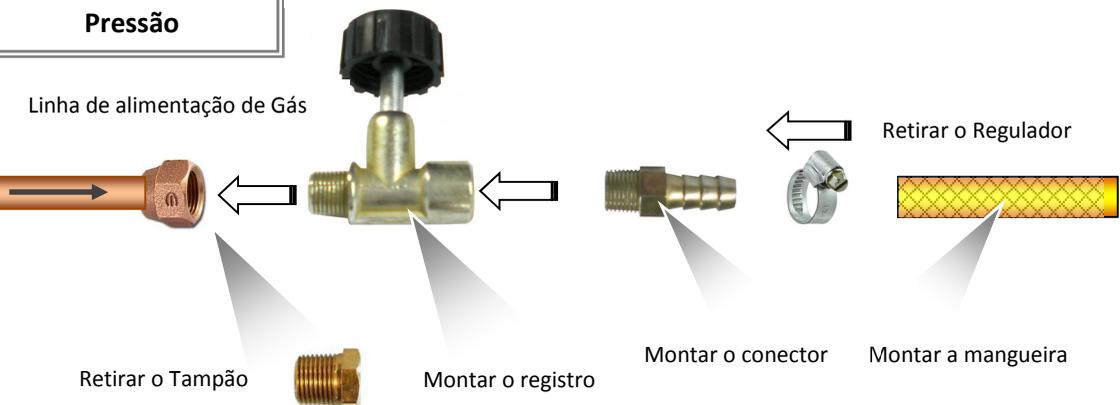


A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Rede em Alta Pressão



Rede em Baixa Pressão



14. Recomendações para a alimentação de Gás



A mangueira deverá ser fixada sempre com abraçadeiras para segurança.



Utilize mangueira certificada pelo Inmetro com a gravação **NBR 8613**, em PVC transparente com tarja amarela e prazo de validade;



O regulador de pressão também deve respeitar a norma **NBR 8473** e possuir certificado do Inmetro;



O botijão também é construído conforme a norma da **ABNT 8460**, e para este equipamento a massa mínima é de 13 Kg;



Ao adquirir o botijão verifique visualmente suas condições de conservação, se possui alguma área enferrujada ou amassada. Confira também o lacre de garantia do produto. Se estiver violado não instale



Não instale os Botijões de gás em locais fechados com pouca circulação de ar, ou próximo a ralos, pois o gás é mais pesado que o ar e poderá se concentrar ou entrar por esses locais, aumentando o risco de explosão por queima acelerada do gás;



Mantenha o botijão afastado, no mínimo a 1,5 m de tomadas, interruptores elétricos, ou qualquer aparelho que possa emitir centelha ou chama.



Cuidado!

Tome todas as precauções para assegurar-se que a alimentação de gás esteja sem vazamentos, pois sendo o gás inflamável, situações de risco poderão provocar explosão. Mantenha a mangueira longe das superfícies aquecidas.



Cuidado!
Não utilize Botijões de gás
em posição que não seja vertical.
Perigo de Incêndio

Ao trocar o botijão observe os seguintes cuidados:



Verifique se todos os registros dos queimadores estão fechados;



Feche o registro regulador de pressão;



Não permita que acendam chama ou acionem qualquer fonte de calor durante a operação de troca;



Retire o lacre do botijão e coloque o regulador de pressão ajustando-o sem o uso de ferramentas, para não danificar ou instalar inadequadamente o regulador;



Caso perceba qualquer indício de vazamento, confira com espuma de sabão. Não utilize fogo para essa atividade;



Abra portas e janelas e não ligue eletrodomésticos ou produza qualquer fonte de calor;



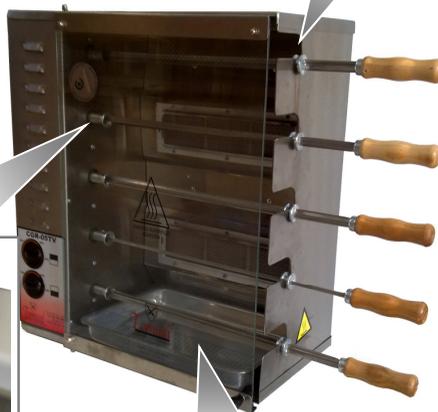
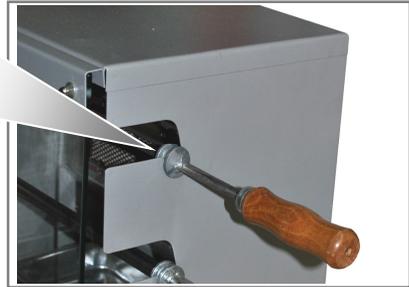
Se o botijão estiver vazando e você não puder conter, leve-o para um local arejado para que o gás se disperse no ambiente;



O botijão foi projetado para evitar a explosão. Se todos os dispositivos de segurança estiverem funcionando, dificilmente isso acontecerá. Mas é preciso sempre ter o cuidado de não aquecer o botijão ou deixá-lo próximo a fontes de calor;

15. Montagem

Encaixe para a haste do espeto



Bandeja para coletar gordura e resíduos



Encaixe rotativo – TUCHO
Para a ponta do espeto

16. *Limpeza Inicial*

Faça uma limpeza inicial em todas as superfícies da sua Churrasqueira e nos componentes aparentes para a retirada de resíduos e odores da fabricação.

Utilize água, esponja e sabão neutro.



ATENÇÃO!

***Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar a sua Churrasqueira
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.***

***Não utilize jatos de água para lavar,
pois a água sob pressão se infiltrará nos mecanismos do acionamento, e isto irá
danificar seus componentes internos.***

***Da mesma forma os Queimadores , não devem ser submetidos a jatos de água
pois a infiltração e retenção de umidade no seu interior irá danificá-los.***

17. Utilizando a sua Churrasqueira



ATENÇÃO!
Nunca utilize carvão vegetal ou combustíveis semelhantes no aquecimento desta Churrasqueira.

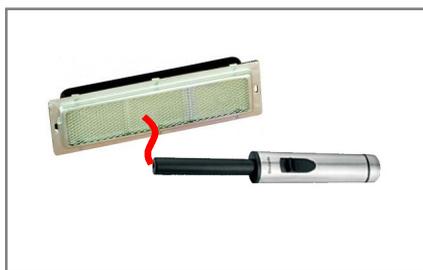


1. Coloque água na bandeja.
Até a altura de 1,0 a 1,5 cm

2. Abra a válvula no botijão de gás.



3. Acenda o queimador (ou queimadores).



Utilize um acendedor de haste longa



Atenção !
No modelo CGR-05 TV, sempre acenda o queimador superior primeiro, pois se acender antes o inferior a turbulência de ar quente gerada não permitirá que o superior seja aceso.

Isto não se aplica à CGR-03TV, pois a mesma possui um único queimador



CHAMA BAIXA

CONTROLES DE ALIMENTAÇÃO DE GÁS

Na primeira utilização da sua Churrasqueira, deixe-a com os queimadores acesos e a porta aberta por alguns minutos para a dissipação dos odores de fabricação.



Atenção!
Certifique-se que o queimador seja corretamente aceso, pois após ser aberto o registro haverá liberação de gás.



QUEIMADOR SUPERIOR

CHAMA ALTA

QUEIMADOR INFERIOR

DESLIGA

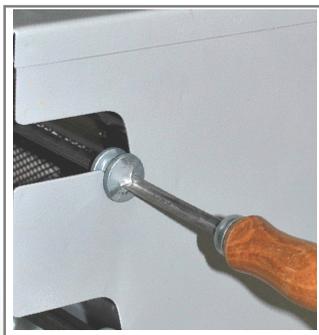


Acenda os queimadores rapidamente após abrir os botões de acendimento para não permitir que o gás se espalhe, pois isto pode provocar intoxicação e incêndio.

4. Encaixe os espetos nas fendas dos tuchos rotativos.



5. Encaixe os espetos nas cavidades laterais.



Coloque os espetos com as carnes quando observar que os queimadores se tornaram incandescentes, pois já terão alcançado a temperatura ideal para assar.

Após colocar os espetos com a carne aguarde alguns instantes para acionar a rotação dos espetos.

Em seguida acione a rotação para dar meia volta no espeto.

Aguarde mais uns instantes e então acione a rotação.

Isto fará com que a carne se firme no espeto para assar.



6. Ligue o acionamento



A quantidade máxima de carne colocada não pode ser superior a 1,2 kg por espeto.



Cuidado!
Superfícies aquecidas, podendo causar queimaduras.



*Em caso de falha no acendimento, se sentir cheiro de gás,
NÃO ACENDA!
Espere alguns minutos, renove o ar do ambiente,
e só então repita o processo.*



*Não ajuste o regulador além do
no limite mínimo da chama
baixa, pois irá apagar e mesmo
assim haverá liberação de gás
podendo provocar explosão e
incêndio.*

CHAMA BAIXA



18. Cuidados na operação

Após cada período de operação e desligamento da Churrasqueira:

-  Desligue a alimentação de gás
-  Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento
-  Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos do interior da churrasqueira e dos espetos.
-  Desconecte o conector da tomada de alimentação elétrica.
Nunca puxe pelo cordão de alimentação.



CUIDADO!
*Tome precauções ao tocar a
empunhadura da porta, para não
tocar no vidro aquecido.*





Nunca acenda a churrasqueira antes de certificar-se que as conexões da mangueira de gás estejam corretamente fixadas e não haja vazamento.



Após finalizar a etapa de trabalho e desligar a churrasqueira, feche o registro de alimentação de gás.



Este equipamento não pode ser operado por Crianças.



Nunca deverão utilizar este equipamento pessoas que se encontrem em condições físicas e sensoriais ou mentais reduzidas exceto quando tenham recebido treinamento adequado para a operação deste equipamento de maneira correta e segura.



Este equipamento foi projetado para ser usado exclusivamente para a preparação de alimentos.



Quando em funcionamento mantenha a sua churrasqueira com a porta fechada.



Cuidado, perigo de queimaduras! O As superfícies da Churrasqueira e porta de vidro ficarão muito quentes durante a operação. Tome cuidado ao manusear sua Churrasqueira.

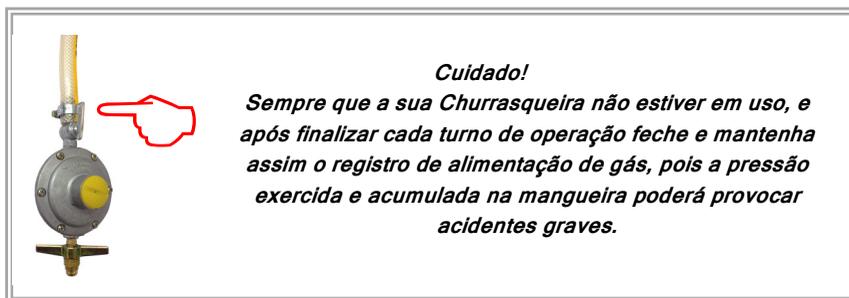


Cuidado, perigo de curto-circuito!

Nunca deixe os cabos de ligação de outros aparelhos elétricos ficarem em contato com as superfícies deste equipamento, pois o isolamento dos cabos poderá derreter.



Esta Churrasqueira foi projetada e deve ser utilizada para uso doméstico.



19. Manutenção

Esta Churrasqueira - **TOMASI** foi desenvolvida para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

No entanto, para garantir a durabilidade do seu equipamento e a segurança do operador alguns cuidados são necessários.

Para sua segurança, Mantenha o registro de alimentação de gás fechado quando a Churrasqueira não estiver em uso.

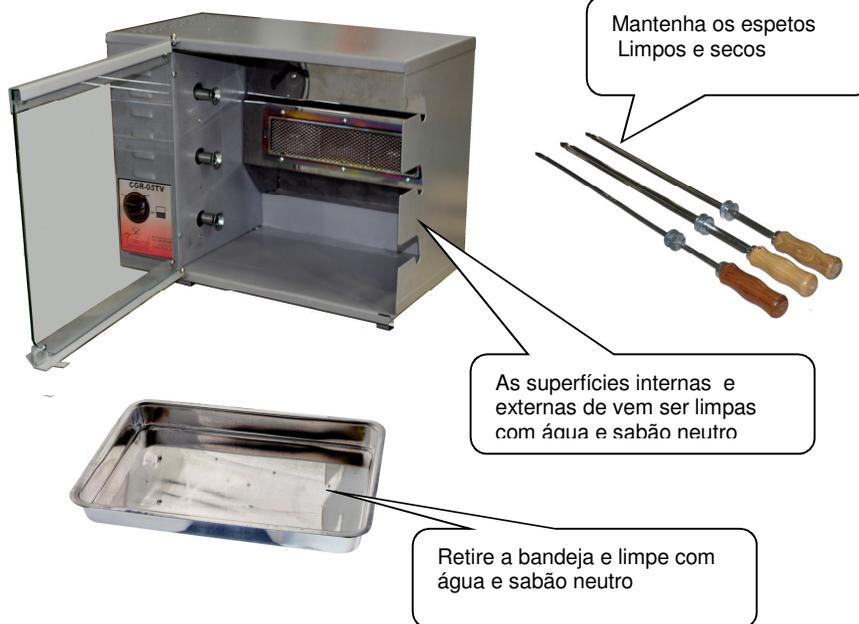
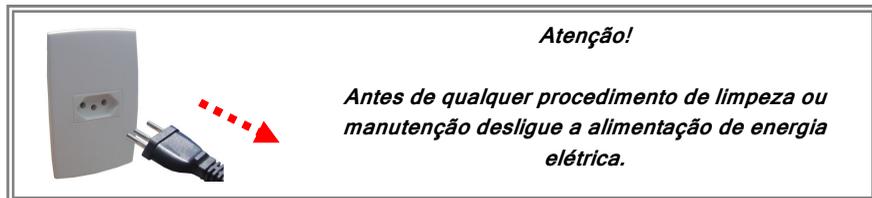


Da mesma forma mantenha o cabo de alimentação elétrica desconectado



-  Não limpe a porta de vidro se estiver ainda quente, aplicando pano úmido, para evitar choque térmico.
-  Evite o acúmulo de resíduos de gordura, sal, temperos, etc. nas grades dos Queimadores, pois isto acelera o processo de corrosão.
-  Não coloque esta Churrasqueira em funcionamento se estiver em ambiente sem renovação de ar.
-  Não coloque esta Churrasqueira em funcionamento também se, alguma das tampas de proteção tiver sido retirada.

20. Limpeza



- Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza da estrutura da Churrasqueira.
- Não utilize jatos de água para limpar, pois isto irá danificar os Queimadores e o mecanismo de acionamento.
- Cuidado ao manusear o vidro, Não é coberto pela garantia.

É muito importante que a sua Churrasqueira seja mantida sempre limpa, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

Limpeza Diária:

Aplique Detergente neutro. Dilua em água morna, aplique com um pano macio, enxague com água e passe um pano macio imediatamente para secar.

CUIDADOS ESPECIAIS COM AS SUPERFÍCIES DE AÇO INOX



Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza de aço inox.



Ao limpar ou polir o produto não esfregue em movimentos circulares, pois pode causar manchas irreversíveis na superfície da chapa. sempre execute movimentos no sentido do escovamento do aço inox de maneira suave e uniforme.



Após o enxágüe as superfícies devem ser secadas imediatamente. A água contém minerais que mancham as chapas de inox de forma irreversível se este for aquecido molhado e houver evaporação.



Nunca utilize palha de aço para limpeza. O aço comum, quando em contato com o inox, principalmente se estiver úmido pode manchá-lo ou oxidá-lo.

21. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Queimador não acende	Falta de alimentação de Gás	Verifique o suprimento de Gás e substitua o Botijão. Verifique se o Registro está corretamente aberto.
Queimador acende parcialmente	Queimadores desgastados pelo uso	Substitua estes componentes
A superfície do queimador não alcançou a incandescência e chama está amarelada	A Churrasqueira está em ambiente com pouca renovação de ar	Coloque a Churrasqueira onde haja maior alimentação de ar.
Espetos não giram	Falta de alimentação elétrica	Verifique se os conectores de alimentação elétrica estão corretamente ligados.
Os Espetos giram mas a carne não acompanha o giro	A carne não firmou ao espeto	É necessário deixar os espetos sem girar por uns instantes logo ao colocar a carne. Em seguida girar meia volta e parar por mais uns instantes. Assim a carne fixa no espeto e fica firme ao girar.
Cheiro de fio queimado	Tensão incorreta	Desligue imediatamente e verifique se a tensão está correta: 127V ou 220V
Cheiro de gás	Vazamento de Gás	Desligue imediatamente os botões de alimentação e a válvula de gás, Faça uma checagem no sistema, pois deve haver vazamento em algum lugar.

Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

22. *Garantia*

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Assegura aos proprietários de seus produtos, (03) três meses de garantia legal, mais (03) três meses de garantia estendida, contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar neste prazo, contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador/consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.** Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

A garantia fica extinta para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados por terceiros, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

Excluem-se da garantia:

Instalação incorreta, Utilização fora das especificações do equipamento, Desgaste natural, Efeitos de corrosão, Possíveis quebras por quedas e fogo, Quebra de vidros. Danos no Transporte não observados no momento do recebimento.

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581

Fone (54) 3213.8000/3213-3122 Fax (54) 3213-8021

Bairro São Leopoldo CEP-95080-050 - Caxias do Sul -RS - BRASIL

<http://www.tomasi.com.br>

SAC - Fone: (+54) 3213-8007



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO



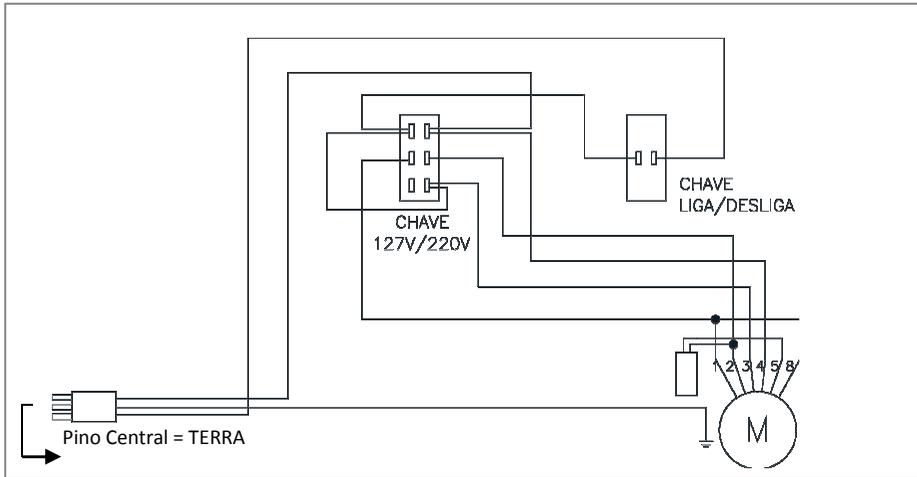
2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
VENDEDOR: _____
FONE: _____

23. Esquema Elétrico





Rodovia BR 116 km 153,2 N° 22.581
Fone: (54) 3213-8000 / 3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS - BRASIL
<http://www.tomasi.com.br>
max@tomasiequipamentos.com.br
SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Edição - Outubro - 2013