



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

ASSADOR A GÁS PARA CHURRASCO GREGO

KEBABS-01



Manual de Instruções

ÍNDICE

1.	<i>A Você Cliente</i>	04
2.	<i>Apresentação</i>	05
3.	<i>Características Técnicas</i>	06
4.	<i>Equipamentos de Proteção - EPI</i>	08
5.	<i>Medidas importantes de segurança</i>	09
6.	<i>Identificação</i>	11
7.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	12
8.	<i>Retirando a Embalagem</i>	13
9.	<i>Instalação Elétrica</i>	14
10.	<i>Instalação de Gás - com Botijão P-13</i>	17
11.	<i>Instalação de Gás - opcional</i>	19
12.	<i>Recomendações para alimentação de Gás</i>	20
13.	<i>Limpeza Inicial</i>	22
14.	<i>Preparação para operação</i>	23
15.	<i>Ligando o Assador</i>	25
16.	<i>Cuidados na Operação</i>	28
17.	<i>Manutenção</i>	29
18.	<i>Limpeza geral</i>	30
19.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	31
20.	<i>Garantia</i>	32



Este Manual contém instruções importantes de uso.
Reter 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

O Assador a gás para churrasco grego – KEBABS-01 é indicado para assar:

Kebab, Churrasco, frango, Peixe e outros.

Características de Construção

- Estrutura em chapas de aço inox AISI 430;
- 02 queimadores infravermelhos;
- Espeto rotativo;
- Bandeja removível para coletar gordura e facilitar a limpeza;
- Apoios do espeto com engates fáceis para remoção;
- Abas laterais basculantes para facilitar o manuseio do espeto;

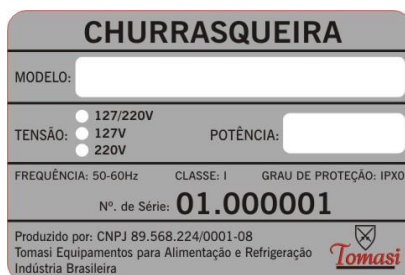
Acessórios

- Jogo de grampos,
- Disco para kebabs,
- Grelha para peixes (opcional)
- Pá de servir;

IMPORTANTE:



Ao receber o seu equipamento observe as características indicadas na placa de identificação localizada atrás, para proceder à instalação adequada.



3. *Características Técnicas*

MODELO	COMP. TOTAL	PROF.	ALTURA	PESO LÍQUID	PESO BRUTO	EMBALAGEM Comp.xProf.xAlt.
KEBABS-01	0,40 m	0,37 m	0,56 m	12,8 kg	14,5 kg	0,42x0,42x0,61

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU DE PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
KEBABS-01	127V	0,6A	0,40 kW	IPX0	Classe I
	220V	0,3A	0,65 kW	IPX0	Classe I

4. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação deste equipamento para assegurar a segurança do operador.



Luvas de Proteção Térmica

Utilize ao operar o Assador, pois as superfícies estarão aquecidas, assim como o ar junto aos queimadores infra. Suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras.



Avental

Utilize ao operar o Assador. 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 o Assador, para proteger seus olhos de possíveis respingos de material de limpeza.



Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar o Assador.



Luvas de Látex

Utilize ao higienizar o Assador, para proteger suas mãos de produtos de limpeza.

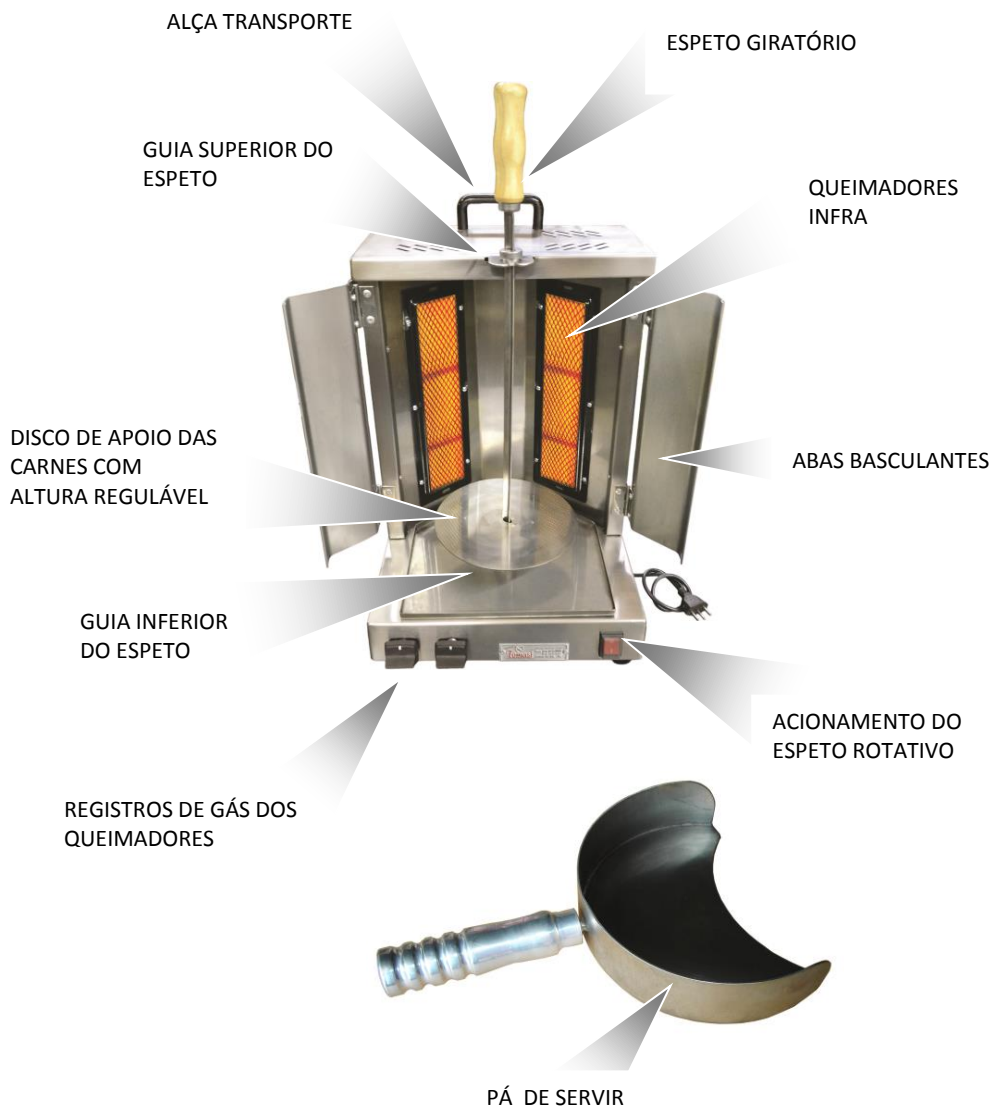
5. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento utiliza para o seu aquecimento gás GLP ou gás natural, 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, assim como se ocorrer vazamento de gás pode causar intoxicação.
- 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 possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.
- Os componentes da alimentação e queima de gás, são montados e pré-testados em nossa fábrica. Assim qualquer intervenção nestes componentes somente pode ser feita por um Técnico qualificado para este procedimento.
- Avarias resultantes de procedimentos feitos por pessoas não qualificadas para isto, colocam em risco a sua segurança e invalidam a garantia.
- Não faça adaptações e 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, 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.

- Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente. Sempre colocar a churrasqueira sobre superfície resistente ao calor.
- Sempre supervisionar a operação deste equipamento e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Colocar o Assador sobre a superfície seca e horizontal.
- Desligue o disjuntor antes de realizar a limpeza. Deixar sempre o Assador esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.
- Este equipamento 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 deste equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com este equipamento.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode 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 usar em locais descobertos.
- Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, este equipamento pode não funcionar apropriadamente. O Assador deve ser conectada 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.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o Assador 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 este equipamento for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o Assador durante sua operação.
- Para desligar o Assador, desligue o interruptor de comando, e então, desligue o disjuntor.
- Limpar o Assador regularmente já que a gordura pode se acumular e causar um incêndio. Certificar-se de que este equipamento 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, utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação dos botões de comando e 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 Assador 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 Assador 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



7. *Inspeção de Recebimento*

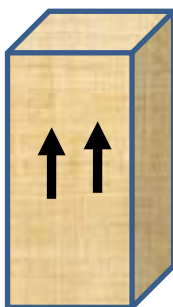
Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento.

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 o seu Assador proteja de pancadas
Observe o sentido da posição da embalagem*



Cuidado!
Não tombar

8. Retirando a Embalagem

Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do Assador.

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

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



FILME PROTETOR

***Não retire os filmes protetores durante a montagem do Assador
Eles devem ser mantidos até o mesmo estar totalmente montado e instalado para proteção contra riscos.***



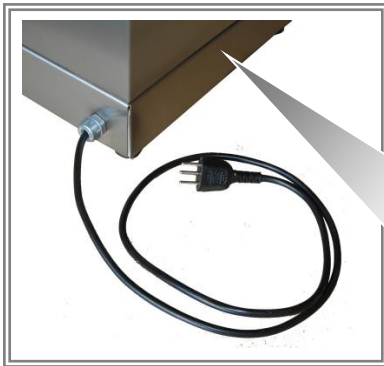
Importante!

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

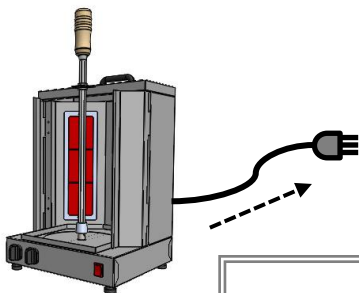
9. Instalação elétrica

Na parte lateral traseira está localizada a saída do cabo de alimentação elétrica.

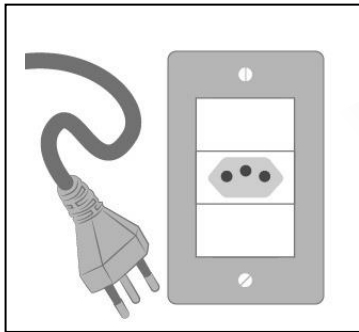
Antes de proceder à instalação verifique os dados requeridos que estão indicados na placa de identificação.



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		



O cabo de ligação elétrica deverá ficar a uma distância da tomada de energia de forma que não fique esticado.



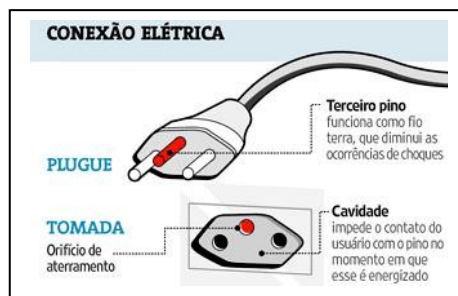
Utilize uma tomada de energia exclusivamente para ligar a Churrasqueira.



ATENÇÃO!

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

Use uma extensão de rede específica para a Churrasqueira. Conecte o cabo diretamente a esta rede, sem o uso de adaptadores.





Prever tubulação para os condutores elétricos, resistente ao calor



Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma do Assador.



IMPORTANTE!

Este equipamento deve ser instalado por um técnico capacitado para este procedimento.



CUIDADO!

O tucho do espeto é rotativo. Ao ligar o Assador o sistema de acionamento entra em funcionamento, com engrenagens que podem prender e prensar causando ferimentos graves. Para sua proteção, nunca coloque em funcionamento o assador se o mesmo não estiver na posição vertical e sobre uma mesa. Desta forma, não permitindo o acesso ao mecanismo de acionamento situado na parte inferior.

10. Instalação de Gás – com Botijão P-13

A instalação de gás é feita utilizando-se os seguintes componentes:

- **Regulador de gás – Baixa pressão**
- **Mangueira - NBR-8613**
- **Abraçadeiras – DIN 3017**

*****estes itens não acompanham o Assador .**

(Observar especificações na pág. 20)



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.



Conector para entrada de gás Ø13/16"

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

Verifique o local onde o seu Assador será instalado. 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 litros (mínimo)

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

Conecte o registro de Gás no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.



Cuidado!

O gás é altamente inflamável!

Jamais coloque os botijões próximos a superfícies aquecidas, e mantenha a mangueira condutora de gás protegida do calor para não derreter provocando incêndio.

Mantenha o Botijão o mais distante possível do Assador.



Importante!

Este equipamento opera com gás em baixa pressão.

Se a rede de alimentação onde será instalado possui alta pressão, providencie com um Técnico, a adaptação da sua rede para operação em baixa pressão.

Não ligue o Assador antes de fazer a conversão para baixa pressão de gás, pois neste caso irá danificar os registros e os queimadores.



Se a alimentação de gás para o seu Assador utiliza Botijões P-45, ou rede de alimentação, a instalação deve ser feita somente por um profissional capacitado para esta operação.



Cuidado! Inflamável!

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

NUNCA UTILIZE CHAMA DE FOGO!

11. Instalação de Gás - opcional

Este equipamento pode ser instalado utilizando alimentação de gás conforme o descrito anteriormente, ou ainda nas seguintes opções:

- **BOTIJÃO P-45**
- **Gás natural (se for preparado para esta opção)**
- **Rede de alimentação de gás (GLP)**

Se a instalação for desta maneira, certifique-se que atenda às especificações técnicas necessárias.

ATENÇÃO



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

IMPORTANTE

O modo de aplicação deste Assador, assim como a opção de alimentação e tipo de gás devem ser analisados e observados no pedido.

12. 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 vigente;



O botijão P-13 também é construído conforme a norma da **ABNT 8460**, Para utilizar o botijão P-45 a norma é: **NBR-13794**.



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 o botijão 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 e o botijão longe das superfícies aquecidas.



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

Ao trocar o botijão observe os seguintes cuidados:



Feche o registro de entrada de gás para os Queimadores;



Feche o registro regulador de gás;



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



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



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 neste ambiente e não 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;



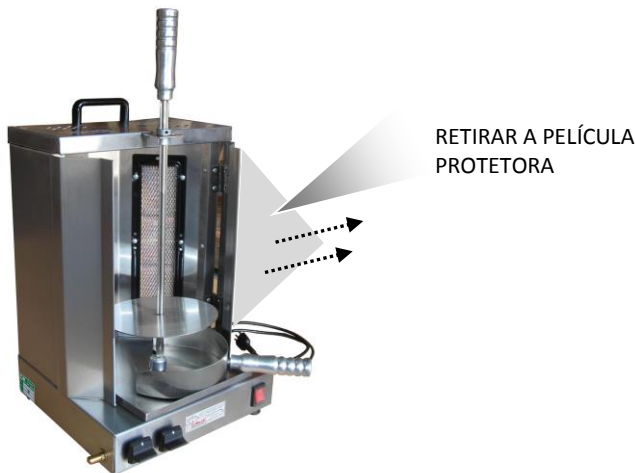
O botijão foi projetado para evitar a explosão. Se todos os dispositivos de segurança estiverem funcionando, dificilmente isso acontecerá. Mas é preciso sempre ter o cuidado de não aquecer o botijão ou deixá-lo próximo a fontes de calor;

13. *Limpeza Inicial*

Retire a película de proteção plástica que cobre as superfícies de aço inox antes de iniciar a operação no seu Assador.

Faça uma limpeza inicial em todo o Assador para a retirada de resíduos da fabricação.

Utilize água, esponja e sabão neutro.



Atenção!

***Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar este equipamento
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 na
estrutura, danificando seus componentes internos.***

14. Preparação para operação



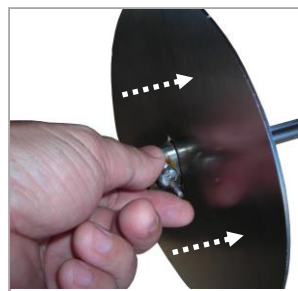
Certifique-se que a base esteja limpa.



Encaixe o tucho no na ponteira de acionamento



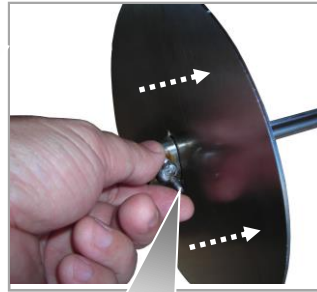
Coloque as carnes no espeto



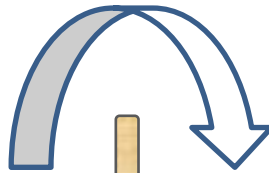
Coloque as carnes no espeto
Coloque o disco na extremidade
Fixe o disco



Coloque o disco na extremidade



Fixe o disco no espeto



Para o processo de assar o espeto deve ser girado ao contrário ficando com a ponta para baixo, onde será encaixado no tucho rotativo.

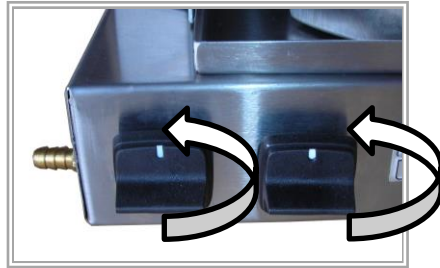
15. Ligando o Assador



1. Abra a válvula de alimentação de gás.

2. Abra os registros de gás.

3. Acenda os queimadores utilizando um acendedor



CUIDADO!
Acione o botão de acendimento imediatamente após abrir os registros e certifique-se que a chama seja acesa.



ATENÇÃO!
É importante que o queimador seja corretamente aceso, pois após serem abertos os registros haverá liberação de gás.





Atenção!
*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.*



Atenção!
*Não utilize no limite da chama baixa, pois irá apagar e mesmo
assim haverá liberação de gás podendo provocar explosão.*



- 4.** Após encaixar a extremidade do espeto no tucho, deixe o mesmo parado por alguns minutos.
Após isso, vire meia volta e deixe parado novamente por mais alguns minutos.
Em seguida pode-se ligar o acionamento e colocá-lo a rodar.

Tucho para encaixar o espeto



- 5.** Certifique-se que o espeto seja bem ancaixado também no guia superior






6. Ligue o botão de acionamento para o giro do espeto.

Utilize a pá de servir ao retirar as carnes com o auxílio de uma faca.

16. Cuidados na operação

Após cada período de operação e desligamento do Assador:

-  Desligue a alimentação de gás, e alimentação elétrica;
-  Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento;
-  Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos que possam estar na base, no espeto, ou nas superfícies;



Este Assador de destina para o uso de um único espeto especial.



Nunca acenda o Assador antes de certificar-se que as conexões de gás estejam corretamente fixadas e não haja vazamento.



Cuidado!

Superfícies aquecidas, perigo de queimadura



Cuidado!

Sempre que o seu Assador não estiver em uso, e após finalizar cada turno de operação mantenha fechado o registro de alimentação de gás, pois a pressão exercida e acumulada na mangueira poderá provocar acidentes graves. Da mesma forma, desconecte da rede de alimentação elétrica.

17. Manutenção

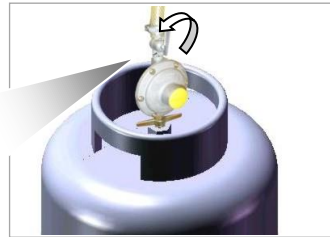
Este equipamento - **TOMASI** foi desenvolvido para operar com segurança, eficiência e longa vida útil.

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



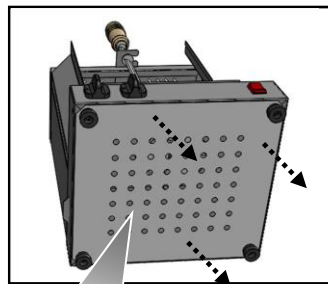
Para sua segurança:

- **Mantenha o registro de alimentação de gás fechado quando o Assador não estiver em uso e para manutenção.**
- **Desconecte da rede de alimentação elétrica.**

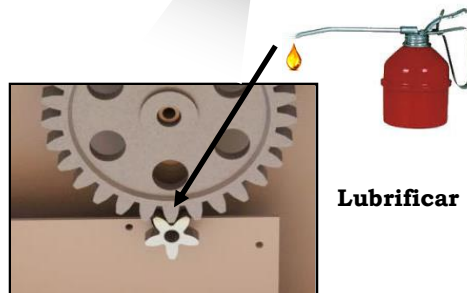


Faça a lubrificação das engrenagens a cada 15 dias de operação.

Para isto retire a tampa inferior



Deite o Assador, e solte os parafusos dos pés para liberar e retirar a tampa inferior.



Faça a lubrificação com óleo SAE 90

18. Limpeza Geral

É muito importante que o seu assador seja mantido sempre limpo, pois ao processar alimentos 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.



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 enxágue 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.

19. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Espeto não gira	Motor queimado	Solicite assistência técnica
	Moto-Redutor travado	Solicite assistência técnica
	Falta de alimentação elétrica	Verifique se os conectores de alimentação elétrica estão corretamente ligados.
Tucho gira, mas o espeto não traciona junto	Fixação incorreta no tucho	Encaixe o espeto no orifício do tucho de forma a ficar firme e acompanhar o giro
Queimador não acende	Falta de alimentação de Gás	Verifique o suprimento de Gás e, se for o caso substitua o Botijão. Verifique se o Registro está corretamente aberto.
A chama do queimador está azulada ou forma névoa sem combustão correta	Pouca pressão de gás Mistura de Gás / Ar não está correta	*situação possível de ocorrer quando for rede de alimentação de gás. Solicite a um técnico devidamente qualificado a inspeção no suprimento de gás e correção.
A chama do queimador está falhando	Falta de Gás ou mistura de Gás/ ar incorreta	Providencie o suprimento de Gás, ou solicite ao técnico a inspeção e correção.
Fumaça excessiva	Faltando água na bandeja inferior	Abasteça com água.

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

20. *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. 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: _____



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 - Abril / 2017

Cód.: 93901