



**Tomasi**<sup>®</sup>

*Equipamentos Para Alimentação  
e Refrigeração*

## **ASSADORES A GÁS**

**GAL-10**



**GAL-20**



**GAL-30**



***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>Componentes que acompanham o assador</i>	<i>11</i>
8.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	<i>12</i>
9.	<i>Instalação do assador</i>	<i>13</i>
10.	<i>Instalação Elétrica</i>	<i>15</i>
11.	<i>Instalação de Gás - com rede de Alimentação</i>	<i>18</i>
12.	<i>Recomendações para alimentação de Gás</i>	<i>19</i>
13.	<i>Operação</i>	<i>22</i>
14.	<i>Limpeza</i>	<i>23</i>
15.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	<i>24</i>
16.	<i>Garantia</i>	<i>25</i>



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 do seu Assador a gás.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste equipamento, 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](mailto:max@tomasiequipamentos.com.br)

## 2. Apresentação

---

Os assadores a gás GAL-10; GAL-20 e GAL-30 são ideais para cozinhas ou pequenos espaços.

Disponíveis em três modelos, para dois, quatro ou seis espetos com capacidade de até cinco frangos cada um deles, proporcionam rapidez no preparo do assado.

Possuem sistema giratório elétrico, aquecimento por queimadores infravermelhos, tampa em vidro temperado e bandeja para coletar de gordura e resíduos.

### Características de Construção

- Estrutura em tubo de aço carbono, revestido de aço inox e chapas galvanizadas;
- Acompanham espetos em aço carbono zincado com grampos;
- Tensão em 127V ou 220V
- Bandeja móvel para captação de gordura

## 3. Modelos

---



**GAL-10**

**02 ESPETOS**



**GAL-20**

**04 ESPETOS**



**GAL-30**

**06 ESPETOS**

## 4. Características Técnicas

Tabela Dimensional (metros)						
Modelo	Descrição	Compr.	Profund.	Altura	Consumo médio (GLP)	Capacidade
GAL-10	Assador de frangos 2 espetos	1,12	0,55	1,25	0,50 kg/h	10 frangos ou 15 kg
GAL-20	Assador de frangos 4 espetos	1,12	0,55	1,66	1,00 kg/h	20 frangos ou 30 kg
GAL-30	Assador de frangos 6 espetos	1,12	0,55	1,66	1,50 kg/h	30 frangos ou 45 kg

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU DE PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
GAL	127V	2,85A	360W	IPX4	Classe I
GAL	220V	1,25A	275W	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 procesos;**  
**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 do seu assador, para assegurar a segurança do operador.



### Luvas de Proteção Térmica

Utilize ao operar o Assador, 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 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.

## 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 Painel de Comando do assador, 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 deste assador.
- 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.
- O aparelho deve ser conectado a uma tomada com um contato de terra.

## 7. Componentes que acompanham o Assador



### ESPETOS

GAL-10	2 peças
GAL-20	4 peças
GAL-30	6 peças



### GRAMPO DUPLO

GAL-10	8 peças
GAL-20	16 peças
GAL-30	24 peças



### GRAMPO SIMPLES

GAL-10	4 peças
GAL-20	8 peças
GAL-30	12 peças



### KIT INSTALAÇÃO DE GÁS

1 peça (todos os modelos)

### IMPORTANTE:



*Ao receber o seu assador observe as características indicadas na placa de identificação para proceder à instalação adequada.*

### ASSADORES A GÁS

MODELO:

TENSÃO:  127/220V  
 127V  
 220V

POTÊNCIA:

FREQUÊNCIA: 50-60Hz CLASSE: I GRAU DE PROTEÇÃO: IPX4

Nº. de Série: **08.000001**

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 o seu Assador 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 do assador.

## 9. Instalação do assador

---

- Antes de colocar o assador em operação execute os passos a seguir:
- 1 – Conecte o regulador de gás no botijão de gás (veja “Cuidados na Instalação do Botijão”)
  - 2 – Verifique a tensão. A Tensão da rede elétrica deve ser a mesma do assador.
  - 3 – Coloque os frangos nos espetos e encaixe os espetos no assador.
  - 4 – Conecte o cabo elétrico na tomada e ligue a chave liga/desliga.

### Cuidados na Instalação do Botijão

- Use sempre o regulador de pressão ou registro com a inscrição NBR 8473 em relevo.
- Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito.
- Use sempre a mangueira correta, com uma “malha” transparente e com uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição 8613, o prazo de validade e o número do lote.
- Ao instalar o regulador, gire a borboleta para a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas.
- A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas.
- Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira.
- Após instalação, veja se há vazamentos, usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação.
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local ventilado e chame a empresa que lhe vendeu o botijão.
- Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

### IMPORTANTE

- Ao expor o equipamento em lugares abertos, procure evitar **chuva e corrente de ar**.
- Ao transportar o equipamento evite degraus ou buracos, estes choques podem quebrar os vidros.
- Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da rede local e altere se for necessário, utilizando a chave localizada na lateral inferior para 127/220V.
- **Durante a instalação, não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou moveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestido com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incêndio.**



**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 o assador for ligado em alta pressão de gás, não haverá mistura e queima correta e provocará fuligem e cheiro de vazamento.**  
**PERIGO DE EXPLOSÃO!**

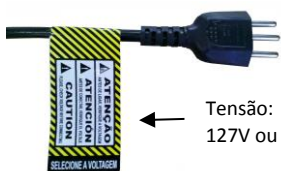
## 10. Instalação elétrica

Na parte lateral direita está localizada a saída do cabo de alimentação elétrico.

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

ASSADORES A GÁS		
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: IPX4
Nº. de Série: <b>08.000001</b>		
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira		

***Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma do Refrigerador.  
A tensão do equipamento consta na etiqueta fixada ao cabo de alimentação elétrica.***



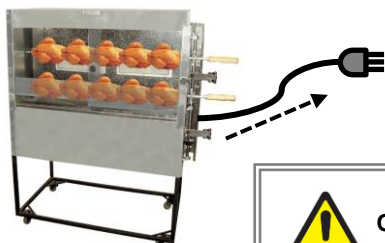
← Tensão:  
127V ou 220V



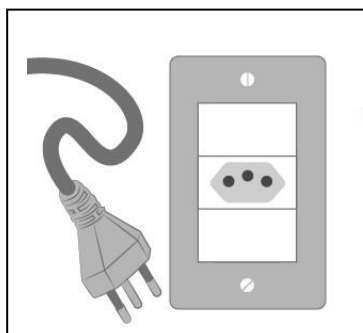
Disjuntor Bipolar



Utilize o disjuntor conforme a tabela de corrente elétrica indicada na página 06.



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



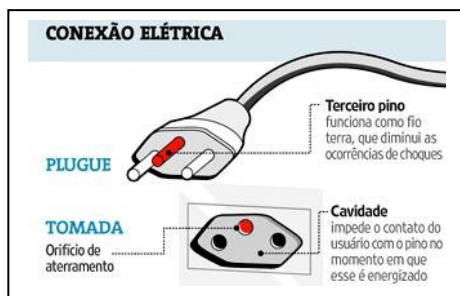
Utilize uma tomada de energia exclusivamente para ligar o Assador.



### **ATENÇÃO!**

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

*Use uma extensão de rede específica para o Assador.  
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.*

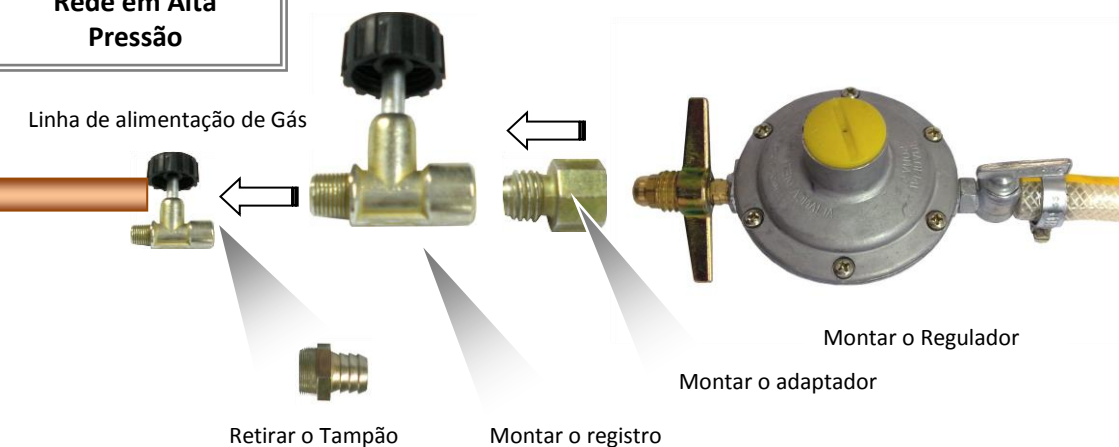
## 11. Instalação de Gás - com Rede de Alimentação

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

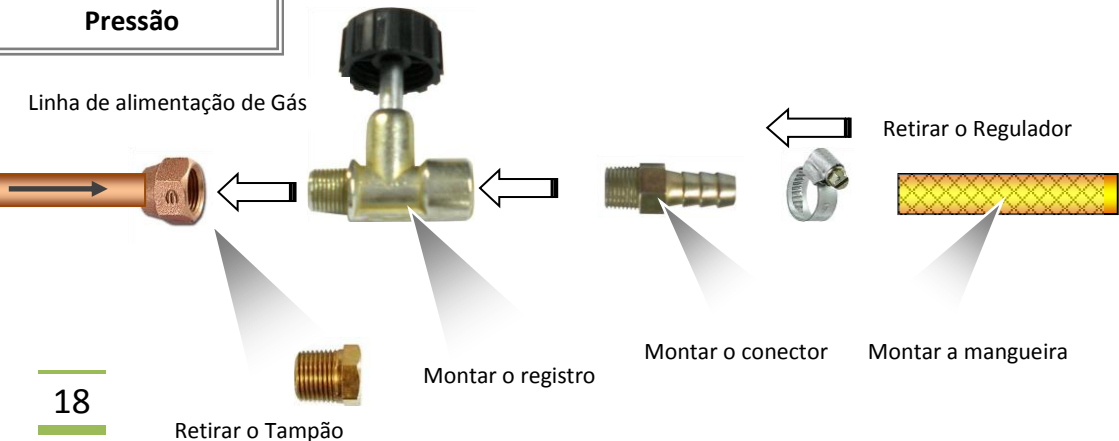


**A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.**

### Rede em Alta Pressão



### Rede em Baixa Pressão



## 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;



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 do 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;



Nunca acenda o assador 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 o assador, 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 o equipamento com a porta fechada.



***Cuidado, perigo de queimaduras!*** As superfícies do assador e porta de vidro ficarão muito quentes durante a operação. Tome cuidado ao manusear o equipamento.




***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.



Este equipamento foi projetada e deve ser utilizada para uso doméstico.



***Cuidado!***

***Sempre que o equipamento não estiver em uso, e após finalizar cada turno de operação feche e mantenha assim o registro do regulador de pressão do gás, pois a pressão exercida e acumulada na mangueira poderá provocar acidentes graves.***

## 13. Operação

---

### **ATENÇÃO:**

**SEMPRE QUE A PORTA METÁLICA DE ACESSO AOS ESPETOS FOR ABERTA, O EQUIPAMENTO IRÁ PARAR. O MESMO OCORRE SE ESTA PORTA NÃO FOR FECHADA, O EQUIPAMENTO NÃO LIGARÁ.**

Procedimento para Operação.

- Certifique-se que não há vazamentos de gás.
- Abra a porta de vidro.
- Libere o gás, pressionando o botão superior e girando em sentido anti-horário até a posição máxima e coloque fogo com fósforo, pela tela frontal dos queimadores superiores. Após confirme se os queimadores acenderam.
- Após repita o procedimento para os queimadores inferiores. Sempre obedecendo esta ordem, queimadores superiores e após os inferiores.
- Espete o frango e tenha cuidado em distribuí-los homogeneamente no espeto. Espetos com má colocação de frango, pode danificar o motor.
- Abra as portas, coloque os espetos no sistema giratório, feche as portas e ligue o mesmo através do botão Liga/Desliga do equipamento

Aviso:

Carvão vegetal ou combustível similares, não devem ser utilizados com este equipamento.

Aviso:

Capacidade de 7,5Kg por Espeto. Ou seja, são 5 frangos de 1,5Kg cada por Espeto.



Não limpe a porta de vidro se ainda estiver quente.



Evite o acúmulo de resíduos de gordura, sal, temperos, etc. nas grades dos queimadores, pois isto acelera o processo de corrosão e danifica os mesmos.



Não coloque este Assador em funcionamento se estiver em ambiente sem renovação de ar.



Não coloque este Assador em funcionamento também se alguma das tampas de proteção tiver sido retirada.



**Não utilizar no mínimo, pode apagar a chama**

## 14. Limpeza

---



### **Atenção!**

***Antes de qualquer procedimento de limpeza ou manutenção desligue a alimentação de energia elétrica.***

- Para sua segurança, desligar o equipamento da rede elétrica antes de iniciar a limpeza.
- Remover os espetos limpando-os com água e sabão neutro após ter retirado o excesso de gordura. Passar óleo comestível para proteção contra oxidação.
- Limpar o gabinete nas partes interna e externa com um pano umedecido com água e sabão neutro.
- Manter as engrenagens e sem-fins sempre com graxa, para evitar desgastes.
- Não aconselhamos o uso de qualquer esponja fibrosa (bombril ou similar) para a limpeza.
- Não usar jato de água sobre o equipamento e nem mergulhe o equipamento para limpar e enxaguar o mesmo.
- Remover o reservatório de gordura e limpa-lo (este está localizado na parte traseira inferior do equipamento).

## 15. 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	O assador está em ambiente com pouca renovação de ar	Coloque o assador 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	Possivelmente os grampos não estejam apertados, aperte-os.
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**



## 16. *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 está 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: \_\_\_\_\_



**Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 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](mailto:max@tomasiequipamentos.com.br)**

**SAC - Fone: (+54) 3213-8007**

Edição - Abril - 2017

93080