



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

**CHURRASQUEIRAS A GÁS
LINHA ECONÔMICA
CLL**



Manual de Instruções

Edição – Novembro de 2023

ÍNDICE

1.	<i>A Você Cliente</i>	04
2.	<i>Apresentação</i>	05
3.	<i>Modelos</i>	06
4.	<i>Características Técnicas</i>	07
5.	<i>Equipamentos de Proteção - EPI</i>	08
6.	<i>Medidas Importantes de Segurança</i>	09
7.	<i>Identificação</i>	12
8.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	13
9.	<i>Retirando a Embalagem</i>	14
10.	<i>Instalação</i>	16
11.	<i>Ligação Elétrica</i>	17
12.	<i>Instalação de Gás - com Botijão P-13</i>	18
13.	<i>Instalação de Gás - com rede de Alimentação</i>	20
14.	<i>Instalação de Gás - com Botijão P-45</i>	21
15.	<i>Recomendações para alimentação de Gás</i>	22
16.	<i>Preparação para a Utilização</i>	24
17.	<i>Limpeza Inicial</i>	25
18.	<i>Utilizando a Sua Churrasqueira</i>	26
19.	<i>Cuidados na Operação</i>	29
20.	<i>Manutenção</i>	31
21.	<i>Limpeza</i>	32
22.	<i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	34
23.	<i>Peças de Reposição</i>	35
24.	<i>Garantia</i>	38
25.	<i>Esquema Elétrico</i>	41



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 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

2. Apresentação

As churrasqueiras rotativas a gás TOMASI - LINHA ECONÔMICA-CLL foram desenvolvidas para atender altos padrões de qualidade no preparo de churrasco.

São ideais para Churrascarias, Hotéis, Restaurantes e Lanchonetes. De fácil manuseio, são leves e elegantes podendo ser instaladas em pequenos espaços.

Disponíveis em vários tamanhos, com duas ou três galerias para espetos, proporcionam rapidez, comodidade, praticidade e higiene no preparo do churrasco.


Características de Construção

- Rodízios giratórios, facilitando o deslocamento e limpeza;
- Queimadores infravermelhos 2.250kcal;
- Estrutura tubular em aço SAE 1010/1020;
- Revestimento em aço inox com isolamento em lã de rocha, proporcionando um excelente isolamento térmico além de facilidades na limpeza e maior durabilidade;
- Sistema de registros para controle de acendimento por setores, posicionado na parte superior;
- Bandeja ou tanque para água, que proporciona facilidades na limpeza, além de evitar a fumaça;
- Potência de 250W (Motor 1/4 CV), 127V ou 220V (até o modelo CLL-23) com redutor de velocidade;
- Engrenagens em ferro fundido afixadas em tubos de aço com buchas de bronze, para evitar o desgaste precoce;
- Espetos em aço inox com cabo de madeira, para 1,2 kg de carne;
- Leve e de fácil locomoção;
- 2 galerias: de 07 a 41 espetos;
- 3 galerias: de 11 a 62 espetos;
- Podem ser fabricadas em modelos de bancada, com sistema de acendimento posicionado na parte inferior.

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: IPXX
Nº. de Série:		01.000001
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasi Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira		

3. Modelos



CLL-DG

**MODELO COM 02
GALERIAS**



CLL-TG

**MODELO COM 03
GALERIAS**



CLL-DGB

MODELO DE BANCADA

4. Características Técnicas

Tabela Dimensional (metros)					Capac. de carne	
Modelo	Descrição	Compr.	Prof.	Altura	Galerias	Capacidade
CLL-07DG	Churrasqueira – 07 espetos	0,63	0,75	1,43	2	8,4 kg
CLL-09DG	Churrasqueira – 09 espetos	0,73	0,75	1,43	2	10,8 kg
CLL-11DG	Churrasqueira – 11 espetos	0,83	0,75	1,43	2	13,2 kg
CLL-13DG	Churrasqueira – 13 espetos	0,93	0,75	1,43	2	15,6 kg
CLL-15DG	Churrasqueira – 15 espetos	1,03	0,75	1,43	2	18,0 kg
CLL-25DG	Churrasqueira – 25 espetos	1,53	0,75	1,43	2	30,0 kg
CLL-35DG	Churrasqueira – 35 espetos	2,03	0,75	1,43	2	42,0 kg
CLL-41DG	Churrasqueira – 41 espetos	2,33	0,75	1,43	2	49,2 kg
CLL-11TG	Churrasqueira – 11 espetos	0,63	0,75	1,58	3	13,2 kg
CLL-14TG	Churrasqueira – 14 espetos	0,73	0,75	1,58	3	16,8 kg
CLL-17TG	Churrasqueira – 17 espetos	0,83	0,75	1,58	3	20,4 kg
CLL-20TG	Churrasqueira – 20 espetos	0,93	0,75	1,58	3	24,0 kg
CLL-23TG	Churrasqueira – 23 espetos	1,03	0,75	1,58	3	27,6 kg
CLL-38TG	Churrasqueira – 38 espetos	1,53	0,75	1,58	3	45,6 kg
CLL-53TG	Churrasqueira – 53 espetos	2,03	0,75	1,58	3	63,6 kg
CLL-62TG	Churrasqueira – 62 espetos	2,33	0,75	1,58	3	74,4 kg

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
CLL	127V	1,96A	250W	IPX0	Classe I
CLL	220V	0,81A	180W	IPX0	Classe I

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.

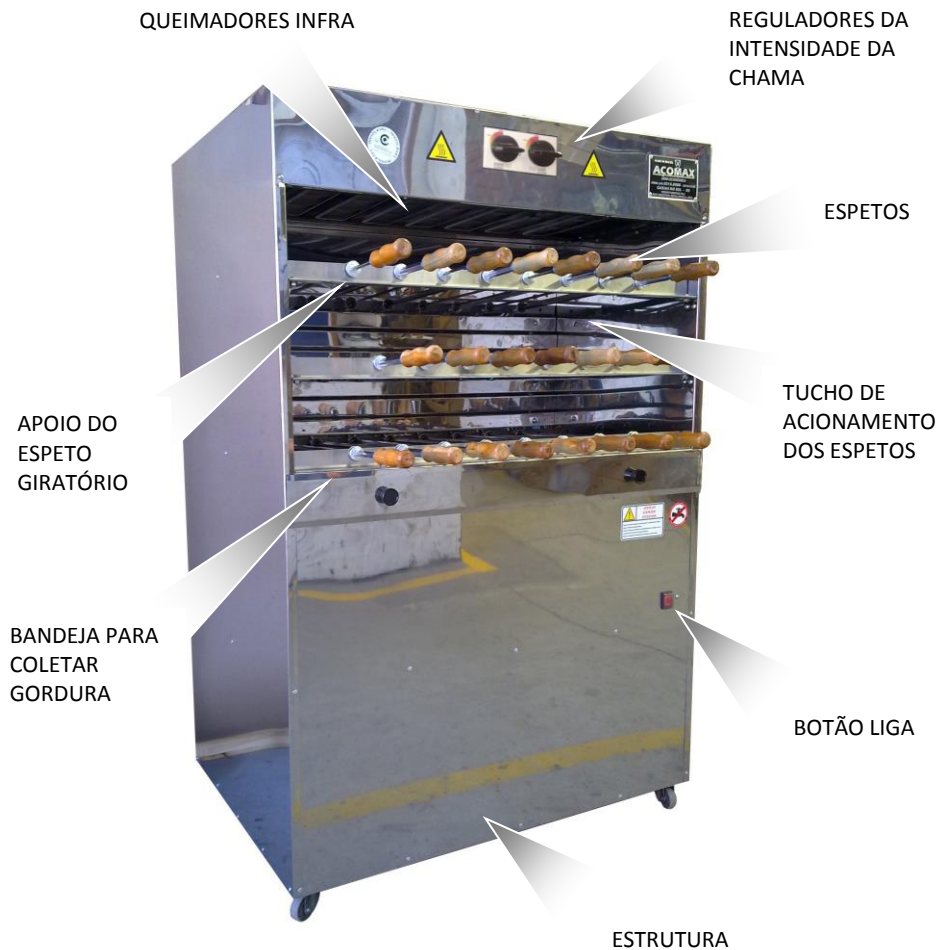
6. *Medidas importantes de Segurança*

- 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 possam se tornar perigosos, ou romper-se oferecem risco de acidentes com perigo de morte ao operador e usuário.
- Os componentes do aquecimento com 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 assar carnes, devendo-se considerar a carga máxima de 1,2 kg de carne em cada espeto.
- Este equipamento não se destina a utilização externa, tais como jardins, rua, etc.

- 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.
- 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 se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 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 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, 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.
- Para desligar o aparelho, desligue o interruptor de comando, e então, desconecte o cabo de alimentação elétrica da tomada.
- 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



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***

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.

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



REMOVA A ARMAÇÃO DE MADEIRA E DESMONTE O 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.

P/ CLL-07DG – 07 Espetos *

P/ CLL-09DG – 09 Espetos *

P/ CLL-11DG – 11 Espetos *

P/ CLL-13DG – 13 Espetos *

P/ CLL-15DG – 15 Espetos *

P/ CLL-25DG – 25 Espetos

P/ CLL-35DG – 35 Espetos

P/ CLL-41DG – 41 Espetos

P/ CLL-11TG – 11 Espetos *

P/ CLL-14TG – 14 Espetos *

P/ CLL-17TG – 17 Espetos *

P/ CLL-20TG – 20 Espetos *

P/ CLL-23TG – 23 Espetos *

P/ CLL-38TG – 38 Espetos

P/ CLL-53TG – 53 Espetos

P/ CLL-62TG – 62 Espetos



Quantidade de espetos conforme o modelo.
Ver tabela ao lado:



* Nos modelos assinalados, acompanha o KIT de instalação de Gás:

- **MANGUEIRA**
- **REGULADOR**
- **ABRACADEIRAS**

10. Instalação



Observe com atenção os dados indicados na placa de identificação da sua churrasqueira antes de iniciar a instalação.

Instale a sua Churrasqueira em um piso ou superfície nivelada e livre de umidade.

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



Para o melhor desempenho deste equipamento observe a distância mínima necessária das paredes.

Deve ser previsto, na parte traseira, o espaço mínimo necessário para acesso a limpeza, manutenção, e abastecimento de Gás.



Instale o Botijão de Gás à distância, máxima permitida pelo comprimento da mangueira para evitar a proximidades com as partes que emitem calor. Isto é para a Sua segurança.

11. Ligação Elétrica

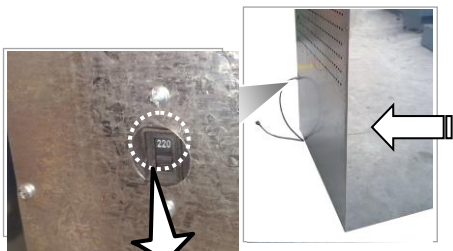


Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma da churrasqueira.

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 a Churrasqueira.



Traseira da Churrasqueira



SELECIONE A TENSÃO: 127V ou 220V

*** Esta opção é disponível até o modelo CLL-23.

Nos modelos maiores a tensão de alimentação não é Bi-Volt
Deve ser definida no ato da compra: 127V ou 220V



Disjuntor Bipolar
2 amperes



PINO
CENTRAL

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.**

12. Instalação de Gás – com Botijão P-13

MODELOS ATÉ CLL-23

Para os modelos indicados com (*) na pág. 13, a instalação de gás é feita utilizando-se o Kit que acompanha a Churrasqueira composto de:

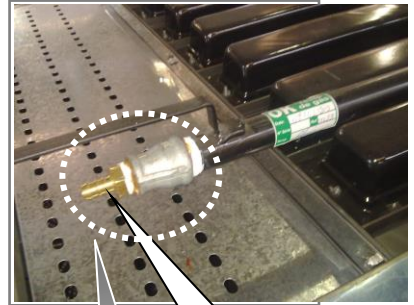
- **Regulador de Pressão**
- **Mangueira**
- **Abraçadeiras**



Os modelos acima de CLL-25 necessitam alimentação de Botijões P-45 ou rede de alimentação. Nestes casos, a instalação deve ser feita somente por um profissional capacitado para esta função.

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 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 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 regulador de pressão no botijão certificando-se que fique bem fixada e não haja vazamento.



5 Kg

Atenção!

Não utilize Botijão de gás inferior a 13 kg.



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.

Mantenha o Botijão o mais distante possível da Churrasqueira.



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.

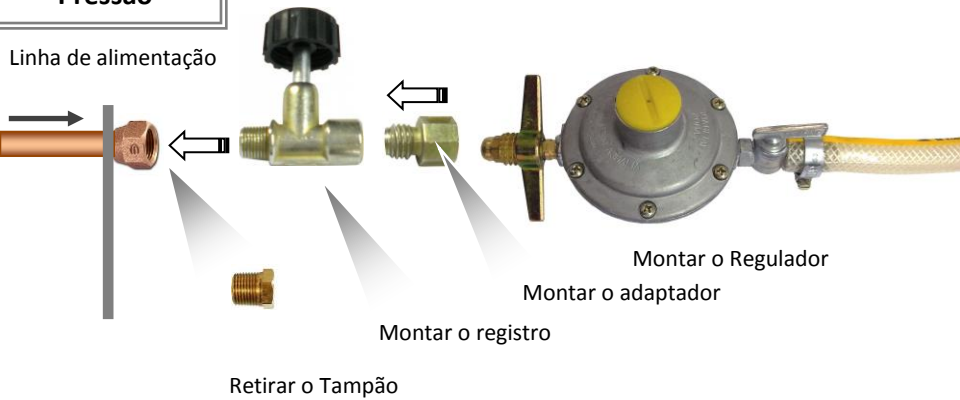
13. Instalação de Gás - com Rede de Alimentação

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

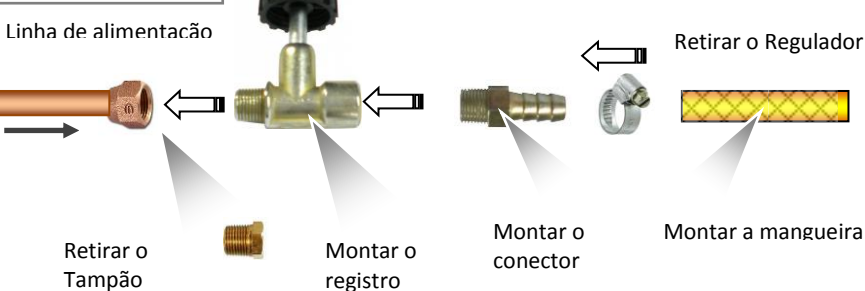


A instalação de gás deverá ser feita por um técnico qualificado para esta função e observando-se as normas de segurança.

Rede em Alta Pressão



Rede em Baixa Pressão

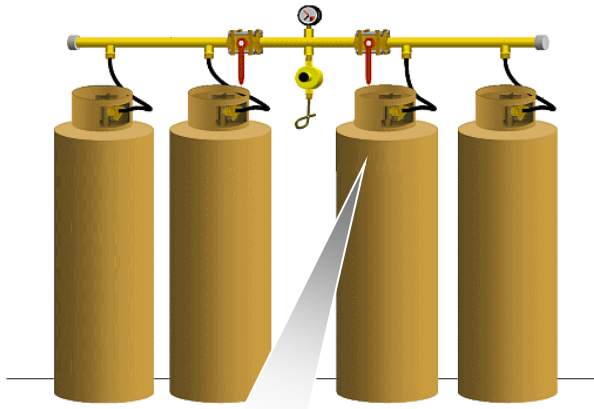


14. Instalação de Gás – com Botijão P-45

MODELOS ACIMA DE CLL-25

Nestes modelos de Churrasqueiras, pela quantidade de Queimadores que possuem, é necessário a alimentação de gás com botijões do tipo P-45 ou através de rede de alimentação.

Esta instalação também deve ser feita por um técnico qualificado para esta função.



**REGULADOR
DE GÁS**



Utilize o regulador de gás
76506/01BT (cor amarela)



15. *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;



Nos modelos que utilizam botijão P-13 o regulador de pressão também deve respeitar a norma **NBR 8473** e possuir certificado do Inmetro;



O botijão P-13 também é construído conforme a norma da **ABNT 8460**, e para este equipamento, nos modelos até CLL-23 a massa mínima é de 13 Kg; Para os modelos acima de CLL-25 onde é utilizado 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 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.



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;

16. Preparação para a Utilização



Antes de colocar em funcionamento e uso a sua Churrasqueira, retire de todas as superfícies a película de proteção plástica.



Encaixe rotativo – TUCHO
Para a ponta do espeto



Encaixe para a haste do espeto

*Os modelos:
CLL-25DG
CLL-35DG
CLL-41DG
CLL-38TG
CLL-53TG
CLL-62TG

São equipados com tanques coletores e não possuem bandeja



Bandeja para coletar gordura e resíduos

17. *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.



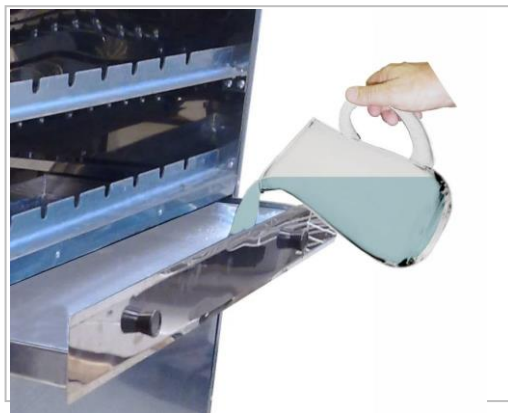
Atenção!

***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.***

18. Utilizando a sua Churrasqueira



1. Coloque água na bandeja ou no tanque, até a altura de 1,0 a 1,5 cm do fundo.

*nos modelos com tanque (acima de 25 espetos) coloque água

2. Abra a válvula no botijão de gás.

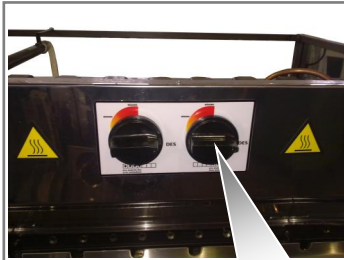


Utilize um acendedor de haste longa

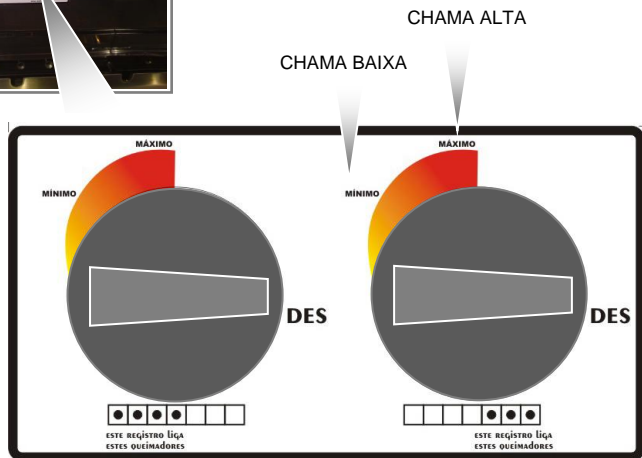


Atenção!

Certifique-se que os Queimadores sejam corretamente acesos, pois após serem abertos os registros haverá liberação de gás.



Registros de Acendimento



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

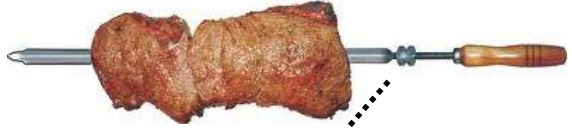
Na primeira utilização da sua Churrasqueira, deixe-a com os Queimadores acesos por alguns minutos antes de sua utilização para a dissipação dos odores de fabricação.

4. Encaixe a ponta dos espetos rasgos dos tuchos rotativos.



**Máximo =
1,2 kg**

5. com o espeto abastecido de carne, encaixe o mancal próximo ao cabo, nas cavidades das galerias.

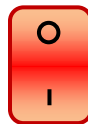


Coloque os espetos com as carnes (máx 1,2 kg em cada espeto), quando observar que os queimadores se tornaram incandescentes, pois já terão alcançado a temperatura ideal para assar.

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

6. Ligue o acionamento

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



DESLIGA

LIGA



19. Cuidados na operação






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

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.



***Cuidado!**
Superfícies aquecidas, podendo causar queimaduras.*



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.



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 ficarão muito quentes durante a operação. Tome cuidado ao manusear.



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.



Cuidado!

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

20. 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.



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.



Nos modelos que utilizam tanque (acima de 25 espetos) há um registro para retirada da água quando for efetuada a troca, para a limpeza.

Lembre-se de manter o registro sempre fechado após cada procedimento, e abasteça o tanque pela metade, de água conforme as instruções na página 26.

Registro para esvaziamento e limpeza do tanque

21. Limpeza



Atenção!

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



Mantenha os espetos
Limpos e secos



Retire a bandeja e limpe com
água e sabão neutro

As superfícies internas e
externas de vem ser limpas com
água e sabão neutro

- 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.

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



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.

22. Possíveis Avarias e Soluções

AVARIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Queimadores não acendem	Falta de alimentação de Gás	Verifique o suprimento de Gás e substitua o Botijão. Verifique se os Registros estão corretamente abertos.
Queimadores acendem parcialmente	Queimadores desgastados pelo uso	Substitua estes componentes
A superfície dos Queimadores 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.
A chama dos Queimadores está falhando	Falta de Gás	Providencie o suprimento de Gás.
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 certifique-se que a tensão esteja correta: 127V ou 220V
Cheiro de gás	Vazamento de Gás	Desligue imediatamente os registros de alimentação e a válvula de gás, Faça uma checagem no sistema, pois deve haver vazamento em algum lugar.

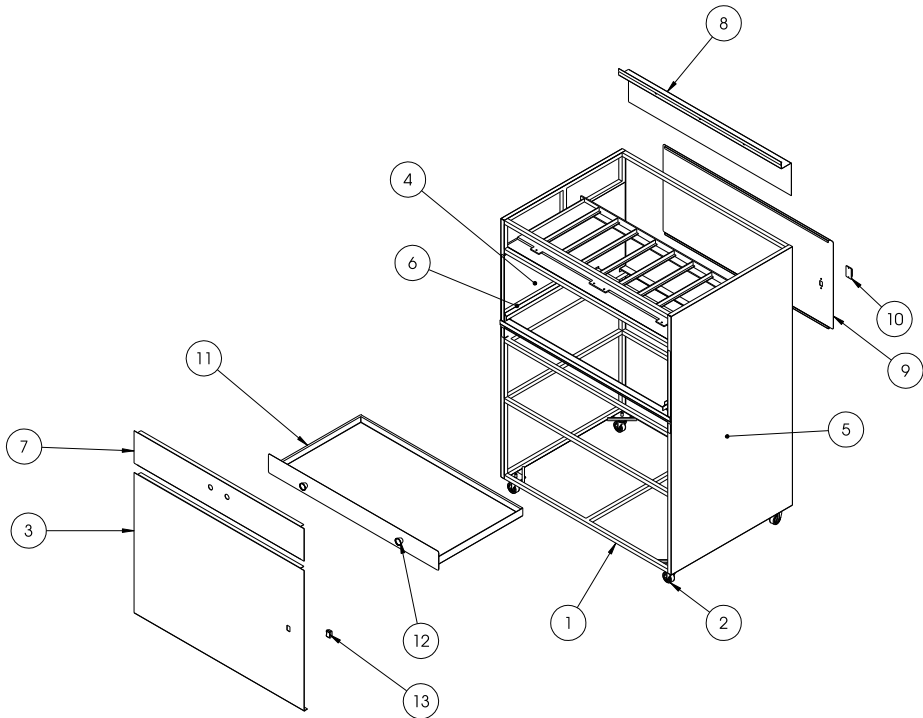
Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

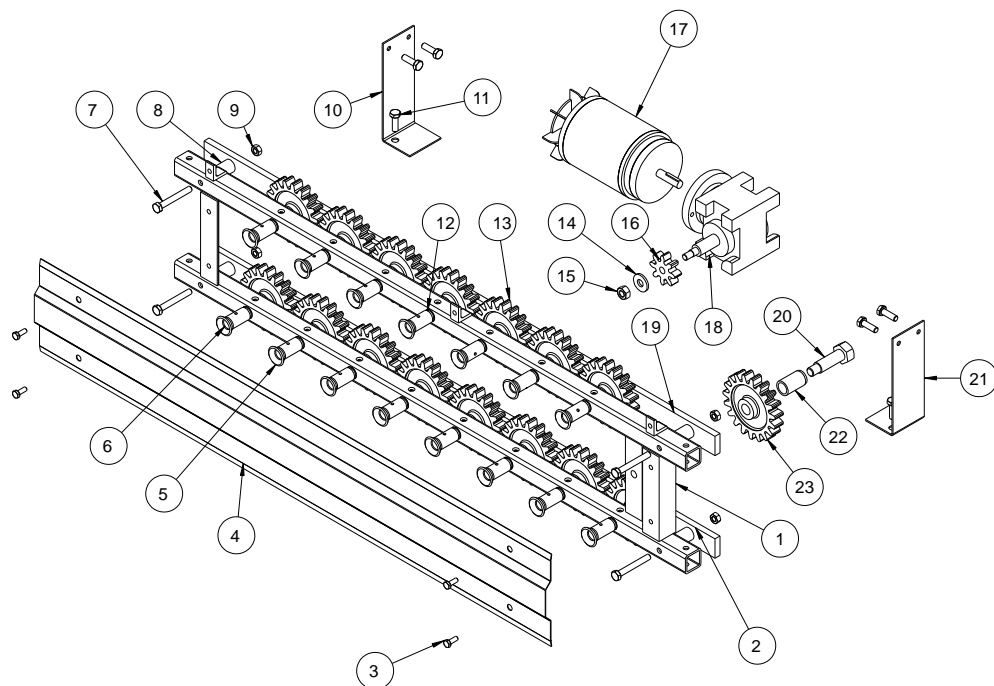
23. Peças de Reposição

CONJUNTO DA ESTRUTURA



1. Estrutura
2. Rodízio
3. Cobertura Frontal Inferior
4. Cobertura Lateral esquerda
5. Cobertura Lateral Direita
6. Proteção borda Gaveta
7. Cobertura Frontal Superior
8. Fechamento Interno
9. Proteção Traseira
10. Chave seletora Tensão Elétrica
11. Gaveta
12. Manípulo
13. Interruptor – Liga/Desliga

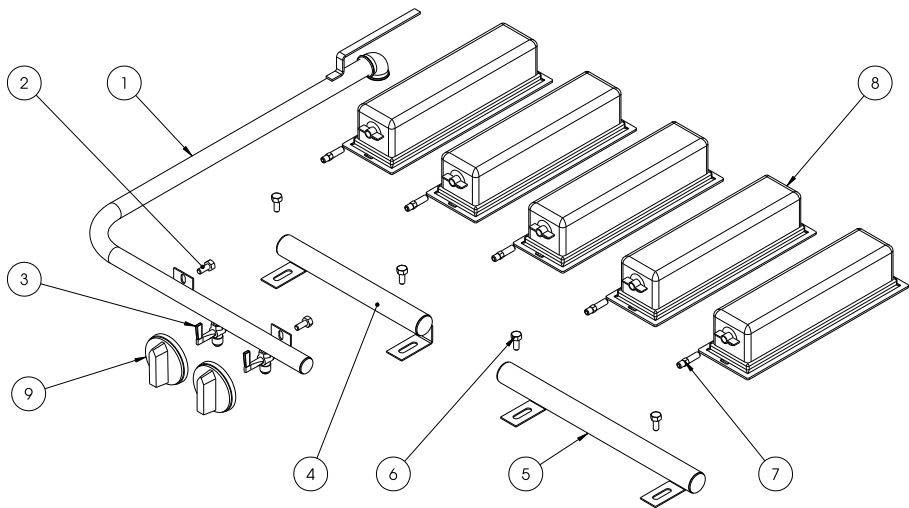
CONJUNTO DO ACIONAMENTO



1. CJ. Guias Engrenagens
2. Guia Traseiro Inferior
3. Parafuso
4. Painel Traseiro
5. Tucho
6. Eixo das Engrenagens
7. Parafuso
8. Espaçador
9. Porca
10. Fixador Esquerdo
11. Parafuso
12. Bucha

13. Engrenagem
14. Arruela
15. Porca Auto-Travante
16. Engrenagem Acionamento
17. Motor
18. Redutor
19. Guia Traseiro Superior
20. Parafuso Engrenagem Mestre
21. Fixador Direito
22. Bucha
23. Engrenagem Mestre

CONJUNTO ALIMENTAÇÃO DE GÁS



1. Alimentador de Gás
2. Parafuso
3. Borboleta 1530
4. Distribuidor 02 saídas
5. Distribuidor 03 saídas
6. Parafuso
7. Injetor
8. Queimador Infra
9. Manípulo

24. *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

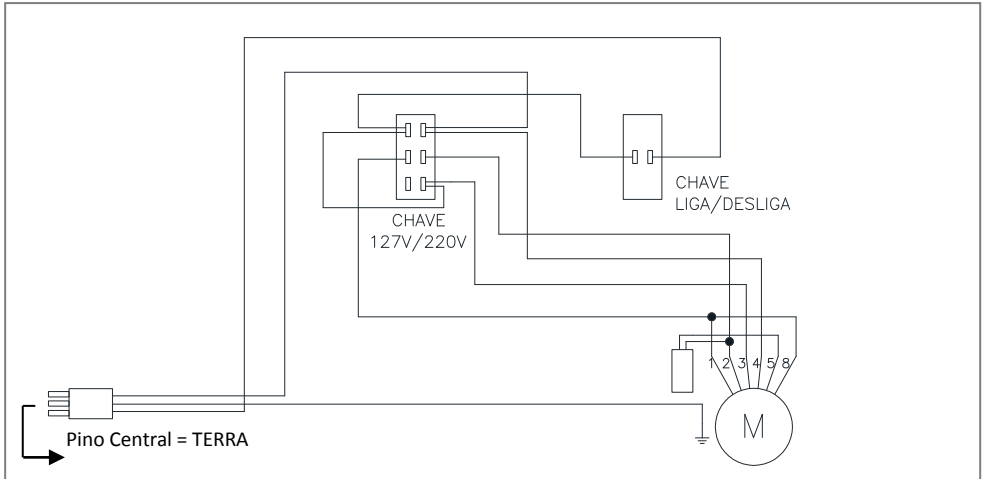
REVENDEDOR: _____

ENDEREÇO: _____

VENDEDOR: _____

FONE: _____

25. Esquema elétrico





Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

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

SAC - Fone: (+54) 3213-8007

Edição - Novembro de 2023