



Tomasini[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

BUFFETS LINHA PRATA



Manual de Instruções

Edição – Outubro / 2013

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>Componentes</i>	15
11. <i>Instalação</i>	16
12. <i>Ligação Elétrica</i>	17
13. <i>Montagem dos Vidros</i>	19
14. <i>Preparação para a Utilização</i>	20
15. <i>Limpeza Inicial</i>	22
16. <i>Abastecimento de água - Modelos LPQ</i>	23
17. <i>Utilizando o seu Buffet</i>	24
18. <i>Cuidados no Funcionamento</i>	25
19. <i>Limpeza - Modelos LPQ</i>	26
20. <i>Limpeza - Modelos LPR</i>	27
21. <i>Manutenção</i>	29
22. <i>Possíveis Avarias e Soluções</i>	30
23. <i>Pecas de Reposição</i>	31
24. <i>Garantia</i>	37
25. <i>Esquemas Elétricos</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 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

Os BUFFETS – LINHA PRATA **TOMASI** proporcionam praticidade ao servir os alimentos. São ideais para Churrascarias, Hotéis, Restaurantes e Lanchonetes.

São fabricados com estrutura em madeira MDF e mesas de granito.

Providos de rodízios giratórios, são de fácil manuseio, leves e compactos podendo ser instalados em pequenos espaços.

Disponíveis em três opções de cores, com capacidade de seis a dez cubas, proporcionam rapidez, comodidade, e praticidade ao servir os alimentos.

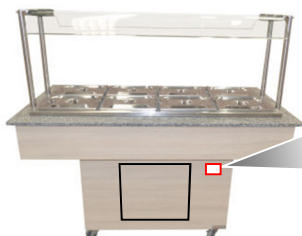
Características de Construção

- Estrutura em madeira MDF 18 mm
- Tanque em aço inox
- Registro de água para facilitar a limpeza do tanque aquecido
- Tanque Térmico aquecido por resistências elétricas
- Cubas de aço inox
- Tanque refrigerado com Unidade refrigeradora
- Rodízios giratórios com travas, para movimentação.

IMPORTANTE:



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



BUFFET		
MODELO:		
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: 02.000001		
Produzido por: CNPJ 89.568.224/0001-08 Tomasí Equipamentos para Alimentação e Refrigeração Indústria Brasileira		

3. Modelos



LPR-06 / LPR-08 / LPR-10

**MODELOS COM TANQUE
REFRIGERADO**



LPQ-06 / LPQ-08 / LPQ-10

**MODELOS COM TANQUE
AQUECIDO**



MPP

**MÓDULO PORTA PRATOS E
TALHERES**



MSP

MÓDULO SUCOS

4. Características Técnicas

Tabela Dimensional (metros)							
Modelo	Cubas				Comp.	Larg.	Altura
	GN 1/2		GN 1x1		2		
	Térmico	Refrigerado	Térmico	Refrigerado	(m)	(m)	(m)
LPQ-06	6	-	3	-	1,22	0,80	1,41
LPQ-08	8	-	4	-	1,54	0,80	1,41
LPQ-10	10	-	5	-	1,86	0,80	1,41
LPR-06	-	6	-	3	1,22	0,80	1,41
LPR-08	-	8	-	4	1,54	0,80	1,41
LPR-10	-	10	-	5	1,86	0,80	1,41
MSP	-	-	-	-	0,80	0,80	0,88
MPP	-	-	-	-	0,75	0,80	0,88

MODELO	TENSÃO	CORRENTE	POTENCIA	GRAU DE PROTEÇÃO	CLASSE CONSTRUÇÃO
LPQ-06/08	127V	11,8A	1500W	IPX4	Classe I
LPQ-06/08	220V	9,0A	2000W	IPX4	Classe I
LPQ-10	127V	23,6A	3000W	IPX4	Classe I
LPQ-10	220V	18,2A	4000W	IPX4	Classe I
LPR-06/08/10	127V	4,3A	550W	IPX4	Classe I
LPR-06/08/10	220V	2,5A	550W	IPX4	Classe I

Este produto foi fabricado ensaiado e aprovado de acordo com as seguintes normas:

NBR ISO 9001:2008 - Norma internacional para controle de qualidade de processos;

NBR NM 60335-1:2008 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares;

IEC 60335-2-49: - Particular requirements for commercial electric hot cupboards



5. Equipamentos de Proteção - EPI

Alguns cuidados são necessários para o manuseio e operação do seu Buffet para assegurar a segurança do operador.

☐ Luvas de Proteção Térmica



Utilize ao operar o Buffet, pois as superfícies estarão aquecidas, (no modelo Térmico) assim como a água do tanque, e suas mãos deverão estar protegidas para evitar queimaduras. (Aguarde o mesmo esfriar)

☐ Avental



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



☐ Máscara de Proteção

Utilize ao higienizar o Buffet.



☐ Luvas de Látex

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

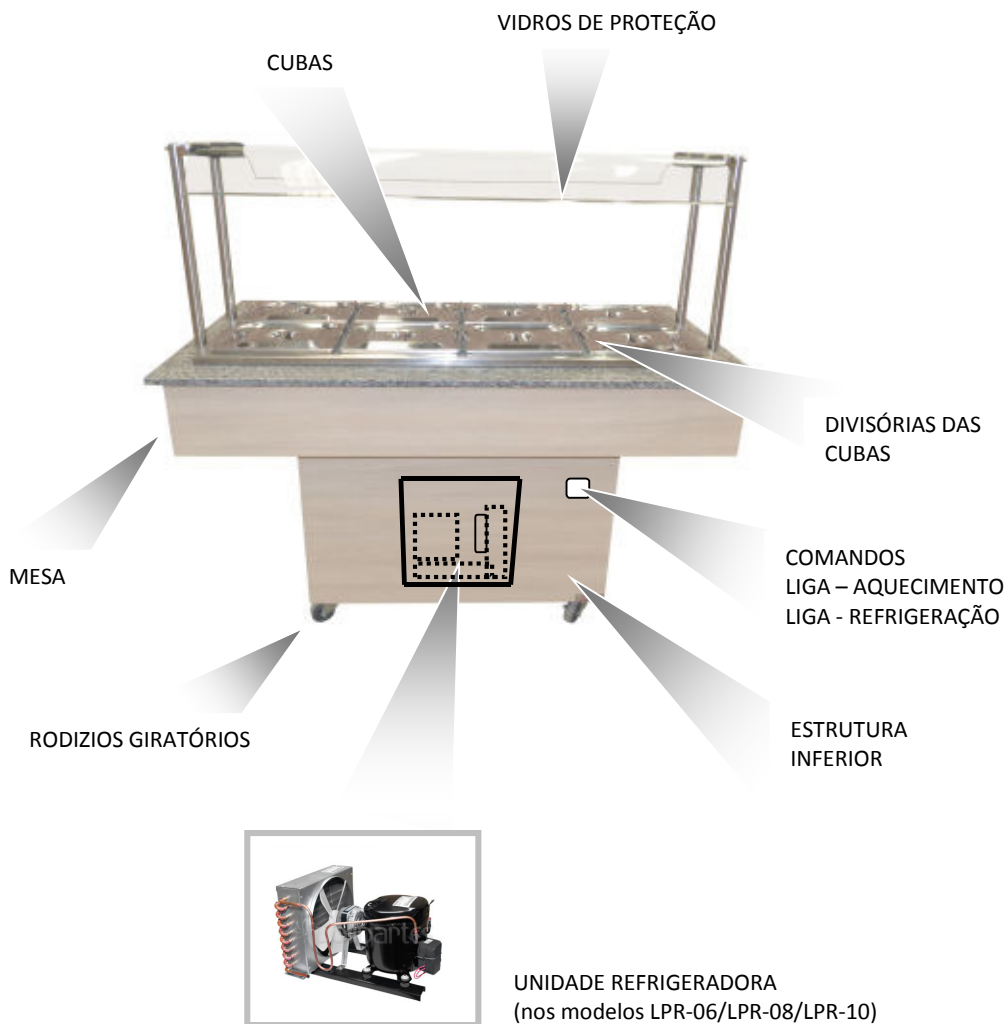
6. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento, nos modelos Térmicos utiliza para o seu aquecimento, Resistências elétricas, e nos modelos refrigerados, Unidade refrigeradora, e NÃO PODE operar sem aterramento adequado e rede de alimentação elétrica com capacidade acima da especificada na página 07 deste manual quanto ao seu consumo de energia elétrica.
- 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 e refrigeração, 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.
- 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.
- 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 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 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.
- 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 o seu Buffet, 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 e o revestimento do seu Buffet.

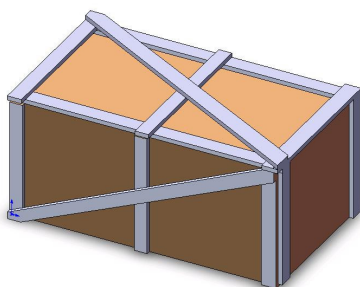
Tome precauções principalmente para proteger as pedras de Granito do revestimento da mesa.

9. Retirando as Embalagens

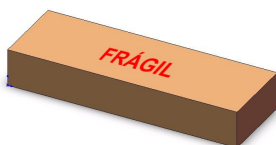
Desmonte a embalagem cuidadosamente para não danificar as superfícies e a estrutura do Buffet.

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

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



REMOVA A ARMAÇÃO DE
MADEIRA E DESMONTE O
ENGRADADO



Os vidros são transportados em uma embalagem específica, que deve ser aberta com cuidado para evitar quebras.



Importante!

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

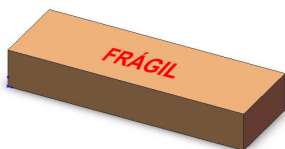
10. Componentes



Certifique-se todos os componentes estejam acompanhando o seu equipamento.

****As quantidades de cubas e travessas são variáveis conforme os tamanhos das cubas, que são definidas no ato da compra deste produto.***

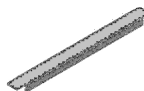
Manuseie os vidros com cuidado para não haver risco de quebrá-los, pois não são cobertos pela garantia.



Travessa longa

LPQ/LPR-06 = 02 PÇ
LPQ/LPR-08 = 03 PÇ
LPQ/LPR-10 = 04 PÇ

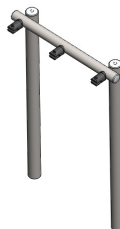
****p/cubas GN-1/2***



Travessa curta

LPQ/LPR-06 = 06 PÇ
LPQ/LPR-08 = 08 PÇ
LPQ/LPR-10 = 10 PÇ

****p/cubas GN-1/2***



Suporte Vidros

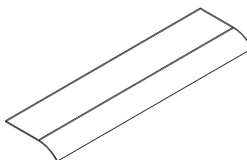
02 PÇ

Cubas



LPQ/LPR-06 = 06 PÇ
LPQ/LPR-08 = 08 PÇ
LPQ/LPR-10 = 10 PÇ

****cubas GN-1/2***



Vidros

02 PÇ

11. Instalação

Para o melhor desempenho deste equipamento observe a distância mínima necessária para o livre acesso às cubas.

Deve ser previsto, ao redor do Buffet, o espaço mínimo necessário para servir-se, como também acesso a limpeza, manutenção, e abastecimento de água.



APÓS POSICIONAR OS BUFFETS NO LOCAL DE OPERAÇÃO, OS RODÍZIOS DEVERÃO SER TRAVADOS.



Instale o seu Buffet em um piso ou superfície nivelada e livre de umidade.

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

Observe com atenção os cuidados indicados ao abrir a porta e ter acesso aos componentes internos.

Equipamento com porta com chave. Abra somente em caso de manutenção



Atenção!
Nunca mova o Buffet apoiando na borda de granito ou na estrutura dos vidros.

Faça isto utilizando a estrutura da mesa.

12. Ligação Elétrica

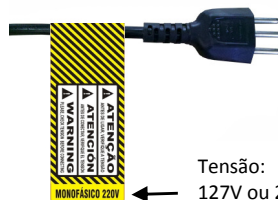


Antes de conectar na alimentação elétrica, verifique se a Tensão da sua rede elétrica é a mesma do Buffet.
A tensão do equipamento consta na etiqueta fixada ao cabo de alimentação elétrica.

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

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

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



Tensão: 127V ou 220V



TERRA



Disjuntor Bipolar



Utilize o disjuntor conforme a tabela de corrente elétrica indicada na página 07.

CUIDADO!

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



Use uma tomada específica para este Buffet.

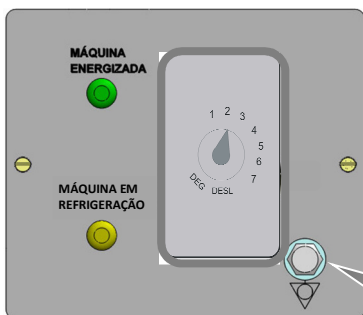
Conecte o cabo de alimentação diretamente na tomada, sem o uso de adaptadores ou extensões. Certifique-se que a rede de alimentação elétrica suporte a carga de energia consumida por este equipamento.

ATENÇÃO!



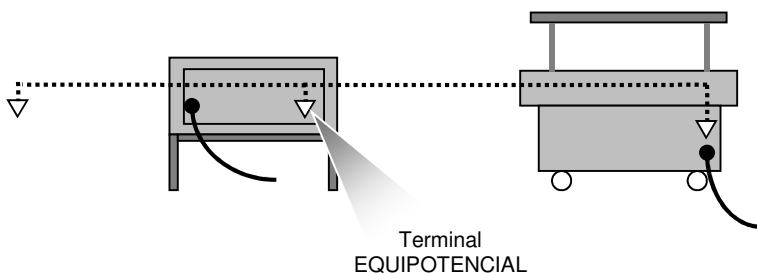
Certifique-se de que o cabo de alimentação está em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.

Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.



Ligação do Cabo Equipotencial

Terminal
EQUIPOTENCIAL



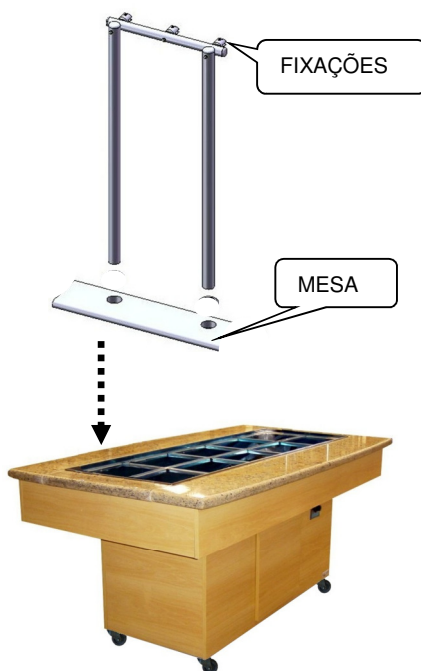
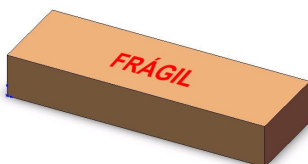
Se este equipamento for instalado próximo a outros, a partir da mesma rede de alimentação elétrica, faça a conexão entre eles pelo terminal equipotencial.

Este terminal equilibra o aterramento dos equipamentos.

13. Montagem do Vidros

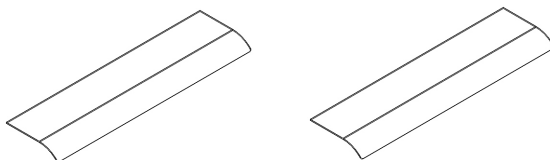
Instale agora a estrutura superior com suportes dos vidros.

As estruturas são encaixadas nos furos, nas extremidades da mesa.

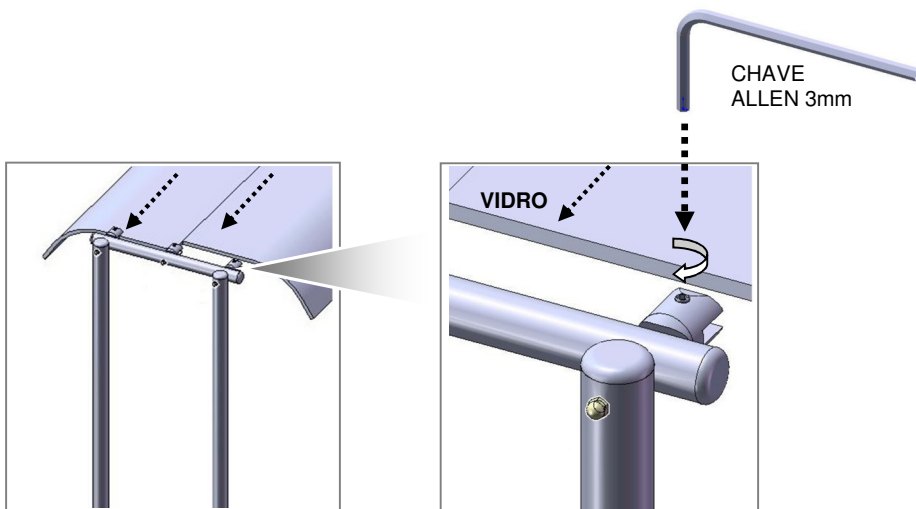


Retire cuidadosamente os vidros da embalagem.

****Os vidros quebrados no transporte ou montagem não serão cobertos pela garantia.***



Encaixe os vidros nos suportes e aperte os parafusos dos fixadores utilizando uma chave ALLEN 3 mm.



Cuidado!
Não aperte o vidro excessivamente para evitar quebrá-lo.
Encoste os parafusos no vidro e aplique mais $\frac{1}{4}$ de volta.

14. Preparação para a Utilização



Antes de colocar em funcionamento e uso o seu Buffet, retire a película de proteção plástica que cobre o interior do tanque, as tampas das cubas, quando o equipamento estiver equipado com elas, e também as travessas das cubas.



Monte as travessas e as cubas.

Limpe cuidadosamente estes componentes.



Importante!

***Nunca mova o Buffet apoiando
na estrutura dos vidros ou na
borda de granito.***

***Faça isto utilizando a estrutura
da mesa.***



15. Limpeza Inicial

Faça uma limpeza inicial em todas as superfícies do seu Buffet para a retirada de resíduos e odores da fabricação.

Utilize água, esponja e sabão neutro.



Atenção!

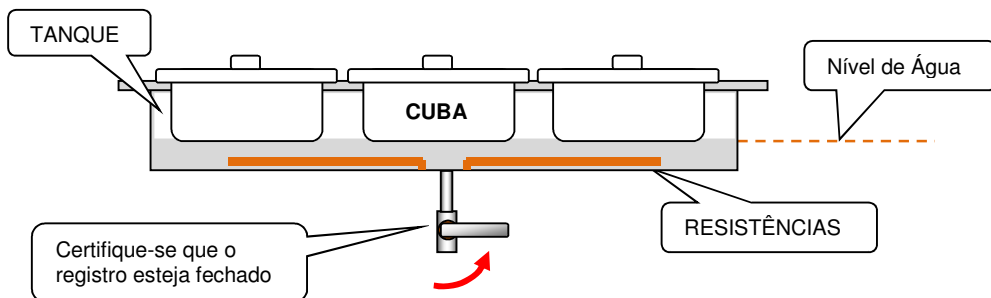
***Não utilize nenhum tipo de produto químico para limpar o seu Buffet
Estes produtos poderão atacar as superfícies das chapas.***

***Não utilize jatos de água para lavar,
pois a água sob pressão se infiltrará nas junções de madeira, e isto irá danificar
a estrutura.***

***Da mesma forma, nos modelos refrigerados, os componentes elétricos não
devem ser submetidos a jatos de água pois a infiltração e retenção de umidade
no seu interior irá danificá-los, e também haverá risco de choque elétrico
tornando-os perigosos à segurança dos usuários.***

16. Abastecimento de água – Modelos LPQ

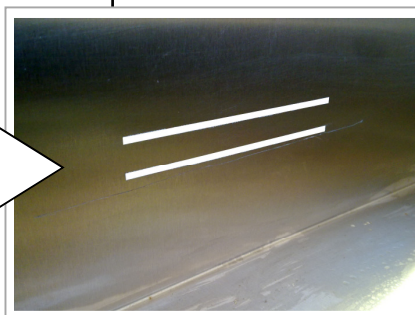
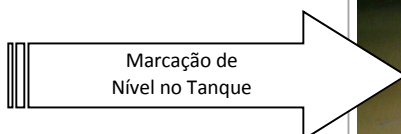
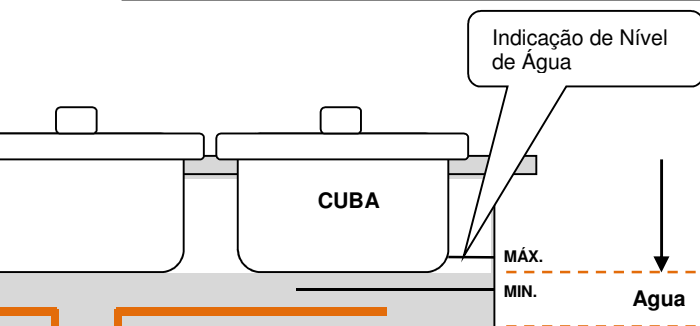
Nos modelos: LPQ, que utilizam resistências, abasteça com água observando o nível correto indicado pelas linhas na parede interna do tanque.



Importante!



**O nível correto da água é próximo ao fundo das cubas.
Se ficar abaixo, perderá eficiência.
Se ficar acima, as cubas ficarão suspensas na água.**



17. Utilizando o seu Buffet

Para utilizar o seu Buffet será necessário apenas ligar o termostato e aguardar o tempo de aquecimento da água no tanque, (aprox. 2 horas) nos modelos LPQ, ou o resfriamento do tanque nos modelos LPR.

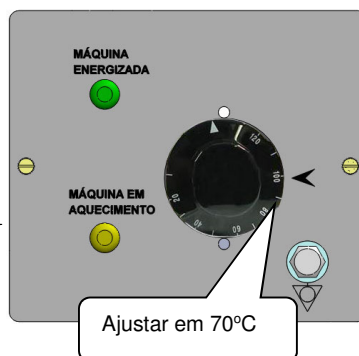
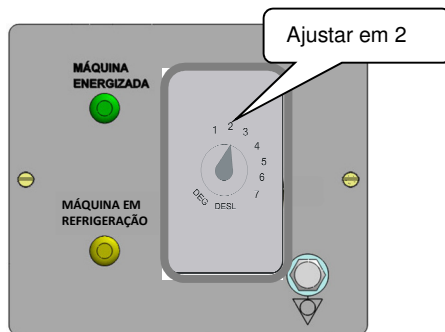


Cuidado!
PARA OS MODELOS AQUECIDOS – LPQ
Nunca ligue o Buffet sem água no tanque,
pois irá queimar as resistências.

MODELOS LPR
REFRIGERADOS



MODELOS LPQ
AQUECIDOS



Cuidado!
PARA OS MODELOS AQUECIDOS – LPQ
Quando ligado, libera vapor quente, Água quente, e superfícies
aquecidas, Podendo causar queimaduras.

18. Cuidados no Funcionamento

➤ Nos modelos LPQ - Buffet Aquecido,

A temperatura deve ser ajustada no termostato até no máximo **70°C**, pois acima desta temperatura poderá aproximar a água do ponto de ebulição.

➤ Nos modelos LPR - Buffet Refrigerado,

Neste modelo a temperatura de refrigeração também é ajustada no termostato (**posição 2 na escala**).

Os modelos LPR não utilizam água.

Após cada período de operação e desligamento do Buffet:



Modelos LPQ: = Desligue o aquecimento



Modelos LPR: = Desligue a Unidade Refrigeradora



Desligue da rede de alimentação elétrica



Aguarde o tempo suficiente para o resfriamento



Faça uma limpeza retirando todos os resíduos de alimentos do interior do tanque.

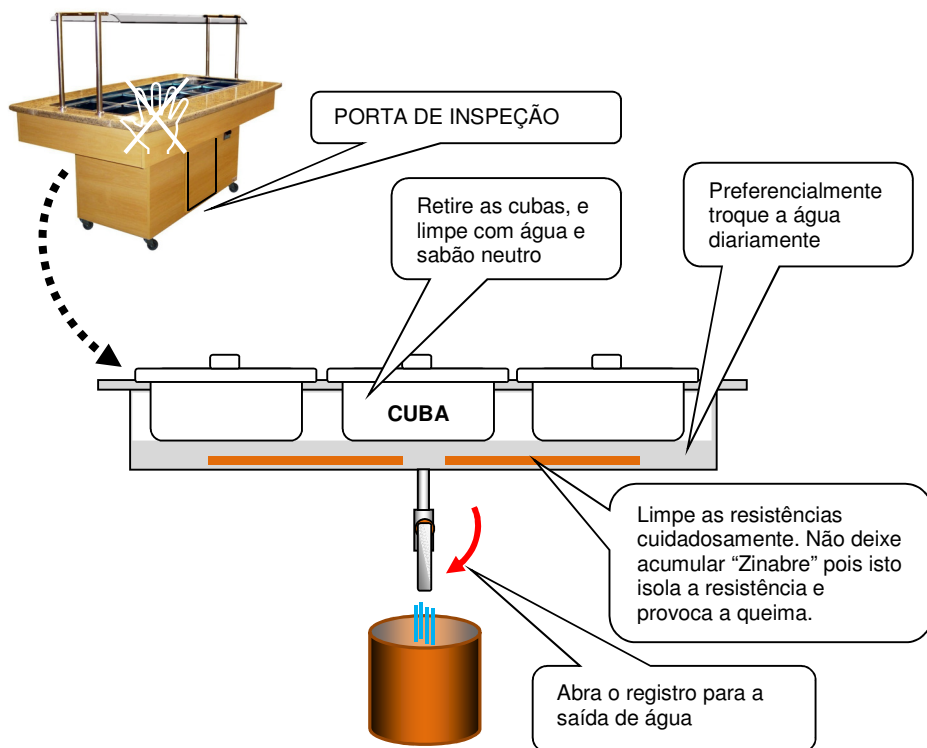


Cuidado!

Superfícies aquecidas e liberação de vapor quente de água, podendo causar queimaduras.

As superfícies das cubas ficarão muito quentes durante o funcionamento. Tome cuidado ao manusear.

19. Limpeza - Modelos LPQ



Não utilize produtos químicos ou abrasivos para limpar o seu Buffet.

As resistências e o termo elemento devem ser protegidos de pancadas ou agentes agressivos que possam danificá-los.

A estrutura externa, que possui revestimento de madeira poderá ser limpa utilizando-se um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida seque com um pano macio.

Não molhe diretamente a madeira, pois a umidade irá danificá-la.

Após limpar o Buffet feche novamente o registro e abasteça com água conforme instruções na página 22.

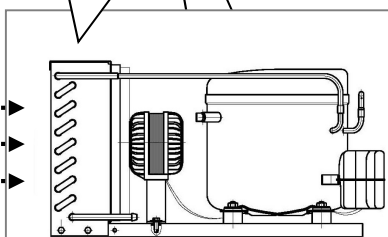
20. Limpeza – Modelos LPR



PORTA DE
INSPEÇÃO



CONDENSADOR



Este modelo funciona com o tanque sem água, com contato das cubas na placa de resfriamento.

A cada 15 dias deve ser feita uma limpeza no condensador da unidade de refrigeração utilizando escova de nylon macio.

Isto irá garantir o seu bom desempenho.

Mantenha sempre o condensador desobstruído para a livre circulação de ar.



Cuidado!

Nunca use jatos de água para limpar a unidade de refrigeração.



Certifique-se que os vidros estejam corretamente fixados e proteja os mesmos de pancadas ou agentes que possam danificá-los.

As superfícies internas dos tanques devem ser limpas diariamente



Retire as cubas e travessas para a limpeza.

É muito importante que o seu Buffet seja mantido sempre limpo, 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.



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



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



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



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

21. Manutenção

Este Buffet - **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.

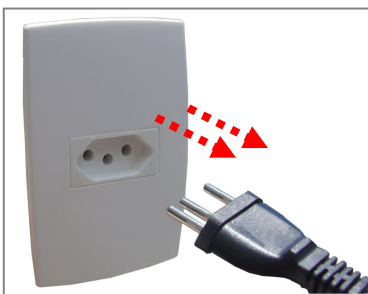
Semanalmente faça uma limpeza geral no seu Buffet.

Isto irá mantê-lo sempre em boas condições e garantir o seu bom desempenho.



Atenção!

Antes de qualquer procedimento de manutenção ou limpeza, desligue o cabo de alimentação da energia elétrica.



Evite o acúmulo de resíduos nos terminais de ligação elétrica das resistências, no tanque, pois isto acelera o processo de corrosão.



Lembre-se de manter o registro de esvaziamento do tanque sempre fechado após cada procedimento.

22. Possíveis avarias e soluções

Avaria	Causa Provável	Solução
Não liga	Falta energia elétrica	Verifique o cabo de alimentação de energia elétrica.
Não aquece (LPQ)	Falta água no tanque	Abasteça conforme as instruções da página 22.
	Não plugada na rede de alimentação	Conecte o plugue novamente
	Ligado na tensão incorreta	Ligue conforme a tensão indicada na etiqueta junto ao plugue
Não refrigera (LPR)	Ajuste incorreto da temperatura	Verifique a regulagem correta no Termostato.
	Unidade de refrigeração desligada	Verifique o cabo de alimentação elétrica.
	Unidade de refrigeração superaquecida. Condensador sujo	Limpe o condensador.
	Ajuste incorreto da refrigeração	Verifique a regulagem correta no Termostato.

- Não improvise reparos no seu Buffet, para garantir a durabilidade e a sua segurança.
- Quando houver necessidade de reposição de peças utilize sempre peças originais TOMASI.
- Se surgir alguma anormalidade no funcionamento interrompa, verifique a causa e solucione, para só então colocar em funcionamento.

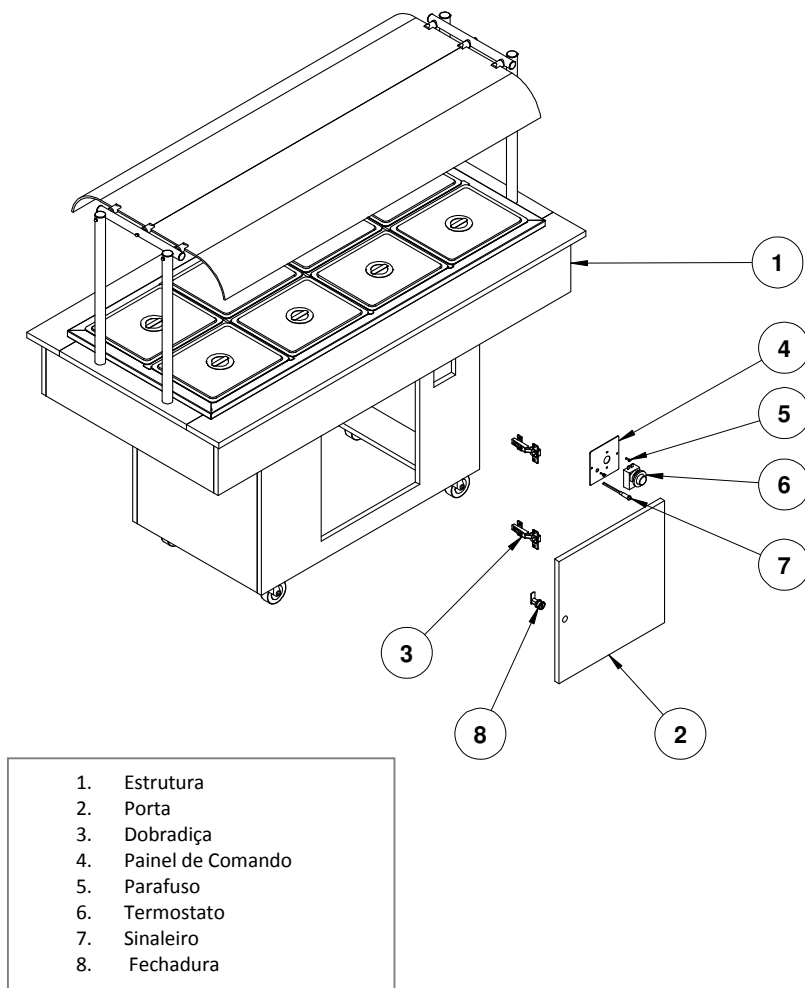
Para soluções de avarias não descritas aqui ou não solucionadas, entre em contato com nosso

Serviço de Atendimento ao Cliente

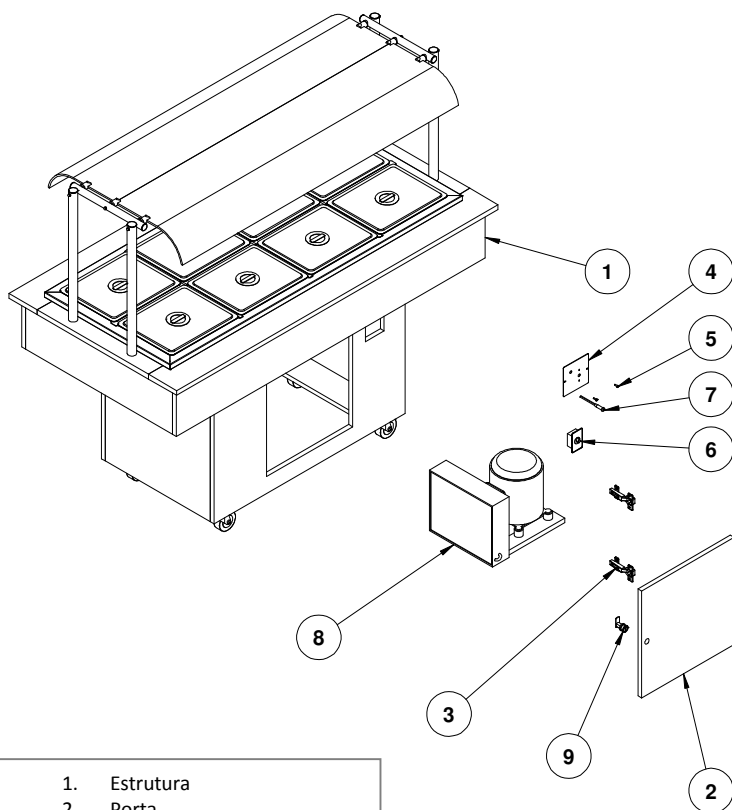
SAC - Fone: (+54) 3213-8007

23. Peças de Reposição

CONJUNTO GERAL – MODELOS AQUECIDOS

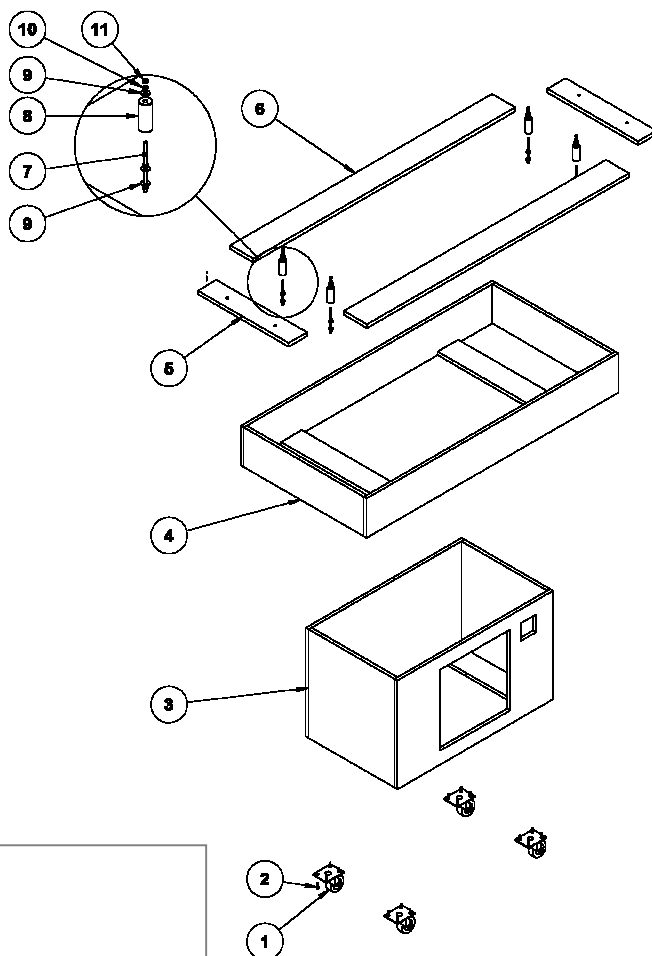


CONJUNTO GERAL – MODELOS REFRIGERADOS



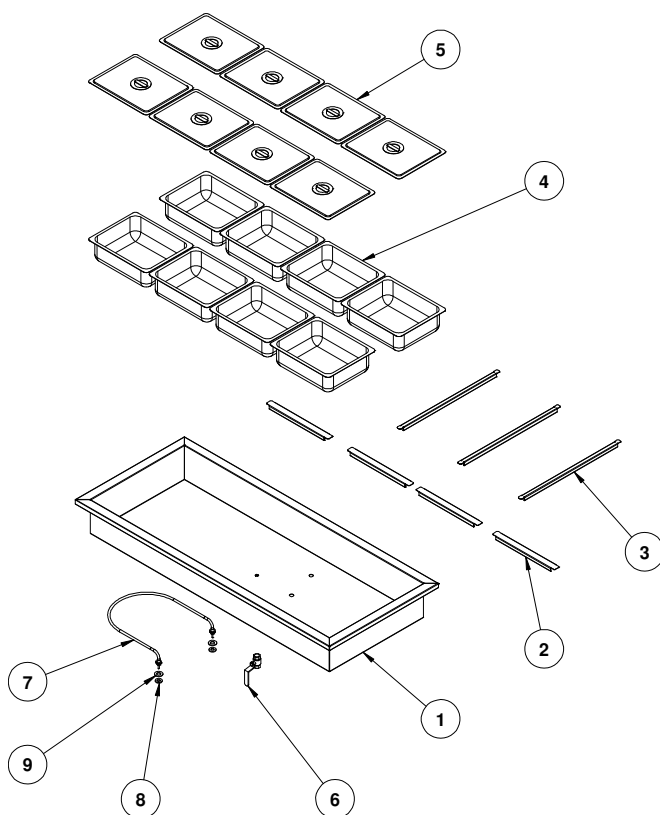
1. Estrutura
2. Porta
3. Dobradiça
4. Painel de Comando
5. Parafuso
6. Termostato
7. Sinaleiro
8. Unidade Refrigeradora
9. Fechadura

CONJUNTO DA ESTRUTURA



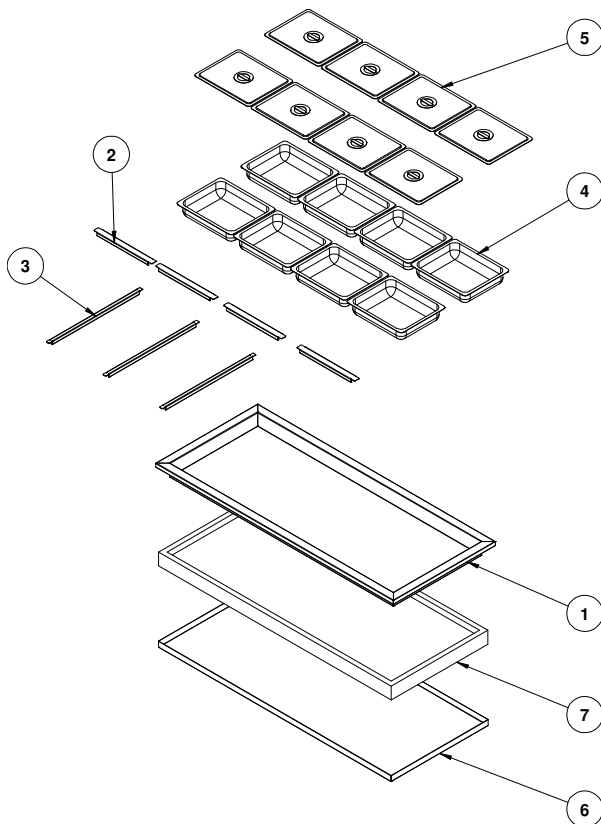
1. Rodízio
2. Parafuso
3. Carro
4. Mesa
5. Cobertura de Granito - Cabeceira
6. Cobertura de Granito - Lateral
7. Fixação
8. Guia
9. Arruela
10. Arruela de Pressão
11. Porca

CONJUNTO DO TANQUE - AQUECIDO



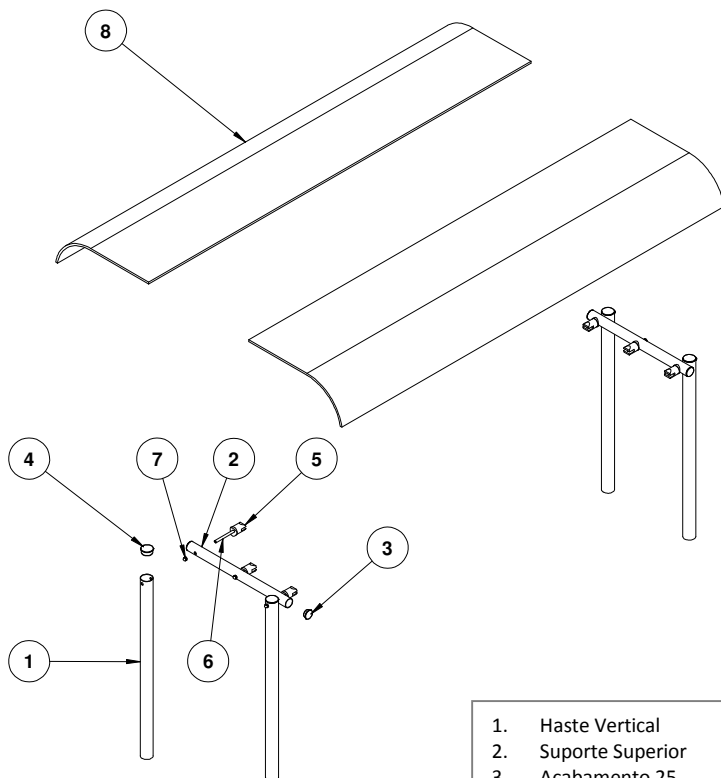
1. Tanque
2. Divisória Longitudinal
3. Divisória Transversal
4. Cuba
5. Tapa
6. Registro
7. Resistência
8. Vedação
9. Arruela

CONJUNTO DO TANQUE - REFRIGERADO



1. Tanque
2. Divisória Longitudinal
3. Divisória Transversal
4. Cuba
5. Tampa
6. Proteção
7. Isolamento

CONJUNTO DOS VIDROS



1. Haste Vertical
2. Suporte Superior
3. Acabamento 25
4. Acabamento 32
5. Fixador
6. Parafuso
7. Porca de acabamento
8. Vidro

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 para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, 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, Vidros, Resistências, Componentes elétricos, Danos no Transporte não observados no momento do recebimento. A Unidade de refrigeração possui garantia específica do fabricante.

☐ **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,

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 N°. 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



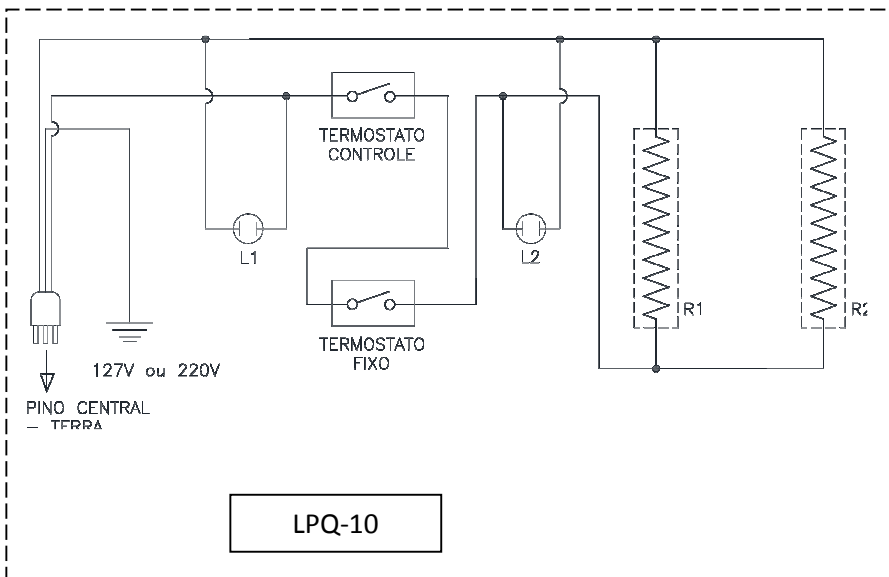
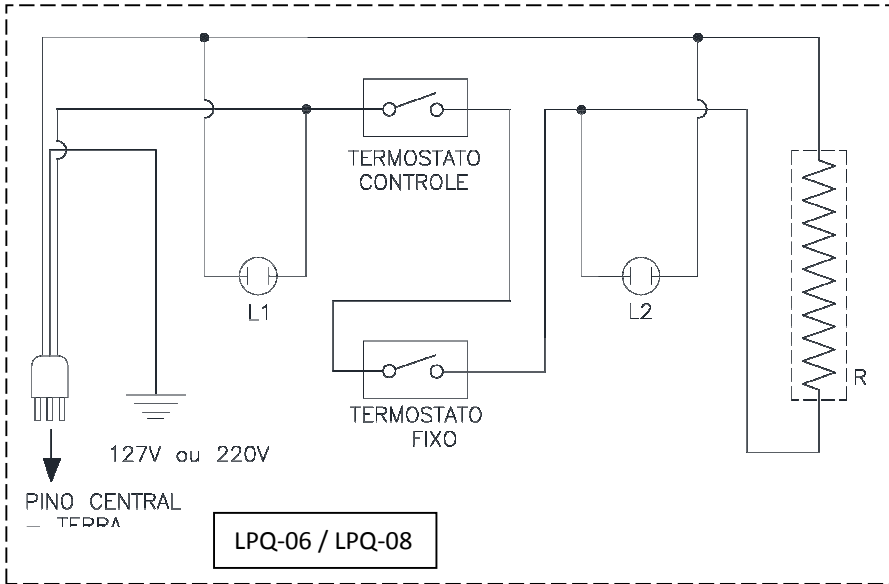
2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

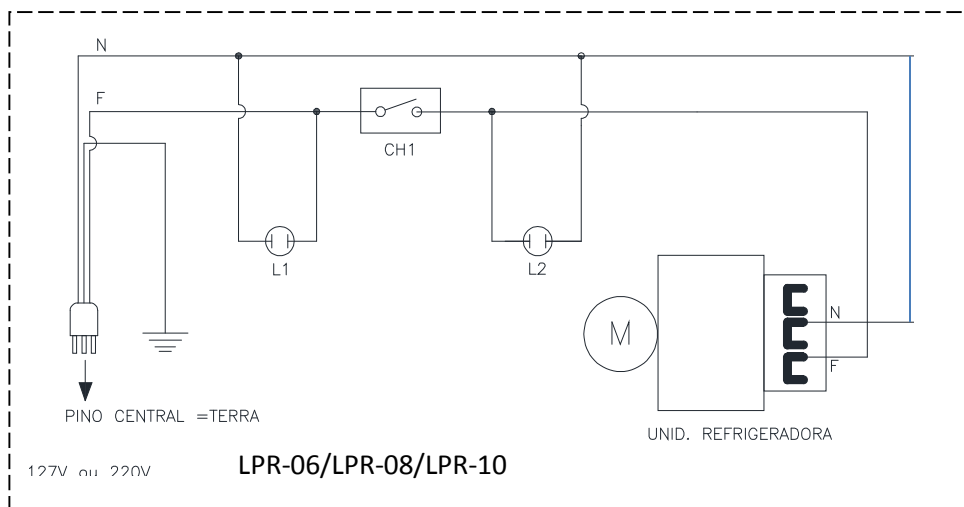
PROPRIETÁRIO: _____
ENDEREÇO: _____
FONE: _____
CIDADE: _____ ESTADO: _____
CNPJ: _____ INSCR. EST: _____
NOTA FISCAL Nº _____ DATA: _____
EQUIPAMENTO: _____
MODELO: _____
REVENDEDOR: _____
ENDEREÇO: _____
CEP: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____

ASSINATURA E CARIMBO

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

25. Esquemas Elétricos





Cuidado!

Para qualquer manuseio nos componentes elétricos deste equipamento desconecte da alimentação elétrica.



Ao efetuar a ligação certifique-se que a tensão elétrica deste equipamento seja a mesma da rede Elétrica



Não faça qualquer alteração nos componentes elétricos deste equipamento, para sua segurança.

Somente um técnico autorizado poderá executar este procedimento

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features multiple sets of horizontal lines spaced evenly down the page. Each set typically consists of three lines: a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement. The paper is otherwise completely blank, with no text or other markings.



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 - Outubro / 2013