



Tomasi[®]

*Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração*

GRELHADOR



XXXX-XX

Manual de Instruções

Edição – JULHO / 2020

ÍNDICE

1.	<i>A Você Cliente</i>	<i>03</i>
2.	<i>Apresentação</i>	<i>04</i>
3.	<i>Modelos</i>	<i>04</i>
4.	<i>Medidas Importantes de Segurança</i>	<i>05</i>
5.	<i>Inspeção de Recebimento</i>	<i>07</i>
6.	<i>Montagem</i>	<i>08</i>
7.	<i>Limpeza</i>	<i>09</i>
8.	<i>Garantia</i>	<i>11</i>



Este Manual contém instruções importantes de uso.
Retir 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 Misturador.

Havendo qualquer necessidade de informação adicional com respeito à utilização deste Misturador, 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 grelhadores TOMASI foram desenvolvidos para preparar seus alimentos, de maneira prática e eficiente.

Esses grelhadores, foram desenvolvidos para serem utilizados nos mais diversos tipos de carnes e legumes.

Características de Construção

- Estrutura robusta
- Levante, realizado por manipulador lateral.
- Trava junto ao manipulador de levante, impedindo que a grelha desça inapropriadamente.
- Pintura externa em tinta epóxi preta

3. *Características Técnicas*

Modelo	xxx-xx
Comprimento	1510 mm
Profundidade	750 mm
Altura	1630 mm
Peso Líquido	xxx Kg
Peso Bruto	xxx Kg
Cubagem = Comprimento	xxx mm
= Largura	xxx mm
= Altura	xxx mm

4. *Medidas importantes de Segurança*

- Este equipamento utiliza para o seu aquecimento carvão vegetal apenas, 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.
- 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.
- A não observância destes cuidados e precauções poderá causar danos ao equipamento além de acidentes fatais ao operador e invalidará a Garantia.
- Tome precauções para não tocar nas superfícies quentes. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer superfície quente.
- Sempre supervisionar a operação do Grelhador e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.
- Instalar o Grelhador sobre a superfície seca e horizontal.
- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização 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 este equipamento.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.
- Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.
- A temperatura das superfícies acessíveis próximas à panela pode ser alta quando o Grelhador estiver com aquecimento.

- 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 Grelhador for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o Grelhador durante sua operação.
- Limpar o Grelhador regularmente já que os resíduos de alimentos podem se acumular e causar a propagação de bactérias.
- Certificar-se de que o Grelhador não está perto de cortinas, tapeçarias ou outros materiais inflamáveis.
- Para evitar queimaduras, utilize sempre luvas para alta temperatura para a manipulação do Grelhador.
- 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 Misturador esfriar antes de limpá-lo.
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, este equipamento não deve ser consertado por pessoas não capacitadas para esta função. 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.

5. 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 Grelhador suspenda apoiando na parte inferior tomando o cuidado para não tombar. Utilize Empilhadeira.



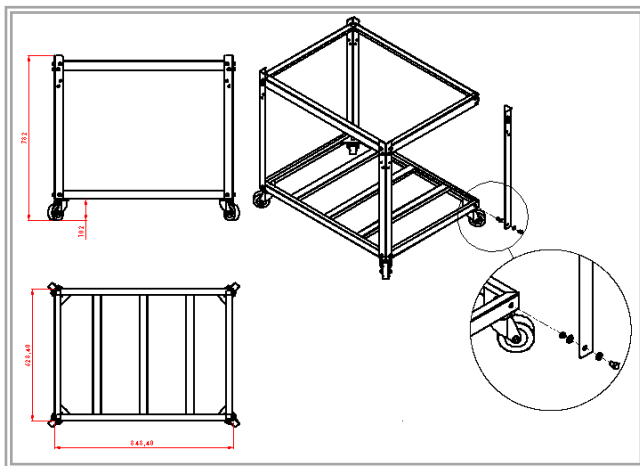
**Cuidado!
Não Tombar**

...teger de pancadas para evitar avarias.

6. MONTAGEM



Primeiro passo, montagem do cavalete



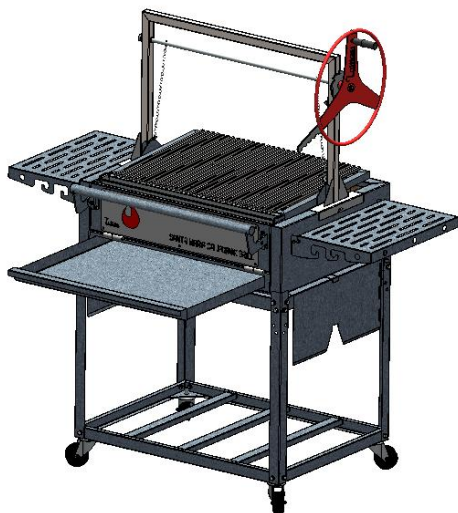
Com o uso dos parafusos, porcas e arruelas que acompanham o produto, monte o cavalete, conforme imagem ao lado.

Você recebe junto com o equipamento, duas ferramentas que auxiliam este procedimento.



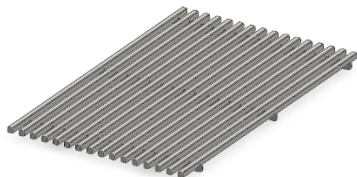
Encaixe a estrutura superior e acondicione as grelhas no seus respectivos locais

7. *Limpeza*



Na parte inferior do grelhador, há uma gaveta para cinzas, aos quais deve ser limpa, sempre após cada utilização.

Sempre realize esta tarefa, com o equipamento frio, para evitar queimaduras.



As grelhas do seu equipamento, podem ser removidas a fim de facilitar a limpeza. Utilize um desengordurante para limpar a mesma.

Não se recomenda utilizar soluções ácidas, pois podem danificar a grelha e/ou ocasionar acidentes.

Importante realizar esta tarefa com o equipamento frio, a fim de evitar queimaduras.

- Não utilize produtos químicos ou abrasivos na limpeza da estrutura do Grelhador.
- Não utilize jatos de água para limpar, pois a água irá infiltrar-se nos mecanismos podendo danificá-los.

É muito importante que o seu Grelhador seja mantido sempre limpo, pois o acúmulo de bactérias pode gerar contaminação e comprometerá a qualidade dos seus produtos.

8. *Garantia*

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

Serviço de Atendimento ao Cliente

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

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

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

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:

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

Excluem-se da garantia:

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

Fica extinta qualquer garantia:

Pelo decurso do prazo de validade.

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

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

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

MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.

Rodovia BR 116 km 153,2 No. 22.581

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

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

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

SAC - Fone: (+54) 3213-8007



1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

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

ASSINATURA E CARIMBO



2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÔRMA

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

ASSINATURA E CARIMBO

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



Rodovia BR 116 km 153,2 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 - JULHO / 2020