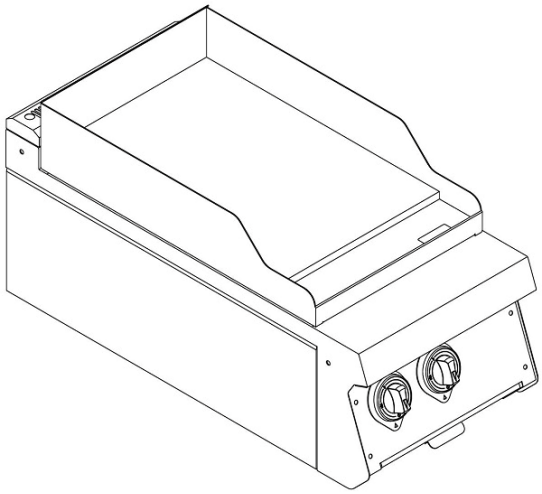
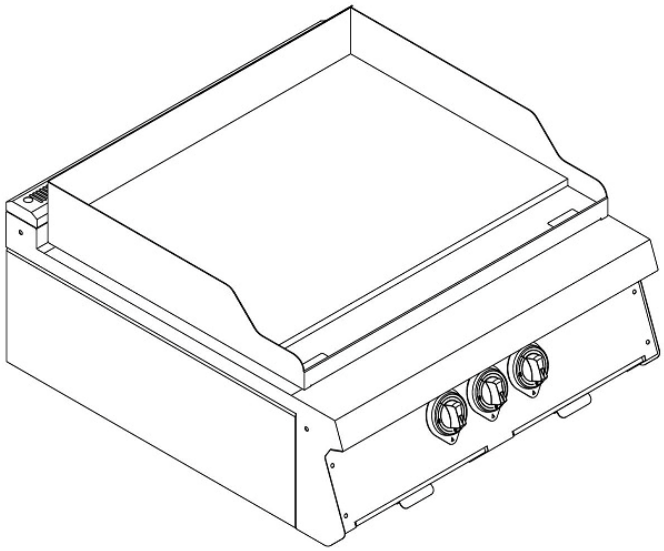
CHAPA QUENTE À GÁS LINHA PREMIUM





MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia atentamente este manual antes de ligar e/ou utilizar o equipamento.

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. E COMÉRCIO LTDA.
Av. Roberto Gordon, 171 – Taperinha – Diadema – SP - CEP 09990-090 - Fone: (11) 2134-7400
E-mail: mail: topema@topema.com - Site: www.topema.com

Mai/21 – Rev. 1

Sumário

Manual do Usuário ..... - 1 -
Segurança ..... - 1 -
Especificações Gerais ..... - 2 -
Informações Técnicas ..... - 2 -
Advertencia e Simbologias Utilizadas ..... - 3 -
Transporte e Armazenagem ..... - 3 -
Instalação ..... - 4 -
Identificação dos Componentes ..... - 5 -
Instruções de Operação ..... - 6 -
Boas Práticas de Utilização ..... - 6 -
Limpeza ..... - 7 -
Manutenção ..... - 8 -
Diagnóstico de Defeitos ..... - 9 -
Informações Importantes ..... - 9 -
Termo de Garantia ..... - 9 -

Antes de ler seu manual

Caro cliente,

A Topema agradece a preferência e o parabeniza por sua excelente aquisição.
Com mais de 55 anos de ***Responsabilidade e Inovação,*** a Topema, fabricante líder no segmento de cozinhas profissionais continua investindo sempre em novas tecnologias e soluções com inteligência em eco eficiência.
Agradecemos a sua confiança e temos certeza de que este produto lhe trará muitos benefícios pela tecnologia utilizada na concepção e fabricação.
Antes de usufruir o potencial do seu equipamento, leia atentamente este manual e siga as orientações fornecidas. Caso ainda reste alguma dúvida, entre em contato com nossa Assistência Técnica: (11) 2134-7400 de segunda à sexta das 8 ás 17hs.

Atenciosamente

Topema Cozinhas Profissionais Indústria e Comércio Ltda.

Manual do Usuário

ATENÇÃO

Neste manual você encontrará todas as informações de segurança e de uso adequado da chapa quente a gás linha Premium marca TOPEMA.
Guarde a nota fiscal de compra, a garantia só é válida mediante a informação do numero constante na mesma ou do numero de série da plaqueta técnica do produto ao técnico do serviço autorizado TOPEMA.
Instalação ou manutenção executada de forma incorreta, ou por técnicos não autorizados, poderá causar danos ao produto ou riscos de acidentes, danos e lesões às pessoas.
A instalação executada por empresas ou técnicos não autorizados pela fabricante, anula a validade da garantia dos equipamentos.

Leia todas as instruções deste manual antes de utilizar o produto e guarde-o para consultas futuras.

A plaqueta técnica de identificação onde estão as informações do produto, tais como modelo, tensão, tipo de gás e outras, será utilizada pelo serviço autorizado caso seu equipamento necessite reparo. Não a retire do local onde está fixada.

Nota: “Os desenhos e fotos contidos neste manual são de caráter ilustrativo podendo sofrer alterações sem aviso prévio”.

Segurança

Conserve este manual para consultas futuras caso haja necessidade. Não utilize o equipamento sem antes ter certeza de ter entendido todas as observações relacionadas ao funcionamento, utilização e manutenção do produto.

Equipamento desenvolvido para uso profissional, não devendo ser operado ou manuseado por pessoas (inclusive crianças) sem o devido conhecimento sobre seu funcionamento ou experiencia para o uso do produto, exceto se forem supervisionadas ou instruídas pelo responsável por sua segurança.

Sempre que for executada limpeza geral ou algum reparo de manutenção, é imprescindível aguardar o resfriamento do equipamento, a fim de se evitar acidentes com queimaduras ocasionadas por superfícies quentes.

Fechar o registro do abastecimento de gás quando executar limpeza ou manutenção no equipamento e preferencialmente colocar sinalização com plaqueta indicando a operação em curso para evitar qualquer possibilidade de alimentação do gás sem o conhecimento do operador o que poderia provocar algum vazamento ocasionando danos graves ou até mesmo a morte.

Nunca utilize líquidos combustíveis tais como solventes, gasolina, álcool ou explosivos como latas de aerossol, próximo a este ou demais equipamentos que gerem calor ou possíveis faíscas elétricas.

Especificações Gerais

As chapas quentes a gás modelo Premium, são equipamentos destinados à produção de alimentos, em sua maioria processos de fritura ou grelhados.

Estes equipamentos possuem as seguintes características construtivas:

- A chapa de preparo é construida em aço 1020, com acabamento superficial lixado na superficie de trabalho, possui bordas laterais e traseira em chapa de aço inoxidável para contenção de respingos e gordura, calha frontal também em aço inox dotada de abertura para coleta de resíduos e gordura que serão direcionados à gaveta inferior;
- As chapas de revestimento das partes estruturais e painel frontal são em aço inoxidável com acabamento escovado nas faces aparentes, mas podem apresentar componentes com acabamento superficial do tipo 2B (sem nenhum tipo de escovamento);
- Os queimadores são do tipo multitubular de alto rendimento com corpo misturador de ar confecionados em aço inoxidável;
- Sistema de acendimento dos queimadores através de piloto central, dotado de tubo de sucção de chama (engole fogo), que deve permanecer aceso durante o período de utilização do equipamento;
- Comando de queimadores subdivididos por zonas de aquecimento;
- Registros de comando de chama (queimadores e piloto), em material não ferroso com posição de chama modulante de intensa (chama forte) à moderada (chama fraca ou mínima) dotado de botão de acionamento em material atérmico para proteção do operador;
- Injetores de gás em latão usinado interligados à saída do registro de gás;
- Gaveta coletora de residuos em aço inoxidável removível para limpeza;
- Tubo distribuidor de gás embutido com entrada de gás posterior com possibilidade de configuração de conexão voltada para trás ou para baixo, conforme a situação de instalação;
- As sapatas de nivelamento são em borracha para uma melhor estabilidade do conjunto;
- Apropriados para utilização em superficies de apoio existentes (devendo estar preparadas para suportar o calor irradiado pelo equipamento) ou acoplamento em gabinetes confeccionados em aço inoxidável (opcional);
- Estes equipamentos foram desenvolvidos para trabalhar com gás natural (GN) ou gás liquefeito de petróleo (GLP), conforme modelo adquirido;

Informações Técnicas

CHAPA QUENTE À GÁS LINHA PREMIUM		
Modelo	1 ZONA	2 ZONAS
Dimensões LxPxA (mm)	375x800x355	750x800x355
Consumo GLP (kg/h)	0,50	1,00
Pressão GLP (mmca)	280	
Consumo GN (m^3/h)	0,64	1,28
Pressão Mínima GN (mmca)	220	

Advertencia e Simbologias Utilizadas

ATENÇÃO / CUIDADO - Indica informações importantes relacionadas à segurança. É desejável que se adote um comportamento apropriado afim de não colocar em risco a saúde e a segurança de pessoas nem tão pouco que resulte em danos ao produto.

SUPERFÍCIE QUENTE – Indica informação relacionada a superfícies quentes podendo provocar queimaduras quando em contato com a pele.

INFORMAÇÃO – Indica informação técnica importante que não deve ser ignorada.

Transporte e Armazenagem

Ao transportar o equipamento, sugerimos que o mesmo permaneça com a embalagem original até próximo ao local da instalação definitiva do mesmo, tomando-se o cuidado em obedecer as eventuais observações constantes na embalagem.

Retire a embalagem e o estrado do equipamento e posicione o mesmo no local apropriado previamente designado no projeto e certifique-se que o equipamento esteja distante de produtos inflamáveis e também que exista um captor posicionado acima do mesmo para exaustão dos gases provenientes da queima.

Os componentes da embalagem tais como madeira, grampos, papelões e plásticos, não devem ser deixados ao alcance de crianças ou em locais onde possam causar acidentes, devendo ser descartados de forma consciente conforme o tipo de material obedecendo às normas locais para a eliminação de resíduos sejam eles recicláveis ou não.

Este produto é destinado à utilização em ambientes protegidos de intempéries, ou seja, uso interno, **não instale seu equipamento ao ar livre**, preocupando-se em atender todos os requisitos de segurança, higienicos e sanitários nos termos das leis e normas vigentes.

Para o posicionamento definitivo do equipamento, respeite a distância mínima necessária para acesso ao registro de gás da rede que abastece o equipamento para uma eventual manobra de emergencia ou para possível manutenção preventiva.

Jamais armazene o equipamento próximo às áreas onde ainda existam obras civis a fim de evitar possíveis danos ao equipamento ocasionados por fuligem, poeira, chuva ou queda de objetos sobre o produto e também para evitar que sejam utilizados como “aparadores ou andaimes” pelo pessoal da obra evitando assim a perda da garantia caso haja necessidade de intervenção técnica devido a problemas incontestavelmente causados por inobservancia a estas orientações.

Instalação

A instalação deste equipamento deve ser feita por técnicos especializados treinados e **credenciados** pela **TOPEMA,** pois existe uma série de cuidados, verificações e ajustes que devem ser executados antes da disponibilização do equipamento para utilização pelos operadores, respeitando as leis e normas em vigor e utilizando material apropriado para essa finalidade.

Caso o equipamento seja instalado ou tenha sua manutenção efetuada por técnicos não qualificados ou licenciados pelo fabricante, todo e qualquer problema de funcionamento ou danos às pessoas ou ao equipamento serão de inteira responsabilidade do comprador podendo também anular a garantia concedida pela Topema.

Para um perfeito funcionamento deste tipo de equipamento é essencial que a rede de gás previamente preparada para instalação do mesmo esteja adequada às necessidades de projeto (bitola correta para a vazão necessária e pressão de gás adequada), atendendo as normas vigentes para instalações a gás, devidamente testadas e isenta de impurezas e vazamentos a fim de evitar riscos de explosões que possam causar danos graves ao local e às pessoas.

Na rede de gás, também deverá estar previsto um registro de fecho rápido individual para cada equipamento juntamente com sua respectiva válvula redutora de pressão do gás, devidamente dimensionados por técnicos qualificados.

Para nivelamento, ajuste as sapatas individualmente de forma a garantir o nível da chapa onde serão preparados os alimentos, com um pequeno desnível para a parte frontal onde se encontra a calha com a abertura para a gaveta coletora de residuos e gordura, preocupando-se em garantir a perfeita estabilidade do conjunto, evitando qualquer movimento de balanço do mesmo.

Para a conexão do equipamento ao ponto da rede gás destinado, certifique-se antes que a pressão da rede está conforme a descrita na plaqueta técnica do equipamento. Em seguida proceda à interligação entre o ponto e a conexão de entrada do tubo distribuidor de gás do equipamento onde estão os registros dos queimadores podendo utilizar tubos metálicos adequados ou até mesmo tubo flexível com trama metálica protetora externamente em bitola adequada a cada situação (GLP ou GN).

Após executar a ligação ao respectivo ponto, verifique cuidadosamente a estanqueidade das conexões realizadas quanto a possíveis vazamentos (inclusive naquelas pertencentes ao equipamento).

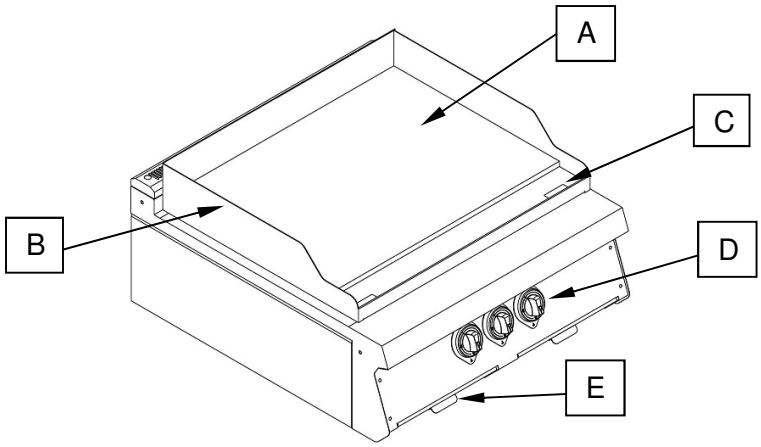
Sugerimos que a verificação de vazamentos seja feita utilizando-se uma esponja macia com espuma de sabão ou de detergente.

Jamais execute a verificação de vazamentos utilizando fósforos ou chamas pois poderão causar acidentes graves por queimaduras ou até mesmo a explosão e morte.

Embora o equipamento já saia da fábrica previamente testado e regulado para as condições de operação (tipo de gás e pressão de trabalho) é aconselhável que o instalador efetue o acendimento de todos os queimadores do equipamento para constatar se não ocorreu alguma desregulagem durante o transporte ou movimentação do equipamento que possam ter afetado o balanceamento de ar primário junto ao injetor do registro de gás certificando-se que todos encontram-se com a chama estável e totalmente azul, devendo proceder ao ajuste caso seja necessário.

Identificação dos Componentes

Apresentamos a seguir uma visão geral e a nomenclatura das principais partes do equipamento, a saber:



Item	Descrição
A	CHAPA DE PREPARO
B	PROTEÇÃO LATERAL E TRASEIRA CONTRA RESPINGOS
C	CALHA FRONTAL COM ABERTURA PARA COLETA DE RESIDUOS E GORDURA
D	REGISTRO DE COMANDO DE GÁS PARA QUEIMADORES E PILOTO
E	GAVETA COLETORA DE RESIDUOS

Componentes do Equipamento

A. Chapa de Preparo: É o local onde o operador irá colocar os alimentos para execução da cocção (fritura ou grelhados), esta chapa é a parte do equipamento que fica em contato com a chama durante o processo de cocção;

B. Proteção Lateral: São abas posicionadas nas laterais e na traseira para diminuir os respingos durante o processo de preparação dos alimentos na chapa de preparo e auxiliam o operador quanto à facilidade de higienização da chapa durante a utilização;

C. Calha Frontal: É a parte do tampo do equipamento pertencente à chapa de preparo onde serão coletados todos os residuos liquidos ou sólidos provenientes da cocção e possui abertura interligada à gaveta de coleta que está posicionada na parte inferior frontal do equipamento;

D. Registro de Comando: Este é o componente responsável pela liberação do gás para os queimadores de cada zona de aquecimento ou para o piloto (conforme indicação no painel do equipamento), normalmente confeccionado em ligas de metal não ferroso onde o operador irá manipular e estipular a modulação da chama que melhor lhe atenda, podendo modular da posição intensa (chama forte) até moderada (chama fraca ou mínima);

E. Gaveta Coletora: Este é o componente do equipamento onde serão coletados os residuos sólidos ou liquidos que foram direcionados pela calha frontal da chapa de preparo durante o processo de cocção dos alimentos;

Instruções de Operação

Antes de proceder ao acendimento do conjunto de queimadores, primeiramente o operador deverá acender a chama piloto e para isso, primeiramente deverá ter em mãos a chama do fósforo, isqueiro ou qualquer outro tipo de objeto centelhador antes mesmo de acionar o registro de gás respectivo. Para acende-lo primeiramente gire o registro de gás do piloto e em seguida faça a aproximação da chama do tubo de sucção de chama (engole fogo), certificando-se que o piloto permaneceu aceso.

Caso após a segunda tentativa o piloto não se acender, verifique se o registro geral do equipamento que está situado próximo à conexão da rede não se encontra fechado.

Somente acionar o registro de controle de chama do queimador desejado após se certificar que a chama piloto está acesa, pois caso contrário o volume de gás que será liberado pelos queimadores de forma simultanea é elevado podendo ocasionar acumulo de gás na camara de combustão e a posterior ignição poderá causar uma pequena “explosão”.

Após o correto acendimento dos queimadores da zona de aquecimento selecionada, o operador poderá então manusear o registro de gás e deixar a intensidade de chama a ser utilizada conforme sua necessidade podendo iniciar o processo de preparo dos alimentos assim que certificar-se que a temperatura está adequada para a finalidade desejada.

Iniciada a cocção dos alimentos, é responsabilidade do operador monitorar o processo de cozimento, sempre acompanhando o andamento e verificando o estágio do preparo, lembrando que normalmente quando a chapa não estiver em utilização, mas caso haja a necessidade de que permaneça aquecida é aconselhável que se faça uma diminuição da chama dos queimadores, deixando o registro na posição de chama moderada (mínima). Assim haverá alguma economia no consumo de gás.

Aconselhamos que não utilize a chapa de preparo sem que esteja devidamente aquecida, pois certamente irá afetar o resultado final do alimento preparado, deixando-o com aparencia de alimento cozido e não de alimento grelhado como é o esperado.

Sempre ao final das operações, quando o equipamento não estiver em utilização, sugerimos que o registro geral de entrada do gás do equipamento (normalmente localizado próximo à válvula redutora de pressão), permaneça na posição ”fechado”.

Boas Práticas de Utilização

- Caso o volume de alimentos que necessite preparar, seja suficiente para preparar em apenas uma das zonas de aquecimento, não acenda todas os queimadores, pois assim haverá uma diminuição do consumo de gás provocando uma menor quantidade de calor gerado ao ambiente da operação, uma diminuição de descarga de gases queimados ao meio ambiente e consequentemente uma maior economia no consumo de gás.
- Caso o equipamento precise permanecer inativo por alguma razão, aconselhamos que o registro geral do equipamento seja fechado, em seguida faça uma limpeza superficial secando toda água que possa ter se acumulado, dedicando uma especial atenção à chapa de preparo que é feita de material mais suscetível à corrosão por estar constantemente em contato com a chama dos queimadores, temperos, etc. Sugerimos ainda que seja aplicado em toda superfície do equipamento uma fina camada de óleo alimentar (ou vaselina líquida) a fim de evitar o ataque de algum agente corrosivo superficial, formação de focos de bolor ou odores indesejáveis.

Limpeza

Antes de iniciar o procedimento de limpeza, aconselhamos que o equipamento tenha seu registro geral de gás fechado, se possível com uma placa indicativa correspondente à operação em andamento para evitar qualquer possibilidade de abertura do mesmo inadvertidamente o que poderia provocar vazamento de gás ocasionando danos, lesões graves ou até mesmo a morte.

Após constatar o resfriamento do equipamento, a fim de se evitar acidentes com queimaduras por superfícies quentes, poderá ter inicio os procedimentos de limpeza conforme sugestão a seguir:

Jamais jogue água no equipamento ou partes dele enquanto ainda estiverem quentes, pois poderão ocorrer danos estruturais como deformações ou trincas, principalmente nos componentes em material ferroso (chapa de preparo e estrutura), danos estes que não serão caracterizados como defeito que se enquadra na garantia do equipamento.

Inicie a limpeza da chapa de preparo eliminando as deposições superficiais mais resistentes com o auxílio de bucha de limpeza apropriada para uso em produtos com superficies antiaderentes ou espátula de madeira ou plástico, direcionando os resíduos para a abertuda de coleta na calha frontal, a fim de que os mesmos possam ser retirados pela gaveta coletora de resíduos e gordura. Em seguida umedeça as superfícies com esponja ou pano macio embebidos em água morna (sem excesso de água) e utilize detergente neutro, efetuando a limpeza superficial com movimentos retilineos observando o sentido de escovamento das partes em chapa de aço inoxidável.

Após esta etapa inicial faça a retirada de todo residuo de detergente com água e posterior secagem das superfícies, se certificando que não tenham ficado áreas com acumulo de água, pois poderão provocar manchas no aço inox ou até mesmo provocar pontos de oxidação tanto na superfície da chapa de preparo quanto nas partes em aço inoxidável.

Em casos onde a gordura aderiu à superfície, o ideal é que seja utilizado um produto desengordurante adequado que não seja à base de cloro e deixar agir por 10 minutos (ou conforme orientação do fabricante do produto) e então prosseguir o processo de limpeza conforme descrito anteriormente.

Cuidado especial deve ser dedicado à limpeza e principalmente à secagem da chapa de preparo, pois como fica constantemente submetida ao calor da chama e por ser material ferroso, existe uma maior propensão para surgimento de pontos com ferrugem superficial. Aconselhamos que ao final da operação de limpeza a chapa de preparo tenha sua superfície protegida com uma fina camada de óleo comestível para evitar a formação de focos de oxidação superficial.

Nunca utilize jatos d'água em nenhuma parte do equipamento ou próximo a ele. Especial atenção deverá ser tomada durante as operações de limpeza do piso nas áreas adjacentes ao equipamento, principalmente próximo à parte inferior, sendo desejável que as partes molhadas sejam secas em seguida.

Jamais limpe o equipamento ou partes dele com fluídos inflamáveis tais como gasolina, removedores ou solventes, pois além de poder provocar acidentes, voce poderá ainda ocasionar uma contaminação dos alimentos que porventura venham a entrar em contato com residuos desses produtos.

Não utilizar produtos que sejam abrasivos (tais como palhas de aço, buchas para limpeza, espátulas e saponáceos) ou produtos químicos e detergentes com cloro, pois todos esses produtos poderão provocar uma contaminação superficial com possível surgimento de pequenos focos de oxidação, independentemente se o componente é confeccionado em aço inoxidável ou em outro material.

Sempre que necessário retire as bandejas de coleta de residuos, gordura e liquidos e faça a limpeza e secagem conforme orientações prévias.

Manutenção

Todas as possíveis manutenções preventivas ou simples verificações de condições de componentes deverão ser executadas por profissional qualificado, preferencialmente por técnicos especializados treinados e credenciados pela **TOPEMA** para que não haja comprometimento quanto à validade da garantia.

Caso haja necessidade de alguma intervenção preventiva de manutenção no equipamento, que envolva a troca ou ajustes de componentes do sistema de gas ou outros de natureza mecanica, aconselhamos que o equipamento tenha seu registro de gás geral fechado com uma placa de alerta com a indicação correspondente à operação em andamento para evitar qualquer possibilidade de abertura do mesmo inadvertidamente o que poderia provocar vazamento de gás ocasionando danos, lesões graves ou até mesmo a morte.

Diariamente execute a limpeza conforme orientação prévia ao final da utilização.

Mensalmente, verifique a coloração da chama dos queimadores que deverá apresentar chama firme e totalmente azul que indica combustão completa com perfeito balanceamento entre a quantidade de gás e do ar admitido para combustão. Caso a chama apresente as pontas amareladas (é um indicativo de combustão incompleta) ou se apresenta chama flutuante ou estourando (é um indicativo de desbalanceamento da mistura ar-combustível), em qualquer destas situações há necessidade de entrar em contato com a assistencia técnica ou representante técnico credenciado para identificação e regularização da anomalia.

Mensalmente execute uma limpeza técnica dos injetores a fim de eliminar qualquer resíduo que possa provocar a desregulagem da chama dos queimadores;

Mensalmente verifique as condições das instalações de gás efetuando testes de vazamento e inspeção visual quanto às condições mecanicas das ligações.

Mensalmente faça uma inspeção visual dos componentes em material ferroso (chapa de preparo e tubo distribuidor de gás interno), quanto a possíveis deformações ou fissuras, lembrando que caso seja necessária a substituição de algum componente, utilize sempre peças de reposição originais.

Mensalmente confira o perfeito funcionamento dos registros de gás quanto à abertura e fechamento e se necessário efetuar lubrificação com graxa especial à base de bissulfeto de molibdenio (este procedimento deve ser executado por técnico habilitado e credenciado pelo fabricante).

Diagnóstico de Defeitos

A seguir apresentamos algumas situações de diagnóstico com o unico objetivo de tentar ajudar a identificar eventual disfunção ou mau funcionamento que possa surgir durante o uso do equipamento. Estas situações podem ser resolvidas pelo próprio operador, caso não consiga resolução com estas sugestões, há necessidade de contatar a assistencia técnica, pois será necessário conhecimento técnico específico e deve ser efetuado por profissional habilitado.

O equipamento não funciona (não liga / acende):

- Verifique se o registro geral do equipamento está aberto.
- Verifique se há gás na rede de abastecimento;
- Verifique se não existem outros registros de rede fechados;

O equipamento desregulou a chama de um dia para o outro:

- Verifique o abastecimento de gás, se não está próximo ao final (no caso de GLP);
- Verifique se os queimadores não contém algum residuo sólido ou liquido em seu interior;
- Verifique se o queimador está encaixado corretamente em seu alojamento;

Após ter feito estas verificações, se o problema ainda persistir, solicite a visita de um representante técnico credenciado pela Topema.

Informações Importantes

Quando do recebimento do equipamento, num primeiro momento faça uma inspeção visual na embalagem e certifique-se que esteja integra sem ter sofrido nenhum dano durante o transporte. Em seguida verifique se o produto não apresenta nenhum tipo de dano tais como:

- Chapas com riscos ou amassados;
- Pés tortos ou quebrados.

Caso tenha ocorrido alguma dessas avarias ou qualquer outra não mencionada, acione imediatamente a transportadora e o seguro, pois o transporte não é de responsabilidade da TOPEMA, logo, os danos não serão cobertos pela garantia.

Numa eventual necessidade de armazenamento do equipamento por um periodo maior ao esperado em virtude de ainda existirem obras civis no local da instalação, sugerimos que o mesmo fique estocado em um local apropriado sem a possibilidade de sofrer agressão por agentes externos tais como fuligem, poeira, chuva e queda de objetos sobre o produto, abrigado do sol e em local seco, preferencialmente sem o transito constante de pessoas na sua proximidade.

Termo de Garantia

Todos os produtos produzidos pela **TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. COM. LTDA.**, são previamente testados em fábrica, de forma a assegurar a qualidade dos mesmos.
O prazo de garantia é de 12 meses, a partir da entrega do material no cliente (data da Nota Fiscal, nos termos da lei 8.078 de 11 de setembro de 1990), contra defeitos de materiais ou mão de obra, desde que sejam obedecidas as seguintes condições:

1. Todos os equipamentos devem ser instalados através de **Serviços Credenciados TOPEMA**, ou agente por ela autorizado por escrito, devidamente orientado;

2. Os aparelhos devem ser utilizados sob condições normais e os pontos de utilidade devem ser compatíveis com as instruções técnicas do fabricante fornecidas em plantas e/ou fichas técnicas:

3. A garantia compreende o reparo ou substituição das peças ou conjunto de peças que, em exame feito pela própria fábrica, tenham revelado defeito de fabricação ou imperfeição da mão de obra utilizada, ficando estabelecido que as despesas do frete de ida e volta, bem como a locomoção do técnico para averiguação no local (Passagens, hospedagem, alimentação e transporte), riscos de transporte, frete internacional da peça e taxas de importação, correrão por conta do cliente. Caso o reparo não seja considerado como garantia pelo fabricante, será repassado o valor da mão de obra empregada para o conserto;

4. A garantia não cobre danos ou defeitos decorrentes de instalação incorreta, *layout* inadequado, falta de ventilação adequada, ambiente de trabalho com temperaturas incompatíveis, energia ou combustível não idôneo, maus tratos, descuidos, abusos, higienização inadequada (água, detergente ou qualquer produto de limpeza que possa danificar as partes elétricas), utilização de soluções cáusticas, interrupção ou oscilações de energia elétrica, pressão incorreta de água ou gás, bloqueio de condensadores e evaporadores (refrigeração), transporte dos equipamentos até o local da instalação definitiva ou, ainda, da inobservância das instruções relativas á instalação, manutenção preventiva e ao uso dos equipamentos. Nestes casos o custo total do reparo será de responsabilidade do usuário.

5. Não são cobertos pela garantia os seguintes componentes:
   - Componentes de vida útil aleatória, como por exemplo: resistências, lâmpadas, fusíveis, termostatos, correias, borrachas, rodízios, trincos, ornamentais frágeis, etc.;
   - Componentes elétricos de fabricação de terceiros, sujeitos a curto-circuito, como por exemplo: chaves, contatoras, controladoras, programadores, motores elétricos, etc.(tais componentes obedecerão á garantia dos respectivos fabricantes);
   - Componentes passíveis de regulagens, como por exemplo: Termostatos, pressostatos, controladoras, programadoras, sensores, termômetros, queimadores, pilotos, etc. (estes componentes deverão ser regulados em sua instalação e devidamente checados);
   - Produtos de revenda, que obedecerão a garantia do próprio fabricante.

6. Esta garantia não inclui as avarias causadas por:
   - Motivos de força maior (fenômenos atmosféricos ou geológicos);
   - Instalações inadequadas ou ilegais (voltagem, pressão de gás ou de água não adequadas, inversão de fases, etc.);
   - Riscos de transporte: na entrega do equipamento, deverá ser checado se houve algum problema pertinente ao transporte, tais como amassados, riscos, quebras, ou qualquer tipo de violação da embalagem, acionando imediatamente o seguro da transportadora responsável;

7. Os aparelhos refrigerados têm garantia de 6 meses, observadas condições anteriores, sendo que a garantia para a carga de gás será de 1 mês.
   - O monitoramento pelo perfeito funcionamento dos equipamentos é de responsabilidade do usuário, não cabendo a TOPEMA qualquer responsabilidade quanto á eventual perda de mercadorias;
   - É responsabilidade do usuário a garantia da temperatura ambiente compatível ao perfeito funcionamento do equipamento e sua máquina, pois temperaturas elevadas comprometem o rendimento e a vida útil do equipamento.

8. O não cumprimento das obrigações financeiras com a TOPEMA suspenderá a garantia até que todos os atrasos sejam sanados, sem que esse período seja acrescido ao tempo total de garantia;

9. A **GARANTIA TOPEMA** se restringe apenas ao equipamento (mão de obra, peças e materiais de fabricação).

IMPORTANTE:

- **Esta garantia ficará irrevogavelmente invalidada em decorrência de violação, conserto ou alteração de qualquer peça ou conjunto de peças que não tenha sido efetuado pelo serviço credenciado Topema, ou técnico por ela autorizado por escrito.**
- **Após o termo de entrega e aceite da obra pela CONTRATANTE, existirá um período de carência de 30 dias, onde não será cobrada a taxa de visita e nem as horas técnicas, para averiguação de qualquer problema de funcionamento dos equipamentos fornecidos e instalados pela CONTRATADA. Caso sejam verificados problemas não inclusos na garantia o serviço e as possíveis peças serão faturados para a CONTRATANTE.**
- **Após esse período será cobrada a taxa normal do representante da região onde está instalado o escopo desse fornecimento.**

Identificação do equipamento (preencha para facilitar as chamadas técnicas):

Modelo	
Nº Série	
Data Recebimento	

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS IND. E COMÉRCIO LTDA.
Av. Roberto Gordon, 171 – Taperinha – Diadema – SP - CEP 09990-090 - Fone: (11) 2134-7400
E-mail: mail: topema@topema.com - Site: www.topema.com