

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

# Sumário

Manual do Usuário .....	- 1 -
Segurança .....	- 1 -
Especificações Gerais .....	- 2 -
Informações Técnicas .....	- 3 -
Advertencia e Simbologias Utilizadas .....	- 3 -
Transporte e Armazenagem .....	- 3 -
Instalação .....	- 4 -
Identificação dos Componentes .....	- 5 -
Instruções de Operação .....	- 6 -
Boas Práticas de Utilização .....	- 7 -
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 às 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 dos fogões a gás linha IP marca TOPEMA.

Guarde a nota fiscal de compra, a garantia só é válida mediante a informação do número constante na mesma ou do número 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 experiência 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

Os fogões a gás modelo IP, são equipamentos destinados à produção de alimentos, em sua maioria processos de cozimento, podendo ser utilizado também para produção de grelhados ou frituras.

Estes equipamentos possuem as seguintes características construtivas:

- Os modelos confeccionados em aço inoxidável possuem quadro superior, estrutura, pés e prateleira inferior executados inteiramente em chapa de aço inoxidável, com acabamento escovado podendo possuir partes com acabamento 2B, enquanto os modelos pintados possuem estas mesmas partes em aço 1020 com tratamento anti-corrosivo e acabamento final pintado em tinta epoxi;
- As grelhas para apoio das panelas são totalmente em ferro fundido, com acabamento superficial pintado, podendo medir 300x300mm ou 400x400mm, conforme o modelo;
- Os queimadores possuem configurações do tipo “simples” (apenas uma coroa de chama com registro de comando unico) ou “duplo” (duas coroas de chama com registros de comando independentes), confeccionados em ferro fundido com acabamento superficial pintado;
- Registros de comando de chama em material não ferroso com acabamento do tipo niquelado com posição de chama modulante de intensa à moderada. Nos modelos em aço inox, existe um painel de proteção dos registros de gás e do tubo de distribuição de gás nos lados de operação do equipamento;
- Injetores de gás em latão com acoplamento direto à saída do registro de gás;
- Bandejas coletoras de gordura em aço inoxidável para todos os modelos (inox ou pintado), com puxador confeccionado através de dobras mecânicas desenvolvido na própria chapa da bandeja, removíveis para limpeza;
- Tubo distribuidor de gás em alumínio anodizado somente na parte frontal para os modelos de encosto ou em todo perímetro para os modelos de centro, sendo nesta última situação os demais componentes de interligação entre os tubos em conexões galvanizadas;
- A entrada de gás é posicionada numa das laterais do tubo distribuidor de gás frontal do equipamento (modelos de encosto) ou na posição central lateral nos modelos que possuem tubo de distribuição de gás em todo perímetro (modelo de centro);
- Os pés possuem sapatas de nivelamento em borracha;
- Prateleira inferior do tipo “paineiro” gradeada, preparada para receber forno monobloco (vendido separadamente);
- Estes equipamentos foram desenvolvidos para trabalhar com gás natural (GN) ou gás liquefeito de petróleo (GLP), conforme modelo adquirido;

## Informações Técnicas

FOGÕES À GÁS LINHA IP DE ENCOSTO				
Dimensão Grelha (mm)	300 x 300		400 x 400	
Quantidade Total de Bocas	4	6	4	6
Quantidade Bocas Simples	2	3	2	3
Quantidade Bocas Duplas	2	3	2	3
Linha Inox Dim. LxPxA (mm)	850x915x830	1215x915x830	1045x1135x830	1520x1135x830
Linha Pint. Dim. LxPxA (mm)	850x900x830	1215x900x830	1045x1120x830	1520x1120x830
Consumo GLP (kg/h)	1,50	2,25	1,50	2,25
Pressão GLP (mmca)	280	280	280	280
Consumo GN (m <sup>3</sup> /h)	1,92	2,88	1,92	2,88
Pressão Mínima GN (mmca)	220	220	220	220

FOGÕES À GÁS LINHA IP DE CENTRO		
Dimensão Grelha (mm)	400 x 400	
Quantidade Total de Bocas	4	6
Quantidade Bocas Duplas	4	6
Linha Inox Dim. LxPxA (mm)	1165x1235x830	1640x1235x830
Linha Pint. Dim. LxPxA (mm)	1165x1210x830	1640x1210x830
Consumo GLP (kg/h)	2,00	3,00
Pressão GLP (mmca)	280	280
Consumo GN (m <sup>3</sup> /h)	2,56	3,84
Pressão Mínima GN (mmca)	220	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 eventual 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.



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 os pés individualmente de forma a garantir o nível do quadro superior onde se encontram as grelhas, a fim de 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.



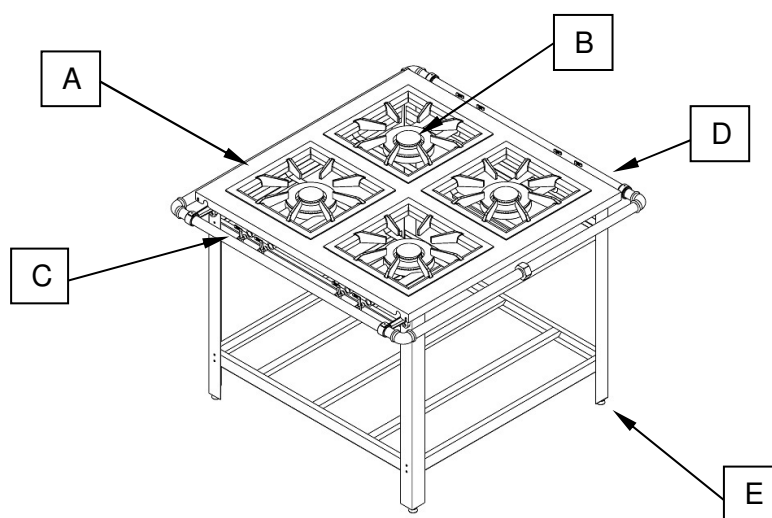
Jamais execute a verificação de vazamentos utilizando fósforos ou chamas pois poderão causar acidentes graves por queimaduras ou até mesmo a explosão e morte.



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	Qtd.	Descrição
A	(*)	GRELHA EM FERRO FUNDIDO (300 OU 400mm)
B	(*)	QUEIMADOR EM FERRO FUNDIDO (SIMPLES OU DUPLO)
C	(*)	REGISTRO DE COMANDO DO GÁS (INDIVIDUAL PARA CADA QUEIMADOR)
D	01	TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE GÁS
E	04	SAPATA DE BORRACHA PARA NIVELAMENTO

(\*) – Quantidade variável conforme modelo do equipamento.

### Componentes do Equipamento

**A. Grelha:** É o local onde o operador irá apoiar as panelas e outros utensílios que irão ficar em contato com a chama durante o processo de cocção;

- B. Queimador:** É o componente onde ocorre a mistura do gás proveniente da rede com o ar atmosférico, possuindo encaixado em sua parte superior o anel espalhador de chama que é o local onde ocorre a combustão do gás;
- C. Registro de Comando:** Este é o componente responsável pela liberação do gás para cada queimador (sejam eles simples ou duplos), normalmente confeccionado em ligas de metal não ferroso onde o operador irá manipular e estipular a modulação da chama que melhor lhe atenda, podendo variar de alta à moderada;
- D. Tubo de Distribuição de Gás:** Esta tubulação de alumínio é a responsável pela distribuição do gás para todos os registros de comando dos queimadores sendo normalmente posicionada na parte frontal dos equipamentos de encosto e posicionada em todo perímetro quando o equipamento é do tipo central;
- E. Sapata de Borracha:** É a parte do equipamento que fica em contato com o piso e que irá permitir ao instalador nivelar o equipamento a fim de manter a superfície das grelhas que receberão as panelas e demais utensílios estáveis para utilização pelos operadores.

## Instruções de Operação



Somente acionar o registro de controle de chama do queimador desejado após se certificar que a chama do fósforo, isqueiro ou qualquer outro tipo de objeto centelhador estejam à mão para o acendimento do queimador, pois caso contrário o volume de gás que será liberado pelo queimador de forma simultânea é elevado podendo ocasionar acúmulo de gás e a posterior ignição poderá causar uma pequena “explosão” podendo ocasionar queimaduras na pele.



Caso após a primeira tentativa (mesmo com a chama piloto acesa), o queimador não se acender, verifique se o registro geral do equipamento que está situado próximo à conexão da rede não se encontra fechado.

Após o correto acendimento do queimador da grelha selecionada, o operador poderá então manusear o registro de gás e deixar a intensidade de chama a ser utilizada conforme sua necessidade e colocar a panela ou outro utensílio desejado para iniciar o preparo dos alimentos.

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 panela de cocção já está com os alimentos fervendo, é aconselhável que se faça uma diminuição da chama dos queimadores, pois é um indicativo que o alimento já não necessita de muito mais calor para cozimento. Assim haverá alguma economia no consumo de gás.



Não utilize panelas com dimensões que ultrapassem o tamanho do lado da grelha, ou seja, maiores que 300mm nas grelhas de 300mm e maiores que 400mm nas grelhas de 400mm, pois certamente você terá problemas devido à falta de ar secundário para queima do gás depois do anel espalhador o que provocará uma chama desregulada com pontas amareladas que provocará acúmulo de fuligem no fundo das panelas podendo ocasionar ainda um dano estrutural ao equipamento devido ao superaquecimento do quadro de sustentação das grelhas podendo ocorrer uma deformação de forma permanente.

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

- Mantenha a tampa dos utensílios sempre fechada durante a operação de cozimento, abrindo somente quando houver necessidade. Esta além de ser uma condição de higiene durante o processo ajudará na diminuição do tempo de preparo e conseqüentemente na diminuição do 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. 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 ocasionadas por superfícies quentes, poderá ter início os procedimentos para 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 ferro fundido (grelhas e queimadores), danos estes que não serão caracterizados como defeito ocorrido no período de garantia.

Inicie a limpeza de rotina retirando manualmente a maioria dos resíduos sólidos que possam estar presentes. 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 retílineos observando o sentido de escovamento das superfícies em chapa de aço inoxidável. Após esta etapa inicial faça a retirada de todo resíduo de detergente com posterior secagem das superfícies, se certificando que não tenham ficado áreas com acúmulo de água na superfície que poderão provocar manchas no aço inox ou até mesmo provocar pontos de oxidação seja o equipamento em aço inoxidável ou aço pintado.

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 dos componentes em ferro fundido (grelhas e queimadores), pois como ficam constantemente submetidos ao calor da chama e o material é do tipo ferroso, existe uma maior propensão para surgimento de pontos com ferrugem 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 prateleira inferior, sendo desejável que as partes molhadas sejam enxutas 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 resíduos 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 equipamento é confeccionado em aço inoxidável ou em chapa com tratamento e pintura final de acabamento.

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

## Manutenção



Caso haja necessidade de alguma intervenção preventiva de manutenção no equipamento, que envolva a troca ou ajustes de componentes do sistema de gás ou outros de natureza mecânica, 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.

Semanalmente, sem colocar nenhuma panela sobre a grelha, verifique a coloração da chama dos queimadores que deverá apresentar chama firme e totalmente azul indicando que a combustão apresenta-se completa com perfeito balanceamento entre a furação do injetor e quantidade de 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 assistência 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 do queimador;

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

Mensalmente faça uma inspeção visual dos componentes em ferro fundido, principalmente os anéis espalhadores quanto a possíveis deformações ou fissuras e caso seja necessária sua substituição sempre utilize 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 único 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, se não conseguir resolução com estas sugestões, há necessidade de contatar a assistência 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 se o anel espalhador está corretamente encaixado no queimador;
- Verifique se os queimadores não contêm algum resíduo sólido ou líquido em seu interior;
- Verifique se o queimador está encaixado corretamente em seus alojamentos (apoio central e frontal inferior junto ao injetor do registro de gás);

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 íntegra 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 período 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 trânsito 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 à 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, contadoras, controladoras, programadores, motores elétricos, etc. (tais componentes obedecerão à 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 à 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