MANUAL DE INSTRUÇÕES



CONHEÇA MAIS Deste produto! Acesse para Mais informações.



TOSTADEIRA ELÉTRICA VERTICAL DE PAES

TOVER



ATENÇÃO!

ANTES DE UTILIZAR O EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL. A má utilização acarretará a perda da garantia e danos ao equipamento, colocando em risco a segurança do usuário!

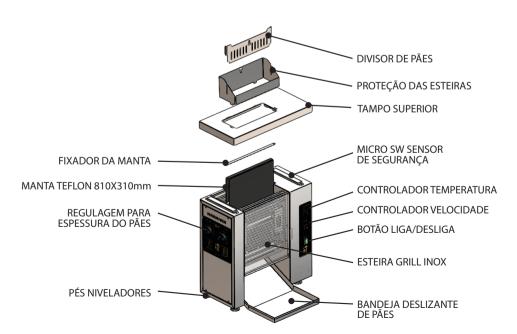
ÍNDICE

1. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	04
2. ANTES DO PRIMEIRO USO	05
3. INSTALAÇÃO	06
3.1 TABELA DE TENSÕES	06
3.2 ATERRAMENTO	06
4. CUIDADOS	07
5. UTILIZANDO O PRODUTO	08
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO	08
7. ASSISTÊNCIA TÉCNICA	10
8. CERTIFICADO DE GARANTIA	10

1. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Tostadeira de Pães RED Chameleon - a revolução que vai impulsionar a eficiência e o sabor de sua hamburgueria de alta demanda! Se você está em busca de rapidez sem comprometer a qualidade, esta é a sua aliada indispensável na cozinha. Com uma capacidade impressionante, ela tosta entre 400 a 600 pães por hora, e o melhor de tudo é que você tem o controle total sobre o tempo de tostagem, garantindo a perfeição para cada pão. Imagine poder personalizar a temperatura e a largura dos pães, tanto da coroa quanto da base, para obter resultados excepcionais - pães tostados de maneira uniforme, cada mordida é uma explosão de sabor. O poder está em suas mãos! Além da eficiência, pensamos na sua comodidade. Sua montagem e desmontagem são incrivelmente simples, o que facilita a limpeza e economiza seu tempo precioso. Assim, você pode se concentrar no que realmente importa: surpreender seus clientes com hambúrgueres perfeitos. Agora, imagine a reação dos seus clientes ao sentir o aroma de pães tostados na hora, crocantes por fora e irresistivelmente macios por dentro. Com a Tostadeira RED Chameleon, você elevará o padrão da sua hamburgueria e ganhará fãs leais a cada mordida. Não deixe essa oportunidade escapar! Transforme sua operação e eleve o nível do seu negócio. Adquira hoje mesmo a sua e veja a diferenca que ela fará - seus lanches nunca mais serão os mesmos!

Modelo	Dime	nsões do produt	o (mm)		Corrente	Potência (W)	Tensão	Capacidade
Modelo	Frente	Profundidade	Altura	(kWh) (A)	(A)			
TOVER-2	580	490	690	1,25	11,4	2500	220V	400-600 pães/hora

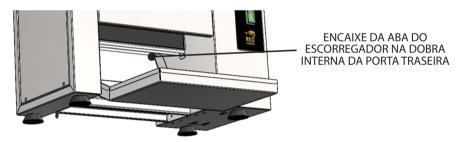


2. ANTES DO PRIMEIRO USO

- Remova toda a película de proteção do produto.
- Faça uma higienização completa nele a fim de retirar qualquer resíduo de óleo ou outras substâncias que possam estar sobre a superfície metálica do aparelho devido a processos industriais. Para isso seguir as orientações de limpeza contidas neste manual. Após a higienização seque bem com um pano macio e limpo antes de ligar o aparelho.
- Coloque a manta de teflon sobre a placa de aquecimento central e fixe com a chapa superior.



• Instale o escorregador de pães, encaixando por baixo e fixando com a aba na parte inferior da porta traseira.



· Nivele o equipamento sobre a bancada de trabalho.



3. INSTALAÇÃO

Antes de ligar o equipamento, verifique se a tensão da rede (127V ou 220V) é a mesma tensão do equipamento que você adquiriu.

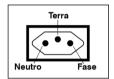
OBS: Confira a etiqueta contendo as informações importantes, para verificar a corrente (A) deste produto.

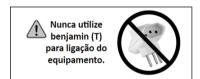
Para ligar e desligar o equipamento basta conectar ou desconectar o plugue da tomada. Os modelos em que não há plugue no cabo de alimentação vêm com um disjuntor para ligar e desligar o equipamento.

Antes de utilizar o equipamento pela primeira vez, deixe-o funcionando vazio por um período mínimo de 15 minutos atingindo a temperatura ideal de seu funcionamento.

Use uma tomada elétrica exclusiva para ligar o equipamento. Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim).

Este tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica (figura 2).





Nunca de sligue da tomada puxando apenas pelo cabo el 'etrico. Utilize o plugue.

Procure ligar o cabo de alimentação do equipamento em local onde não haja tráfego de pessoas. Para substituição do cabo danificado:

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou, um conjunto fornecido pelo fabricante ou, pelo agente autorizado.

Caso a tensão da rede local apresente oscilações de energia fora da faixa mínima e/ou máxima, conforme tabela 1, é aconselhável a instalação de um estabilizador automático, para evitar danos ao equipamento.

A tensão fora dos limites estabelecidos poderá provocar danos irreparáveis aos componentes elétricos e principalmente ao compressor. Esta situação não será coberta pela garantia.

3.1 TABELA DE TENSÕES

VARIAÇÃO ADMISSÍVEL DE TENSÃO (em volts - V)				
NOMINAL	MÍNIMO	MÁXIMO		
220	198	242		

3.2 ATERRAMENTO

O equipamento possui cabo de alimentação com plug de três pinos, neutro + fase + terra.

Para evitar riscos, como acidentes com fogo, choque elétrico, ou outros danos pessoais a você e outras pessoas é necessário conectar o fio terra da tomada a um cabo terra eficiente. A ligação do fio terra é necessária e não deve ser feita ao fio neutro da rede elétrica. Caso tenha alguma dúvida em ligar o fio terra adequadamente, contate um eletricista de sua confiança.

Para execução do aterramento, siga as normas da ABNTNBR 5410 seção 6.4.1-Aterramento.

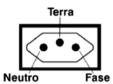
Para este modelo de produto deve ser utilizada uma tomada que suporte 10A.

ATENÇÃO!

A não utilização ou má instalação do aterramento da rede elétrica, para acionamento do produto, levando este a não operar em condições prédeterminadas, implica na perda da garantia desse produto.



Plug modelo nacional com fio terra



Tomada modelo nacional com fio terra

4. CUIDADOS

- · Este produto não deve ser limpo com jato d'água.
- · Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou materiais, reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, 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.
- · A fim de evitar riscos, se o cordão de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
 - · Este aparelho sofre aquecimento da superfície externa. Evite contato manual direto.
- · Antes de ligar o aparelho na rede elétrica certifique-se de que a tensão da tomada seja a mesma indicada no cabo de alimentação do aparelho.
 - $\cdot \text{N\~ao ligue este aparelho simultaneamente com outro aparelho na mesma tomada.}$
- \cdot Não encoste na placa de aquecimento e nas esteiras com o produto ligado ou aquecido.



ATENÇÃO!

Os controladores digitais e termostatos, são muito sensíveis a choques e batidas, portanto, evite quedas do equipamento e proteja bem os termostatos durante o transporte, manutenção e limpeza.
Um choque no eixo do termostato pode desregulá-lo ocasionando o mau funcionamento e perda de garantia.

5. UTILIZANDO O PRODUTO

Com o aparelho devidamente ligado à rede elétrica ligue o interruptor do aparelho.

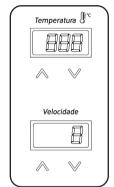
Recomenda-se pré-aquecer o equipamento por pelo menos 20 minutos antes de utilizá-lo para melhor eficiência.

AJUSTE DETEMPERATURA

Para ajustar a temperatura, basta utilizar as teclas com a indicação da seta para cima ou para baixo.

AJUSTE DE VELOCIDADE

Para ajustar a velocidade, basta utilizar as teclas com a indicação da seta para cima ou para baixo.

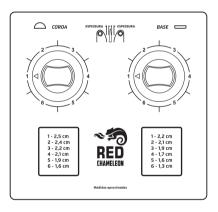


A JUSTE DE PRESSÃO DAS ESTEIRAS

Para regular as esteiras para que fique na espessura correta do pão utilizado, utilize os manípulos da lateral.

O manipulo esquerdo, regula a esteira traseira e o manipulo da direita a esteira frontal.

ATENÇÃO: Sempre que for regular a pressão das esteiras, girar o manípulo no sentido horário e nunca no sentido antihorário. Se precisar diminuir a espessura, gire novamente no sentido horário até chegar no posição desejada.



6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO

Para manutenção e limpeza do produto, devem ser observados os seguintes cuidados:

- ·O aparelho deve estar desconectado da rede elétrica.
- O aparelho deve estar em temperatura ambiente, caso esteja quente aguardar o esfriamento. Não utilizar ácidos, amoníaco, cloro, produtos corrosivos ou derivados de petróleo para a limpeza.
 - Utilizar apenas pano úmido ou esponja macia com detergente neutro.
- Não usar jato d'água, não utilizar esponja de aço ou de qualquer outro material abrasivo que possa riscar ou causar outros danos a superfície.

LIMPEZA INTERNA

1. Para fazer a higienização interna do produto, retire a tampa superior e abra as portas laterais, empurrando para cima e puxando para trás.



2. Encontre a emenda da esteira (gancho com a emenda menor) e com o auxilio de uma chave de fenda e alicate, remova dos eixos com as rodas.





3. Depois da limpeza, coloque novamente a esteira encaixando um lado por vez.

LUBRIFICAÇÃO DOS EIXOS E ENGRENAGENS

Periodicamente após a limpeza interna do produto, utilizar óleo lubrificante ou graxa atóxica nos eixos das esteiras para manter o correto funcionamento do produto e evitar o desgaste.





ATENÇÃO!

Este equipamento possui resistência elétrica de alta potência, sensível a falhas causadas por instalações elétricas irregulares ou componentes inadequados. Tais condições anulam a garantia do produto; podem comprometer o desempenho do produto; colocam em risco a segurança do operador.

7. ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Devido a constante evolução tecnológica de nossos produtos as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem prévio aviso, ao constatar algo que possa lhe causar dúvidas quanto a aplicação prática do que está escrito neste manual, por gentileza contate o Serviço de Atendimento Refrimate ANTES de fazer qualquer intervenção no seu produto.

Ao deparar-se com um problema, verifique se todas as instruções deste manual foram seguidas. Caso o problema persista, contate a Assistência Técnica Autorizada da sua cidade ou região ou o Serviço de Atendimento Refrimate.

Telefone: (51) 3738-1818 E-mail: sac@refrimate.com.br

8. CERTIFICADO DE GARANTIA

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA assegura ao comprador inicial na seguinte forma estabelecida: Garantia de 3 (três) meses contra defeito de fabricação mais 3 (três) meses de garantia legal, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor final, desde que sejam seguidas as instruções de uso e instalações contidas nesse manual.

A REFRIMATE ENGENHARIA DO FRIO LTDA obriga-se, dentro do período de garantia, a prestar visita gratuita a aparelhos instalados dentro do perímetro urbano onde mantiver o Serviço Autorizado REFRIMATE; Não está autorizada qualquer que seja a pessoa a assumir por si só a responsabilidade relativa à garantia de produtos REFRIMATE; Quando houver transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo contido na data da Nota Fiscal de Compra do primeiro comprador; A REFRIMATE restringe sua responsabilidade ao conserto de peças com defeito ou à substituição por novas, gratuitamente, desde que, a critério do Técnico Autorizado, sejam constatadas falhas em condições normais de uso durante vigência desta garantia; Mantenha a nota fiscal de Compra anexada ao Certificado de Garantia, pois ela é também a garantia. Caso não apresente a mesma, será considerada automaticamente nula a garantia;

É declarada nula a garantia e sem efeito, se este aparelho sofrer qualquer dano provocado por acidente, agentes da natureza, uso em desacordo com o Manual de Instruções, ajustado ou consertado por pessoal não credenciado pela Assistência Técnica ou Revendedor Autorizado;

É declarada nula a garantia se o produto apresentar danos e/ou defeitos que não tenham sido originados na fabricação, comprovados pela REFRIMATE ou pela ASSISTÊNCIATÉCNICA;

É declarada nula a garantia se este certificado apresentar rasuras ou modificações; esta garantia não se aplica aos componentes elétricos que, pelo critério do técnico, tenham sido indevidamente manipulados. Esta garantia não se aplica a materiais plásticos, vidros, materiais ferrosos, materiais galvanizados, inox e chapas pintadas que apresentem arranhões, amassados, rachaduras e manchas a menos que tais imperfeições sejam constatadas no momento da entrega do produto. Esta garantia não se aplica a qualquer peça que, pelo critério do técnico, apresente defeito devido ao desgaste natural de uso ou tenha sofrido desgaste excessivo devido às condições ambientais as quais o produto tenha sido submetido.

IMPORTANTE



- 1. Em produtos refrigerados a limpeza do condensador e evaporador não será coberta pela garantia.
- 2. A garantia somente é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal de Compra do produto.





WWW.REDCHAMELEON.COM.BR

GRUPO REFRIMATE

ACESSO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA, 4950 Venâncio Aires - RS Cep: 95800-000 +55 (51) 3738-1818