



MANUAL DE

# INSTRUÇÕES



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



WhatsApp 11 94543 7625

## *Antes de ler o seu manual*

Senhor Cliente

A Topema agradece a preferência e parabeniza por sua excelente aquisição.

Agradecemos a sua confiança na Topema e temos certeza de que este produto lhe trará muitos benefícios pela tecnologia utilizada na concepção e fabricação.

Antes de usufruir o total potencial do equipamento, leia atentamente este manual e siga as orientações aqui fornecidas e caso ainda restar alguma dúvida entre em contato com a nossa Assistência Técnica: (0xx11-2134-7400) de segunda à sexta das 8 às 17hs.

Atenciosamente

***Topema Cozinhas Profissionais Indústria e Comércio Ltda.***

# *Manual do usuário*

Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado de seu Carro Térmico Duplo Topema.

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para futuras referências.

**Guarde a nota fiscal de compras. A garantia só é válida mediante sua apresentação ao Técnico do Serviço Autorizado Topema.**

A plaqueta de identificação onde estão as informações do produto, modelo e outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Topema caso seu Carro Térmico Duplo necessite de algum tipo de reparo. Não retire-a do local onde está fixada.

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

## **Descrição e Especificações Gerais**

O Carro Térmico Duplo é destinada ao armazenamento temporário de alimentos que necessitam estar sob aquecimento e refrigeração.

Estes equipamentos possuem as seguintes características construtivas:

- Revestimento externo em chapa de aço inox, acabamento escovado e interno em aço inox com ou sem escovamento, conforme modelo;
- Portas isoladas com mantas de lã de vidro e poliuretano, revestidas interna e externamente também em chapa de aço inox;
- Rodízios em aço galvanizado, sendo dois fixos e dois giratórios;
- Isolamento do corpo em mantas de lã de vidro e poliuretano, formando um conjunto que garante a estabilidade térmica do equipamento;
- Gaxetas de vedação das portas em borracha maleável, própria para utilização sob altas e baixas temperaturas que possibilita uma perfeita vedação junto ao batente, especialmente desenvolvidas para cada caso;
- O controle do processo é executado por controladores de temperatura eletrônico, que monitoram as temperaturas internas dos dois lados, aquecido e refrigerado;

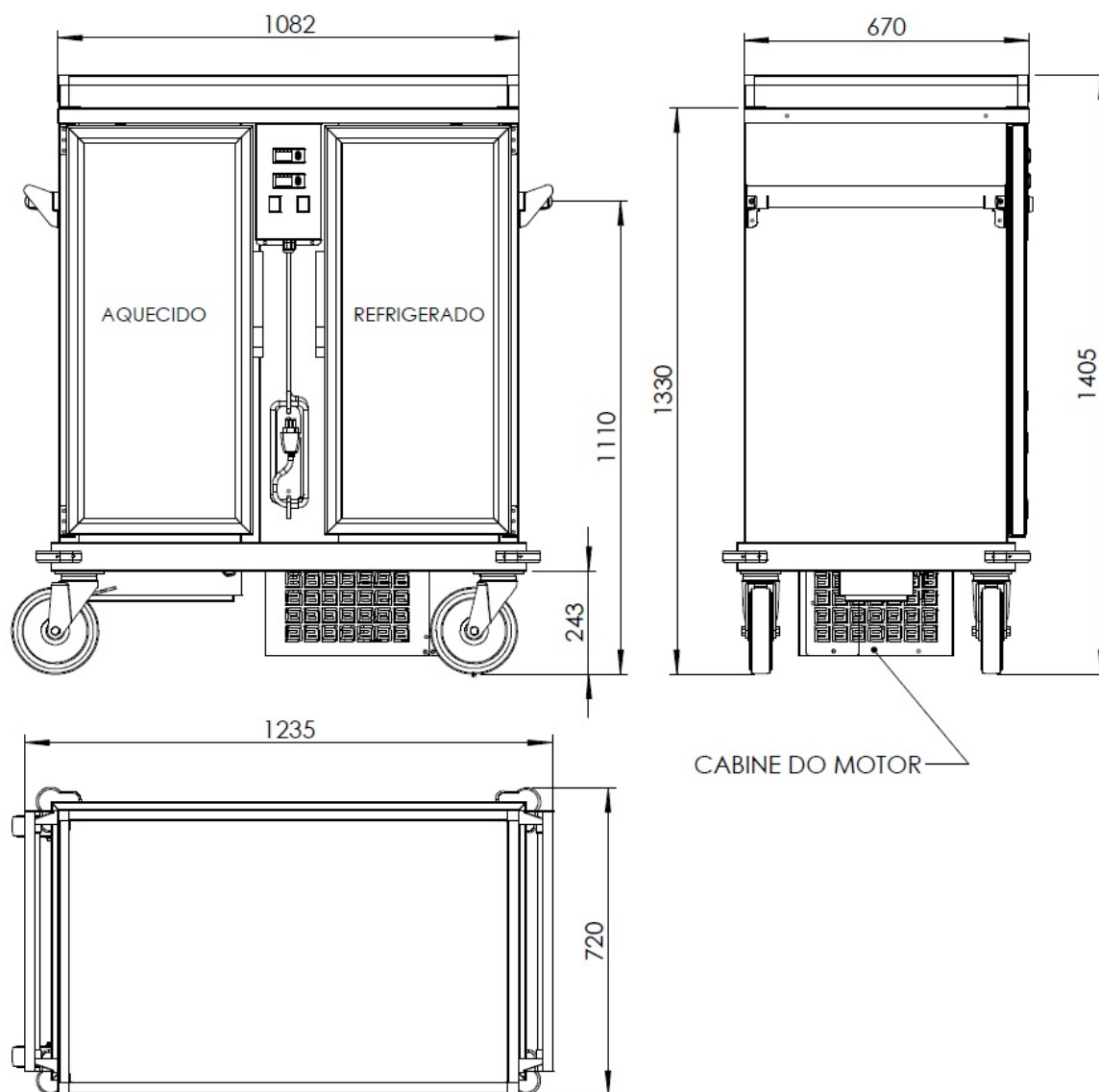
### ▪ DADOS TÉCNICOS:

- PORTAS COM GAXETAS MAGNETICAS E TRINCOS.
- PUXADORES LATERAIS P/ MELHOR LOCOMOÇÃO.
- CONTROLADORES DE TEMPERATURA DIGITAIS QUE MOSTRAM A TEMPERATURA MESMO DEPOIS QUE O EQUIPAMENTO NÃO ESTA MAIS PLUGADO NA ENERGIA.
- APARADORES SUPERIORES P/ EVITAR QUE UTENSILIOS CAIAM NO TRANSPORTE.
- PARACHOQUES DE BORRACHA NOS 4 LADOS P/ PROTEÇÃO.
- SUPORTE PARA ENROLAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO.
- RODIZIOS DE 8" SENDO 2 C/ FREIOS GIRAT. E 2 S/ FREIOS FIXOS.
- SISTEMA DE GUIAS REGULAVEIS P/ APOIO DE GN's E GRADES.
  
- LADO AQUECIDO.
- TEMPERATURA DE TRABALHO DE 80°C A 90°C.
- SISTEMA DE AQUECIMENTO POR AR FORÇADO P/ MELHOR DISTRIBUIÇÃO DA TEMPERATURA INTERNA.
- TEMPO P/ TEMPERATURA IDEAL É 15 A 20 MINUTOS APÓS LIGADO.

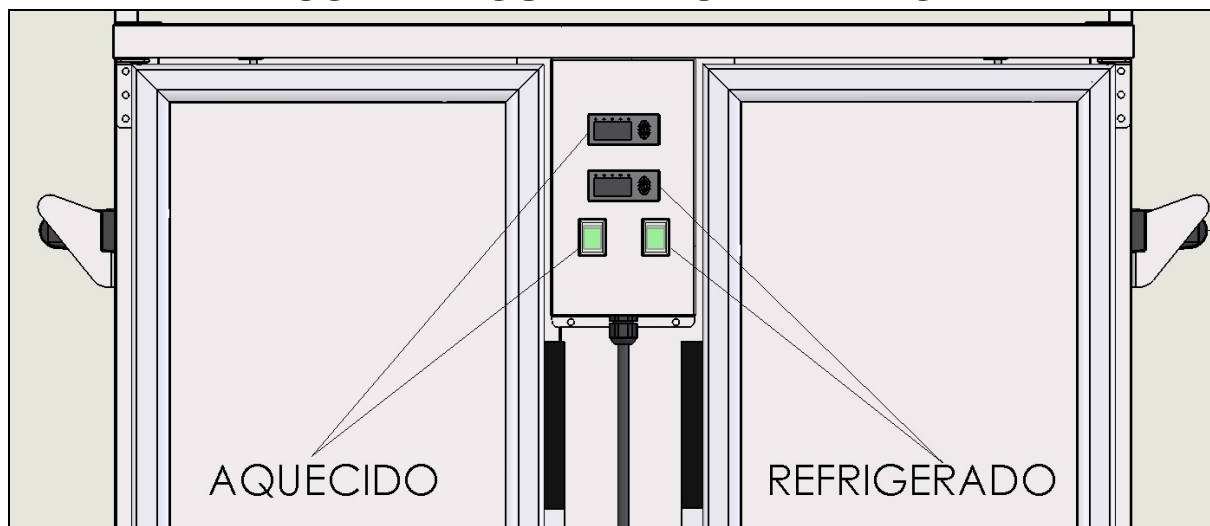
- LADO REFRIGERADO.
- TEMPERATURA DE TRABALHO 0°C A 5°C.
- TEMPO P/ REFRIGERAÇÃO IDEAL É 20 A 25 MIN. APÓS LIGADO.
- SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR AR FORÇADO E DEGELO AUTOMÁTICO.
- 
- NESTE EQUIPAMENTO PODE SER USADO 14 GN´s 1/1x100 OU 16 BANDEJAS OU 16 GRADES "NÃO INCLUSAS" NA COMPRA DESTE EQUIPAMENTO.

## *Informações técnicas para estufas*

Características	Lado Aquecido	Lado Refrigerado
Potência (W)	1600	400
Corrente (A)	7,2	1,8
Dimensões (mm)	1235x720x1405	1235x720x1405
Tensão (V)	230	230
Frequência (Hz)	50/60	50/60
Temperatura (°C)	80 à 90	0 à 5



## COMANDOS PARA CADA LADO



## *Transporte, armazenagem e instalação*

Ao transportar o equipamento, sugerimos que o mesmo permaneça com a embalagem original até próximo ao local de instalação definitiva do mesmo.

Retire a embalagem do equipamento, posicionando-o em local apropriado que não permita a incidência direta de raios solares, que esteja distante de fontes de calor (fogão, fornos, etc.).

Este produto é destinado à utilização em ambientes protegidos de intempéries, ou seja, uso interno, **não instale seu equipamento ao ar livre.**

Para o posicionamento definitivo do equipamento, respeite a distância mínima necessária na parte frontal para abertura completa das portas.

Sua instalação é muito simples, no entanto deve ser executada por profissionais capacitados à instalação de equipamentos elétricos, pois exige-se uma série de cuidados e verificações antes da disponibilização do equipamento para utilização pelos operadores.

### **Instalação Elétrica**

- Antes de ligar o seu equipamento, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligado, está compatível com aquela descrita na etiqueta adesiva próxima ao plugue no cabo de ligação elétrica do equipamento (220V bifásico), ou na plaqueta de identificação do mesmo;
- Certifique-se de que o equipamento está conectado à uma tomada exclusiva e que a fiação e as proteções de rede (disjuntor) estejam instalados para atender a potência do equipamento;
- Execute a ligação do equipamento ao ponto elétrico utilizando os materiais apropriados para ligação de aparelhos elétricos;
- Os equipamentos já possuem plug da marca Steck mod. S1551 (2P+T - Universal) 20A, sendo obrigatório que se faça o aterramento do mesmo.
- **Não use o equipamento sem ligar o fio terra.**
- **Posicione o equipamento de modo que não atrapalhe o seu desligamento da rede de alimentação elétrica caso seja necessário numa emergência, ou manutenção.**

## ***Como economizar energia elétrica***

- Mantenha a porta do seu equipamento aberta apenas o tempo necessário, pois se a porta ficar por muito tempo aberta ou se não estiver devidamente fechada, aumentará o consumo de energia elétrica;
- É importante não obstruir a circulação interna do ar com a distribuição inadequada dos alimentos dentro do equipamento, com o objetivo de manter a temperatura homogênea;
- Caso haja interrupções de energia elétrica por período prolongado, procure abrir as portas o mínimo de vezes enquanto a energia elétrica não for restabelecida, para não comprometer a conservação dos alimentos.

## ***Segurança***

- Desligue o equipamento da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção;
- Nunca desligue o equipamento da tomada puxando pelo cabo elétrico, utilize o plugue!
- Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico;
- Ocorrendo danos no cabo elétrico, não tente consertá-lo, procure um representante credenciado e substitua a peça danificada por peças originais;
- Não tente consertar o equipamento em nenhuma circunstância, sempre consulte o representante credenciado e exija peças originais de reposição;
- Não armazene nos equipamentos, medicamentos, produtos tóxicos ou químicos, pois podem contaminar os alimentos;
- Não se apoie sobre as portas. As dobradiças poderão se desregular, prejudicando a vedação da gaxeta junto ao batente e comprometendo o desempenho do equipamento.

## ***Instruções de operação***

- Para ligar ou desligar o equipamento Carro Térmico Duplo Topema, basta acionar a chave liga/desliga junto ao controlador, quando aceso indica que o equipamento está funcionando;
- Mantenha o equipamento com as portas fechadas e aguarde aproximadamente 20 á 30 minutos após o equipamento ter sido ligado para poder colocar os produtos internamente;
- Disponha os produtos de tal forma que o fluxo de ar possa circular por igual entre as guias ou recipientes.
- Manter líquidos e alimentos tampados no interior do equipamento.
- Manter as portas do equipamento sempre fechadas.
- O equipamento já sai de fábrica com temperatura de operação pré-definidos, porém caso necessário altere diretamente os parametros da seguinte forma:
  - Pressione SET por 2 segundos até aparecer **SEE**, soltando em seguida.
  - Aparecerá a temperatura de controle ajustada.
  - Utilize as teclas ▼ e ▲ para modificar o valor e, quando pronto, pressione SET para gravar;

# *Limpeza e Manutenção*

Jamais limpe o equipamento com fluídos inflamáveis tais como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol ou outros produtos químicos que possam ser abrasivos tais como saponáceos, detergentes com cloro, etc.

Sugerimos a seguir o plano de ação para uma melhor higienização.

## **Limpeza parte interna**

- Retire os alimentos armazenados no equipamento, transferindo-os para outro;
- Desligue a chave liga/desliga e desconecte o cabo elétrico retirando o plugue da tomada;
- Proceder a limpeza usando água morna, detergente neutro e esponja macia, sem excesso de água;
- Retirar o detergente com auxílio de um pano úmido e efetuar a secagem das superfícies;
- Certificar-se de que não ficou nenhum resíduo de detergente;
- Coloque o plugue na tomada, ligue o equipamento acionando a chave liga/desliga e aguarde 20 minutos até recolocar os alimentos no interior do equipamento;
- Não se recomenda o uso de espátulas metálicas, escovas, palha de aço ou qualquer produto abrasivo pois são extremamente prejudiciais ao aço inox;

## **Limpeza parte externa**

- Proceder a limpeza das superfícies externas usando água morna, detergente neutro e esponja ou pano macio, sem excesso de água;
- Retirar o detergente com auxílio de um pano úmido e efetuar a secagem cuidadosamente das superfícies;

**Nunca utilize jatos d'água sobre o equipamento**, principalmente onde estão os componentes elétricos.

## **Limpeza das borrachas de vedação das portas**

- As borrachas de vedação das portas devem ser limpas cuidadosamente com sabão neutro, esponja macia e água morna. Retirar o sabão com pano macio e úmido, secar tomando-se muito cuidado para não danificar ou amassar as borrachas (gaxetas).

## **Verificações periódicas de manutenção**

- Semanalmente verifique a perfeita vedação das gaxetas das portas e suas condições quanto a limpeza e esmagamento;
- Semanalmente verifique as condições de funcionamento do trinco e proceda à ajustes caso necessite;
- Mensalmente verifique a corrente (amperagem) do equipamento e as condições do cabo de alimentação e plugue.

## **Sugestão de Peças para Manutenção**

- 01 Conjunto de trinco para porta;
- 01 Dobradiça completa;
- 01 Controlador Eletrônico de Temperatura;
- 01 Resistência.

## *Diagnóstico de Defeitos*

Leia atentamente as instruções de operação e manutenção para evitar problemas com o seu equipamento, mas caso este apresente funcionamento não satisfatório, verifique as possíveis causas e correções. Caso as correções sugeridas não sejam suficientes chame o representante técnico **credenciado** pela **Topema**.

- **Caso seu equipamento não funcione (não liga):**
  - Verifique se o plugue está devidamente conectado à tomada;
  - Verifique se há tensão na rede;
  - Verifique se não há fusíveis ou chaves de proteção (disjuntores) desarmadas.
- **Caso o equipamento não esteja aquecendo ou refrigerando:**
  - Verifique se o equipamento encontra-se ligado;
  - Verifique se as portas estão corretamente fechadas;
  - Verifique se a graduação da temperatura está corretamente regulada;
  - Verifique se não existe resistência danificada ou ventilador parado;
  - Verifique se as portas foram excessivamente abertas, ou se houve abastecimento de grande quantidade de alimentos;

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

## *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 de seus produtos.

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 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, lay-out 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, contadoras, 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 á 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 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.**

## *Informação importante*

Quando do recebimento do equipamento, verificar com cuidado se durante o transporte ocorreu algum acidente, tais como:

- ❖ Chapas amassadas
- ❖ Riscos
- ❖ Quebra dos pés, ou qualquer outra parte.

Caso tenha ocorrido algum desses acidentes, acione imediatamente a transportadora e o seguro, pois o transporte não é de responsabilidade da TOPEMA e portanto, os danos não serão cobertos pela garantia.

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

**Modelo:** \_\_\_\_\_

**Número de série:** \_\_\_\_\_

**Compressor:** \_\_\_\_\_

**Data:** \_\_\_\_\_

**Observação:** \_\_\_\_\_