

Parabéns, você acaba de adquirir um produto de excelente qualidade e funcionalidade, que, com certeza, o ajudará a alavancar seus negócios e a obter sucesso nos seus planos!

Nós, da equipe Toop Marcenaria, agradecemos a escolha por nossos produtos e desejamos a você muito sucesso em sua caminhada.

Nosso objetivo é ajudar você em suas metas e por isso, nossos equipamentos se destacam por sua economia, praticidade e qualidade, além de serem ímpares e diferenciados. Trabalhamos com as melhores práticas em refrigeração e sistemas devidamente dimensionados para cada uso.

O objetivo desse manual é fornecer a você, todas as informações necessárias para a correta instalação e utilização do seu novo equipamento, permitindo obter o melhor rendimento e durabilidade.



Ótimos negócios!



ANTES DE INICIAR O USO DO EQUIPAMENTO, LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DE INSTRUÇÕES E SIGA AS ORIENTAÇÕES DE USO E SEGURANÇA!



IMPORTANTE

- **Guarde a nota fiscal de compra.** Ela será solicitada para abertura dos chamados técnicos em garantia.
- **Não remova a etiqueta de identificação do produto.** Ela possui informações necessárias para atendimento técnico e também será solicitada na abertura dos chamados.
- Após ser transportado ou movimentado, por qualquer motivo, o produto deverá ser mantido em posição nivelada, durante 60 minutos, antes de ser ligado. **Nivele o equipamento em relação ao piso.**
- Não guarde quaisquer substâncias química, explosivas ou corrosivas, tais como latas de aerossol com propulsor inflamável, ácidos, detergentes, produtos de limpeza, ou outros que possam gerar riscos para o usuário e alterar as características dos materiais presentes no equipamento.
- Caso haja necessidade de **manter o balcão desligado**, mantenha a porta sempre entreaberta (mínimo 2 cm), evitando aumento da temperatura no interior do gabinete.
- **Não exponha esse produto ao Sol ou calor intenso.** Caso seja necessário mantê-lo desligado, a porta deve ficar entreaberta (mínimo 2 cm), evitando aumento de temperatura no interior do gabinete. Exposição, mesmo que curta, ao sol ou a fontes de calor, podem gerar deformações nas partes plásticas, redução da eficiência da refrigeração, aumento do consumo de energia e alteração da estrutura do produto.

- **Este aparelho não deve ser manuseado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.** A menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do equipamento.
- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- Durante períodos chuvosos ou em lugares com alta umidade, pode haver **acúmulo de água entre os vidros e no fundo do produto.** A quantidade pode variar de acordo com a região e a temperatura.
- **NÃO SE APOIE SOBRE AS PORTAS.**

INSTALANDO O EQUIPAMENTO



→ Rede elétrica:

- Verifique se a rede do seu estabelecimento está devidamente preparada para atender à potência absorvida pelo equipamento que você acaba de adquirir, se necessário procure um profissional.
- Caso o cabo esteja danificado, esse deve ser substituído pelo fabricante, por agentes autorizados ou por pessoas qualificadas, a fim de evitar riscos.
- Nossos equipamentos são dimensionados para um baixo consumo de energia, a ineficiência da rede elétrica contribui para o aumento desse consumo.
- **Verifique se a tensão da rede é equivalente à tensão marcada em seu equipamento (127V ou 220V).** caso não seja, **NÃO LIGUE O PRODUTO**, a ligação errada anula a garantia.
- **Nunca instale outro equipamento elétrico em uma mesma tomada**, não utilize filtros de linha, tomadas tipo "T" (Benjamin) ou extensões.
- **Não utilize transformador de tensão para ligar o equipamento.**
- Tome cuidado para não apoiar o equipamento sobre o cabo elétrico.
- Em caso de descarga elétricas (choques), verifique a instalação elétrica. Recomendamos a análise de um profissional qualificado.

→ Rede de esgoto:

- Os equipamentos possuem o dreno para retirar a água proveniente do degelo, da limpeza ou do uso normal do produto.
- Recomenda-se que o dreno, localizado na parte inferior do gabinete, seja ligado à rede de esgoto, por meio de uma mangueira ou tubulação compatível (não inclusos).
- **Não obstrua o dreno.**
- Mantenha o dreno sempre limpo.

→ Local de instalação:

- Escolha um lugar arejado, longe de fontes de calor (luz do sol, fornos, condensadores de outros equipamentos, fogões, estufas, etc.) ou de grandes correntes de ar (ventiladores, exaustores, etc.).
- **Nivele o equipamento em relação ao piso**, para um melhor funcionamento, corrigindo falhas e desníveis da superfície. O nivelamento é um procedimento simples e deve ser feito pelo próprio usuário, com o equipamento vazio, basta ajustar os pés reguláveis que acompanham o produto (quando disponível).

*** A nivelção do equipamento é indispensável para a perfeita vedação das portas e o correto funcionamento do dreno.**

- Sempre que o produto for deslocado, deverá ser nivelado novamente.
- A distância mínima entre a parede e o fundo do balcão deve ser de no mínimo 10cm, sempre tomando cuidado para não obstruir o condensador.



SÓ LIGUE O EQUIPAMENTO QUANDO TODAS AS CONDIÇÕES RECOMENDADAS NOS TÓPICOS ANTERIORES ESTIVERAM DE ACORDO.

LIGANDO O SEU EQUIPAMENTO

Antes de ligar o equipamento, verifique se o produto foi completamente desembalado e não existem resíduos de embalagem ou plásticos próximos às partes móveis (Motor, porta, dobradiças, condensadores e micro ventiladores.

Após o nivelamento o produto e verificada a tensão do estabelecimento, o equipamento já pode ser ligado, seguindo os passos abaixo:

- 1º Sempre que o produto for deslocado, aguarde 60 minutos antes de ligá-lo;
- 2º Ligue o plug na tomada. Não viole ou altere as características de fábrica;
- 3º Confira se os seguintes componentes estão conformes e funcionando:
 - Micro Motor Ventilador (quando houver);
 - Compressor;
 - LED ou Lâmpada (quando houver);
 - Portas e dobradiças;
- 4º Gire a chave do termostato para posição máxima (7), conforme figura 1;

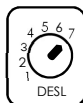


Figura 1 – Representação da placa de regulação do termostato

- 5º Deixe funcionando com as portas fechadas, durante 1 hora ininterrupta;
- 6º Após o prazo de 1 hora, abasteça o equipamento com os produtos apropriados à sua finalidade e à sua capacidade;

* No primeiro abastecimento, feche bem as portas e deixe o equipamento funcionando por, no mínimo, 12 horas ininterruptas, ainda com o termostato na posição máxima. Após esse período, posiciona o termostato na posição adequada.

RECOMENDA-SE O REABASTECIMENTO DO EQUIPAMENTO NO DIA ANTERIOR, PARA UM RESULTADO OTIMIZADO. REGULAGEM DO TERMOSTATO

- O termostato regula a temperatura interna na qual o equipamento vai desligar, não o use como acelerador.
- A regulagem deve ocorrer conforme os produtos armazenados, e pode variar com fatores, tais como: temperatura ambiente, humidade relativa do ar, clima da região, quantidade de produtos armazenados, quantidade de vezes que as portas são abertas e fração de tempo que permanecem abertas.
- Caso esteja formando muito gelo dentro do produto, proceda com o degelo e reduza a regulagem do termostato.

UTILIZANDO E MANTENDO O SEU EQUIPAMENTO

Após a ligação e o perfeito funcionamento do equipamento, é hora de criar rotinas de utilização e manutenção do equipamento, de forma a prolongar a vida útil e às características de fábrica.

LIMPEZA DO CONDENSADOR

Periodicidade recomendada: a cada 15 dias

Para o perfeito funcionamento de qualquer equipamento refrigerado, é extremamente importante que condensador esteja limpo e desobstruído. Nunca instale produtos refrigerados, com os condensadores muito próximo entre eles.

*O condensador é a peça situada na parte externa do equipamento, parecida à um radiador de carro.

Com o auxílio de uma escova, remova a poeira acumulada na peça, deixando-a livre circulação do ar.

DEGELO

Periodicidade recomendada: a cada 10 dias

A principal rotina de conservação de produtos frigoríficos e refrigerados é a de DEGELO. Ela permite a melhor otimização da temperatura dos itens armazenados ou expostos. É extremamente importante que seu evaporador esteja limpo e desbloqueado, para o perfeito funcionamento do equipamento.

É necessário realizar o DEGELO sempre que o evaporador ou placa fria estiver com uma camada de gelo de aproximadamente 0,5 a 1,0 cm de espessura.

Não utilize jato d'água para efetuar a limpeza do equipamento. **NÃO JOGUE ÁGUA**, isso pode danificar a parte elétrica.

Para proceder o degelo, siga os passos abaixo:

- 1º PASSO: Desligue o equipamento da rede elétrica;

2º PASSO: Retire as mercadorias do gabinete, para não molharem;

3º PASSO: Deixe as portas abertas e o gelo derreterá naturalmente;

4º PASSO: Faça a limpeza do equipamento, tomando cuidado para não danificar as superfícies (jamais utilize ferramentas pontiagudas ou afiadas, tais como facas e chaves de fenda, para essa limpeza);

5º PASSO: Recarregue os produtos no equipamento, de preferência já resfriados;

6º PASSO: Ligue novamente o equipamento à corrente elétrica;

⚠ ATENÇÃO: NÃO UTILIZE OBJETOS PONTIAGUDOS OU CORTANTES PARA AUXILIAR O DESPRENDIMENTO DO GELO.

⚠ ATENÇÃO: NÃO UTILIZE ESPONJAS ÁSPERAS, PALHA DE AÇO OU PRODUTOS GROSSEIROS NA LIMPEZA DOS EQUIPAMENTOS. UTILIZE UMA FLANELA MACIA.

⚠ ATENÇÃO: NÃO UTILIZE PRODUTOS QUÍMICOS, EXCETO SABÃO NEUTRO, PARA LIMPEZA DO GABINETE. APLIQUE-O COM UMA FLANELA MACIA.

PRODUTOS TOOP MARCENARIA

TABELA DE PRODUTOS						
MODELO	CONSUMO (KW)*	PESO POR BANDEJA (Kg)**	TEMP. (°C)*	RÚÍDO (dB)*	VOLUME (L)	USO PADRÃO***
BRT-080	198	21	3° à 7°	60 - 80	135	Bebidas
BRT-100	198	26	3° à 7°	60 - 80	185	Bebidas
BRT-125	198	33	3° à 7°	60 - 80	210	Bebidas
BRT-150	198	39	3° à 7°	60 - 80	290	Bebidas
BTT-080	198	44	3° à 7°	60 - 80	330	Bebidas
BTT125	198	21	10° à 15°	60 - 80	145	Bebidas
BTT-150	198	21	10° à 15°	60 - 80	260	Bebidas
BTT-180	198	21	10° à 15°	60 - 80	330	Bebidas
BUS-080	198	21	3° à 7°	60 - 80	145	Bebidas
BUS-120	198	33	3° à 7°	60 - 80	230	Bebidas
BUS-160	198	44	3° à 7°	60 - 80	310	Bebidas
BUS-200	198	50	3° à 7°	60 - 80	384	Bebidas
BRF-080	198	21	10° à 15°	60 - 80	145	Doce/Bolo
BRF-120	198	33	10° à 15°	60 - 80	230	Doce/Bolo
BRF-160	198	44	10° à 15°	60 - 80	310	Doce/Bolo
BRO-080	500,0	-	Variável	70 - 90	88	Sorvete/picolé
BRO-120	500,0	-	Variável	70 - 90	120	Sorvete/picolé
BRO-160	500,0	-	Variável	70 - 90	160	Sorvete/picolé
BRO-200	198	21	10° à 15°	60 - 80	135	Doce/Bolo
BRTO-080	198	33	10° à 15°	60 - 80	210	Doce/Bolo
BRTO-120	198	39	10° à 15°	60 - 80	290	Doce/Bolo
BRTO-160	198	44	10° à 15°	60 - 80	330	Doce/Bolo
BET-125	198	33	3° à 7°	60 - 80	230	Bebidas

BET-150	198	33	3° à 7°	60 - 80	230	Bebidas
BET-180	198	44	3° à 7°	60 - 80	310	Bebidas
BET-200	198	50	3° à 7°	60 - 80	400	Bebidas
BET-220	198	21	10° à 15°	60 - 80	145	Doce/Bolo
BRT-080	198	33	10° à 15°	60 - 80	230	Doce/Bolo
BRT-100	198	44	10° à 15°	60 - 80	310	Doce/Bolo
BRT-125	198	33	3° à 7°	60 - 80	210	Bebidas
BRT-150	198	39	3° à 7°	60 - 80	290	Bebidas
BRT-180	198	44	3° à 7°	60 - 80	330	Bebidas
BTT-080	198	44	3° à 7°	60 - 80	420	Bebidas
BTT-125	198	44	3° à 7°	60 - 80	510	Bebidas

PRODUTOS TOOPFRIQ

TABELA DE PRODUTOS						
MODELO	CONSUMO (KW)*	PESO POR BANDEJA (Kg)**	TEMP. (°C)*	RÚÍDO (dB)*	VOLUME (L)	USO PADRÃO***
GCI 001	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCI 002	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCI 003	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCI 004	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCI 005	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCI 006	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCI 007	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCI 008	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCV 001	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCV 002	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCV 003	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCV 004	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCV 005	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
GCV 006	330W	50	5° à 9°	70 - 90		Bebidas
VST 080	250 W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados
VST 120	750 W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados
VST 160	1000 W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados
VSF 080	500 W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados
VSF 120	750W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados
VSF 160	1000 W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados
VSO 080	500W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados
VSO 120	750W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados
VSO 160	1000 W	3	40° à 95°	20 - 30		Salgados

*Consumo obtido sob condições padrões de teste e temperatura ambiente de 32°C. Valores aproximados.

**Peso total tem que ser distribuído por toda a prateleira e não em apenas em um ponto.

***O uso padrão indicado para cada equipamento é um indicativo geral, caso queria armazenar outro produto, não descrito acima, em seu equipamento, entre em contato com nossa equipe de suporte ao cliente e verifique as possibilidades do uso desejado.

GABINETE DE SORVETEIRA – FRZ

EQUIPAMENTO UTILIZADO NA FABRICAÇÃO DE SORVETES E PICOLÉS

-Capacidade de produção:

Massa: 12 litros por hora – 4 litros por vez

Picolé: 90 a 100 unidades por hora (com quatro forma de 22 furos, cada)

* Ao fabricar picolé, faça o revezamento das formas, lembrando que a primeira a ficar pronta é a mais próxima do agitador (Motor).

INSTALAÇÃO

Antes de ligar o produto, siga as instruções abaixo:

1º Use chave disjuntor de:

- 20A para motores 127V

- 15A para motores 220V

2º Ligue o equipamento durante 20 minutos e verifique se a serpentina gelou (tomando-se esbranquiçada devido à da umidade do ar). Desligue o equipamento.

3º Adicione 40 litros de água e complete com álcool hidratado. Deite o agitador ligado por 3 horas antes de ligar o motor do equipamento.

***Não utilize álcool de posto ou álcool em gel.**

4º Ligue o motor.

5º Aguarde 3 horas com o agitador ligado, e só então, comece a trabalhar na sua produção.

MODO DE USAR

- Adicione a solução refrigerada no tanque da sorveteira (40% água e 60% álcool).

- Durante a primeira utilização, deixe o equipamento funcionando durante três horas antes de iniciar a produção de sorvete, para que haja uma perfeita homogeneização da mistura. Nos dias consecutivos, basta aguardar 30 minutos.

*** Caso desligue o produto ao final do dia, no dia seguinte deixe o equipamento ligado por 1:30hrs, e então recomece a produção.**

*** Se for necessário trocar a solução refrigerante, NUNCA deixe o equipamento ligado, sem a solução.**



VISITAS TÉCNICAS PARA SOLUÇÃO DE OCORRÊNCIAS PREVISTAS NESSE MANUAL NÃO SERÃO RESPONSABILIDADE DA TOOP

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Ocorrência	Possíveis Causas	Explicação	Solução
Acúmulo de água ou sujeira entre os vidros	Decorrente do uso normal do aparelho	O vidro duplo reduz o gasto de energia e aumenta a eficiência da refrigeração.	Faça a limpeza do vidro, em caso de dúvida entre em contato com o nosso SAC ou procure um profissional qualificado.
Suor externo	Elevada umidade relativa do ar	O suor externo ocorre naturalmente devido à um fenômeno físico chamado "condensação"	Para amenizar essa ocorrência, é necessário ligar o aquecimento da superfície externa do vidro, porém esse recurso aumenta o gasto com energia (caso o produto tenha esse acessório). Ou abaixar a regulagem do termostato, reduzindo a temperatura de refrigeração do produto. * O suor externo pode ocorrer no vidro e em outras partes do equipamento
	Produtos com apenas 1 (um) vidro	Produtos com 1 vidro tem isolamento menor, logo maior tendência a ser percebida a condensação.	
Motor não funciona	Falta de energia elétrica	Os equipamentos elétricos precisam estar conectados à energia elétrica	Verifique se o plug está conectado na tomada e se o disjuntor está ligado (Verifique sempre a tensão do equipamento e da sua rede)
	A energia elétrica disponível não é a mesma que a tensão necessária para o equipamento	A tensão da tomada pode variar, devido à instalação elétrica. (Ela pode ser medida com ajuda de um multímetro).	Procure um profissional qualificado, e verifique a rede elétrica do estabelecimento.
	O equipamento foi ligado na voltagem errada	Os equipamentos não são bivolt	Procure um profissional qualificado para substituição do motor (Se preferir, ligue no SAC e solicite uma indicação)
	O termostato não está armando o motor	O termostato é responsável pela partida no motor	Entre em contato com o SAC
	Termostato na posição desligado	O termostato é responsável pela partida no motor	Posicione o termostato conforme necessidade.
Equipamento não gela ou gela pouco	Evaporador ou placa fria bloqueados	Camada de gelo acima de 0,5 cm	Proceda com o DEGELO, conforme manual de instruções

	Termostato na posição inadequada	A posição do termostato varia de acordo com a necessidade do cliente	Posicione o termostato em uma posição mais alta
	Condensador sujo ou obstruído	Não há troca de calor	Limpe o condensador conforme orientação do manual
	Prateleiras forradas obstruindo a passagem do ar frio	Distribuição desigual da temperatura	Retire os forros das prateleiras
	Excesso de mercadoria	Impedindo a passagem de ar frio de forma homogênea	Retire um pouco da mercadoria armazenada e exposta
	Excesso de gás	Reduzir o volume de gás	Entre em contato com nosso SAC ou procure um profissional qualificado
Compressor está armando e desarmando repetidamente	Variação da tensão elétrica	O termostato arma e desarma	Verifique a tensão da rede, procure um eletricista qualificado ou instale um estabilizador na rede.
Aberturas nas portas	Produto desnivelado	Torção do equipamento	Nivele o produto conforme orientações do manual
Porta solta ou empenada	Dobradiças soltas	Os parafusos da dobradiça podem afrouxar durante o transporte	Aperte os parafusos da dobradiça com o auxílio de uma ferramenta apropriada
Ruídos contínuos ou intermitentes	Produto desnivelado	Causam ruídos	Nivele o produto conforme orientações do manual
	Produtos encostados causando vibrações anormais	Causam ruídos	Verifique os produtos encostados e mova-os para outra posição
	Peças soltas	Algumas peças, como os parafusos, podem afrouxar naturalmente durante o transporte	Verifique se há alguma peça/parafuso solto na estrutura do produto (Na grade do motor, na saída do equipamento ou outros)
Quebra de vidro	Diversas	Diversas	Procure um profissional qualificado ou entre em contato com nosso SAC
Manchas no inox	Produtos de limpeza inadequados,	Diversas	Utilize um produto específico para limpeza do Inox, em caso de

	acumulo de impurezas ou outros		dúvidas, entre em contato com nosso SAC
Excesso de água na placa fria	Sistema de refrigeração	O sistema de refrigeração por placa fria pode gerar um acúmulo de água sobre e sob as prateleiras, por isso não é indicado para armazenamento de bolos, tortas e outros.	Em caso de dúvidas, entre em contato com nosso SAC
Mostrador digital apagado	Bateria descarregada	Desgaste natural	Troque as baterias
Formação de gelo em excesso	Número excessivo de vezes que a porta está sendo aberta	Fenômeno físico	Não abra as portas sem necessidade. Caso seja preciso manter o ritmo, reduza a regulação do termostato
	Excesso de gás	A quantidade de gás está acima do necessário	Procure um profissional especializado ou entre em contato com nosso SAC
	Degelo não foi realizado	Muito tempo sem efetuar o degelo	Realize o degelo, conforme orientação desse manual
Lâmpada ou LED não funcionam	Falta de energia	Necessário energia	Verifique se o produto está ligado à energia
	LED ou Lâmpada queimados	Decorrente do uso normal ou descarga elétrica	Procure um profissional qualificado para efetuar a troca do acessório
Diferença de tonalidade do acabamento interno ou externo	Decorrente da produção normal do equipamento	Os produtos possuem muitas etapas de trabalhos manuais e também possuem matérias primas recicladas e sustentáveis em sua composição.	Essas características são próprias de produtos fabricados manualmente e, portanto, não são considerados defeitos.

CHAMADOS ABERTOS PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS MENCIONADO ACIMA, NÃO SERÃO ARCADOS PELA GARANTIA DE FÁBRICA. GENTILEZA CONFERIR TODOS OS ITENS E REALIZAR A LEITURA DO MANUAL ANTES DE SOLICITAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DO SEU PRODUTO.

AS CUSTAS DAS VISITAS TÉCNICAS SERÃO COBRADAS DO CLIENTE, EM CASOS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA E MENCIONADOS NESSE MANUAL.

APÓS A LEITURA DO MANUAL E A VERIFICAÇÃO DOS PONTOS ACIMA, O PROBLEMA AINDA PERSISTE? ENTRE EM CONTATO COM NOSSO SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE!

DADOS PARA CONTATO

TELEFONE: (31) 3691-2220 / 0800-232-2220

WHATSAPP: (31) 99957-0853

EMAIL: ASSISTENCIATÉCNICA@ORMIFRIO.COM.BR

OU PREENCHA O FORMULÁRIO NO NOSSO SITE WWW.ORMIFRIO.COM.BR

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA VALIDAÇÃO DA GARANTIA:

- Nome da Revenda
- Etiqueta de identificação do produto
- N° de Identificação do produto
- Endereço do local onde o produto está instalado
- Nota fiscal de compra



NECESSÁRIA A APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA DO EQUIPAMENTO

*** A TOOP MARCENARIA LTDA se reserva no direito de não prestar assistência técnica In Loco em regiões de risco ou de difícil acesso. Nestes casos, o cliente deverá levar o equipamento para o posto de atendimento mais próximo.**

Para informações sobre áreas atendidas e locais para atendimento técnico, entre em contato com nosso Serviço de atendimento ao cliente - SAC

0800-232-2220



DICAS TOOP



Os produtos Toop Marcenaria são sempre desenvolvidos buscando unir qualidade, eficiência e design. Pensando desse jeito, reunimos dicas para permitir que seu equipamento continue sempre perfeito.

- Siga as instruções desse Manual!

- Mantenha o condensador sempre limpo e desobstruído, assim você economiza energia e vida útil do compressor.
- Nunca abasteça o equipamento com mercadorias quentes, busque sempre fazer o abastecimento com produtos que estejam à temperatura ambiente ou refrigerados.
- Jamais forre as grades (prateleiras) com plástico, papelão ou qualquer outro material que possa interferir na livre circulação de ar frio, isso prejudica o resfriamento uniforme e pode causar o bloqueio da placa fria ou do evaporador (principalmente em produtos que funcionam com ar forçado).
- Quando houver a necessidade de manter o equipamento desligado, proceda o degelo e a limpeza, seque-o e mantenha as portas abertas, evitando a formação de mofo, odores desagradáveis e deformações nas partes plásticas.
- Não use jatos d'água para limpeza do equipamento.
- Evite tocar no evaporador ou na placa fria, eles se mantêm à temperaturas muito baixas e podem provocar leves queimaduras.
- Devido à grande extensão do nosso país, em algumas regiões encontramos problemas com distribuição de energia elétrica no que diz respeito à variação de tensão. Neste caso, recomendamos o uso de um estabilizador de voltagem. Em caso de dúvida, meça a energia do seu estabelecimento com o auxílio de um multímetro.
- Não coloque panos para secar no condensador.
- Para melhorar a vedação, limpe as borrachas das portas com um pano humedecido regularmente.
- Em caso de oscilação na rede elétrica, ou falta de energia, retire o plug da tomada imediatamente.

TERMO DE GARANTIA



A TOOP MARCENARIA LTDA, assegura ao comprador inicial, a garantia de 3 (três) meses contra defeito de fabricação, acrescida de mais 3 (três) meses da garantia legal, a partir da data da emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor final, desde que seguidas as instruções de uso e instalações contidas nesse manual.

Restringe sua responsabilidade ao conserto de peças com defeito ou à substituição por novas sem custos ao consumidor, originadas exclusivamente de defeito de fabricação ocorridos durante a vigência da presente garantia e constatados pelo assistente técnico autorizado.

NÃO SE APLICA A PRESENTE GARANTIA:

- Aos componentes elétricos, lâmpadas, vidros, borrachas, materiais plásticos, ferrosos, galvanizados, inox, chapa pintada, grades e peças plásticas;
- Aos defeitos estéticos como arranhões, amassados e outros defeitos originados pelo desgaste natural de uso ou decorrente de alguma avaria;
- Despesas com instalação do equipamento, incluindo nivelamento;
- Despesas decorrentes de chamados relacionados a orientação de uso, constantes neste manual, desconsideradas pelo usuário;
- Despesas decorrentes à problemas e panes elétricas no estabelecimento;
- Danos causados por excesso de peso ou transporte;

PRODUTO PERDE GARANTIA QUANDO:

- Exceder 06 (seis) meses após a emissão da nota fiscal de vendas;
- Não existir nota fiscal de compras, ou essa estar ilegível ou rasurada;
- Se o equipamento vier a sofrer qualquer dano provocado por acidente, transporte, agente de natureza, mau uso pelo consumidor e violação por pessoas não autorizadas;
- O produto for ligado em voltagem diferente da recomendada pelo fabricante (+ 10% da corrente elétrica), se não for utilizado para os fins a que se destina e desrespeito às instruções descritas neste termo;
- For utilizado transformadores ou outros equipamentos elétricos que possam danificar o produto, tais como filtro de rede, tomadas tipo "T" e extensões;
- O número de série for violado ou retirado;
- Por comprovação de dolo ou má-fé do titular da garantia;

A TOOP MARCENARIA LTDA se reserva no direito de alterar quaisquer características em seus produtos sem aviso prévio.

Todos os aparelhos Toop Marcenaria são adequados às exigências da IEC 60335-1:2006 e IEC 60335-2-89:2010, atendendo a legislação vigente e as normas de segurança de acordo com a Portaria 371 do INMETRO.

**Produtos sempre testados e aprovados dentro dos padrões exigidos.
Para sua segurança, exija o selo de certificação elétrica INMETRO.**



CONFIRA OUTROS PRODUTOS PARA SEU COMERCIO

MÓVEL CAIXA TOOP



BALCÃO VITRINE TOOP



CARRINHOS FOOD SERVICE



EXPOSITORES VERTICAIS



Fabricamos os mais diversos equipamentos para montagem comercial. Montamos lanchonetes, farmácias, bares, restaurantes, supermercados e muito mais!

Em caso de dúvidas nossa equipe e parceiros estão à sua disposição!

**ENTRE EM CONTATO COM NOSSA EQUIPE COMERCIAL!
(31) 3691-2220**

