

MANUAL DE INSTRUÇÃO BIFETEIRAS



APRESENTAÇÃO

Somos uma empresa especialista no segmento de equipamento para alimentação, oferecemos as soluções necessárias para atender o seu negócio com a mais alta qualidade e segurança necessária.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

Para que seu equipamento obtenha a melhor performance, leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções.

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Não utilize conjuntos de mangueira de gás antigos e/ou usados. Utilize sempre os conjuntos novos que acompanham o aparelho.

Estes aparelhos são destinados para ser usado para aplicações comercial, por exemplo, em cozinha de restaurante, cantinas, hospitais e em empresas comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimento.

Antes de fazer a instalação verifique o tipo de gás (Natural ou GLP) confere com as especificações da placa de identificação do equipamento.

Instale seu equipamento em área bastante arejada, de modo a eliminar gases provenientes de combustão; porem evite ventiladores e janelas que formem corrente de ar cruzada. Deixar um espaço de pelo menos 20 cm em torno do equipamento;

INSTALAÇÃO GÁS

Para os modelos chapas BGM-42, BGM-62 e BGM-82 instalar um regulador de gás 2,8 kPa de pressão e 1 kg/h de vazão, com no mínimo 1 botijão P13; Para chapas BGM-102, e BGM-130, instalar um regulador de gás 2,8 kPa de pressão e 2 kg/h de vazão, com no mínimo 2 botijões P13 ou 1 P45 .

Verifique a existência de vazamento de gás com água e sabão, nunca com fogo;

RECOMENDAÇÕES DE USO

Antes de utilizar o produto, retire a proteção de PVC que reveste o aço inox;

Passe um pano com água, sabão neutro e uma esponja para remover a película protetora da chapa. Após estes procedimentos sua chapa estará pronta para ser usada. OBS.: Após o uso sempre mantenha seu equipamento limpo, seco e untado com óleo ou banha para evitar corrosão.

Limpe a chapa de fritura e passe sobre a superfície um pouco de óleo comestível ou manteiga para fritar;

Para iniciar a utilização do equipamento abra a gaveta para ter acesso aos queimadores;

Em seguida abra o registro do regulador de pressão no botijão e em seguida pressione o manípulo do regulador da chama girando para a esquerda, colocando na posição de chama máxima (1/4 de volta); (o registro da chapa é fornecido com regulagem em 2 estágios de chama);

Aproxime o fósforo do queimador e acenda o equipamento, retorne a gaveta na posição fechada;

Para apagar o queimador, gire o manípulo do registro da chama totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão do botijão.

TERMO GARANTIA

A Gourmetec Soluções para equipamentos de Gastronomia Ltda., assegura aos seus clientes, o produto novo, aqui identificado, garantia contra eventuais defeitos de fabricação, nas condições abaixo especificadas, pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, por sua liberalidade contados da data de venda registrada na nota fiscal.

A garantia do equipamento é atendida pela fábrica, ficando o defeito condicionado à análise por parte da Assistência Técnica. Constatando-se deficiência de fabricação, material ou montagem, o serviço de mão-de-obra será gratuito desde que feito pelo Serviço Autorizado Gourmetec.

A fábrica tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência de garantia.

A garantia do equipamento fica anulada sendo o mesmo eventualmente reparado, modificado ou simplesmente desmontado, assim como para os que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientações da fábrica.

A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, disjuntores e pedras refratárias.

Os motores elétricos, quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

A Gourmetec não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem produtos de terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre a mão-de-obra e peças para atendimentos realizados no balcão do Serviço Autorizado Gourmetec.

ESTA GARANTIA NÃO COBRE DANOS CAUSADOS POR:

➤ Instalação do produto em ambiente inapropriado, isto é, exposto a intempéries, umidade e maresia; transporte inadequado, quedas e acidentes de qualquer natureza; ligação em instalações elétricas inadequadas ou em desacordo com as instruções do manual; oscilação da corrente elétrica ou ligação em tensão errada; uso indevido, maus tratos, descuido e descumprimento das instruções deste manual; defeito ocasionado pelo consumidor ou terceiro estranho ao fabricante; desgaste natural, efeitos de corrosão e fogo; as despesas com transporte (embalagem e frete), que necessitam retornar à fábrica para reparos, correm por conta e risco do cliente, salvo entendimento e nosso consentimento prévio; para que a garantia tenha validade é imprescindível que seja apresentada a nota fiscal de compra do produto.

FICA EXTINTA QUALQUER GARANTIA:

Pelo decurso do prazo de validade; Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste Termo de Garantia;

FORO: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se