



MANUAL DE INSTRUÇÕES CHAPAS BIFETEIRAS

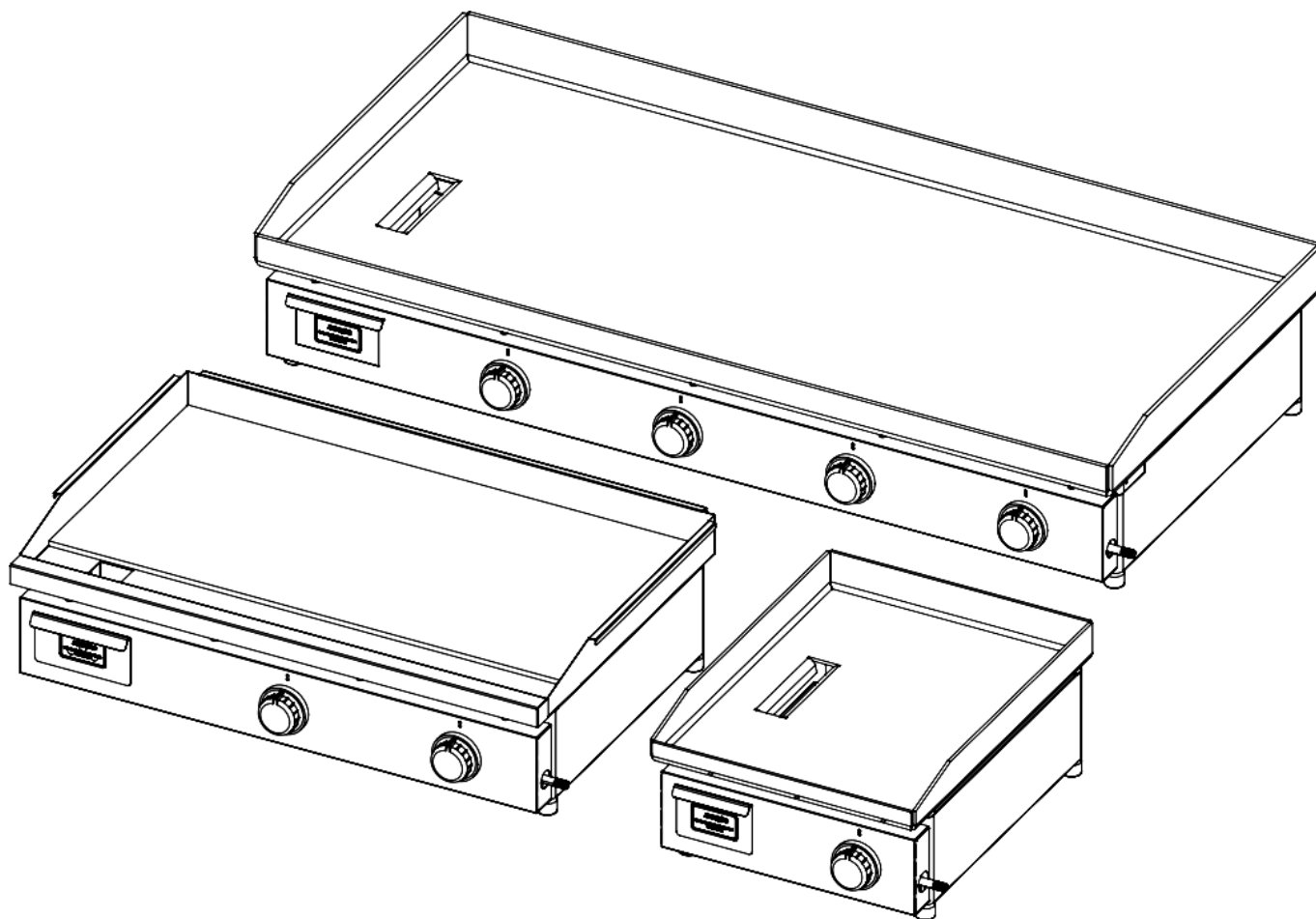


Figura Ilustrativa BGT-42/BG-82/BGT-130 Gás

BG/BGT-42/62/82/102/130
MODELO GÁS/ELÉTRICO

SUMÁRIO

| | | |
|----------|--|----------|
| 1 | PARABÉNS | 3 |
| 2 | RECEBIMENTO | 3 |
| 3 | LINHA BIFETEIRAS TEDESCO | 3 |
| 4 | INSTALAÇÃO | 4 |
| 4.1 | INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS (BIFETEIRA GÁS)..... | 4 |
| 4.2 | INSTALAÇÃO DA REDE ELÉTRICA (BIFETEIRA ELÉTRICA) | 5 |
| 4.2.1 | <i>ATERRAMENTO</i> | 5 |
| 4.3 | POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO..... | 5 |
| 4.4 | FUNCIONAMENTO | 6 |
| 4.4.1 | <i>FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA GÁS</i> | 6 |
| 4.4.2 | <i>FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA ELÉTRICA</i> | 6 |
| 4.5 | AVISOS DE SEGURANÇA E LIMPEZA | 6 |
| 5 | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO EQUIPAMENTO | 7 |
| 6 | SOLUÇÃO DE PROBLEMAS | 7 |
| 7 | TERMO DE GARANTIA | 8 |

1 PARABÉNS

Parabéns você acaba de adquirir um produto com a qualidade Tedesco.

Este produto foi especialmente projetado para suprir as suas necessidades e superar suas expectativas.

Para que seu equipamento obtenha a melhor performance, leia atentamente este manual e siga corretamente as instruções. Em caso de dúvidas e/ou sugestões ligue para a Tedesco, profissionais qualificados estarão a sua disposição.

2 RECEBIMENTO

Recomendamos o cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria durante o transporte, tais como:

- Quebra, amassamento e/ou falta de peças;

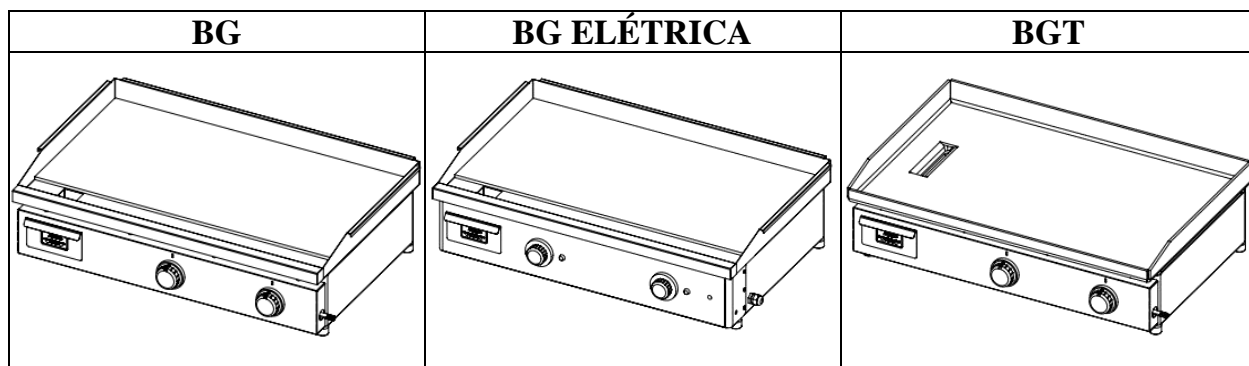
Caso verificado alguma avaria decorrente do transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica **imediatamente.**

3 LINHA BIFETEIRAS TEDESCO

Bifeteira Tedesco é destinada para utilização profissional, sendo sua principal utilidade a cocção de carnes e alimentos mais elaborados. Sanduíches, baurus, mistos-quentes, bifes, hambúrgueres e diversas outras especiarias são as especialidades que podem ser feitas com esse produto, de forma rápida e eficiente. Chapa de aço carbono SAE 1020 de grande espessura, desta forma o calor é retido por mais tempo, proporcionando economia de energia e alcançando a temperatura necessária para o bom selamento da carne; Estrutura em aço inoxidável escovado, conferindo ao equipamento um design bonito e moderno, além de facilitar a limpeza; possui queimador com dupla furação e gaveta que mantém a temperatura, retendo o calor, deixando assim os alimentos muito mais saborosos e com economia de energia;

Modelos Disponíveis: BG/BGT-42/62/82/102/130.

NOTA: A Chapa Bifeteira versão elétrica é disponível somente no modelo “BG”; todos os modelos estão disponíveis com tampas de prensagem sem aquecimento, consulte.



4 INSTALAÇÃO

4.1 INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS (BIFETEIRA GÁS)

- Recomenda-se que a instalação da bifeteira seja feita com 01 botijão P13 ou com alimentação de tubulação equivalente. Neste caso, deverá ser feito contato com companhias especializadas nestas instalações na sua cidade;
- Utilizar regulador de baixa pressão (280 mmCA/2 Kg);
- Utilizar o equipamento com mangueira aprovada pela ABNT;
- Verifique a existência de vazamento de gás com água e sabão, nunca com fogo;
- Não utilize outro regulador de pressão sem ser o especificado pela fábrica. Caso contrário, haverá problemas com o desempenho da máquina.

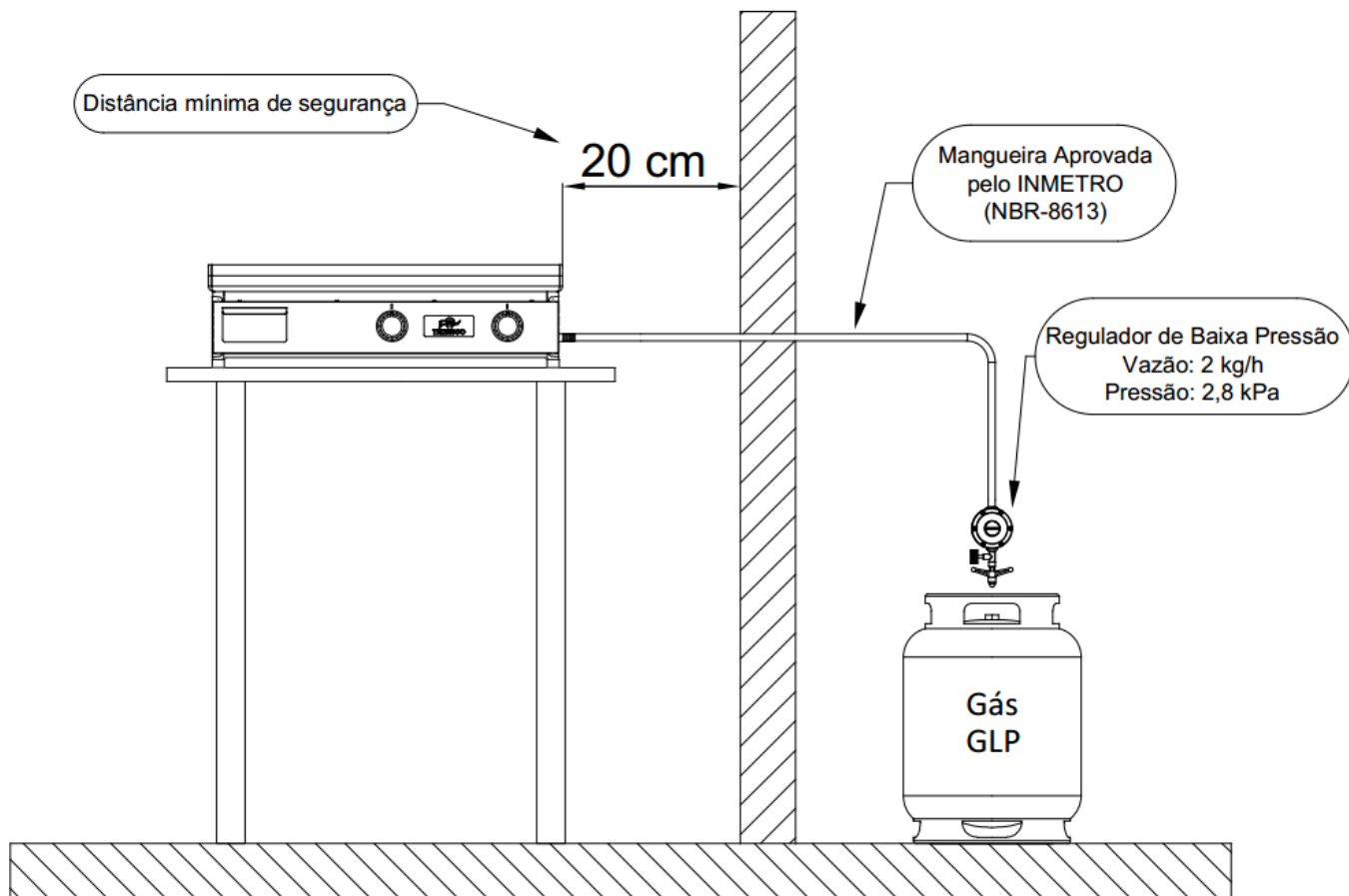
NOTA: Na maioria das instalações o Gás Natural já trabalha com baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso esta pressão esteja excessiva utilize um regulador apropriado.

OBS.: A MANGUEIRA E A VÁLVULA REGULADORA NÃO ACOMPANHAM O PRODUTO.

CUIDADO!

O gás liquefeito de petróleo é uma substância perigosa, inflamável, asfixiante e explosiva, requerendo o máximo cuidado na sua instalação.

Jamais coloque o botijão próximo ao equipamento, afaste-o ao máximo do equipamento mantendo sempre na posição vertical.



4.2 INSTALAÇÃO DA REDE ELÉTRICA (BIFETEIRA ELÉTRICA)

- Sob hipótese alguma deverá ser usado extensões elétricas, pinos T, benjamins ou similares, pois o uso dos mesmos poderá ocasionar sobrecargas na instalação e/ou mau contato; não instalar antes de solucionar todas as dúvidas em relação a correta construção dos pontos de instalação; em caso de dúvida consulte um eletricitista especializado;
- Antes da instalação, certifique-se de que a tensão, frequência e a potência estão de acordo com os pontos instalados; não tente mudar a tensão, pois o equipamento será gravemente danificado, não estando coberto pela garantia;
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos;
- A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica fixa, dimensionada de acordo com ABNT NBR 14136, para o plugue de 20 A quando aplicável, em caso de ligação fixa deve-se observar parâmetros da ABNT NBR 5410;
- No circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termoelétrico de proteção (vide tabela “Disjuntores/Cabos” abaixo) instalado pelo cliente;
- Se a tensão de seu estabelecimento apresentar oscilações em desacordo com a variação permitida, recorra à concessionária de energia para a regularização, ou nos casos de impossibilidade, instale um estabilizador automático de acordo com a potência nominal;

4.2.1 ATERRAMENTO

- O fio terra de seu equipamento deve ser conectado a um cabo terra eficiente, evitando riscos pessoais; para um aterramento correto, observe as instruções da norma NBR 5410 – ABNT, “Seção Aterramento”;
- A conexão do fio terra é necessária em qualquer tensão, não devendo ser ligado ao fio neutro da rede, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc.;
- O aterramento deve ser feito com fio de acordo com a bitola das fases de alimentação do produto. É de inteira responsabilidade do cliente a impossibilidade de ligação do fio terra; o fio terra é encontrado no cabo de alimentação identificado com a cor verde com tarja amarela;

| TABELA DISJUNTORES/CABOS | | | | |
|---------------------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| MODELOS ELÉTRICOS | M127 V | | M220 V | |
| | DISJUNTOR | CABO | DISJUNTOR | CABO |
| BG-42 | 16 A | 1,5 mm ² | 10 A | 1,5 mm ² |
| BG-62 | 20 A | 2,5 mm ² | 16 A | 1,5 mm ² |
| BG-82 | 32 A | 4 mm ² | 16 A | 2,5 mm ² |
| BG102 | 50 A | 10 mm ² | 25 A | 4 mm ² |
| BG-130 | - | - | 50 A | 6 mm ² |

4.3 POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

- O equipamento deve ser instalado em local ventilado, porém fora da corrente de ar;
- Não posicionar o equipamento sobre bancadas de madeira ou outros materiais sensíveis ao calor.

4.4 FUNCIONAMENTO

- Após a instalação correta da máquina, limpe a proteção da chapa com álcool;
- Pré-aqueça a chapa antes de utilizá-la; O excesso de gordura da fritura é acondicionado no coletor, localizado no lado esquerdo da chapa; Cuidar para que o coletor de gordura não transborde; verifique e esvazie, se necessário.

4.4.1 *FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA GÁS*

- Puxe a gaveta, acione o registro em estágio mínimo e acenda os queimadores manualmente;
- O equipamento funciona em dois estágios: 1º alto e 2º baixo. Para isso, deve-se empurrar o botão manipulador e girar em sentido horário;
- Somente utilize a chapa no estágio máximo dos queimadores quando a área de cocção estiver ocupada por alimentos, caso contrário mantenha o equipamento com uma película de óleo e em estágio mínimo, se necessário.

4.4.2 *FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA ELÉTRICA*

- Após a instalação correta do equipamento, basta ligá-lo a uma rede elétrica e selecionar a temperatura de aquecimento desejada. O equipamento elétrico opera com resistências controladas por termostatos com variação de temperatura de 50°C a 320°C.

4.5 AVISOS DE SEGURANÇA E LIMPEZA

- Para efetuar a limpeza, o equipamento deverá estar desligado e resfriado;
- Efetue a limpeza do mesmo com água e sabão neutro;
- Nas partes de inox escovado, utilize pano ou esponja com água e sabão neutro.
- Não utilize jato de água diretamente no produto;
- Após término de utilização e limpeza do equipamento, proteger a chapa de cocção com uma fina camada de óleo para conservação;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Sempre utilize Equipamentos de Proteção Individual ao operar e/ou efetuar a limpeza do equipamento.



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção

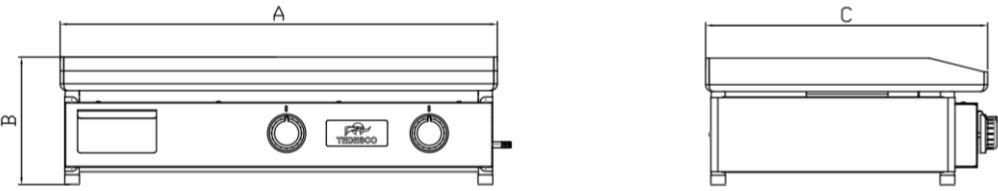


Avental

NOTA: Na desobservância destes procedimentos e no modo de uso indicado, a chapa de cocção do equipamento poderá empenar permanentemente, inutilizando-a. Pelas especificações aqui condicionadas no termo de garantia, tal dano não será amparado.

5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO EQUIPAMENTO

| DADOS TÉCNICOS | | | | | | |
|---------------------------|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| ITEM | U. M. | BG-42 BGT-42 | BG-62 BGT-62 | BG-82 BGT-82 | BG-102 BGT-102 | BG-130 BGT-130 |
| Coletor de Gordura | Unitário | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Dimensões Chapa de Cocção | mm | 400 x 400 | 400 x 600 | 400 x 800 | 400 x 1000 | 500 x 1300 |
| Peso Líquido | kg | 15 | 23 | 31 | 35 | 50 |
| MODELO GÁS | | | | | | |
| Queimador | Unitário | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 |
| Consumo Gás (GLP) | kg/h | 0,3 | 0,4 | 0,6 | 0,9 | 1,2 |
| Pressão (GLP) | mmCA | 280 | | | | |
| Pressão (GN) | mmCA | 180 | | | | |
| MODELO ELÉTRICO | | | | | | |
| Resistência | Unitário | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Consumo Elétrico | kW/h | 1,1 | 1,5 | 2,2 | 3,0 | 4,0 |
| Potência | W | 1600 | 2200 | 3200 | 4400 | 6600 |
| Tensão | V | M127 ou M220 | | | | M220 |

| DIMENSÕES | | | |
|---|---------|--------|--------|
|  | | | |
| MODELO | A | B | C |
| BG/BGT-42 | 430 mm | 240 mm | 535 mm |
| BG/BGT-62 | 630 mm | 240 mm | 535 mm |
| BG/BGT-82 | 830 mm | 240 mm | 535 mm |
| BG/BGT-102 | 1030 mm | 240 mm | 535 mm |
| BG/BGT-130 | 1320 mm | 250 mm | 640 mm |

6 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | POSSÍVEL PROBLEMA | SOLUÇÃO |
|--------------------|-------------------|--|
| Chama mal regulada | Chama amarelada | Abrir a entrada do regulador de ar do queimador. |
| | Chama avermelhada | Fechar a entrada do regulador de ar do queimador. |
| | Chama instável | Regule o regulador de ar de modo até que a chama fique azul. |

NOTA: Para regular a chama, mova a abraçadeira de regulagem de ar que se encontra no início do tubo do queimador.

7 TERMO DE GARANTIA

A Tedesco Equipamentos para 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 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 Tedesco.

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 Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., 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 Tedesco.

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.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

O aparelho que necessitar de reparos técnicos, o consumidor deverá levar o produto ao balcão do Serviço Autorizado mais próximo para o conserto, pois a Tedesco não se responsabiliza com despesas de deslocamento.

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., reserva-se o direito de, a qualquer tempo e sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o equipamento ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que com isto, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para o fabricante.

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 ser.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Fone: (0-XX-54) 2101 1900 / 2101 1935

E-mail – contato@tedesco.ind.br

Site – www.tedesco.ind.br