



MANUAL DE INSTRUÇÕES

BIFETEIRAS GÁS / ELÉTRICAS

MODELOS A GÁS

BG 42

BG 62

BG 82

BG 102

BG 130

MODELOS ELÉTRICOS

BG 42E

BG 62E

BG 82E

BG 102E

BG-130E

*DEPARTAMENTO TÉCNICO
CAXIAS DO SUL – RS – BRASIL*

Fevereiro/2011

PARABÉNS!

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

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia agradece sua escolha.

Para que seu equipamento obtenha o melhor desempenho, 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



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Fone: (0-XX-54) 2101 1935

Fax: (0-XX-54) 2101 1901

E-mail – tedesco@tedesco.ind.br

Site - www.tedesco.ind.br



*Tedesco Equipamento para Gastronomia Ltda.
Rua Flávio Francisco Bellini, 580 D
Bairro Santos Dumont - Caxias do Sul - RS – Brasil.
CEP:95098-170*

RECEBIMENTO

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

- *Quebra ou amassamento de peças;*
- *Penetração de água ou outros líquidos.*

*Caso haja alguma avaria durante o transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica **imediatamente**.*

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

O equipamento é identificado por uma plaqueta, na qual é registrado o número de série. Isso para que possam ser mantidos registros de eventuais modificações introduzidas nos componentes.

	TEDESCO	Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda Rua: Flávio Francisco Bellini, 580 Cep: 95098-170 - Caxias do Sul/RS - Brasil Fone:(55 54) 2101.1900 - Fax (55 54) 2101.1901 Ind. Brasileira/ Hecho en Brasil / Made in Brazil
Soluções em gastronomia. CNPJ:87.821.385/0004-89 Inscr. Estadual: 029/0037271		
<input type="checkbox"/> BG-042	<input type="checkbox"/> GLP	<input type="checkbox"/> M 127 V
<input type="checkbox"/> BG-062	<input type="checkbox"/> GN	<input type="checkbox"/> M 220 V
<input type="checkbox"/> BG-082		
<input type="checkbox"/> BG-102		
<input type="checkbox"/> BG-130	<input type="checkbox"/> 1 TAMPA	<input type="checkbox"/> 2 TAMPA
Nº de Série		
<input type="text" value="00000"/>		Semana: 01 02 03 04 05 Mês: 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 Ano: 11 12 13 14
Em caso de rasuras ou violação desta etiqueta o produto perderá a garantia. En caso de ralladuras o violación de esta etiqueta, el producto perderá la garantía. Should there be any scrapes or violations in this plate, product warrant will be avoid.		

LER ISTO ANTES DE INSTALAR O EQUIPAMENTO

A Tedesco não poderá ser responsabilizada por qualquer dano material ou pessoal decorrente da inobservância de qualquer instrução apresentada neste manual.

As potências e outros dados necessários para a instalação estão disponíveis nas tabelas da seção “Características Técnicas”, deste manual.

O equipamento só deverá ser instalado dentro das normas estabelecidas neste manual.

Antes da instalação, certifique-se de que a voltagem, a frequência e a potência estão de acordo com os pontos instalados.

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 TENTE MUDAR A TENSÃO. *Ele será gravemente danificado, não estando coberto pela garantia.*

O EQUIPAMENTO DEVE SER ATERRADO. *É indispensável à ligação do fio terra, o fio terra deve estar conectado a um cabo eficiente, evitando risco pessoal, recomenda-se utilizar um fio de secção igual ao do condutor da fase. Observe as instruções da norma NBR 5410 – ABNT, “Seção Aterramento”.*

Nunca ligue o fio terra ao fio neutro da rede, ou a tubulações de gás e água;

Não instalar antes de solucionar todas as dúvidas em relação a correta construção dos pontos de instalação.

É obrigatória a utilização de um disjuntor termo-elétrico entre a alimentação do forno e a sua rede elétrica, vide tabela no capítulo “ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS”;

Sempre que aparecer este símbolo, a superfície próxima a ele está quente. Evite o contato sem os equipamentos individuais de proteção conforme pg.10 deste manual.



REDE ELÉTRICA

PARA OS MODELOS DE BG ELÉTRICA:

Tensão do equipamento: *verifique se a tensão do equipamento é a mesma da tomada.*

A tomada onde será ligado o equipamento deve ser monofásica fixa, dimensionada para a corrente nominal do circuito de proteção (disjuntor termo-elétrico), que permita a inserção completa dos pinos do plug, sem apresentar folgas, de forma que as partes vivas nuas não estejam acessíveis ao toque.

No caso de equipamentos que sejam providos de cordão de alimentação sem plug padrão NBR-14136, recomenda-se instalar uma tomada industrial de engate rápido padrão NBR IEC 60309-1, IEC 60309-2, ou similar, para que seja possível o desligamento total de todos os pólos simultaneamente.

Fios que alimentam a tomada: *devem respeitar rigorosamente as seções mínimas e as respectivas compensações, conforme estabelece a norma NBR 5410 – ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Em caso de dúvida consulte um eletricista especializado.*

Disjuntor: *no circuito em que o equipamento será ligado deve existir um disjuntor termo-elétrico de proteção (vide tabela anexa em características técnicas do equipamento).*

É INDISPENSÁVEL A LIGAÇÃO DO FIO TERRA

Oscilação de tensão: *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 máxima.*

INSTALAÇÃO

PARA OS MODELOS DE BG A GÁS:

O equipamento a gás opera com GLP, com válvula reguladora de baixa pressão não fornecida com o equipamento.

O acendimento é manual. Para tal, basta puxar a gaveta do equipamento, junto ao qual estão confinados os queimadores e a caixa coletora de gordura e efetuar o acendimento.

O controle de vazão do GLP é realizado através de registros com regulagem de chama (máxima e mínima).

PARA OS MODELOS DE BG ELÉTRICOS:

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

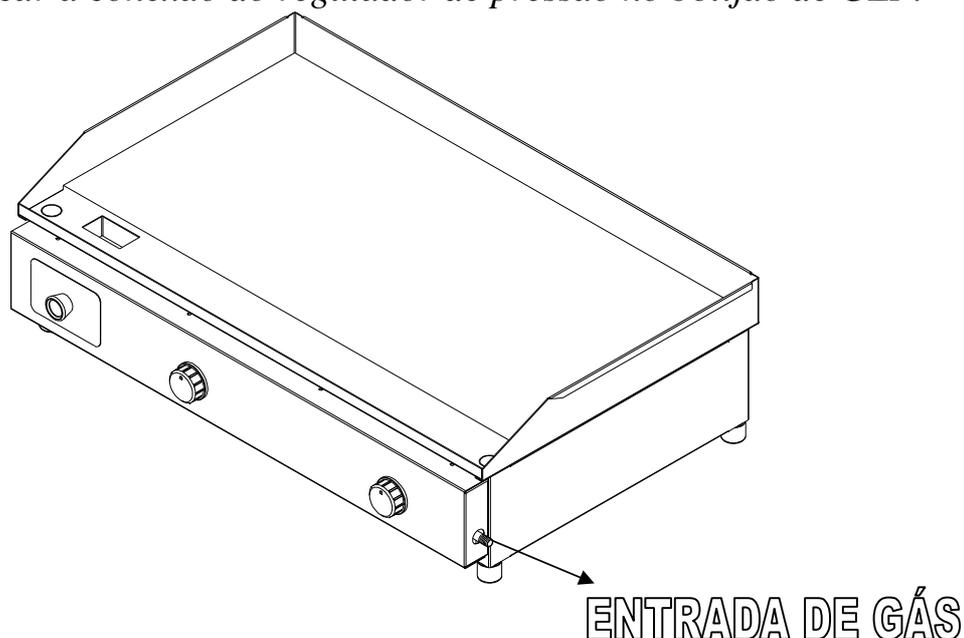
INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO DO GLP:

1 – Antes de utilizar a chapa, remova a camada de óleo protetora contra a oxidação.

2 – Com o conjunto mangueira e regulador de pressão montado, conectar a extremidade da mangueira na espiga (entrada de gás) do equipamento, pertando-a com a abraçadeira.

3 – Enroscar a conexão do regulador de pressão no botijão de GLP.



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 da bifeiteira, a mangueira poderá derreter e o botijão explodir. Ao instalar o botijão afaste-o ao máximo do equipamento, mantendo-o sempre na posição vertical

INSTALAÇÃO BG GÁS

O regulador de pressão que deve ser ligado no equipamento é de 2kg/h, pressão de 280mmca (válvula doméstica). Caso contrário poderá haver problemas com a eficiência dos queimadores do equipamento (responsabilidade do cliente).

No caso da manutenção, a instalação da mangueira no regulador e registro deve ser feita apenas com esforço manual.

A mangueira deve ser presa no regulador e registro com abraçadeiras, de forma a garantir uma boa vedação.

A mangueira deve ser certificada pelo INMETRO, sendo identificada pela tarja amarela com gravação NBR-8613 (ABNT).

Verificar a existência de vazamento de gás com água e sabão, nunca com fogo.

Antes de utilizar a chapa remova a camada de óleo protetora contra a oxidação.

INSTALAÇÃO BG ELÉTRICA

LIGAÇÃO DO EQUIPAMENTO ELÉTRICO:

1 – Antes de utilizar a chapa remova a camada de óleo protetora contra a oxidação.

2 – Caso na extremidade do cabo de força já possua plug conecte a rede elétrica do estabelecimento para ligação, **conectar o fio terra a um aterramento.**

3 – Aterrar o equipamento (fio cor VERDE E AMARELO).

4 – Ligar o equipamento na rede elétrica e ajuste a temperatura desejada.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

-Pré-aquecer a chapa de fritura antes de usá-la.

-Cuidar para que o coletor de gordura não transborde. Verificar e esvaziá-lo se necessário. O excesso de gordura da fritura é acondicionado no coletor, localizado no lado esquerdo da chapa.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	BG 42	BG 62	BG 82	BG 102	BG 130
Dimensões (mm)	400x400	400x600	400x800	400x1000	500x1300
Área de fritura (mm ²)	1600	2400	3200	4000	6500
Registro de regulagem de chama (un)	01	02	02	03	04
Temperatura da chapa (°C) Máxima	300	300	300	300	300
Consumo GLP (kg/h)	0,3	0,4	0,6	0,9	1,2
Coletor de gordura(un)	01	01	01	01	01

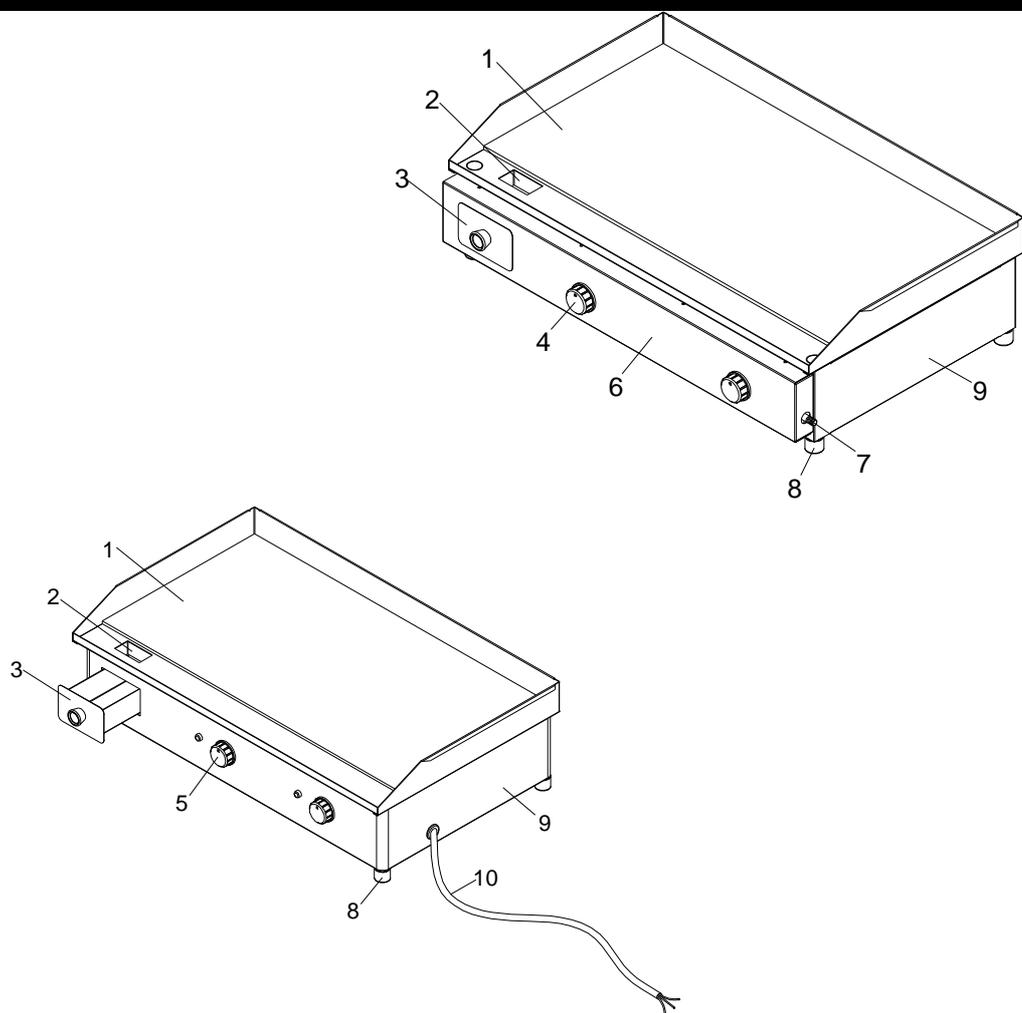
Modelo	BG 42E	BG 62E	BG 82E	BG 102E	BG 130E
Dimensões(mm)	400x400	400x600	400x800	400x1000	500x1300
Área de fritura(mm ²)	1600	2400	3200	4000	6500
Termostato(un)	01	01	02	02	03
Temperatura da chapa (°C) Máxima	300	300	300	300	300
Consumo eletricidade (kw/h)	1,1	1,5	2,2	3,0	4,0
Coletor de gordura(un)	01	01	01	01	01
Potência resistência (W)	1x1600	1x2200	2x1600	2x2200	3x2200
Tensão (V)	M127V ou M220V	M127V ou M220V	M127V ou M220V	M127V ou M220V	M220V

** Todos os modelos de BG'S podem ser com Tampa, somente sem aquecimento na tampa.*

DIMENSÕES BG (mm) MEDIDAS EXTERNAS

Modelo	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
BG-42	240	430	535
BG-62	240	630	535
BG-82	240	830	535
BG-102	240	1030	535
BG-130	250	1320	640

COMPONENTES PRINCIPAIS DAS BIFETEIRAS



- 1 – Chapa de fritura
- 2 – Escorredor saída de gordura
- 3 – Gaveta de gordura
- 4 – Botão e registro do GLP
- 5 – Botão do termostato

- 6 – Pannel / Gaveta
- 7 – Espiga para entrada de GLP
- 8 – Pés de borracha
- 9 – Estrutura de inox
- 10 – Cabo de força

LIMPEZA

Limpar sempre a chapa de fritura após sua utilização, evitando ser limpa com a chapa ligada a rede elétrica, utilizando água e sabão nas partes em inox, e eliminar com espátula a sujeira grudada na chapa.

Para efetuar a limpeza da chapa utilizar sabão neutro e esponja, não utilizar objetos pontiagudos ou palha de aço.

O aparelho não deve ser limpo com um jato de água.

O aparelho não deve ser parcialmente imerso em água para limpeza.

EQUIPAMENTO PROTEÇÃO INDIVIDUAL UTILIZAÇÃO E LIMPEZA



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental

TERMO DE GARANTIA

A Tedesco Equipamentos para Gastronomia Ltda., assegura aos seus clientes, o produto novo, aqui identificado, garantia conta eventuais defeitos de fabricação, nas condições abaixo especificadas, pelo prazo legal de 90(noventas)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 garantia não cobre vidros, lâmpadas e fusíveis.

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

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, deslocamento e peças do Serviço Autorizado Tedesco até 50 km da sede do posto 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 voltagem 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:

- Ao solicitar atendimento em garantia nas cidades onde houver Serviço Autorizado Tedesco, o mesmo deverá atendê-lo no prazo de até 72h após o chamado.
- 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 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;
- Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida.

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.