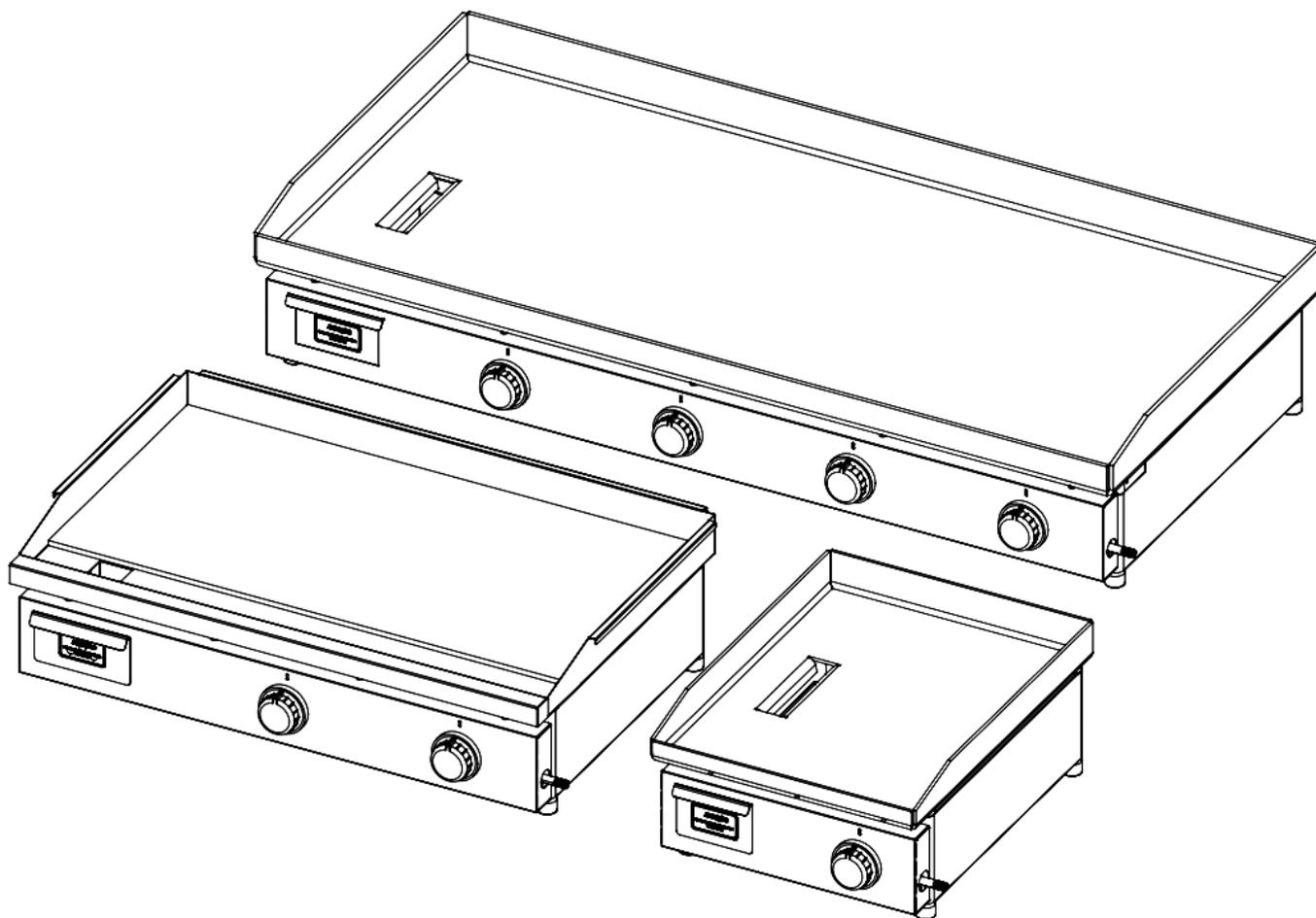




## MANUAL DE INSTRUÇÕES CHAPAS BIFETEIRAS



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

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

# SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>PARABÉNS</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>RECEBIMENTO</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>LINHA BIFETEIRAS TEDESCO</b> .....	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>INSTALAÇÃO</b> .....	<b>4</b>
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
<b>5</b>	<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO EQUIPAMENTO</b> .....	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>7</b>
<b>7</b>	<b>TERMO DE GARANTIA</b> .....	<b>8</b>

# 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;

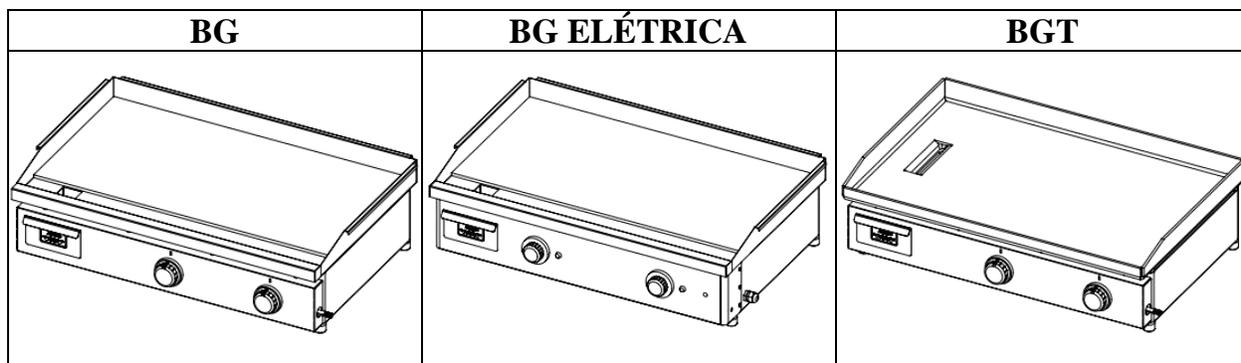
Caso verificado alguma avaria decorrente do transporte, deve ser anotado no conhecimento da transportadora, avisando a fábrica **imediatamente.**

# 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.

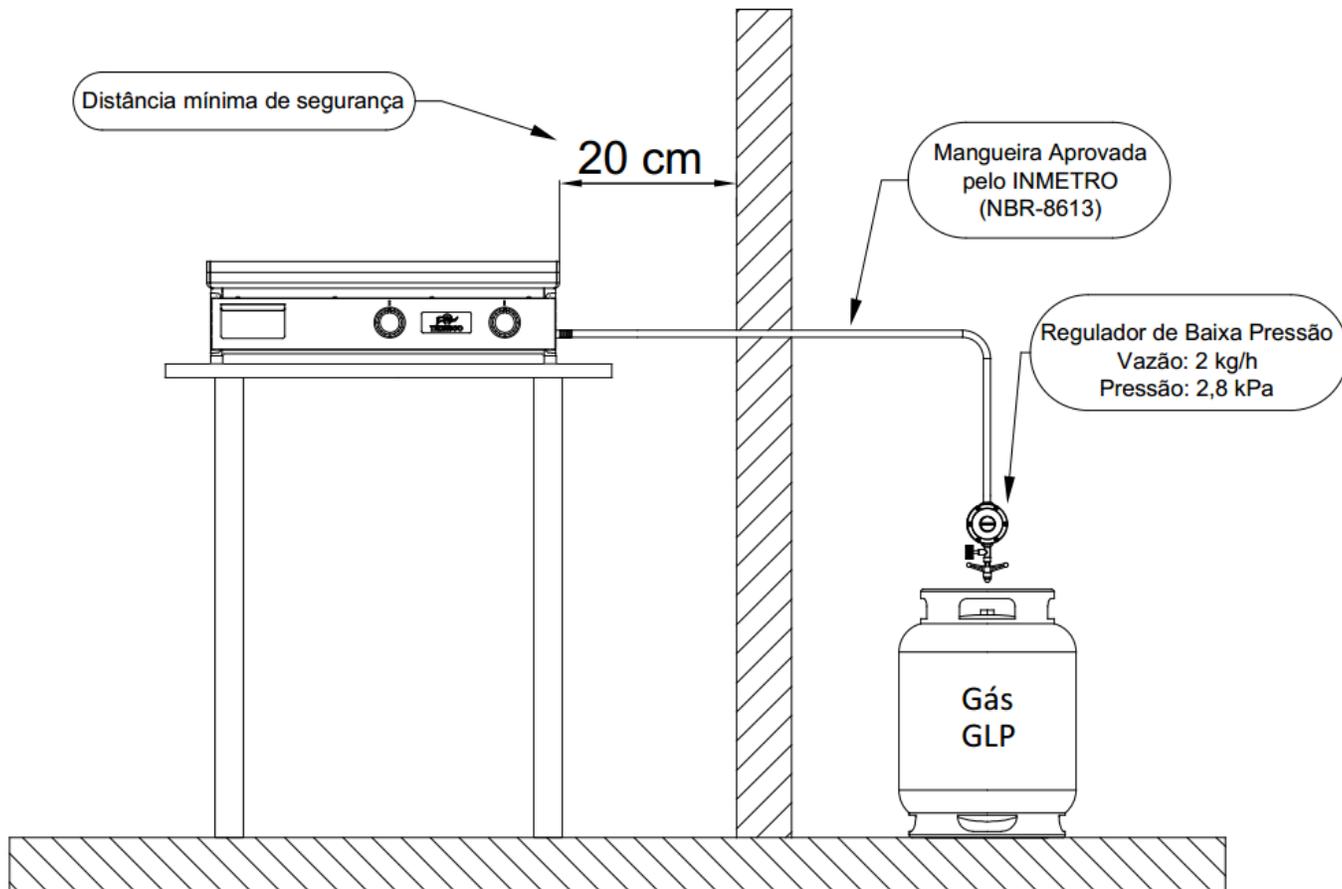
**NOTA:** Na maioria das instalações o Gás Natural já trabalha com baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso esta pressão esteja excessiva utilize um regulador apropriado.

**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;

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

### 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*

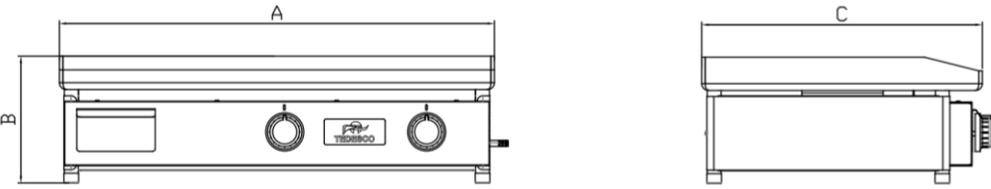


*Avental*

**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 regulação 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](mailto:contato@tedesco.ind.br)**

**Site – [www.tedesco.ind.br](http://www.tedesco.ind.br)**