



MANUAL DE INSTRUÇÕES SANDUICHEIRAS

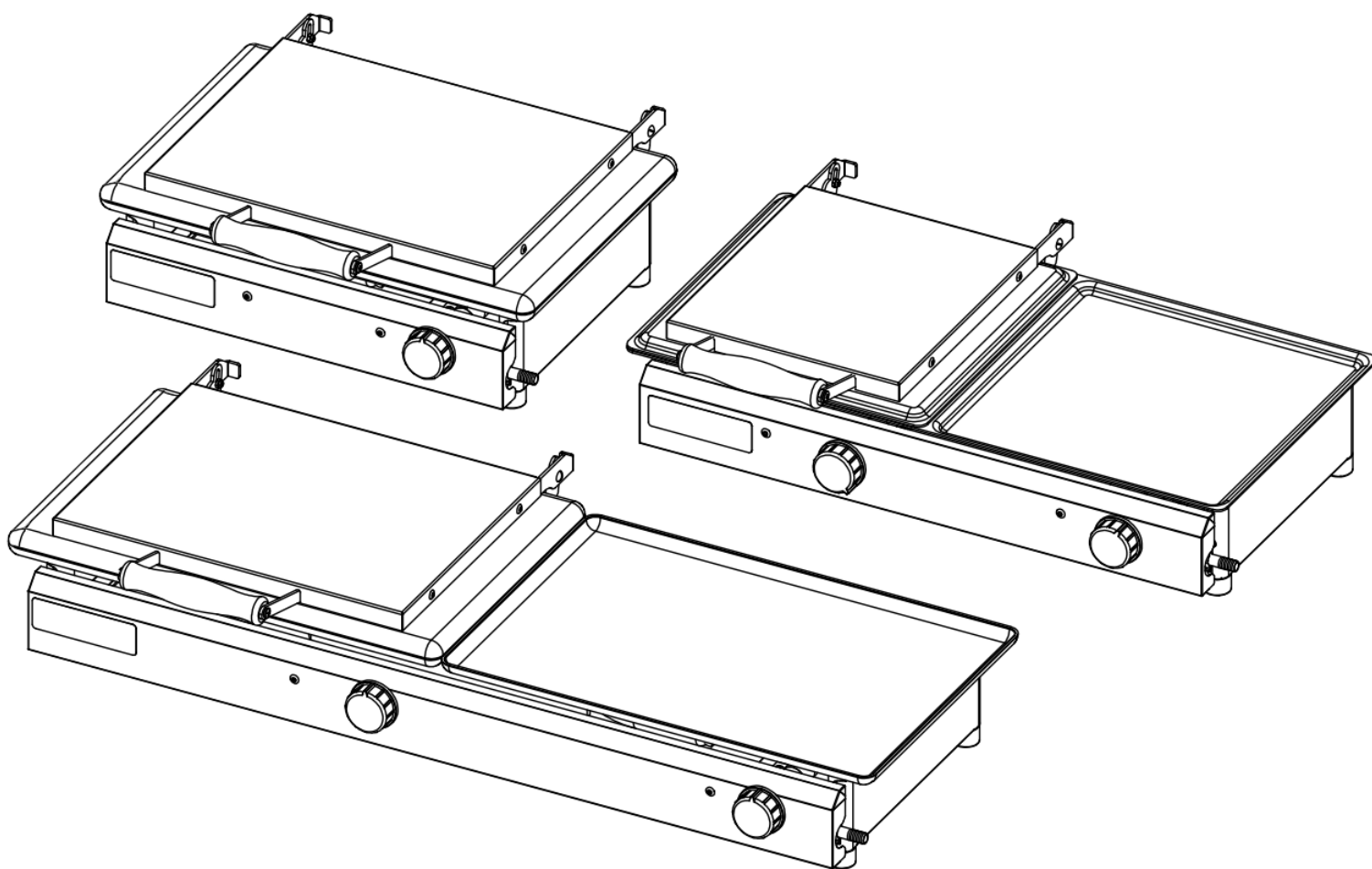


Figura ilustrativa MGT-45/SCT-70/SCT-90 Gás

MGT-45/ SCT-70/SCT-72/SCT-90/SCT-92
MODELO GÁS

SUMÁRIO

1	PARABÉNS	3
2	RECEBIMENTO	3
3	LINHA SANDUICHEIRAS GÁS.....	3
4	INSTALAÇÃO	4
4.1	INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS.....	4
4.2	POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.....	5
4.3	FUNCIONAMENTO	5
4.4	AVISOS DE SEGURANÇA E LIMPEZA.....	5
5	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO EQUIPAMENTO.....	6
6	SOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	6
7	TERMO DE GARANTIA	7

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**.

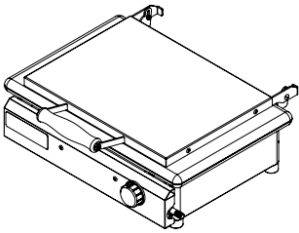
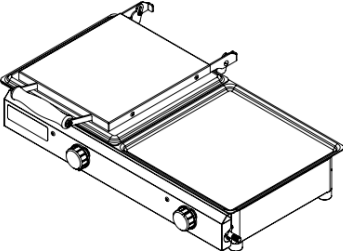
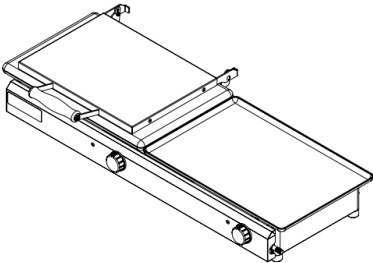
3 LINHA SANDUICHEIRAS GÁS

De volta ao mercado, de novo visual, com performance e confiança de sempre. Ideal para utilização comercial em pequenos estabelecimentos como lanchonetes, cafés e outros comércios.

Sanduicheira Tedesco é destinada para utilização comercial, sendo sua principal utilidade a prensagem de pães para o preparo de deliciosos lanches. Sanduíches, baurus e mistos-quentes são algumas das especialidades que podem ser feitas com esse produto, de forma rápida e eficiente. Com um queimador projetado para proporcionar a máxima distribuição de calor possível na chapa de prensagem, construída com gabinete em aço inox com estrutura em tubos essa sanduicheira alia a robustez com a praticidade de um equipamento que ocupa pouco espaço.

Modelos Disponíveis: MGT-45 / SCT-70 / SCT-90 nas versões Gás GLP e GN.

NOTA: Os modelos SCT-70 e SCT-90 estão disponíveis com 2 (duas) tampas de prensagem, referência de modelos SCT-72 e SCT-92.

MGT-45	SCT-70	SCT-90
		

4 INSTALAÇÃO

4.1 INSTALAÇÃO DA REDE DE GÁS

- Recomenda-se que a instalação da sanduicheira 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;

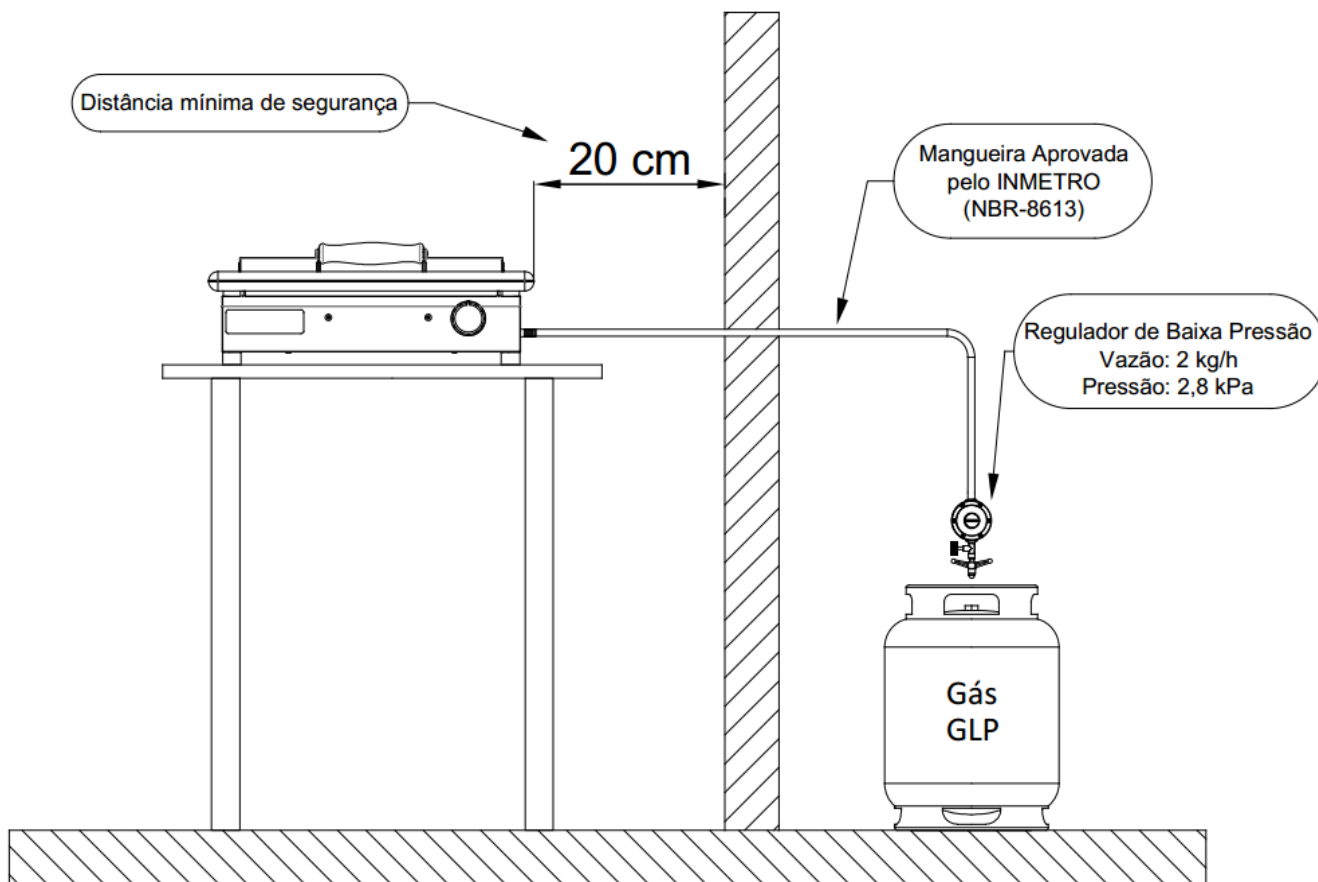
NOTA: Na maioria das instalações o Gás Natural já trabalha com baixa pressão, não necessitando de regulador. Caso esta pressão esteja excessiva utilize um regulador apropriado.

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 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.

4.3 FUNCIONAMENTO

- Após a instalação correta, da máquina e da alimentação de gás, limpe a proteção da chapa com álcool antes de seu primeiro uso;
- 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;
- Pré-aqueça a chapa antes de utilizá-la;
- Não é indicada a utilização de alimentos congelados no produto;
- 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 em estágio mínimo e com a tampa de prensagem na posição aberta, afim de evitar danos estruturais ao equipamento.

4.4 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



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental

limpeza do equipamento.

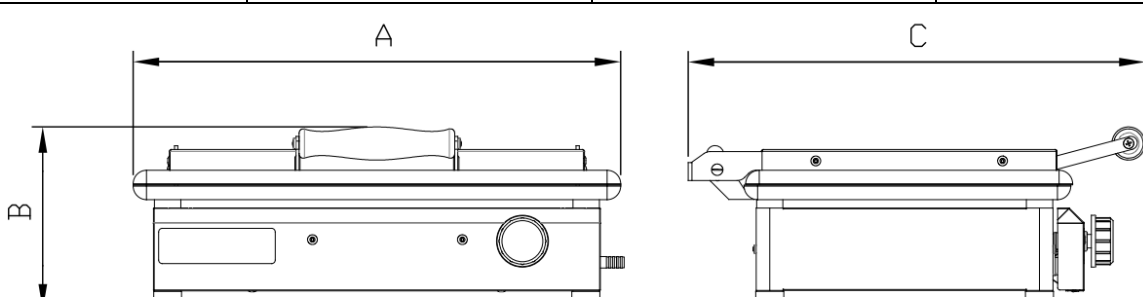
NOTA: Na desobservância destes procedimentos e no modo de uso indicado, a chapa de cocção do equipamento poderá empenar permanentemente, inutilizando-a. Pelas especificações aqui condicionadas no termo de garantia, tal dano não será amparado.

5 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO EQUIPAMENTO

DADOS TÉCNICOS			
MODELO	PRESSÃO GÁS	CONSUMO	PESO
MGT-45 (GLP)	280 mmCA	0,30 kg/h	9,5 kg
MGT-45 (GN)	180 mmCA	0,30 kg/h	9,5 kg
SCT-70/72 (GLP)	280 mmCA	0,60 kg/h	10/12kg
SCT-70/72 (GN)	180 mmCA	0,60 kg/h	10/12 kg
SCT-90/92 (GLP)	280 mmCA	0,60 kg/h	24/27,5 kg
SCT-90/92 (GN)	180 mmCA	0,60 kg/h	24/27,5 kg

MEDIDAS DAS CHAPAS			
MODELO	LARGURA	PROFUNDIDADE	ESPESSURA
MGT-45	465 mm	310 mm	3 mm
SCT-70	305 mm	305 mm	2 mm
SCT-90	465 mm	310 mm	3 mm

DIMENSÕES			
MODELO	A	B	C
MGT-45	470 mm	180 mm	440 mm
SCT-70	650 mm	170 mm	440 mm
SCT-72	653 mm	170 mm	440 mm
SCT-90	940 mm	180 mm	440 mm
SCT-92	943 mm	180 mm	440 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

Site - www.tedesco.ind.br