

MANUAL DO PRODUTO - BIFETEIRA

*Parabéns você acaba de adquirir um produto com a qualidade **Scheer**.*



A Scheer agradece sua escolha.

Para que seu equipamento obtenha o melhor desempenho, leia atentamente este manual siga corretamente as instruções.

As figuras deste manual são puramente ilustrativas.

O fabricante se reserva o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

ALERTAS DE SEGURANÇA

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, por crianças, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à sua utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

NÃO INSTALAR OU UTILIZAR A BIFETEIRA ANTES DE CERTIFICAR:

- *Se o nicho de embutimento está conforme o especificado neste manual (pág.6).*
- *Se a válvula reguladora de pressão do gás e a mangueira está em bom estado e dentro do prazo de validade. Na válvula, deve constar a gravação do código NBR 8473 do INMETRO.*
- *Se a mesma estiver instalada na saída do botijão de gás e/ou tubulação e não estiver*

conectada à entrada de gás (espiga ou rosca) da bifeteira.

- *Se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem.*
- *Se notar vazamento de gás, faça o teste de vazamento com aplicação de espuma de sabão ou detergente na mangueira e conexões e observe se há formação de bolhas; se isso ocorrer, não acenda o fogo antes de sanar o problema.*

OBSERVAÇÕES:

- Este produto sai de fábrica regulado para gás GLP.
- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção deste produto.
- Este produto funciona com temperaturas elevadas, portanto, nunca toque nos elementos de aquecimento (queimadores e grades) durante ou imediatamente após a utilização da bifeteira.
- Utilize sempre produtos certificados pelo INMETRO, verificando a validade das mangueiras e reguladores de pressão.
- A Scheer., reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.
- A Scheer. não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

Atenção: por possuir queimadores industriais, assa, grelha e cozinha em menos tempo que produtos convencionais de uso doméstico.

BIFETEIRAS:

- Possuem estrutura em aço inox escovado ou polido
- Registros de estágio contínuo (fechado e aberto)
- Queimadores industriais duplos em ferro fundido
- Grelha reversível de ferro fundido 30 x 30 cm

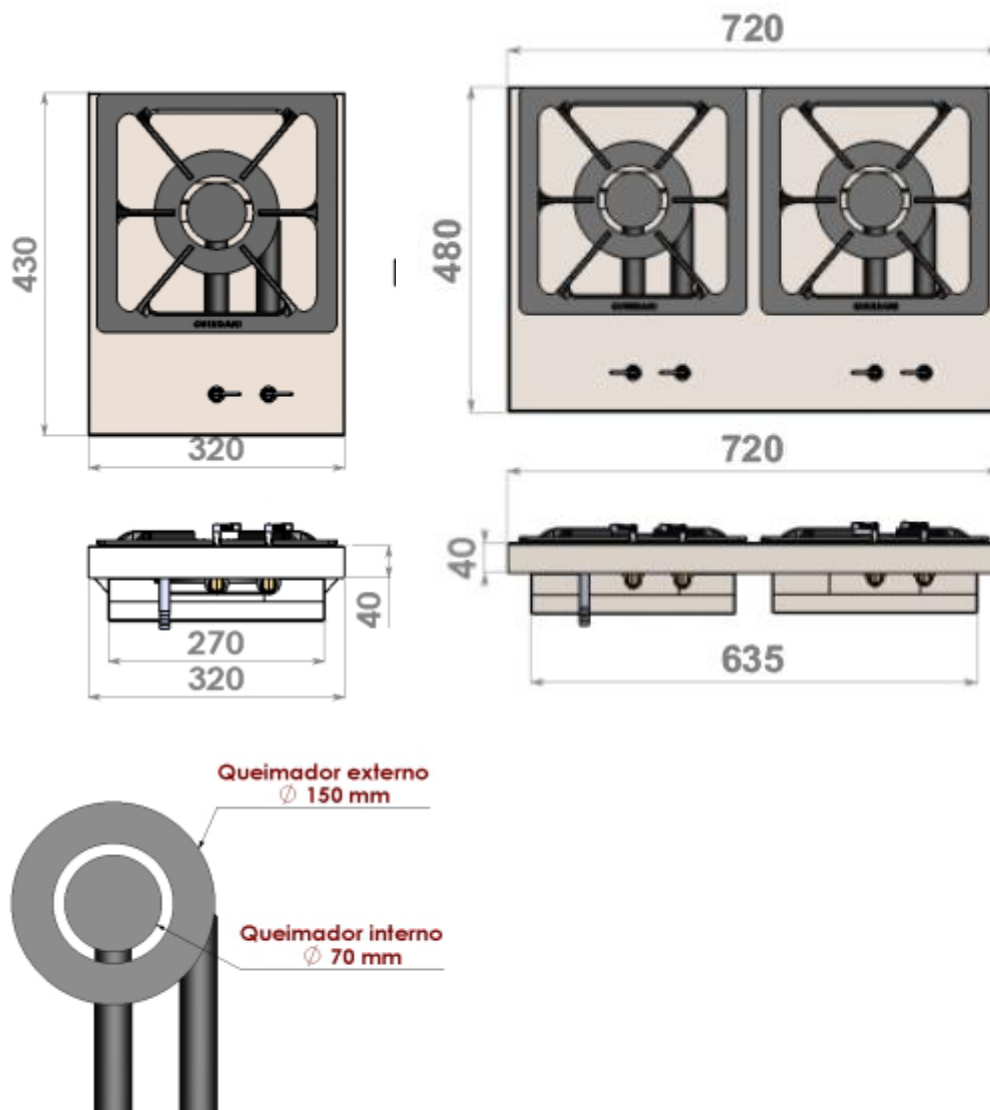


MEDIDAS BIFETEIRA:

LARGURA	COMPRIMENTO	ALTURA
320mm (SIMPLES)	430mm	40mm
720mm (DUPLA)	480mm	40mm

DETALHES DO QUEIMADOR DA BIFETEIRA:

QUEIMADOR	DIÂMETRO mm	CONSUMO	POTÊNCIA
INTERNO	150	0,255 KG/H	2,910 KCAL/H
EXTERNO	70	0,132 KG/H	1,420 KCAL/H



DIMENSÃO DE NICHOS PARA BIFETEIRAS DE EMBUTIR

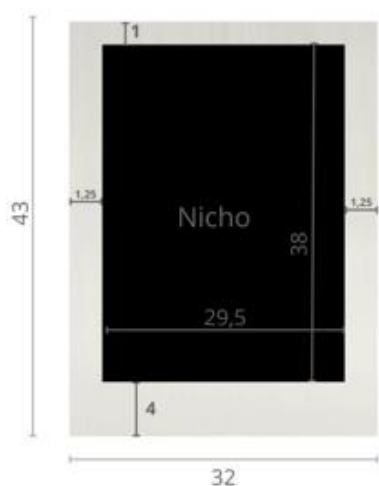
No projeto da cozinha deve-se observar as seguintes distâncias mínimas:

- Qualquer móvel ou objeto deverá estar a uma distância mínima de 100 mm da borda lateral da bifeteira.
- É necessário um vão livre mínimo de 300 mm, abaixo do produto (queimadores), para circulação de ar.
- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior da bifeteira de embutir para garantir a fixação correta da mangueira de gás.
- O nicho para as bifeteiras de embutir devem ser conforme as imagens abaixo.
- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral da

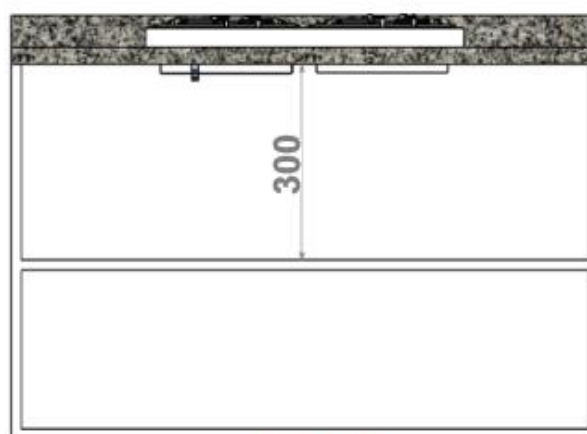
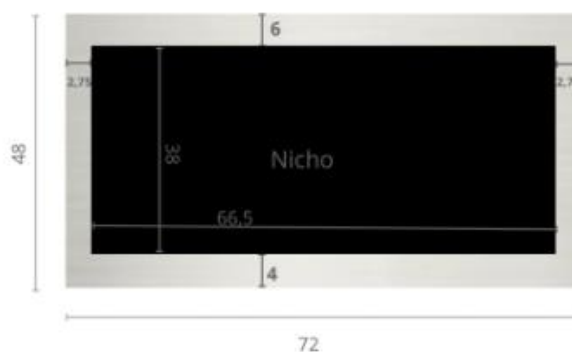
bifeteira.

- Considerar 750 mm como distância mínima, em relação aos queimadores, para um móvel suspenso.
- O material, de fabricação do móvel, próximo à área de aquecimento deve resistir ao calor.
- A bancada onde for instalado deve ser de mármore, granito ou algum outro material resistente ao calor.
- É indispensável que o local onde seja instalado o aparelho seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento do mesmo.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

32x43



72x48



**Espaço livre
recomendado abaixo das
bifeteiras de 300 mm**

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Ao receber seu produto desembale e instale no local onde será usado, sobre uma bancada (bifeteira sobreposta) ou embutida (bifeteira de embutir) que seja arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.

A bifeteira a gás opera com GLP, com válvula reguladora de baixa pressão (não fornecida com equipamento), para gás GN solicitar à fábrica a modificação no produto (troca de injetores tubulação com rosca e nipel).

Conecte a mangueira do gás com abraçadeiras apropriadas de forma a garantir uma boa vedação.(não acompanha mangueira de gás)

Manter a mangueira distante da chama.

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

Os componentes abaixo citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.

Para gás GLP em botijão P13 a instalação deverá ser feita

com:

- Mangueira PVC flexível para gás conforme norma NBR 8613 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (abraçadeiras)

Para gás GLP encanado a instalação deverá ser feita com:

- Mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2 conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (luvas, nipel, etc...)

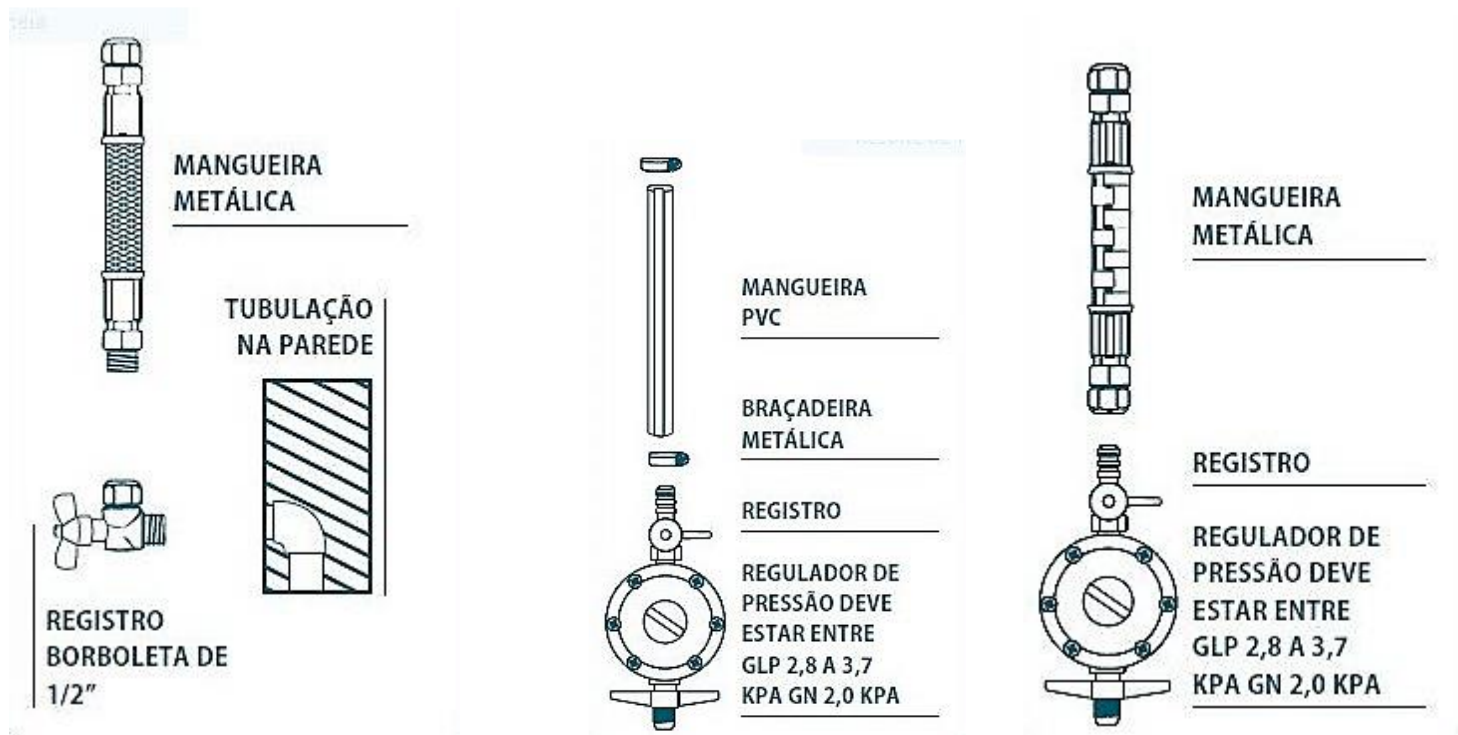
As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.

Para gás GN a instalação deverá ser feita com:

- Mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Registro de esfera adequado para GN.

As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.

INSTALAÇÃO DO GÁS





INSTALAÇÃO DOS PRODUTOS

ACENDIMENTO

- Aproximar a chama ao queimador interno e depois ao externo do queimador duplo.
- Girar em sentido anti-horário o registro até a posição de chama máxima.
- Para interromper a passagem de gás, girar em sentido horário o registro até a posição desligado (fim de curso).
- Procurar deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim um melhor aproveitamento da energia.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a bifeteiras.

- Para limpar a carenagem, usar um pano ou esponja macia, com água e detergentes normais desde que não contenham cloro ou seus derivados.

Para secar use um pano macio ou flanela.

- No caso de manchas persistentes ou se a peça se tornar opaca, utilizar **pasta para polir aço inox** (de sua marca preferida) que é apropriada para peças de aço inox ou limpa forno.
- Não utilizar para a limpeza, palha de aço ou outros elementos ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Não deixar objetos metálicos sobre a bifeteira por períodos muito longos, para evitar a corrosão.
- Não permitir que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate

permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies do produto.

- Não colocar na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.

SOLUÇÕES DOS PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA OU SOLUÇÃO
O queimador não acende	Os registros de gás estão fechados ou o gás acabou
	Os queimadores estão sujos
	Os espalha-chamas não estão encaixados corretamente
	O queimador está molhado ou com umidade
A chama está amarela	Corrente de ar, verifique janelas e portas abertas
	Resíduos ou líquido no queimador
	Queimador e espalhador úmidos, fazer a limpeza
	Gás terminando, trocar o botijão
A chama se paga de vez em quando	Existe corrente de ar na direção dos queimadores
	Os espalha-chamas não estão encaixados corretamente
	Não existe fornecimento normal de gás
Vazamento de gás	Feche o registro de gás da casa
	Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente
	Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca
	Não acenda as luzes e nenhum outro aparelho elétrico
	Verifique dobras ou furos na mangueira
	Verifique se as abraçadeiras estão soltas ou frouxas
Se não descobrir o vazamento entrar em contato pelo SAC	
O queimador está 'engolindo' a chama	Os espalha-chamas não estão encaixados corretamente
	Girar o espalha-chamas para encaixar no queimador

Dúvidas, reclamações ou sugestões entre em contato com a nossa central de atendimento. para solicitar garantia do produto tenha em mãos o número da Nota Fiscal.

TERMO DE GARANTIA

A Bifeteira Gourmet Scheer é garantida contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 6 (seis) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

- 03 (três) primeiros meses de garantia legal;
- 03 (três) últimos meses de garantia contratual / especial.

Para fazer uso dos serviços cobertos pela garantia, faz-se necessária a apresentação da Nota Fiscal de aquisição do produto.

Durante o período de vigência da garantia, somente o fabricante e sua rede de postos autorizados ou quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de vício, defeito e execução de reparos nos produtos.

O consumidor perderá automaticamente a garantia, legal e Contratual, quando:

- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as instruções contidas no manual.
- O produto for violado, adulterado, modificado ou consertado por pessoa ou entidade não credenciada ou autorizada pela Scheer.
- Forem incorporados ao produto peças, componentes e acessórios não originais, ainda que comercializados pela Rede de Postos Autorizados.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- Na instalação do produto não for incluído válvula reguladora de pressão do gás ou
- ainda, se a mesma for inadequada ou vencida, conforme orientações deste manual.

As garantias, legal e Contratual, não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto, peças e mão de obra para a preparação do local de instalação, nicho, serviços de alvenaria/marcenaria a adequação/instalação pintura, gesso e acabamentos.
- Serviços de manutenção e limpeza do produto.
- Falhas no funcionamento do produto em decorrência de problemas no fornecimento gás.
- Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de água/umidade ou de resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza da bifeteira.
- Problema de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas
 - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a superfície do mesmo.

INSTRUÇÕES DE USO:

Scheer

Primeiro uso: o que devo fazer?

A primeira coisa que devemos fazer com um utensílio de ferro fundido ou carbono é lavá-lo em água corrente com sabão neutro, apenas para retirar qualquer poeira de fábrica.

Para secá-lo, é preciso colocá-lo no fogo.

Cuide para durar

Os utensílios de ferro fundido ou carbono devem ser guardados bem secos para que não corram o risco de enferrujarem e devem ser untados com uma fina camada de óleo.

Depois de lavar o seu utensílio com sabão neutro, enxágue bastante. Para secar, coloque-o no fogo e, mais uma vez, deixe-o esquentar até secar.

Enferrujou. E agora?

Estes utensílios provavelmente estão entre os bens mais duráveis da sua cozinha. O único problema é que eles podem enferrujar.

Se você os deixar por muito tempo expostos à umidade e ao ar, a ferrugem surgirá inevitavelmente, mas calma: ainda há uma solução.

Caso a camada preta protetora tenha sido corroída pela ferrugem, deve-se usar lã de aço ou lixa.