

MANUAL DE USO

HERVIDORES DE PASTA

INDICE

Instalación | Mantenimiento | Referencias gas

Llenado de recipiente | Uso | Extracción

Accesorios incluidos con el equipo | Certificado de garantía



Antes de realizar la instalación de la máquina, retire todos los plásticos protectores que están adheridos a la chapa. La instalación del hervidor o cocinador de pastas, debe ser efectuada por un instalador matriculado, que seguirá las instrucciones y esquemas de este Manual, así como también las disposiciones y normas establecidas para la ejecución de este tipo de instalaciones.

Conexión a la red de gas: La instalación de la máquina, y calibración, debe ser efectuada por un gasista matriculado, que seguirá las instrucciones y esquemas de este Manual, así como también las disposiciones y normas establecidas por Gas del Estado para la ejecución de este tipo de instalaciones. Se recomienda disponer de una llave de corte individual del suministro de gas, puesto que ésta es indispensable para el apagado total de la máquina.

Conexión a la red eléctrica: Previamente a la conexión haga verificar con un electricista matriculado los siguientes puntos:

1. La instalación eléctrica de su establecimiento debe estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características de la máquina.
2. El tomacorriente a utilizar debe encontrarse en una posición fácilmente accesible y a la vista, cercano a la máquina. Evitar el uso de cables prolongadores y adaptadores.
3. La alimentación eléctrica de la máquina debe estar instalada con dispositivos de desconexión (llave térmica y disyuntor) que cumplan con la normativa de instalación local.

El hervidor se entrega con los cables de alimentación eléctrica al descubierto y sin enchufe. Esto permite que el instalador pueda visualizar correctamente los cables y de esta forma realizar la instalación de un modo seguro. Si se detecta alguna falla eléctrica desconecte de inmediato el artefacto de la red de suministro eléctrico y solicite la reparación al servicio técnico autorizado.



Antes de realizar cualquier intervención de limpieza, la máquina debe estar apagada por completo, en caso de Hervidores eléctricos, también deben ser desconectados de la red eléctrica. Para realizar el recambio de agua se recomienda realizarlo con la máquina apagada y el agua a temperatura ambiente, nunca caliente. La máquina está provista de un niple de PVC para facilitar el desagote.

Para la limpieza es suficiente la utilización de productos desengrasantes conocidos del mercado. No utilizar productos de limpieza abrasivos y arenosos o estropajos metálicos para limpiar el exterior de la máquina, ya que se puede dañar la superficie y hasta provocar manchas de oxidación.

⚠ MUY IMPORTANTE

No utilizar chorro de agua o baldeo para la limpieza del equipo, ya que el agua que se filtre puede provocar que se dañe la válvula mini-sit.

Evitar movimientos bruscos con los canastos para no dañar el bulbo (estos casos no serán cubiertos por la garantía).

Referencias gas

01. Válvula mini-sit

Se encarga de mantener la temperatura constante

02. Regulador de temperatura

Permite seleccionar la temperatura para cocción

03. Pulsador apagado

Apagado completo de la máquina

04. Pulsador encendido piloto

Encendido de quemador piloto

05. Válvula de drenaje

Desagote del agua para recambio en frío.

06. Conducto encendido quemadores

Ingresa hisopo para encendido

07. Regulador de temp. apagado

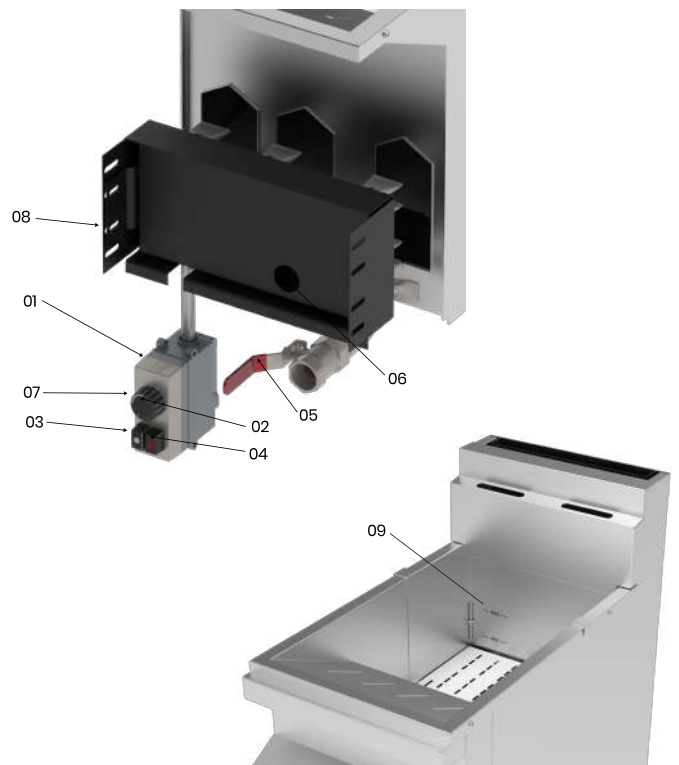
Apaga quemadores, piloto encendido

08. Quemador

Inyecta en los tubos dentro del tacho contenedor

09. Bulbo

Posición: punta angosta debajo del mínimo indicador en el tacho



Primer llenado de recipiente: Deberá incorporar la cantidad de litros indicada según las especificaciones de cada máquina, no colocar más líquido del debido para prevenir accidentes.

Mantenimiento del nivel de líquidos: Verificar que el recipiente contenga la cantidad de litros establecida según la marca de nivel indicada en los laterales del mismo. Para corroborar esto coloque dentro del recipiente la rejilla inferior junto con el canasto vacío y verifique que el líquido cubra solamente la mitad del canasto vacío.

Uso con Mini-Sit

Funcionamiento

El comando del mismo se hace a través de una Válvula MINI-SIT(1) cuyo rango de temperatura va desde los 50° hasta los 190° dividiéndose en 8 puntos, siendo el N°1 el valor más bajo, aumentando equitativamente hasta el N°8 donde logra la mayor temperatura. Como referencia en los hervidores de pastas, en el punto n°4 cuando llega a su hervor, la válvula de gas realizará el corte automáticamente y en el punto n°5 la misma hervirá sin realizar el corte (funcionamiento manual).

Es importante que no se genere el hábito de cortar el fuego con la perilla reguladora de temperatura (02) bajando el número, ya que genera problemas en la unión del Bulbo a la Mini-Sit.

Encendido

Verifique que el regulador de temperatura (2) se encuentre en la posición apagado.

Oprima el botón de encendido piloto (4) y encienda la llama acercando un hisopo a la salida de gas (6), manténgalo presionado aproximadamente 20 segundos, hasta que quede encendido. Si el piloto no queda encendido, repita la operación, manteniéndolo presionado más tiempo antes de liberarlo. Si hay aire atrapado debe volver a encender el piloto varias veces hasta que se logre un flujo de gas constante.

Una vez encendido, gire la perilla reguladora de temperatura en sentido anti-horario hasta obtener la temperatura deseada.

Apagado

Para apagado temporal, gire el regulador de temperatura a la posición apagado (queda encendido el piloto).

Para apagarlo completo, gire el regulador de temperatura a la posición apagado y presione el botón de apagado (3).

Luego de apagado el equipo, las mismas quedarán presionadas unos minutos. Para volver a encender el equipo es necesario aguardar a que se restablezcan ambas perillas a su posición normal.

Extracción

El equipamiento genera gases de combustión y olores propios de cocción. Debido a esto, se recomienda su colocación bajo una campana de extracción, debe ser dimensionada acorde a las máquinas colocados bajo la misma.

Accesorios incluidos con el equipo

2 o 4 canastas (según la capacidad de la máquina), en acero inoxidable para los cocinadores de pastas (270x140x140mm)

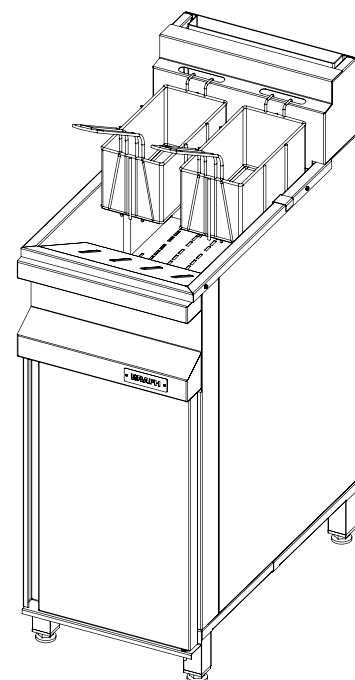
Manual de uso y certificado de garantía

Rejilla filtradora de residuos

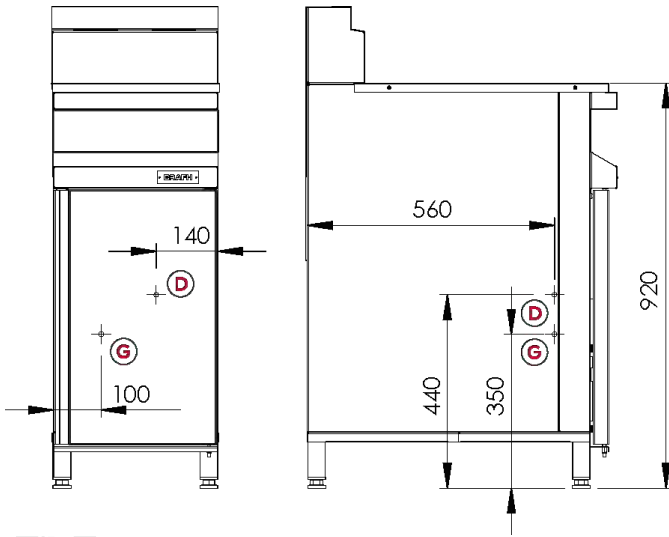
Tapa de acero inoxidable

Freidores eléctricos, provistos de enchufe

Niple de PVC para desagote

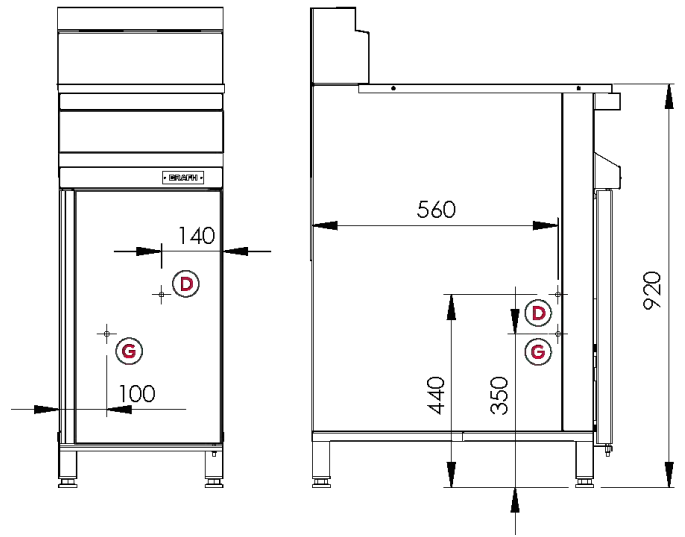


HERVIDOR DE PASTA AUTOMATICO F 24LTS



Descripción
Capacidad: 24lts.
Todo agua sin zona fría

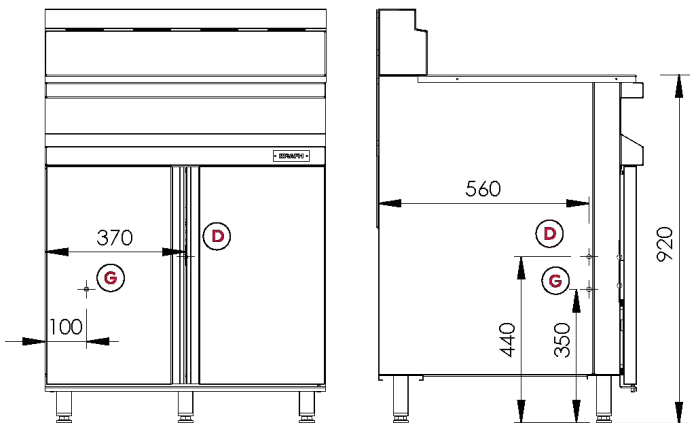
HERVIDOR DE PASTA AUTOMATICO F 32LTS



Descripción
Capacidad: 32lts.

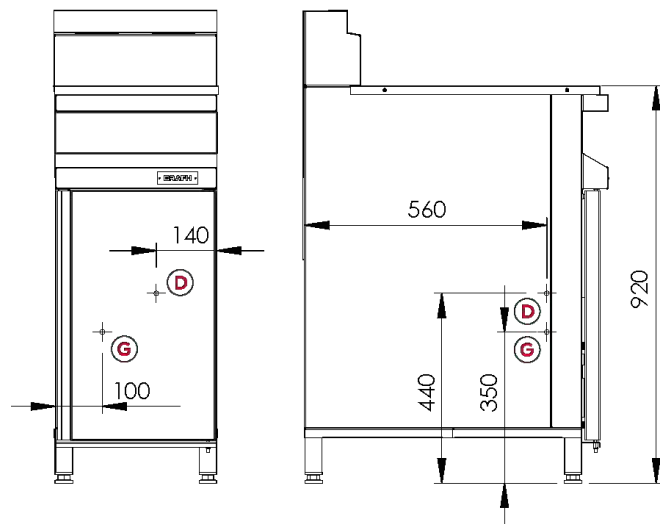
Dimensiones		D. Desagote Ø 1" BSP G. Alimentación Gas Ø 1/2" BSP	Alimentación	Potencia
Frente	280 mm		Gas natural	26.431 Kcal/H
Profundidad	730 mm		Gas licuado	28.675 Kcal/H
Alto	1085 mm			

HERVIDOR DE PASTA AUTOMATICO F 52LTS



Descripción
Capacidad: 52lts.
Todo agua sin zona fría

HERVIDOR DE PASTA AUTOMATICO F 72LTS



Descripción
Capacidad: 72lts.

Dimensiones		D. Desagote Ø 1" BSP G. Alimentación Gas Ø 1/2" BSP	Alimentación	Potencia
Frente	750 mm		Gas natural	36.875 Kcal/H
Profundidad	730 mm		Gas licuado	18.295 Kcal/H
Alto	1085 mm			



Industrias BRAFH SA, en adelante denominada "la empresa", garantiza al comprador de este artefacto en adelante denominado "el usuario", por el término de seis (6) meses a partir de la fecha de adquisición, según factura de compra, su normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material, cuando el artefacto fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que a continuación se detalla:

1. El presente certificado de Garantía debe ser presentado conjuntamente con la factura de compra, DNI o copia de comprobante de CUIT.
2. Si por cualquier motivo, la factura no sea localizada, prevalece como fecha para inicio de la garantía a la fecha de fabricación del equipo, que vienen en la placa identificadora.
3. Independientemente de la instalación efectiva o el periodo de utilización del equipo, el periodo de garantía se inicia de acuerdo con la fecha de la emisión de la factura de venta.
4. Serán causas de anulación de esta garantía en los casos que correspondan:
 - Uso impropio o distinto uso específico
 - Exceso y/o caídas de tensión eléctrica y/o presión de gas que impliquen uso en condiciones anormales.
 - Instalación y/o uso en condiciones distintas a las descriptas en el "Manual de usuario" del artefacto.
 - Intentos de reparación por terceros no autorizados, o por utilización de piezas y componentes no originales, independientemente de que los daños o defectos hayan sido provocados por este hecho.
5. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
 - Los daños en el sistema eléctrico ocasionados por el excesivo uso de agua y/o abrasivo durante la limpieza, que puedan ingresar en el interior de la máquina.
 - Los daños ocasionados al exterior del gabinete.
 - Las roturas, golpes, ralladuras y/o cualquier tipo de deterioro causados por traslado.
6. La instalación y la conexión del artefacto deberá efectuarla un profesional habilitado a dicha tarea específica.
7. Es responsabilidad absoluta del adquirente detener y/o retroceder el proceso que esta realizando con el artefacto de forma inmediata si existiera alguna falla o anomalía en el funcionamiento del mismo con el fin de evitar males mayores a personas o a la propiedad.
8. En caso de falla el adquirente deberá requerir la reparación a través de la casa vendedora, las cuales cumplen la función de servicio postventa autorizado.
8. Si en la ciudad de instalación del equipo aún no hubiere un servicio técnico autorizado (STA), Industrias Brafh SA se compromete a hacer de la/las pieza/s o componente/s a reemplazar sin cargo alguno para el usuario por medio de un servicio técnico previamente autorizado por la empresa. De no ser posible esto, la garantía se atiende en nuestro STA más cercano quedando a cargo del adquirente fletes, seguros y todos los demás gastos ocasionados por el traslado de la unidad.
9. Nuestro servicio técnico abarca un radio de 30km, para distancias mayores la garantía se atiende en nuestra planta, ubicada en la ciudad de Rosario, Provincia de Santa Fe, quedando a cargo del adquirente los fletes, seguros y todos los demás gastos ocasionados por el traslado de la unidad.
10. En caso de que reciba la visita de nuestro servicio técnico en su domicilio y el usuario no se encuentre, el mismo le dejará una tarjeta y posteriormente deberá reiterar el pedido debiendo abonar la tarifa vigente por la visita. Si no abona la visita, anula la garantía.
11. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado realizado a pedido del usuario dentro del plazo de la garantía que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el usuario de acuerdo a la tarifa vigente.
12. La empresa no tiene por función reparar deficiencias en la instalación y conexión del artefacto, como así tampoco efectuar la colocación de la unidad ni el mantenimiento de las instalaciones.
13. La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños a personas y/o a la propiedad, que pudieran ser causados por la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso a la falta de mantenimiento.
14. Queda expresamente aclarado que la presente garantía no incluye compensación alguna originada por el uso o fallas del mal funcionamiento del producto a personas o a la propiedad. En cualquier caso la responsabilidad máxima de la empresa para con el usuario quedará limitada al precio de compra del artefacto pagado en la factura correspondiente.
15. En caso de pleitos, la competencia jurisdiccional será el de los Tribunales Provinciales de la ciudad de Rosario.
16. Para solicitar la asistencia técnica e incluso para cualquier reclamo o sugerencia sobre las reparaciones presentadas por STA, entre en contacto con nuestro Servicio de Postventa:
+ 54 9 3416 22 8154.

Active su garantía

Para poder proceder con la activación de su garantía le pediremos algunos datos:

¿DONDE COMPRO EL EQUIPO?

Nº DE FACTURA

Nº SERIE

FECHA DE INSTALACION

NOMBRE DEL INSTALADOR
MATRICULADO

Nº DE MATRICULA

FIRMA INSTALADOR