

GASTROEQUIP

Equipamiento Gastronomico

Manual de Uso y Grantía de Nuevos Equipos

MODELO:.....

Nº DE SERIE:.....

CASA VENDEDORA:.....

GASISTA MATRICULADO

NOMBRE Y APELLIDO:.....

Nº DE MATRÍCULA:.....

TELÉFONO:.....

Agenda Argentina

GASTROEQUIP

Equipamiento Gastronomico

Las Heras 1661 (1828) Banfield
Telefax 4202-6913
ventas@gastroindustria.org



MULTIGAS

INSTALACIÓN Y MODO DE USO

Estimado Cliente, gracias por la compra de nuestros productos. Para asegurar el correcto funcionamiento de éste aparato y su instalación, lea detenidamente éste manual y consérvelo para futuras consultas.

Éste manual es parte integrante del aparato y debe conservarse en forma accesible mientras dure la vida activa del mismo.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todas las etiquetas y embalajes provisorios. Contáctese con el Servicio Postventa en caso de dudas en el funcionamiento o si observa algún daño exterior o interior del equipo a desembalar.

INSTALACIÓN

Un profesional, Técnico Instalador Matriculado debe ser quien instale éste aparato correctamente, ponerlo en funcionamiento, inspeccionarlo y probarlo de acuerdo a lo descrito en éste Manual. La instalación, regulación y puesta en marcha será por cuenta del usuario. El equipo debe ser instalado sobre un piso o base sólida y nivelada. Nunca instalar el mismo sobre materiales inflamables.

Agenda Argentina

CONEXIÓN A LA RED DE GAS

La conexión se ubica a la derecha de la cocina sobre la parte posterior. Es una rosca 1/2 gas macho BSPT. Se deberá conectar el aparato a la red de gas mediante unión doble o conexión flexible de acero inoxidable aprobados por el IGA. Una vez conectado el aparato, controlar que no existan pérdidas cubriendo las uniones con agua jabonosa.

No se deben utilizar conexiones flexibles de cobre, mangueras etc, debido a que reducen el paso de gas no permitiendo el normal abastecimiento del mismo.

Se debe considerar que, aunque el producto sale calibrado de fábrica de acuerdo al tipo de gas solicitado, la instalación y regulación corren por cuenta del cliente y deberá ser realizada por un Instalador Matriculado, el cual deberá verificar que el caudal de gas sea suficiente para abastecer al mismo.

AL REALIZARSE LA HABILITACIÓN IN SITU, EL GASISTA TIENE LA OBLIGACIÓN DE REGULAR EL ARTEFACTO PARA SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO Y ÉSTO BAJO NINGÚN CONCEPTO IMPLICA LA PÉRDIDA DE LA GARANTÍA.

Cocina construida en acero inoxidable AISI 430, con aislación de la lana de vidrio. Rejillas de fundición de hierro de alto impacto. Quemadores de aluminio con tapa enlozada. Horno con válvula de seguridad. Robinetes Multigas para ser utilizadas con gas natural o envasa-indistintamente.

NOTA: No se debe apoyar excesivo peso sobre la puerta abierta del horno, pues afecta el normal cierre de la misma.

**NO UTILIZAR EL ARTEFACTO PARA CALEFACCIONAR AMBIENTES
LOS INDICADORES DE TEMPERATURA DE LA PUERTA DEL HORNO INDICAN VALORES APROXIMADOS DE TEMPERATURA.**

Asegurarse que todas las perillas estén en posición de apagado 0. Gire la perilla de la hornalla deseada en sentido contrario a las agujas del reloj y encienda el quemador seleccionado. Para el apagado del mismo gire la perilla a favor de las agujas del reloj hasta la posición de cerrado 0 (hacia arriba).

MODO DE USO

ENCENDIDO DEL HORNO: Gire la llave del horno a la posición 0 o máximo y mantenga oprimida la misma encendiendo el horno por el orificio ubicado en el interior del horno. Mantenga la perilla pulsada por 10 segundos. Al soltarla debe quedar el horno encendido. En caso de no quedar encendido esperar 1 minuto para evitar la acumulación de gas y repetir la operación.

LIMPIEZA

Para limpieza del horno, usar líquido limpia hornos estándar siguiendo las instrucciones de uso del mismo. El acero inoxidable debe limpiarse con limpiadores líquidos no abrasivos o con productos provistos por el fabricante. Las rejillas de fundición de hierro no deben ser lavadas con agua para evitar la oxidación. Las mismas pueden ser curadas con grasa para mantener su estado original.

CONSUMO CALORÍFICO - GAS NATURAL Y ENVASADO

	QUEMADOR	KCAL/H	Ø INYECTOR GN	Ø INYECTOR GE
COCINAS 52 Y 58 TOTAL 12.500 KCAL/H	SUPERIOR	2000 x 4	1,00	0,60
	HORNO	4500	2,00	1,00
COCINA 4 HORNALLAS Y PLANCHA TOTAL 20.000 KCAL/H	SUPERIOR	2000 x 4	1,00	0,60
	PLANCHA BIFERA	6000	1,50	1,00
	HORNO	6000	2,25	1,25
COCINA 6 HORNALLAS TOTAL 18.000 KCAL/H	SUPERIOR	2000 x 6	1,00	0,60
	HORNO	6000	2,25	1,25
COCINA 5 HORNALLAS TOTAL 16.000 KCAL/H	SUPERIOR	2000 x 5	1,00	0,60
	HORNO	6000	2,25	1,25
	ESTRELLA	8000	1,25	0,70
COCINA 4 HORNALLAS 80 x 60	SUPERIOR	2000 x 4	1,00	0,60
	HORNO	6000	2,25	1,25

MUY IMPORTANTE

PARA QUE ESTA GARANTÍA SEA VÁLIDA SE DEBEN OBSERVAR LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- CHEQUEAR QUE LA COCINA ENTREGADA SEA PARA EL GAS CORRESPONDIENTE A SU DOMICILIO.
- EL ARTEFACTO DEBE SER ÚNICAMENTE CONECTADO POR UN GASISTA MATRICULADO.

ANTES DE QUE EL GASISTA SE RETIRE SE DEBEN VERIFICAR LOS SIGUIENTES PUNTOS:

- El artefacto debe funcionar con llama azul en todos los quemadores superiores como así también el quemador del horno.
- Se debe verificar que todos los mínimos funcionen correctamente. Para esto se deben regular los mínimos por medio del tornillo ubicado en el vástago del robinete.
- Los quemadores no deben tener llama amarilla porque esto es síntoma de mal funcionamiento.
- Antes de retirarse, el gasista debe probar con solución jabonosa que no haya pérdidas de gas en la conexión del artefacto.
- Esta regulación del artefacto se debe efectuar in situ debido a que hay variación de presión en el abastecimiento de gas en cada domicilio.
- Si el artefacto es conectado por personal no autorizado, esta Garantía no tendrá validez.
- El cambio de gas no sólo implica el cambio de inyectores sino también la regulación de los mínimos de los robinetes. Para ello se debe retirar la perilla de bakelita y proceder a la regulación del mínimo con el tornillo ubicado en el interior del vástago.
- El cambio de inyectores debe ser realizado en el lugar donde se instalará el artefacto, con la conexión y el regulador que corresponde.
- Una vez realizado el cambio de inyectores, el Matriculado se hará cargo de la garantía por el funcionamiento del artefacto, quedando la Empresa excluida de toda responsabilidad por el mismo.

**GARANTÍA POR 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA
INSCRIPCIÓN INSTITUTO LENOR L007037**

Sr. Usuario:

Por disposición de ENARGAS , todas las unidades gastronómicas deben ser instaladas y reguladas para su funcionamiento por un gasista matriculado en el lugar donde va a funcionar el artefacto.

ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA ÚNICAMENTE SI EL ARTEFACTO ES COLOCADO POR UN INSTALADOR MATRICULADO. LA INSTALACIÓN DEL ARTEFACTO POR PERSONAL NO MATRICULADO DEJA SIN EFECTO LA GARANTÍA DEL MISMO.

LA GARANTÍA COMPRENDE DEFECTOS DE FABRICACIÓN SOBRE LOS MATERIALES EMPLEADOS.

El instalador constatará que el caudal de gas sea el adecuado de acuerdo a las calorías que consume cada artefacto. En el caso que Ud. tenga gas de red y el caudal entregado por el medidor sea insuficiente, por haber incorporado nuevos artefactos, deberá solicitar al distribuidor de gas natural de su zona, el aumento del mismo según su consumo.

RECUERDE: Por seguridad todo equipo **DEBE LLEVAR LA VALVULA DE SEGURIDAD INCORPORADA.** De no ser así, no será habilitado por el personal del Distribuidor de su zona.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

CONDICIONES DE GARANTÍA / SERVICIO POST-VENTA

En caso de invocar la Garantía para reparaciones sin cargo, deberá conservar este certificado debidamente completado por el comercio y la Factura de Compra correspondiente.

Garantía General Gastroequip por 6 meses a partir de la fecha de compra.

Matrícula fabricante LENOR L007037.

ESTA GARANTÍA ABARCA LAS SIGUIENTES JURISDICCIONES:

**CAPITAL FEDERAL
GRAN BUENOS AIRES
CIUDADES DEL INTERIOR HASTA 30 KM. DE RADIO**

ESTA GARANTÍA NO AMPARA LOS DEFECTOS PRODUCIDOS POR:

- A. El transporte en todas sus formas.
- B. El uso no conforme a las instrucciones del Manual.
- C. Si el producto no ha sido instalado por un instalador matriculado de acuerdo a normas vigentes.
- D. Golpes y/o maltratos.

La Garantía queda automáticamente suspendida si el producto es reparado por personal no autorizado por nuestra Empresa. Toda solicitud de Service realizado dentro del período de Garantía y que no fuera originado por falla o defecto del producto, será con cargo al usuario.

ESTA GARANTÍA SÓLO CUBRE ARTEFACTOS QUE FUNCIONEN CON CILINDROS DE 45 KG. O GAS A GRANEL (EN GAS ENVASADO).

MODELO: _____

Nº SERIE: _____

CASA VENDEDORA: _____