



FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

1. MANUAL DEL EQUIPO: MARMITA 250 LITROS

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe abrir el paso de agua (dejándola por encima del nivel) y de gas del registro SI NO HAY AGUA, NO SE DEBE UTILIZAR (PRA).
2. Si presenta ausencia de suministro de gas, apague el equipo y reinicie la operación cuando regrese el suministro (PRA).
3. La marmita debe tener alimento o agua para su funcionamiento, de lo contrario puede generar daños del acero por sobrecalentamiento (DOO), (PRA).
4. Encender la máquina: Debe girar suavemente el termostato hacia la derecha hasta la temperatura deseada.
5. Recuerde que es un termostato y se debe operar con suavidad, de lo contrario se rompe y por este uso inadecuado el termostato pierde su garantía (DOO).
6. Recuerde verificar el nivel de agua de la camisa (No debe estar por debajo de los 2/3 del vidrio visor) (PRA), (DOO).
7. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar la marmita antes de limpiarla (PRA).
 - 7.1. Descone
 - 7.2. cte el equipo de la energía.
 - 7.3. Limpie la superficie interna con agua caliente, desengrasante y espátula de teflón.

Nota: Al limpiarla: No ingresar agua al desfogue de la máquina, ni a sus componentes eléctricos, ya que pueden tapar el quemador u ocasionar daños y puede no funcionar de manera adecuada, generando monóxido de carbono o baja flama (DOO).
 - 7.4. Drenaje: Drenar por el registro inferior para realizar la limpieza. Se debe halar hacia arriba el seguro de la manija firmemente y luego se debe girar en sentido contrario a las manecillas del reloj.
 - 7.5. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; en especial en los controles del equipo, luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
 - 7.6. Después de Lavada: Secarla muy bien únicamente con una toalla limpia.
 - 7.7. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
 - 7.8. Se recomienda cerrar el registro cuando no esté en uso la marmita.
8. Daños ocasionados por golpes, mal trato, mala manipulación, manejo por personal no idóneo, no lo cubre la garantía.
9. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.
10. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la toma directamente con las manos (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Las instalaciones deben tener un área plenamente ventilada para permitir la evacuación de gases producidos por la combustión, para de esta manera evitar el mal funcionamiento del equipo y accidentes ocasionados por la acumulación e inhalación de gases tóxicos (PRA).
2. Nunca se debe encender la marmita si no tiene producto adentro, ya que puede causar deformaciones por acumulación de calor en el fondo, pues debilita la estructura molecular y causa la deformación del material (PRA).
3. Siempre se debe impedir el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
4. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (incluyendo los switch), de hacerlo (NPG).
5. No se debe aplicar desengrasante en las válvulas y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos o resecamientos (NPG).
6. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
7. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

2. MANUAL DEL EQUIPO: MARMITA 200 LITROS

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe abrir el paso de agua (dejándola por encima del nivel) y de gas del registro SI NO HAY AGUA, NO SE DEBE UTILIZAR (PRA).

2. Si presenta ausencia de suministro de gas, apague el equipo y reinicie la operación cuando regrese el suministro (PRA).

3. La marmita debe tener alimento o agua para su funcionamiento, de lo contrario puede generar daños del acero por sobrecalentamiento (DOO), (PRA).

4. Encender la máquina: Debe girar suavemente el termostato hacia la derecha hasta la temperatura deseada.

5. Recuerde que es un termostato y se debe operar con suavidad, de lo contrario se rompe y por este uso inadecuado el termostato pierde su garantía (DOO).

6. Recuerde verificar el nivel de agua de la camisa (No debe estar por debajo de los 2/3 del vidrio visor) (PRA), (DOO).

7. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar la marmita antes de limpiarla (PRA).

7.1. Desconecte el equipo de la energía.

7.2. Limpie la superficie interna con agua caliente, desengrasante y espátula de teflón.

Nota: Al limpiarla: No ingresar agua al desfogue de la máquina, ni a sus componentes eléctricos, ya que pueden tapar el quemador u ocasionar daños y puede no funcionar de manera adecuada, generando monóxido de carbono o baja flama (DOO).

7.3. Drenaje: Drenar por el registro inferior para realizar la limpieza. Se debe halar hacia arriba el seguro de la manija firmemente y luego se debe girar en sentido contrario a las manecillas del reloj.

7.4. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; en especial en los controles del equipo, luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

- 7.5. Después de Lavada: Secarla muy bien únicamente con una toalla limpia.
- 7.6. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
- 7.7. Se recomienda cerrar el registro cuando no esté en uso la marmita.
8. Daños ocasionados por golpes, mal trato, mala manipulación, manejo por personal no idóneo, no lo cubre la garantía.
9. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.
10. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la toma directamente con las manos (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Las instalaciones deben tener un área plenamente ventilada para permitir la evacuación de gases producidos por la combustión, para de esta manera evitar el mal funcionamiento del equipo y accidentes ocasionados por la acumulación e inhalación de gases tóxicos (PRA).
2. Nunca se debe encender la marmita si no tiene producto adentro, ya que puede causar deformaciones por acumulación de calor en el fondo, pues debilita la estructura molecular y causa la deformación del material (PRA).
3. Siempre se debe impedir el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
4. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (incluyendo los switch), de hacerlo (NPG).
5. No se debe aplicar desengrasante en las válvulas y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos o resecamientos (NPG).
6. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
7. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

3. MANUAL DEL EQUIPO: SARTÉN BASCULANTE DE 150 LITROS

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe colocar la cuba en posición de cocción (De forma paralela, con respecto al piso).
2. Encender la máquina: Debe girar suavemente el segundo botón negro hacia la derecha. Y de inmediato gire el termostato a la temperatura deseada.
3. Apagar la máquina: cierre el termostato y luego debe girar el segundo botón negro suavemente hacia izquierda.
4. Para verter el producto: Se debe girar el volante en sentido de las manecillas del reloj.
5. La máquina no está diseñada para frituras y siempre debe tener contenido acuoso para evitar daños estructurales.
6. Para verter agua en la Cuba: Se debe girar el primer botón negro en sentido de las manecillas del reloj hasta el nivel deseado y luego cerrar, girando el botón hacia el lado contrario.
7. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar el equipo en el interior con agua tibia y detergente libre de cloro, luego enjuagar con agua fría y secar el equipo completamente en especial la cuba.
8. Drenaje: Se vierte el contenido girando el volante en el en sentido contrario de las manecillas del reloj.
9. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla.
10. Después de utilizada; secarla muy bien únicamente con una toalla limpia.
11. No se debe lavar la máquina con manguera de agua ni permitir el ingreso de agua por la chimenea, ya que puede mojar sus componentes internos electrónicos y/o quemadores, causando una mala combustión de gas (DOO).
12. Para limpiar sus partes manchadas se pueden limpiar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
13. Se recomienda cerrar el registro de gas y agua cuando no esté en uso el equipo.
14. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la toma directamente con las manos (NPG).
15. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos (NPG).
16. Usar palas adecuadas para la cuba en teflón, de no hacerlo (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Las instalaciones deben tener un área plenamente ventilada para permitir la evacuación de gases producidos por la combustión, para de esta manera evitar el mal funcionamiento del equipo y accidentes ocasionados por la acumulación e inhalación de gases tóxicos (PRA).
2. No deje que los ventiladores soplen directamente al sartén y no instale ventiladores de pared que generen corrientes de aire.
3. La ubicación para la instalación debe tener espacios adecuados para el servicio y la operación. El espacio que se recomienda es de 20 cm en la parte posterior, 61 cm a los lados y 91 cm al frente para ingreso de aire al equipo.
4. No hay que utilizar mangueras de agua para limpiar el equipo, ya que puede afectar a elementos funcionales del mismo.
5. Nunca se debe encender el sartén si no tiene producto adentro, ya que puede causar deformaciones por acumulación de calor en el fondo, pues debilita la estructura molecular y causa la deformación del material (PRA).
6. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza; de usarlo, (NPG).
7. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (Incluyendo los Switch), de hacerlo (NPG).
8. No se debe aplicar desengrasante en las válvulas y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos (NPG).
9. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
10. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).
11. No debe limpiarse con objetos puntiagudos que puedan dañar y rayar el acero, ni usar polvos abrasivos (DOO).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

4. MANUAL DEL EQUIPO: SARTÉN BASCULANTE DE 80 LITROS

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe colocar la cuba en posición de cocción (De forma paralela, con respecto al piso).
2. Encender la máquina: Debe girar suavemente el segundo botón negro hacia la derecha. Y de inmediato gire el termostato a la temperatura deseada.
3. Apagar la máquina: cierre el termostato y luego debe girar el segundo botón negro suavemente hacia izquierda.
4. Para verter el producto: Se debe girar el volante en sentido de las manecillas del reloj.
5. La máquina no está diseñada para frituras y siempre debe tener contenido acuoso para evitar daños estructurales.
6. Para verter agua en la Cuba: Se debe girar el primer botón negro en sentido de las manecillas del reloj hasta el nivel deseado y luego cerrar, girando el botón hacia el lado contrario.
7. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar el equipo en el interior con agua tibia y detergente libre de cloro, luego enjuagar con agua fría y secar el equipo completamente en especial la cuba.
8. Drenaje: Se vierte el contenido girando el volante en el en sentido contrario de las manecillas del reloj.
9. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla.
10. Después de utilizada; secarla muy bien únicamente con una toalla limpia.
11. No se debe lavar la máquina con manguera de agua ni permitir el ingreso de agua por la chimenea, ya que puede mojar sus componentes internos electrónicos y/o quemadores, causando una mala combustión de gas (DOO).
12. Para limpiar sus partes manchadas se pueden limpiar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

13. Se recomienda cerrar el registro de gas y agua cuando no esté en uso el equipo.

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Las instalaciones deben tener un área plenamente ventilada para permitir la evacuación de gases producidos por la combustión, para de esta manera evitar el mal funcionamiento del equipo y accidentes ocasionados por la acumulación e inhalación de gases tóxicos (PRA).
2. No deje que los ventiladores soplen directamente al sartén y no instale ventiladores de pared que generen corrientes de aire.
3. La ubicación para la instalación debe tener espacios adecuados para el servicio y la operación. El espacio que se recomienda es de 20 cm en la parte posterior, 61 cm a los lados y 91 cm al frente para ingreso de aire al equipo.
4. No hay que utilizar mangueras de agua para limpiar el equipo, ya que puede afectar a elementos funcionales del mismo.
5. Nunca se debe encender el sartén si no tiene producto adentro, ya que puede causar deformaciones por acumulación de calor en el fondo, pues debilita la estructura molecular y causa la deformación del material (PRA).
6. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza; de usarlo, (NPG).
7. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (Incluyendo los Switch), de hacerlo (NPG).
8. No se debe aplicar desengrasante en las válvulas y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos (NPG).
9. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
10. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).
11. No debe limpiarse con objetos puntiagudos que puedan dañar y rayar el acero, ni usar polvos abrasivos (DOO).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

5. MANUAL DEL EQUIPO: ESTUFA INDUSTRIAL DE 4 FOGONES

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina: Revise que el registro se encuentre abierto, los quemadores estén bien ajustados, sin presencia de agua, (Si tienen agua, sacúdalos suavemente contra una toalla seca y seque).
2. Encender la máquina: Presione y gire suavemente cada válvula en sentido contrario de las manecillas del reloj y acerque la llama al quemador, de no hacerlo (NPG).
3. Recuerde que es una válvula de seguridad que solo gira si se oprime hacia el fondo, de lo contrario se rompe y por este uso inadecuado la válvula pierde su garantía (DOO).
4. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar el equipo.
5. No debe halar el equipo hacia ningún lugar, ya que puede romper la manguera de gas (DOO).
6. No se deben aplicar detergentes y/o desengrasantes a las válvulas, ya que esto frena las válvulas y no permite su correcto funcionamiento (DOO).
7. Para lavar el interior: Con agua tibia (preferiblemente) y detergente libre de cloro, luego enjuagar con agua fría y secar el equipo completamente en especial los quemadores, ya que si no son secados pueden taparse con gotas de agua que no permiten al día siguiente su correcto funcionamiento (NPG).
8. Para el secado de los quemadores: Si tienen agua, sacúdalos suavemente contra una toalla seca y limpie).
9. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

10. Después de utilizada; secarla muy bien únicamente con una toalla limpia.
11. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
12. Se recomienda cerrar el registro de gas y agua cuando no esté en uso el equipo.
13. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Las instalaciones deben tener un área plenamente ventilada para permitir la evacuación de gases producidos por la combustión, para de esta manera evitar el mal funcionamiento del equipo y accidentes ocasionados por la acumulación e inhalación de gases tóxicos (PRA).
2. No deje que los ventiladores soplen directamente a la estufa y no instale ventiladores de pared que generen corrientes de aire.
3. No hay que utilizar mangueras de agua para limpiar el equipo, ya que puede afectar a elementos funcionales del mismo.
4. Nunca se debe dejar abiertas las válvulas si no tiene flama (PRA).
5. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza; de usarlo, (NPG).
6. No se debe aplicar desengrasante en las válvulas y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos (NPG).
7. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
8. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).
9. No debe limpiarse con objetos puntiagudos que puedan dañar y rayar el acero, ni usar polvos abrasivos (DOO).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

6. MANUAL ESTUFON O ESTUFA ENANA A GAS NATURAL

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina: Revise que el registro se encuentre abierto, los quemadores estén bien ajustados, sin presencia de agua, (Si tienen agua, sacúdalos suavemente contra una toalla seca y seque).
2. Encender la máquina: Presione y gire suavemente cada válvula en sentido contrario de las manecillas del reloj y acerque la llama al quemador, de no hacerlo (NPG).
3. Recuerde que es una válvula de seguridad que solo gira si se oprime hacia el fondo, de lo contrario se rompe y por este uso inadecuado la válvula pierde su garantía (DOO).
4. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar el equipo.
5. No debe halar el equipo hacia ningún lugar, ya que puede romper la manguera de gas (DOO).
6. No se deben aplicar detergentes y/o desengrasantes a las válvulas, ya que esto frena las válvulas y no permite su correcto funcionamiento (DOO).
7. Para lavar el interior: Con agua tibia (preferiblemente) y detergente libre de cloro, luego enjuagar con agua fría y secar el equipo completamente en especial los quemadores, ya que si no son secados pueden taparse con gotas de agua que no permiten al día siguiente su correcto funcionamiento (NPG).
8. Para el secado de los quemadores: Si tienen agua, sacúdalos suavemente contra una toalla seca y limpie).
9. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

10. Después de utilizada; secarla muy bien únicamente con una toalla limpia.
11. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
12. Se recomienda cerrar el registro de gas y agua cuando no esté en uso el equipo.
13. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Las instalaciones deben tener un área plenamente ventilada para permitir la evacuación de gases producidos por la combustión, para de esta manera evitar el mal funcionamiento del equipo y accidentes ocasionados por la acumulación e inhalación de gases tóxicos (PRA).
2. No deje que los ventiladores soplen directamente a la estufa y no instale ventiladores de pared que generen corrientes de aire.
3. No hay que utilizar mangueras de agua para limpiar el equipo, ya que puede afectar a elementos funcionales del mismo.
4. Nunca se debe dejar abiertas las válvulas si no tiene flama (PRA).
5. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza; de usarlo, (NPG).
6. No se debe aplicar desengrasante en las válvulas y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos (NPG).
7. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
8. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).
9. No debe limpiarse con objetos puntiagudos que puedan dañar y rayar el acero, ni usar polvos abrasivos (DOO).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

7. MANUAL DEL EQUIPO: HORNO COMBI X 20 GAVETAS O BANDEJAS

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. No se pueden cocinar alimentos que contengan sustancias inflamables (p.ej. alimentos con alcohol). Las sustancias con un punto de inflamabilidad bajo se pueden incendiar -¡Riesgo de incendio y explosión! (PRA).
 2. Los productos de limpieza y descalcificación, así como los accesorios correspondientes, solo se pueden utilizar con el fin descrito en este manual. Cualquier otro uso es incorrecto y puede ser peligroso.
 3. Si se daña la luna de un cristal, se debe cambiar toda la luna inmediatamente.
 4. Solo se puede ahumar alimentos en el equipo si se usa el accesorio original RATIONAL de ahumados, el VarioSmoker.
 5. Cuando se llenan recipientes con líquidos o cuando esos recipientes se llenan con alimentos en estado líquido durante la cocción, se deberán utilizar únicamente los niveles de bandeja con los cuales el usuario pueda ver fácilmente el contenido del recipiente introducido - ¡Peligro de quemaduras! Se suministra una etiqueta adhesiva en el equipo.
 6. Abrir siempre la puerta de la cámara de cocción muy lentamente (hay vapores calientes) ¡Peligro de quemaduras!
 7. No tocar ningún accesorio ni otros objetos en la cámara de cocción caliente, a menos que disponga de ropa de protección térmica - ¡Peligro de quemaduras!
 8. Las temperaturas en la parte exterior del equipo pueden superar los 60 °C; por ello, solo deben tocarse los elementos de manejo del equipo - ¡Peligro de quemaduras!
 9. La ducha de mano y el agua que sale de la ducha de mano pueden estar calientes - ¡Peligro de quemaduras!
 10. Modo «Cool Down» - active la función de enfriamiento «Cool Down» únicamente si la chapa deflectora está bloqueada en su sitio según la normativa vigente - ¡Peligro de lesiones! - No toque la turbina - ¡Peligro de lesiones!
 11. Limpieza - productos químicos corrosivos - ¡Peligro de causticación! Para realizar las tareas de limpieza se deberá disponer de ropa de protección adecuada, anteojos de seguridad, guantes y máscara protectora. Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad reunidas en el capítulo «Limpieza» del manual del equipo.
 12. No guarde materiales fácilmente inflamables o combustibles cerca del equipo - ¡Peligro de incendio!
 13. Active los frenos de bloqueo de los equipos móviles y racks móviles cuando no sea necesario desplazarlos. Los carros podrían desplazarse solos por superficies inclinadas - ¡Peligro de lesiones!
 14. Al utilizar los racks móviles se deberá cerrar siempre el mecanismo de bloqueo de los recipientes. Tape los recipientes que contengan líquidos para que no pueda haber derrames de fluidos calientes - ¡Peligro de quemaduras!
 15. El carro de transporte deberá fijarse correctamente al equipo tanto al cargar como al retirar los racks móviles y los racks móviles para platos - ¡Peligro de lesiones!
 16. Los racks móviles, los racks móviles para platos y los carros de transporte, así como los equipos montados sobre ruedas, pueden volcar durante su transporte sobre superficies inclinadas o umbrales. - ¡Peligro de lesiones!
 17. Daños por golpes o mal trato no cubre la garantía (NPG).
 18. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.
 19. Al lavar la campana extractora, se debe evitar dejar caer agua al horno, ya que contiene piezas electrónicas (DOO). Se recomienda cubrir previamente el horno con algún material impermeable.
- LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA
UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Si su equipo está instalado debajo de una campana extractora, se tiene que conectar mientras el equipo esté en funcionamiento - ¡Gases de combustión! y vapores (PRA).
2. Si se conecta su equipo a una chimenea, se debe limpiar el conducto de extracción según las normativas del país ¡Riesgo de incendios! (Para ello póngase en contacto con su fontanero).
3. No coloque ningún objeto sobre los tubos de escape de su equipo ¡Riesgo de incendio!
4. La zona debajo de la base del equipo no puede estar bloqueada ni llena de objetos ¡Riesgo de incendios!
5. El aparato solo se puede operar en un entorno donde no haga viento ¡Riesgo de incendios!
6. No colocar objetos sobre la tapa del equipo
7. No colocar ningún objeto sobre la tapa del equipo. Si se cae se corre el riesgo de sufrir lesiones.
8. No se debe usar para su limpieza externa ni interna hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
9. Se debe realizar la limpieza de acuerdo a su uso, de no hacerlo (DOO).
10. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).

Comportamiento en caso de oler gas:

1. ¡Cierre inmediatamente el suministro de gas!
2. ¡No toque los elementos de conexión eléctricos!
3. ¡Ventile inmediatamente la cocina!
4. ¡Evite los fuegos y la formación de chispas!
5. Utilice un teléfono exterior e informe inmediatamente al suministrador de gas (¡Si no está disponible, llame al departamento de bomberos correspondiente!)





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

La garantía no cubre el desgaste del equipo causado por el uso por parte del operador, ni los defectos en las piezas de desgaste de vida útil limitada en condiciones de uso y desgaste normales. En particular, las piezas de uso y desgaste son luces y juntas.

Quedan excluidos de la garantía:

Los daños en cristales y los defectos causados por la calcificación en el equipo.

Otros daños que pueda sufrir el producto debido a:

- a) Uso inadecuado o incorrecto del producto con fines distintos a los previstos o el incumplimiento de las instrucciones de los manuales de uso de RATIONAL; especialmente por falta de limpieza y cuidado.
- b) Instalación deficiente o uso del equipo de un modo contrario a los requisitos técnicos o de seguridad vigentes en el país en el que se usa el equipo.
- c) Intentos de reparación inapropiados o contrarios a las directrices o trabajos encargados a terceros no autorizados.
- d) Intervención de terceros o casos de fuerza mayor (como daños causados por incendios o agua).
- e) Uso de productos de limpieza y tratamiento distintos a los recomendados por RATIONAL.

El derecho a la garantía quedará anulado si se realizan modificaciones en manos de un servicio técnico no autorizado, o bien si el Cliente repara o abre personalmente el equipo, sin importar en ese caso si la reparación se ejecuta de forma competente o de acuerdo con las directrices o si el defecto puede atribuirse a tales reparaciones.

La garantía se anulará si no se sigue el manual de uso. Se aplicará el mismo criterio para defectos relacionados con el entorno en que se usa el equipo como, por ejemplo, si se utiliza agua sucia, corrosiva, gas de calidad insuficiente o energía eléctrica con intensidad o tensión inadecuadas. Quedan excluidos de la garantía todos los daños provocados por sobretensiones.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

8 MANUAL DEL EQUIPO: MANTENEDOR

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

De igual manera el operador debe leer el presente manual en su totalidad, para evitar errores de manipulación que pueda causar daños a las personas o al mismo equipo.

1. Antes de encender la máquina, se debe llenar con agua el recipiente ubicado en la parte inferior adentro del mantenedor y luego se debe conectar a una toma de 110 voltios + polo a tierra.
2. Encender la máquina: Debe girar suavemente el termostato en el sentido de las manecillas del reloj, hasta la temperatura deseada.
3. Recuerde que es un termostato y se debe operar con suavidad, de lo contrario se rompe y por este uso inadecuado la el termostato pierde su garantía (DOO).
4. No se debe tocar la superficie inferior pues es una superficie caliente (PRA).
5. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar el equipo antes de limpiarlo (PRA).
6. La limpieza interior y exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
7. Después de utilizado el equipo; secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

8. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
9. Daños por golpes no cubre la garantía (DOO).
10. Para su efectividad, las puertas deben estar siempre cerradas.
11. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos (NPG).
12. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la toma directamente con las manos (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTICEN LA VIDA ÚTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Nunca se debe tocar la parte inferior del equipo para prevenir quemaduras (DOO).
2. No se debe dejar sin agua el recipiente ubicado en la parte inferior central del equipo, para ello hay que revisarlo constantemente, de lo contrario (DDO).
3. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
4. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, de hacerlo (NPG).
5. No se debe aplicar desengrasante en el termostato, ya que pueden presentar endurecimientos (NPG).
6. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).
7. Para transportarlo, desconecte primero, tomando clavija y halando firmemente.
8. Nunca debe averiar el polo a tierra, para enchufarlo a cualquier toma (PRA).
9. La toma debe tener polo a tierra y debe ser conectada de acuerdo a las normas eléctricas vigentes de Colombia, de lo contrario, puede quedar energizado el mantenedor (PRA).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

9. MANUAL DEL EQUIPO: MAQUINA PROCESADORA DE ALIMENTOS CUTTER

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Para encender, coloque el recipiente plástico debajo de la abertura inferior del equipo y oprima el botón de encendido (Símbolo: I).
2. Inserte el producto a procesar en la parte superior del equipo.
3. Baje la palanca o apóyese del punzón para insertar los alimentos.
4. Limpieza: La limpieza exterior debe realizarse solo con agua y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
5. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia.
6. Daños por golpes no cubre la garantía (NPG).
7. Los discos son consumibles. Deben ser cambiados cuando la máquina denote sobre esfuerzo (NPG).
8. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la toma directamente con las manos (NPG).
9. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

**CALLE 4B # 53C-18 BOGOTÁ CEL 3164695660 /
imanro@hotmail.com**





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTICEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
2. No se debe sumergir el procesador dentro de agua (DOO).
3. No se debe dañar su cable de conexión eléctrica (DOO).
4. No se debe modificar la clavija, quitándole el polo a tierra o cualquiera de sus patas (NPG).
5. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).
6. No se deben usar objetos diferentes para apoyarse más que el punzonador para insertar alimentos (como cucharas), ya que objetos diferentes pueden causar lesiones a los operarios y a la vez frenan el motor (DOO).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

10 MANUAL DEL EQUIPO: LICUADORA INDUSTRIAL 8 LITROS

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

De igual manera el operador debe leer el presente manual en su totalidad, para evitar errores de manipulación que pueda causar daños a las personas o al mismo equipo.

1. Encender la máquina: Debe girar suavemente el switch hacia las manecillas del reloj, hasta la posición: ON.
2. Recuerde que es un switch y se debe operar con suavidad, de lo contrario se rompe y por este uso inadecuado el Switch pierde su garantía (DOO).
3. Para verter el producto: Se debe halar el pin ubicado en la parte contraria al switch y soltar en la posición deseada.
4. Limpieza: La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
5. Después de utilizado el equipo; secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia.
6. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
7. Daños por golpes no cubre la garantía.
8. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTICEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Nunca se debe tocar la parte inferior del equipo para prevenir quemaduras (DOO).
2. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
3. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, de hacerlo (NPG).
4. No se debe aplicar desengrasante en el Switch, ya que puede presentar endurecimientos (NPG).
5. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

11 MANUAL DEL EQUIPO: LICUADORA INDUSTRIAL

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

De igual manera el operador debe leer el presente manual en su totalidad, para evitar errores de manipulación que pueda causar daños a las personas o al mismo equipo.

1. Encender la máquina: Debe girar suavemente el switch hacia las manecillas del reloj, hasta la posición: ON.
2. Recuerde que es un switch y se debe operar con suavidad, de lo contrario se rompe y por este uso inadecuado el Switch pierde su garantía (DOO).
3. Para verter el producto: Se debe halar el pin ubicado en la parte contraria al switch y soltar en la posición deseada.
4. Limpieza: La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
5. Después de utilizado el equipo; secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia.
6. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
7. Daños por golpes no cubre la garantía.
8. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

**CALLE 4B # 53C-18 BOGOTÁ CEL 3164695660 /
imanro@hotmail.com**





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Nunca se debe tocar la parte inferior del equipo para prevenir quemaduras (DOO).
2. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
3. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, de hacerlo (NPG).
4. No se debe aplicar desengrasante en el Switch, ya que puede presentar endurecimientos (NPG).
5. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

12. MANUAL DEL EQUIPO: LÍNEA DE AUTO SERVICIO

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe abrir el paso de agua hasta la cantidad necesaria y abrir el paso de gas del registro.
2. Encender la máquina: Debe girar suavemente el switch de encendido hacia la derecha.
3. No se debe recalibrar el control de la temperatura, de lo contrario, (NPG).
4. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar el equipo antes de limpiarla (PRA).
5. Drenaje: Drenar por el registro inferior para realizar la limpieza. Se debe girar suavemente el registro en sentido contrario a las manecillas del reloj.
6. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
7. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia.
8. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
9. Se recomienda cerrar el registro cuando no esté en uso el equipo.
10. daños por golpes no cubre la garantía (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Las instalaciones deben tener un área plenamente ventilada para permitir la evacuación de gases producidos por la combustión, para de esta manera evitar el mal funcionamiento del equipo y accidentes ocasionados por la acumulación e inhalación de gases tóxicos (PRA).
2. Nunca se debe encender el equipo si no tiene producto adentro, ya que puede causar deformaciones por acumulación de calor en el fondo, pues debilita la estructura molecular y causa la deformación del material (PRA).
3. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
4. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (incluyendo los switch), de hacerlo (NPG).
5. No se debe aplicar desengrasante en las válvulas y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos (NPG).
6. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
7. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

13. MANUAL DEL EQUIPO: LÍNEA DE AUTO SERVICIO

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe conectar a una fuente de alimentación de 220V abrir el paso de agua hasta la cantidad necesaria.
2. Encender la máquina: Debe girar suavemente el switch de encendido hacia la derecha.
3. No se debe recalibrar el control de la temperatura, de lo contrario, (NPG).
4. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar el equipo antes de limpiarlo (PRA).
5. Drenaje: Drenar por el registro inferior para realizar la limpieza. Se debe girar suavemente el registro en sentido contrario a las manecillas del reloj.
6. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
7. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia.
8. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
9. Se recomienda cerrar el registro cuando no esté en uso el equipo.
10. daños por golpes no cubre la garantía (NPG).
11. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Nunca se debe encender el equipo si no tiene producto adentro, ya que puede causar deformaciones por acumulación de calor en el fondo, pues debilita la estructura molecular y causa la deformación del material (PRA).
2. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
3. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (incluyendo los switch), de hacerlo (NPG).
4. No se debe aplicar desengrasante en los switch y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos (NPG).
5. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

14. MANUAL DEL EQUIPO: LÍNEA DE AUTO SERVICIO

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe abrir el paso de agua hasta la cantidad necesaria y abrir el paso de gas del registro.
2. Encender la máquina: Debe girar suavemente el switch de encendido hacia la derecha.
3. No se debe recalibrar el control de la temperatura, de lo contrario, (NPG).
4. Limpieza: Debido a las altas temperaturas que se alcanzan internamente, hay que dejar enfriar el equipo antes de limpiarla (PRA).
5. Drenaje: Drenar por el registro inferior para realizar la limpieza. Se debe girar suavemente el registro en sentido contrario a las manecillas del reloj.
6. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
7. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia.
8. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
9. Se recomienda cerrar el registro cuando no esté en uso el equipo.
10. Daños por golpes no cubre la garantía (NPG).
11. No halar el cable para desconectar la máquina. Debe halar la toma directamente con las manos (NPG).
12. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Las instalaciones deben tener un área plenamente ventilada para permitir la evacuación de gases producidos por la combustión, para de esta manera evitar el mal funcionamiento del equipo y accidentes ocasionados por la acumulación e inhalación de gases tóxicos (PRA).
2. Nunca se debe encender el equipo si no tiene producto adentro, ya que puede causar deformaciones por acumulación de calor en el fondo, pues debilita la estructura molecular y causa la deformación del material (PRA).
3. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
4. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (incluyendo los switch), de hacerlo (NPG).
5. No se debe aplicar desengrasante en las válvulas y/o registros de operación, ya que pueden presentar endurecimientos (NPG).
6. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
7. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

15. MANUAL DEL EQUIPO: CONGELADOR VERTICAL

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. El equipo es automático. por favor no manipular el controlador, de lo contrario (NPG).
2. Debe conectarse a 110-120V corriente regulada con polo a tierra, de no hacerlo (NPG).
3. Cada equipo se debe conectar por separado a una línea de cables mínimo calibre 14 y un taco mínimo de 34 amperios (breaker) exclusivos. nunca compartir la línea o el taco.
4. No debe ubicarse cerca de estufas o lugares con aire caliente o poca ventilación, de lo contrario, (NPG).
5. No se debe recalibrar el control de la temperatura, de lo contrario, (NPG).
6. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
7. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia, de hacerlo (NPG)
8. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
9. Daños por golpes no cubre la garantía (NPG).
10. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Mensualmente se debe limpiar muy bien con una escoba el condensador (radiador) ubicado en la parte inferior del equipo en movimientos verticales utilizando mezcla de agua y jabón quita-grasa. (El equipo debe estar desconectado) (PRA).
2. No debe permitir que caiga agua al sistema eléctrico, de hacerlo (NPG).
3. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la toma directamente con las manos, de hacerlo (NPG).
4. En caso de falla debe desconectar de inmediato y llamar a servicio técnico para prevenir daños en el equipo y en el sistema eléctrico del inmueble, de lo contrario, (NPG).
5. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
6. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (incluyendo los switch), de hacerlo (NPG).
7. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
8. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

16. MANUAL DEL EQUIPO: REFRIGERADOR VERTICAL

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. El equipo es automático. por favor no manipular el controlador, de lo contrario (NPG).
2. Debe conectarse a 110-120V corriente regulada con polo a tierra, de no hacerlo (NPG).
3. Cada equipo se debe conectar por separado a una línea de cables mínimo calibre 14 y un taco mínimo de 34 amperios (breaker) exclusivos. nunca compartir la línea o el taco.
4. No debe ubicarse cerca de estufas o lugares con aire caliente o poca ventilación, de lo contrario, (NPG).
5. No se debe recalibrar el control de la temperatura, de lo contrario (NPG).
6. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
7. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia, de hacerlo (NPG)
8. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
9. Daños por golpes no cubre la garantía (NPG).
10. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos no lo cubre la garantía.

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

**CALLE 4B # 53C-18 BOGOTÁ CEL 3164695660 /
imanro@hotmail.com**





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Mensualmente se debe limpiar muy bien con una escoba el condensador (radiador) ubicado en la parte inferior del equipo en movimientos verticales utilizando mezcla de agua y jabón quita-grasa. (El equipo debe estar desconectado) (PRA).
2. No debe permitir que caiga agua al sistema eléctrico, de hacerlo (NPG).
3. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la clavija directamente con las manos, de hacerlo (NPG).
4. En caso de falla debe desconectar de inmediato y llamar a servicio técnico para prevenir daños en el equipo y en el sistema eléctrico del inmueble, de lo contrario, (NPG).
5. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
6. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (incluyendo los switch), de hacerlo (NPG).
7. No se deben manipular las presiones de gas, de lo contrario (NPG).
8. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

17. MANUAL DEL EQUIPO: BASCULA DIGITAL 1 A 500 KILOS

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe conectar a una fuente de alimentación de 110V.
2. Encender la máquina: Debe oprimir suavemente el botón de encendido (ON).
3. Para pesar, se debe esperar 20 segundos a que la báscula quede en 0.
4. No se debe recalibrar la báscula, de lo contrario, (NPG).
5. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
6. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia.
7. Para limpiar la tapa de acero inoxidable manchada, se puede lavar: Retire la tapa y lave con desengrasante industrial, libre de cloro y/o halógenos.
8. Se recomienda desconectar de la toma cuando no esté en uso el equipo.
9. Daños por golpes no cubre la garantía (NPG).
10. Daños por variaciones eléctricas y/o Rayos (NPG).
11. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la toma directamente con las manos (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Nunca se debe mojar las partes electrónicas del equipo, ya que puede causar daños en la báscula (NPG).
2. No debe halar los cables eléctricos, de hacerlo, (NPG).
3. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
4. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

18. MANUAL DEL EQUIPO: GRAMERA DIGITAL

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender la máquina, debe conectar a una fuente de alimentación de 110V.
2. Encender la máquina: Debe oprimir suavemente el botón de encendido (ON).
3. Para pesar, se debe esperar 8 segundos a que la gramera quede en 0.
4. No se debe recalibrar la gramera, de lo contrario, (NPG).
5. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
6. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia y seca.
7. Para limpiar la tapa manchada, se puede lavar la tapa sola con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
8. Se recomienda desconectar de la toma cuando no esté en uso por largos periodos el equipo.
9. Daños ocasionados por golpes no cubre la garantía (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. Nunca se debe mojar las partes electrónicas del equipo, ya que puede causar daños en la gramera (NPG).
2. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
3. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

19. MANUAL DEL EQUIPO: LAVA-VAJILLA

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Use los detergentes homologados para este equipo.
2. Deje que la máquina se caliente por menos 45 minutos o hasta las luces verdes encendidas.
3. Compruebe los niveles de detergente y enjuague en las botellas.
4. Enjuague previamente todos los vasos, cubiertos y vajilla.
5. Asegúrese de que todos los filtros estén en posición.
6. Permita que la máquina complete el ciclo de lavado completo.
7. Cambie el agua de lavado regularmente.
8. Retire los brazos de lavado y enjuague diariamente y límpielos.
9. Retire los filtros diariamente y límpielos.
10. Quite diariamente los corredores de canastas y límpielos.
11. Lavar la cámara diariamente.
12. Deje la puerta abierta después de la limpieza.
13. El equipo se debe dejar libre de agua después de cada uso cuando esté drenado.
14. Daños ocasionados por golpes no cubre la garantía (NPG).
15. Daños ocasionados por fallas eléctricas no lo cubre la garantía (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

**CALLE 4B # 53C-18 BOGOTÁ CEL 3164695660 /
imanro@hotmail.com**





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. No apague la máquina mientras se lava / enjuaga (DOO).
2. No abra la puerta de la máquina mientras se lava(PRA).
3. No use la parte superior como superficie de trabajo o para descargar cestas (DOO).
4. No sobrecargue la canasta (DOO).
5. No use detergentes domésticos (DOO).
6. No se debe usar para su limpieza externa ni interna hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
7. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).
8. La limpieza exterior debe realizarse solo con agua y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra (DOO).
9. No use un chorro de agua o una manguera de agua en la máquina (DOO).





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

20. MANUAL DEL EQUIPO: PELADOR DE TUBÉRCULOS

Conserve este manual cerca del equipo y en un lugar siempre visible.

En el presente manual encontrará las siguientes siglas:

(NPG): No procede garantía por defectos de fabricación.

(PRA): Peligro! Riesgo de accidente, mitigable por el operador.

(DOO): Daños causados por el operador (NPG).

RECOMENDACIONES DE USO

Nota importante:

Para evitar riesgos de accidentes por manejo inadecuado, este equipo debe ser operado sólo por personal idóneo y calificado para el manejo de equipos de cocina (PRA).

1. Antes de encender debe conectarse a 110-120V corriente regulada con polo a tierra, de no hacerlo (NPG).
2. Cada equipo se debe conectar por separado a una línea de cables mínimo calibre 14 y un taco mínimo de 30 amperios (breaker) exclusivos. Nunca compartir la línea o el taco.
3. Para Encender: Girar el switch levemente a la derecha hacia el indicador ON, se estipula el tiempo de la temperatura, de lo contrario (NPG).
4. Agregar agua corriente.
5. agregar la papa en cantidad por debajo de la mitad del recipiente.
6. recuerde que la vida útil de la maquina depende de que nunca la encienda con contenido adentro o la sobrecargue, de lo contrario (NPG).
7. Después de utilizada; debe desconectar la maquina y lavar con agua el interior del cilindro en su parte interna.
8. La limpieza exterior debe realizarse solo con toalla húmeda y jabón sin utilizar esponjilla; luego se debe secar con un trapo limpio y seco preferiblemente de microfibra.
9. Después de utilizar el equipo; hay que secarlo muy bien únicamente con una toalla limpia, de hacerlo (NPG)
10. Para limpiar sus partes manchadas se pueden lavar con desengrasante industrial libre de cloro y/o halógenos.
11. Daños por golpes no cubre la garantía (NPG).

LA GARANTÍA PIERDE SU VALIDEZ SI NO SE SIGUEN CORRECTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.





FABRICACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
RESTRICCIONES DE SEGURIDAD QUE GARANTIZEN LA VIDA
UTIL DEL EQUIPO Y SEGURIDAD DEL MANIPULADOR

1. No debe permitir que caiga agua al sistema eléctrico, de hacerlo (NPG).
2. No halar el cable para desconectar la máquina. debe halar la toma directamente con las manos, de hacerlo (DOO).
3. En caso de falla debe desconectar de inmediato y llamar a servicio técnico para prevenir daños en el equipo y en el sistema eléctrico del inmueble, de lo contrario, (NPG).
4. Se debe evitar el uso de hipoclorito de sodio (Cloro) y/o ácidos para su limpieza, de usarlo, (NPG).
5. Se debe limpiar diariamente, evitando a toda costa mojar los componentes eléctricos y/o electrónicos, (incluyendo los switch), de hacerlo (NPG).
6. Los daños por ocasionados por golpes, mal manejo, ausencia de limpieza adecuada, no cubre la garantía por defectos de fabricación (NPG).

