

MMarani

PANCHERA DOBLE

Estimado cliente: En primer lugar, reciba nuestro cordial saludo y agradecimiento por haber preferido un producto MARANI.

INSTALACIÓN:

DEBERÁ REALIZARLA UN GASISTA MATRICULADO.

FÁBRICA RECOMIENDA CONECTAR LA PANCHERA CON CAÑO DE ½ PULGADA CON EL FIN DE QUE POSEA UN CAUDAL DE GAS ADECUADO PARA SU FUNCIONAMIENTO.

ATENCIÓN: EL INSTALADOR DEBE REGULAR EL EQUIPO PARA QUE LA MEZCLA AIRE-GAS PERMITA EL ÓPTIMO RENDIMIENTO CALÓRICO DE ESTE.

NO SE DEBE CONECTAR EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA CON FLEXIBLES PLÁSTICOS.

FUNCIONAMIENTO:

PARA UN ÓPTIMO RENDIMIENTO DE SU PANCHERA SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES:

1° PASO: CARGA DEL AGUA: COMPLETAR EL RECIPIENTE CORRESPONDIENTE AL AGUA HASTA EL LÍMITE DE LA TOLVA

LUEGO COLOQUE UNA MÍNIMA CANTIDAD DE AGUA (ENTRE 1 Y 2 CM.) EN RECIPIENTE CORRESPONDIENTE AL PAN PARA QUE GENERE VAPOR DE AGUA Y EL PAN SE MANTENGA HÚMEDO.

2° PASO: ENCENDIDO DE LA PANCHERA: EN EL FRENTE DE SU PANCHERA, ENCONTRARÁ LA VÁLVULA DE SEGURIDAD, POSICIONADA EN EL INFERIOR DERECHO, QUE PERMITE EL PASO DEL GAS, PARA PRENDER EL PILOTO.

UNA VEZ ENCENDIDO, MANTENGA EL BOTÓN OPRIMIDO DURANTE 1 MINUTO Y LUEGO SUÉLTELO LENTAMENTE. SI SE APAGA, REPITA LA OPERACIÓN.

3° PASO: SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA: POSTERIORMENTE GIRE EL SELECTOR DE LA TEMPERATURA DE ACUERDO CON LO DESEADO. DE ESTA MANERA, SE ENCENDERÁN LOS QUEMADORES HASTA ALCANZAR DICHO NIVEL, APAGÁNDOSE Y REENCENDIÉNDOSE AUTOMÁTICAMENTE PARA MANTENERLA EN FORMA CONSTANTE. DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES SE ENCIENDE EL OJO VISOR LUMINOSO.

4° PASO: APAGADO DEL EQUIPO: GIRE LA PERILLA SELECTORA DE TEMPERATURA LLEVÁNDOLA AL CERO. LUEGO CIERRE LA VÁLVULA.

PRECAUCIÓN:

SE RECOMIENDA AL ENCARGADO DE COCINA ESPECIAL CUIDADO CON EL NIVEL DEL AGUA Y LA INMERSIÓN DE INGREDIENTES, PUESTO QUE SI EL NIVEL DE AGUA SE ELEVA Y DESPARRAMARÁ EL AGUA POR LA PARTE SUPERIOR DE LA PANCHERA.

MANTENIMIENTO:

SE RECOMIENDA EL RECAMBIO DE AGUA AL MENOS CADA 36 HORAS DE TRABAJO.

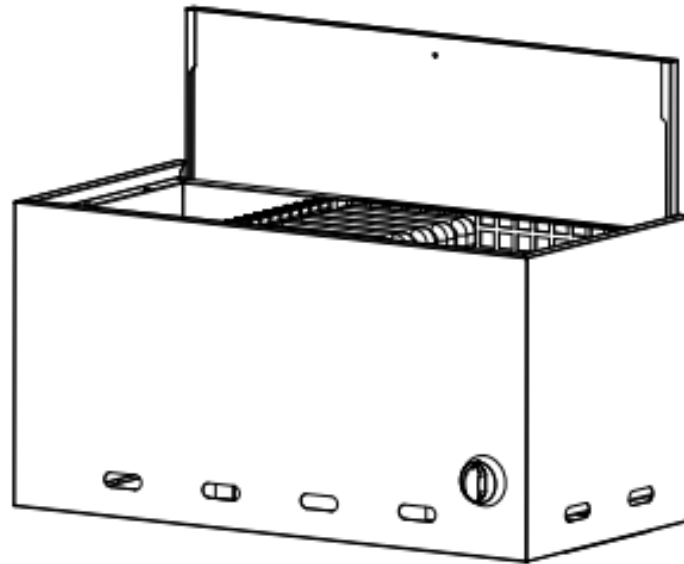
SU LIMPIEZA EXTERIOR PUEDE REALIZARSE CON CUALQUIER PRODUCTO DESENGRASANTE NO ABRASIVO. NO USAR MATERIALES QUE PUEDAN RAYAR LA SUPERFICIE.

DESAGOTE:

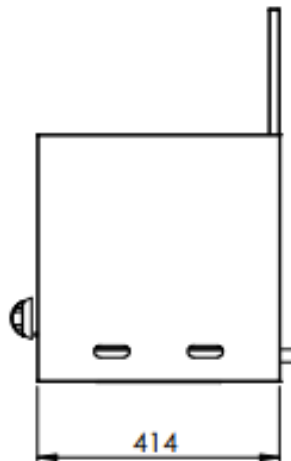
SE EFECTÚA A LA INVERSA DE LA CARGA DEL AGUA. SE DEBE GIRAR LA PANCHERA HASTA QUE SE DESAGOTE EL AGUA.

Marani

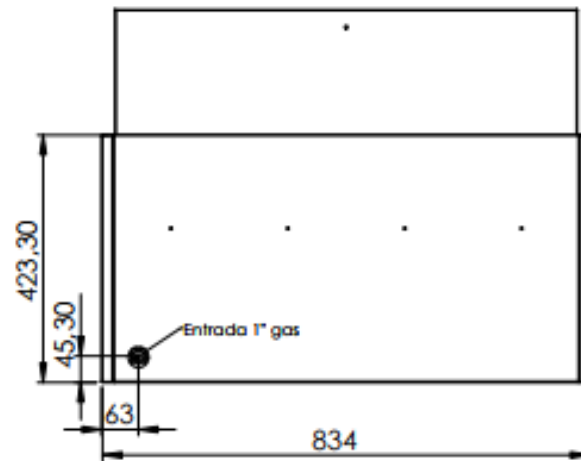
PANCHERA DOBLE - LINEA VOLMAR



VISTA LATERAL



VISTA POSTERIOR



NOTA TÉCNICA

CONSUMO DE GAS EN CAL/HR	
QUEMADOR PANCHERA	5.000
CONSUMO TOTAL	5.000

Marani

MÁQUINAS PARA COMERCIO E INDUSTRIA
GARIBALDI 853 - 2000 - ROSARIO

ARTICULO Nº
140000

MATRICULA Nº
0804

CERTIFICADO DE GARANTÍA: MARANI HNOS S.A. GARANTIZA EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DE ESTE PRODUCTO CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACIÓN Y/O VICIO DE MATERIAL, POR EL TÉRMINO DE 6 MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA POR PARTE DEL USUARIO.

QUEDAN EXCEPTUADAS DE ESTA GARANTÍA TODAS LAS FALLAS, ROTURAS O DESGASTES PRODUCIDOS POR MALTRATO O USO INDEBIDO, QUEDANDO ADEMÁS ANULADA ANTE CUALQUIER REPARACIÓN POR PARTE DE TERCEROS NO AUTORIZADOS POR LA EMPRESA.

LAS PRESTACIONES QUE CONSTITUYEN LA OBLIGACIÓN DE MARANI, BAJO LA PRESENTE GARANTÍA SE LIMITAN A LA REPARACIÓN O REEMPLAZO DEL PRODUCTO O PIEZAS AFECTADAS. QUEDA A CARGO DEL USUARIO LOS GASTOS ORIGINADOS POR TRASLADO, FLETE Y SEGURO.