



MANUAL DE USO Y GARANTIA

fornax

LIDER EN EQUIPOS PARA GASTRONOMÍA

www.fornax.com.ar

INSCRIPCIÓN IGA: MATRÍCULA N° 0838



CONDICIONES DE GARANTÍA Y ALCANCES DEL SOPORTE TÉCNICO

Sr. Usuario:

Según disposición del Ente Nacional Regulador del Gas (ENARGAS). Todas la unidades gastronómicas deben ser instaladas y reguladas su gasificación por un Gasista Matriculado.

Nuestros productos están encuadrados dentro de la Línea de Grandes Equipamientos Gastronómicos de uso Comercial Exclusivo.

INSCRIPCIÓN IGA: MATRÍCULA Nº 0838

La habilitación de estos productos ya sean de gas natural o gas envasado, la realizará un inspector de la Empresa que distribuye gas en su zona (Gasnor, Camuzzi, Litoral Gas, Metrogas, Gasnea, etc.), en el lugar donde funcionara el artefacto (in situ), el instalador matriculado deberá concurrir a la puesta en marcha del producto.

El período de Garantía se contará a partir de la fecha de facturación del equipo, consta de una vigencia de 12 meses.

La Garantía comprende defectos de fabricación sobre los materiales empleados.

La Instalación y Regulación corre por cuenta del Usuario.

La regulación comprende, según el caso, agrandar o disminuir el paso de gas por los inyectores para obtener una eficiente regulación de los mismos, logrando así una llama óptima y de gran rendimiento calorífico. El instalador constatará que el caudal de gas sea el adecuado de acuerdo a las calorías que en general Ud. consume a diario y lo deberá determinar en base a un balance térmico. Esto bajo ningún concepto implica la pérdida de la Garantía.

La Garantía quedará invalidada en los siguientes casos.

Cuando el equipo no se haya instalado y regulado por un gasista Matriculado de acuerdo a la reglamentación de ENARGAS.

Cuando el producto se haya dañado como resultado de un accidente.

Por uso indebido o inadecuado o incorrecta instalación.

Cuando el equipo haya sido intervenido o manipulado por personal no idóneo.

Si el producto está golpeado o con signos evidentes de mal trato.

Por reparaciones efectuadas por un tercero no matriculado.

Alcances del Soporte Técnico.

Para que la garantía tenga validez deberá informar:

Nombre del vendedor, representante o distribuidor.

Fecha y Número de factura,

Nombre y Apellido, N° de Matrícula del Gasista y fecha de instalación.

No se brindará servicio técnico si no cumple con estas condiciones. Al solicitar servicio técnico via mail, telefónica, etc. el mismo será informado a la persona encargada de los mismos perteneciente a la zona en cuestión dentro de las 48 hs. hábiles, el cual asistirá al domicilio de acuerdo a disponibilidad horaria que tenga en ese momento. En el caso que algún producto ingrese a la Planta Fabril para su servicio técnico, cumpliendo con las condiciones de garantía, pasarán a revisión, el período de revisión será de 3 días hábiles como mínimo contados a partir del ingreso del producto a fábrica. Si se determina que el producto recibido presenta una falla correspondiente a defecto de fabricación, será reparado o reemplazado por uno nuevo según corresponda, de lo contrario será devuelto al remitente con todos los gastos de transporte y mano de obra a su cargo. Bajo ningún concepto se recibirán equipos con suciedad o restos de grasa pegada, en el caso de recibirlos en dichas condiciones serán devueltos al remitente con los gastos de transporte a su cargo.

Devolución de Productos.

No se aceptan devoluciones de productos. Sólo serán aceptadas devoluciones autorizadas por la Gerencia para casos particulares o situaciones no comunes. En caso de aceptarse devoluciones, las mismas serán aceptadas siempre y cuando el producto demuestre no tener uso y se encuentre en idénticas condiciones a las de entrega al cliente. Bajo ningún motivo se realizarán devoluciones de dinero, en el caso que el producto aceptado en garantía, no pueda ser reparado o reemplazado por uno nuevo dentro de los 30 días ingresado a servicio técnico, se ofrecerá al cliente uno de similares características.

CUIDADOS ESPECIALES NO INCLUIDOS EN LA GARANTÍA

Limpieza de exteriores.

Se deben limpiar con paño de algodón o esponja suave embebidos en jabón o detergente, cuando se enfría el gabinete. No se debe usar para la limpieza de estos equipos ningún abrasivo o compuesto químico. Ni esponjas de acero o metálicas, ni ningún otro elemento que raye la textura de la máquina.

Rejillas y quemadores de fundición.

Una larga exposición al agua puede provocar oxidación en los poros tanto de las rejillas como de los quemadores, modificando su color por tratarse de material ferroso con el cual se realiza la fundición. Los quemadores y rejillas expuestos a la llama directa se pueden decolorar por quemarse la pintura EPOXI de los mismos.

Puertas de horno.

No apoyar las bandejas sobre la puerta abierta de los hornos al retirarlas ya que esto puede provocar el vencimiento de las bisagras que poseen las mismas.

Vidrios.

El vidrio de los hornos es de alta temperatura resistente hasta 300° de calor. No es resistente a cambios bruscos de temperatura o golpes.

Marcadores de temperatura.

Los pirómetros son bimetálicos e indican valores aproximados de calor por expansión del sistema volviendo a cero por contracción al enfriarse, no siendo exactos los valores que indican.

Plancha Bifera teflonada.

La Plancha Bifera que se adiciona a todos los modelos de cocina de la línea Trattoria tienen un tratamiento teflonado, por tal motivo no debe higienizarse con virulanas o elementos similares ni raspase con ningún metal punzante para que no pierda sus propiedades antiadherentes ni su coloración.

Ladrillos refractarios

Es un tipo de material cerámico que mantiene el calor al que son expuestos durante sus diferentes usos. Es un material rígido y frágil que puede fisurarse o quebrarse por golpes.

Instalación.

Recomendamos en caso de instalar nuestras cocinas en mesadas domésticas, posarlas sobre pedestal de cemento sin ningún tipo de revestimiento ni debajo, ni detrás, o a los costados. En el caso de instalarlas entre muebles de madera tener la precaución de colocar entre el mueble y la cocina algún tipo de aislante permitido, como podría ser el Foil de Aluminio con lana de vidrio compacto, además en esos casos indicamos instalar el equipo conservando en todos sus lados una distancia entre 3 y 5 cm. (de atrás y los laterales). Esto se aclara para preservar el mueble y el equipo ya que al ser cocinas gastronómicas las calorías que emanan son mayores a las de las cocinas domésticas.

¡Importante!

Sugerimos antes de usar su equipo por primera vez, prender horno y hornallas en temperatura máxima y mantenerlas encendidas por 45 minutos a 1 hora, esto se aconseja para evitar transmitir a los alimentos los humos y olores que usualmente emanan los equipos al quemar por primera vez el enlozado, la pintura epoxi y los elementos cromados.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS FRECUENTES

Le damos aquí una guía de eventuales fallas que pueden ocurrir con nuestros equipos, que usualmente son de muy fácil solución, pudiéndose realizar la reparación instantáneamente. Su lectura lo ayudará a conocer más el artefacto.

DEFECTO	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El horno no enciende, se apaga, o tarda en calentar.	El horno no enciende, se apaga, o tarda en calentar.	Ajustar la tuerca y contratuerca que contiene la termocupla para fijarla en el quemador.
	Probable falta de oxígeno.	Abrir el registro de aire de los quemadores de horno.
	Caudal de gas es insuficiente.	Cambiar por un inyector de mayor diámetro (0.75 mm para gas envasado, 1.25 mm para gas natural) Solicitar al Distribuidor de gas de su zona aumento de caudal de gas, según su consumo.

DEFECTO	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El horno no enciende, se apaga, o tarda en calentar.	El caño de alimentación de la red de gas es chico. Tiene 1/2 " y no 3/4"	El caño de alimentación Siempre debe ser de 3/4" o más , de lo contrario no tendrá la presión necesaria para el buen funcionamiento del artefacto.
Llama amarilla en los quemadores superiores.	Verificar la toma de aire.	Para gas natural el registro de aire del portainyector tiene que estar cerrado , para gas envasado abierto .
No tiene mínimo. No hay diferencia entre máximo y mínimo.	Regulación del robinete, válvula y termostato	El robinete posee un tornillo pequeño, que al ajustarlo se achica el mínimo y al desajustarlo se agranda. (Ver pagina 07)
Piloto del freidor no enciende o se apaga.	Verificar que la llama del quemador toque completamente la cabeza de la termocupla.	Ajustar la tuerca y contratuercas que contiene la termocupla para fijarla en el quemador.
	Probable obstrucción en inyectores o Piloto.	Verificar que la toma de aire no esté obstruida. Repasar los inyectores con una mecha por si tiene grasa.
Aceite tarda mucho en llegar a la temperatura de cocción.	El caudal de gas es insuficiente.	Cambiar por un inyector de mayor diámetro. Solicitar aumento de caudal de gas.
	Algún pico inyector sucio. Salida de gas obstruida.	Limpiar inyector sucio y eliminar las obstrucciones.
Aceite se desborda.	Exceso de agua. Excesivas impurezas.	Quitar el exceso de agua hasta llegar a los niveles indicados. Filtre el aceite cuantas veces sea necesario para eliminar las impurezas.

ROBINETE EN HORNALLAS VÁLVULA DE SEGURIDAD EN HORNOS

Encendido.

Oprimir la llave y mantenerla apretada a fondo. Introducir un hisopo. Se abre el conducto del gas al quemador. Encender el quemador y esperar 60 segundos. La termocupla, calentada por la llama, genera en pocos segundos una corriente suficiente como para mantener atraído el grupo magnético de seguridad de la válvula. Soltar la llave. Si al soltar la llave se apaga el quemador espere 20 segundos y repita la operación.

En caso que continúe apagándose el quemador, verifique que la espiga del cuerpo de la termocupla este en posición correcta en la salida de la llama, caso contrario acérquela. (Ver posición de termocupla en Hornos o Cocinas).

Funcionamiento normal.

Girar la perilla «M» en correspondencia al valor de la temperatura deseada. En su primera posición, a la perilla girada en sentido anti horario corresponde la máxima temperatura y en su segunda posición corresponde al mínima de temperatura. El bulbo sensible al bajar la temperatura, acciona los obturadores del termostato. Se regula el caudal del gas al quemador principal de modo de mantener la cámara a la temperatura deseada.

Apagado.

Oprimir y girar la perilla en sentido horario hasta posición original (Se engancha el dispositivo de bloqueo). Soltar el pulsador.

Regulación.

Los modelos que se observan, tanto de válvula de seguridad (Fig. A), como de robinete (Fig. B), poseen la propiedad de regular el paso del gas, girando el tornillo Detalle 01 en el sentido de las agujas del reloj se mejora el caudal de gas y sentido contrario se reduce, de forma tal de encontrar el caudal apropiado.

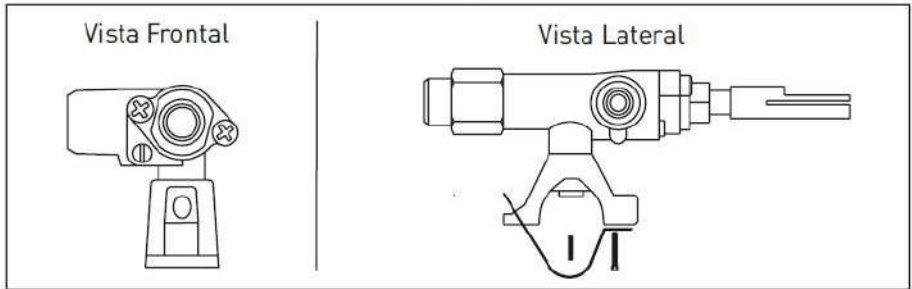
El tornillo se encuentra removiendo la perilla de la válvula, es preciso para la regulación un destornillador plano pequeño.

Reemplazo.

El cuerpo de la válvula o robinete introduce dentro de la cavidad del caño a presión y se ajusta con la abrazadera que la sujeta con un tornillo, como se observa en la figura, que en el caso de necesitar un cambio de válvula, se desajusta y se retira.

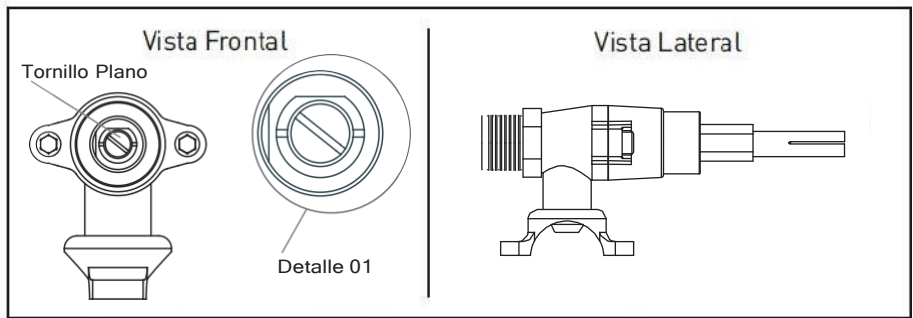
VALVULA DE SEGURIDAD

FIG. A



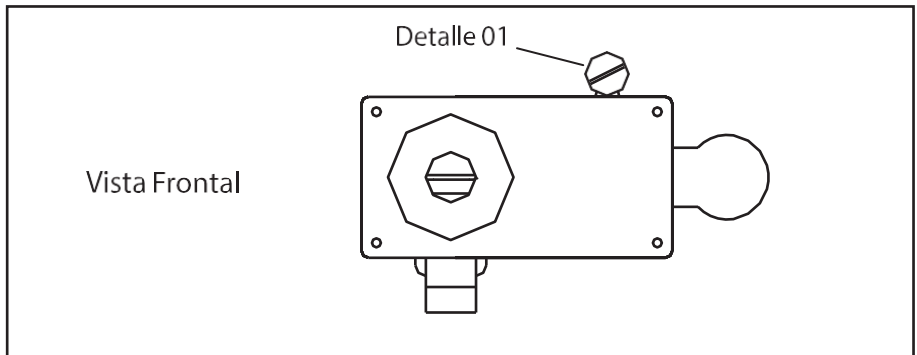
ROBINETE

FIG. B



TERMOSTATO

FIG. C



TERMOSTATO DE HORNO

INSTRUCCIONES PARA SU USO

Su función es mantener en forma automática una temperatura constante logrando la cocción pareja de los alimentos.

Encendido.

Girar la perilla de encendido en sentido contrario a las agujas del reloj, y elegir la temperatura a la cual se quiere mantener el horno (posición que varía entre máximo 270 grados y mínimo 130 grados).

La primera posición es de cerrado. Girando en sentido antihorario llegaremos primero a la posición de **máximo** y luego a la de **mínimo**.

Nota:

Al encender el horno, el mismo se encenderá con la llama al máximo, transcurrido unos minutos y hasta que la cámara de cocción no tenga la temperatura mínima de la válvula (130 grados), la unidad no responderá a la solicitud de mínimo.

Oprimir y mantener apretada la llave, encender el quemador y esperar unos 5 segundos para darle tiempo a que la espiga de la termocupla se caliente y soltar la llave.

Si al soltar la llave se apaga el quemador espere unos segundos y repita la operación. En caso de que continúe apagándose el quemador, verifique que la espiga del cuerpo de la termocupla este en posición correcta, es decir junto al quemador en la salida de la llama. Caso contrario acérquela.

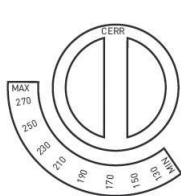
Funcionamiento.

El termostato modula la temperatura abriendo y cerrando el pasaje de gas al quemador sin llegar a apagarlo debido al pasaje fijo del mínimo por medio de un diastate, el cual está compuesto por un bulbo que se encuentra dentro del horno y que contiene aceite. El aceite con la temperatura se dilata haciendo que el obturador se acerque al asiento por donde pasa el gas disminuyendo el caudal, al bajar la temperatura el aceite se contrae dejando mayor pasaje de gas. Este proceso se repite constantemente mientras el horno este en funcionamiento.

En caso de ausencia de llama en el quemador, esta válvula cuenta con un dispositivo de seguridad que corta automáticamente el pasaje de gas.

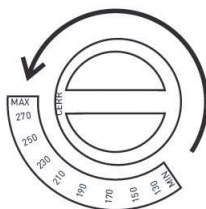
Apagado.

Girar la perilla (sin oprimir) en sentido horario hasta la posición original.



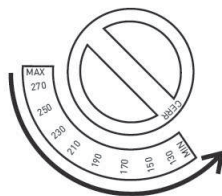
Cerrado.

Cuando la perilla se encuentra en posición vertical, el paso de gas está cerrado.



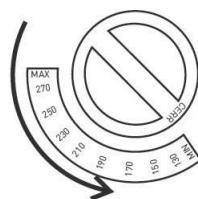
Temperatura máxima.

A 90° respecto de su posición inicial, se alcanza la temperatura máxima de 270°C.



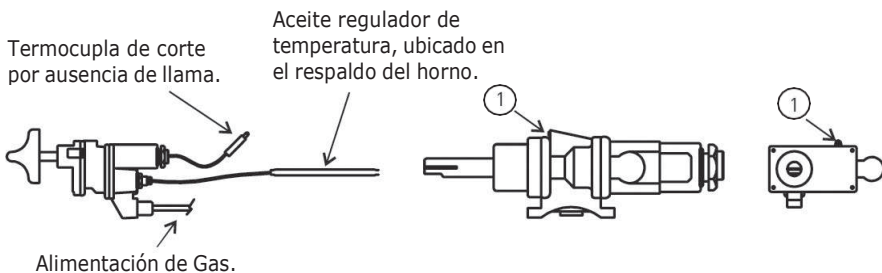
Temperatura mínima.

Girando a 225°, respecto de su posición inicial, se alcanza la temp. min. de 120°C.



Temperatura ideal.

Se recomiendan las cocciones a temperaturas entre 180°C y 190°C.

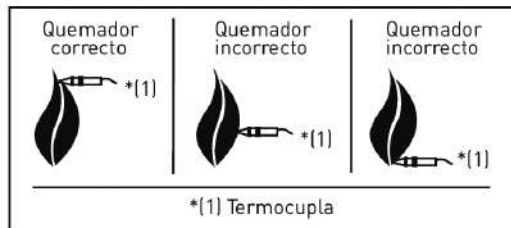


1. Es posible regular el caudal de gas girando el tornillo 1, de manera que, en sentido horario, se reduce el paso del gas y, en giro anti-horario, aumenta el flujo.

Accionamiento del bulbo.

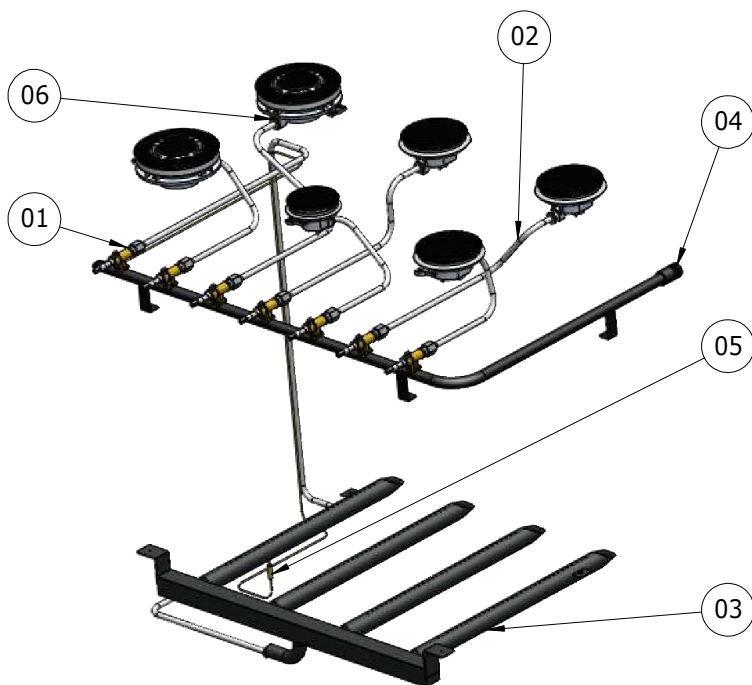
Tras el encendido, los quemadores trabajarán al máximo hasta estabilizarse en la temperatura seleccionada.

POSICIÓN DE TERMOCUPLA EN COCINAS COCINAS 80 - 90 - 120

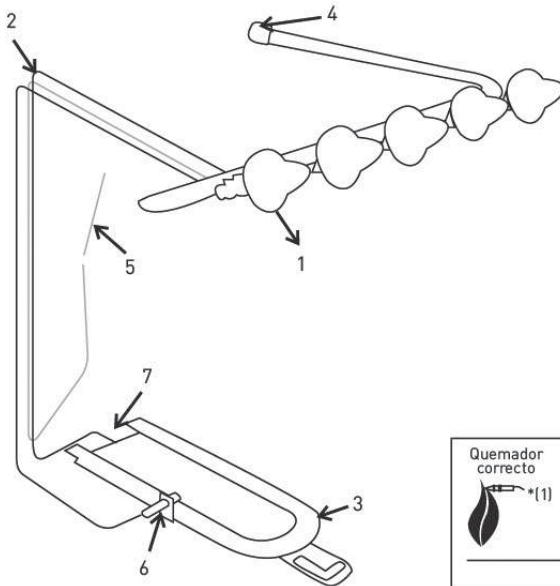


Referencias

- | | |
|--|-------------------|
| 1. Válvula de Seguridad. | 6. Termocupla. |
| 2. Caño de alimentación 5/16 aluminio. | 7. Pico inyector. |
| 3. Quemador Tubular. | |
| 4. Entrada de Gas 1/2". | |



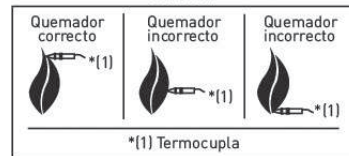
POSICIÓN DE TERMOCUPLA EN COCINAS COCINAS 55 - 60



Referencias

1. Válvula de Seguridad.
2. Caño de alimentación 5/16 aluminio.
3. Quemador Estampado.
4. Entrada de Gas 1/2".
5. 5 Bulbo Termostato.
6. Termocupla.
7. Pico inyector.

FIG. 01



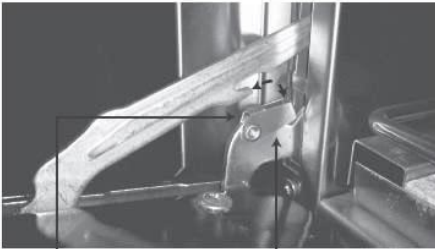
¡Importante!

Para todos los modelos, el sensor de la Termocupla (6) se encuentra en la punta, por lo que, su correcto funcionamiento depende de que esté correctamente posicionado respecto a la llama del Quemador (3). La ubicación de la termocupla en el quemador, debe ser insertada en el soporte destinado a tal fin, que se encuentra adosado al quemador. No debe colocarse la termocupla apoyada y suelta sobre el quemador.

Es incorrecto colocar la punta de la termocupla tocando el quemador, como así también, a una distancia tal que la llama abraze dicha punta. De ser así, el sensor, no recibe la temperatura necesaria. La posición correcta del sensor es colocando la punta de la termocupla en el límite de la llama y que sea la punta de ésta la que le indique la temperatura. Observar Fig.01.

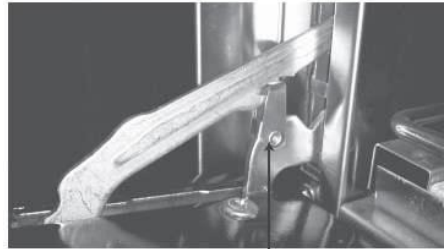
EXTRACCIÓN DE LAS PUERTAS DE HORNOS CON BISAGRAS

Para retirar la puerta rotar la traba de ambas bisagras de la posición normal a la posición de extracción, como indica la flecha, luego levante levemente y retire.



TRABA

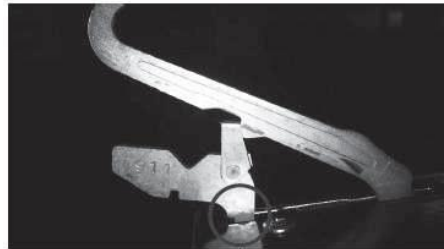
POSICIÓN ORIGINAL



POSICIÓN DE EXTRACCIÓN



AL MOMENTO DE VOLVER A COLOCAR LA PUERTA ENCASTRAR PRIMERO LA PIEZA A Y LUEGO LA PIEZA B.

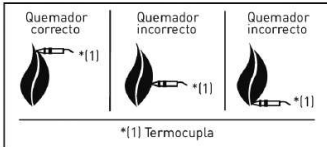


CONTROLAR QUE EL DESPUNTE DE LA PIEZA B ENCASTRE CON LA BISAGRA HEMBRA (MARCO DE LA PUERTA).

POSICIÓN DE TERMOCUPLA EN HORNOS PERSPECTIVA DE CONJUNTO

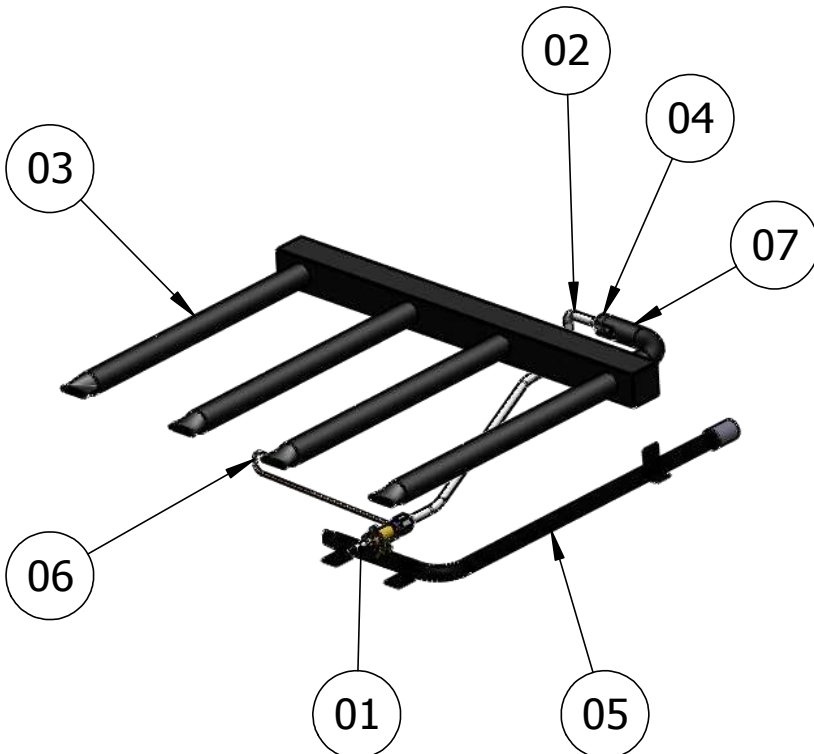
Referencias

1. Válvula de Seguridad.
2. Caño de alimentación 5/16 aluminio.
3. Quemador Tubular Horno .
4. Pico Inyector.
5. Barral Inyector Caño 25 x 25.
6. Termocupla.
7. Registro de aire.
8. Bulbo Termostato



¡Importante!

El sensor de la Termocupla (6) se encuentra en la punta, por lo que, funcionamiento depende de que esté correctamente posicionado respecto a la llama del Quemador (3). Es incorrecto colocar la punta de la termocupla tocando el quemador, como así también, a una distancia tal que la llama abrace dicha punta. De ser así, el sensor, no recibe la temperatura necesaria. La posición correcta del sensor de la termocupla es según la imagen adjunta.

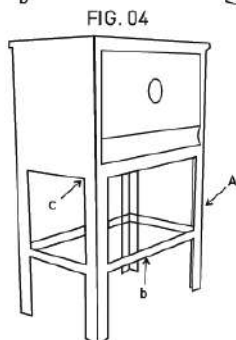
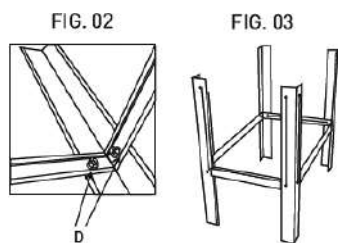
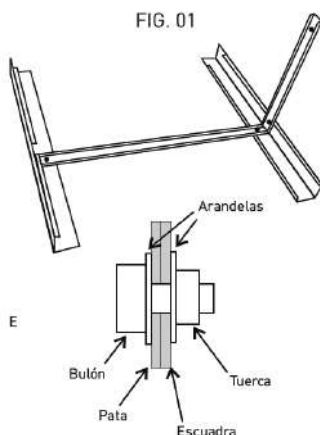


ARMADO DE BASES DE HORNOS / ANAFFES Y PARRILLAS PERSPECTIVA DE CONJUNTO

Componentes

Opcional embalado, en conjunto con su Horno Fornax, usted, recibe los siguientes componentes que le permitirán armar la Estructura del Horno, a una altura de 765 mm aprox, sobre el nivel del suelo:

- A.** 4 Patas.
- B.** 2 Escuadras de Base.
- C.** 24 Bulones de 1/4´.
- D.** 24 Tuercas para Bulón de 1/4´.
- E.** 48 Arandelas.



Paso 1.

Tome dos patas y una escuadra y colóquelos tal como se muestra en la Fig.01, luego tome un bulón e insértele una arandela, páselo por uno de los agujeros que vinculan la pata y la escuadra. Luego tome otra arandela, pásela nuevamente por el bulón y cierre dicha unión con una tuerca Fig.02. Repita la operación con las patas y la escuadra restante.

Paso 2.

Una las dos piezas por medio de bulones y arandelas, de la forma indicada, para formar la configuración de la Fig.03. **Importante:** la cabeza de los bulones debe quedar, siempre, del lado exterior.

Paso 3.

Vincular la estructura ya armada al horno, por medio de los bulones restantes, dejando las patas por fuera, como se observa en la Fig.04.

FREIDORES PARA UN OPTIMO FUNCIONAMIENTO

Colocar agua y aceite en la bacha de acuerdo a las medidas recomendadas (ver fichas técnicas en pagina web). El agua es importante ya que filtra los sedimentos que van largando los alimentos depositándose en el fondo de la cuba, facilitando su posterior limpieza.

Agregar aceite en caso de no cubrir la vaina del termómetro, ya que debe estar totalmente sumergido para un buen control de temperatura.

Cambio de agua: Debe ser cada 3 días.

Cambio de aceite: El mismo no se consume con el uso, pero recomendamos cambiarlo cuando note su desgaste y poco rendimiento de cocción precaución que deberá tener quien cocine.

La temperatura ideal para la cocción es de 180°. Se recomienda que el marcado de los alimentos se efectúe entre los 140° y los 160° para que el último golpe de cocción se haga a la temperatura indicada.

En los freidores de Alta producción la temperatura óptima se logra en 10` o 15, en cambio en los otros modelos se logra en 20/25'.

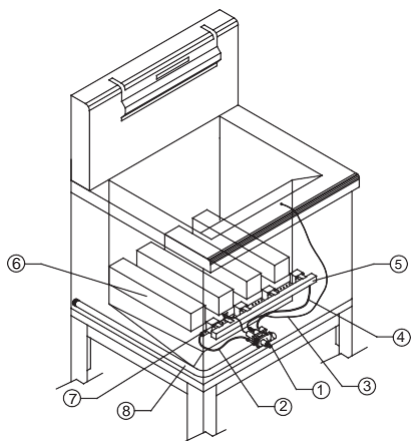
Precauciones

No encender el piloto ni el quemador con la bacha vacía.

No desagotar la bacha con aceite caliente.
No obstruir la salida de gases quemados.

¡Atención!

Tener sumo cuidado con el agua y la inmersión de papas, puesto que estas contienen gran cantidad de dicho elemento. Si el nivel de agua aumenta se mezclara con el aceite, esto producirá una espuma que irá creciendo hasta que desborde el aceite. Esto ocasionará la obstrucción con aceite de todo el sistema de gasificación. En caso de que esto suceda, extraiga el agua excedente por la llave exclusiva ubicada en la parte inferior del freidor. Este inconveniente se puede suscitar también si se alteran las cantidades de agua y aceite recomendadas, ya que también provocaría el desborde de los elementos cuando hiervan los mismos.



Referencias

1. Válvula Termostática
2. Piloto
3. Termocupla
4. Caño de alimentación de aire 5/16
5. Tobera de Caño 25xx25mm
6. Quemadores
7. Termocupla
8. Barral de entrada de gas de ½ “

¡Aclaración!

El sistema ejemplificado corresponde al freidor de 38 litros, en el caso del freidor de 18 litros se observa una disminución en la cantidad de quemadores.

VÁLVULA AUTOMÁTICA MINISIT PLANO DE CONJUNTO

Instrucciones para su uso.

Encendido.

Oprimir el pulsador y mantenerlo apretado a fondo. Se abre el conducto de gas al quemador piloto. Encender el quemador piloto y esperar algunos segundos. La termocupla, calentada por la llama del piloto, genera en pocos segundos una corriente suficiente como para mantener atraído el grupo magnético de seguridad. Soltar el Pulsador.

Funcionamiento normal.

Girar la perilla «SIT» en correspondencia al valor de la temperatura deseada (a la perilla girada completamente en sentido antihorario, corresponde la máxima temperatura). El bulbo sensible al bajar la temperatura, acciona

los obturadores del termostato. Se regula el caudal del gas al quemador principal de modo de mantener la temperatura deseada. Tener en cuenta que en los valores «3» y «4», la temperatura alcanza los 180 grados, que es la temperatura ideal para cocinar.

Posición piloto.

Gira la perilla «SIT» completamente en sentido horario (posición cero). De este modo el termostato se pone fuera de servicio independiente de la temperatura del bulbo.

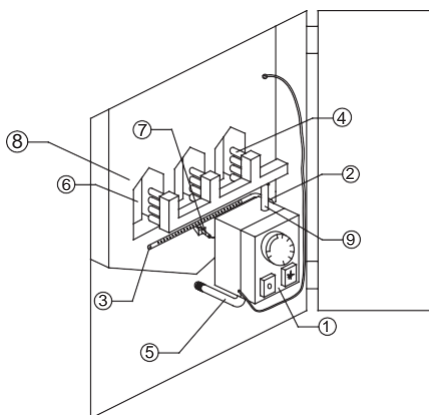
Apagado.

Oprimir el pulsador a fondo (se engancha el dispositivo de bloqueo) y soltarlo.

Rango de temperatura del Termostato: 90 / 340 grados.

Referencias

1. Válvula Minisit con termocupla de corte por ausencia de llama.
2. Caño de alimentación 5/16 aluminio.
3. Piloto.
4. 12 Inyectores Regulables de 2000 cal/hora c/u.
5. Barral Inyector de caño 25x25 mm, con 12 picos de bronce independientes y entrada de gas 1/2".
6. Termocupla.
7. Quemadores.
8. Niple de Alimentación.



¡Aclaración!

El sistema ejemplificado corresponde al freidor de 30 litros de alta producción, en el caso del freidor de 60 litros se observa como variante que, en lugar de poseer, 3 entradas, para 12 quemadores, posee 6 entradas para 24 quemadores.

PÓLIZA DE GARANTÍA

CONSERVE ESTE DOCUMENTO JUNTO A LA FACTURA O BOLETA DE COMPRA

Para recibir atención bajo las condiciones expuestas en la garantía, es condición presentar al momento de requerir el servicio técnico este documento junto con la factura de compra y los sig. datos completos:

NOMBRE Y APELLIDO DEL INSTALADOR: _____
MATRÍCULA DEL INSTALADOR: _____
FECHA DE INSTALACIÓN: _____

Límite de Responsabilidad.

Fornax SRL no acepta responsabilidad alguna más allá de las establecidas en el presente documento y en ningún caso la Empresa se hará responsable de los daños a la propiedad y/o personales causados por los productos que fabrica, por su uso indebido y/o alteraciones o modificaciones en su función o diseño o que sea utilizado para un destino distinto para el cual fue diseñado, fabricado y adquirido.

Se considerará alteración del producto cuando alguna persona diferente del fabricante cambia el diseño, fórmula del producto, construcción o remueve o modifica advertencias o instrucciones que acompañan al producto.

Fornax SRL se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características del producto para el logro de un óptimo desempeño.

Fabrica y garantiza



LIDER EN EQUIPOS PARA GASTRONOMÍA

0-810-444-1540

- **Servicio de Atención al cliente**

Planta Fabril: Rueda 1540-60

Tel: +54 341) 4821355 . 4827103 . 4825205

- **E-Mail**

posventa@fornax.com.ar

- **Página Web**

www.fornax.com.ar

- (2000) Rosario, Argentina

Productos fabricados en el marco de un sistema de gestión de calidad certificado bajo Norma ISO 9001:2008

