

Σας ευχαριστούμε θερμά για την αγορά της επαγγελματικής συσκευής :

**ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ**  
**Table top pasta cooker electric**

Η συγκεκριμένη συσκευή κατασκευάζεται στην Ευρωπαϊκή Ένωση και πληρεί όλες τις προδιαγραφές ασφαλείας και προστασίας

Η συγκεκριμένη επαγγελματική συσκευή εγκαθίσταται και λειτουργεί σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος όπου το προσωπικό είναι εκπαιδευμένο και εξοικειωμένο με τη χρήση συσκευών μαζικής εστίασης.



Αποσυσκευάζουμε και αφαιρούμε όλες τις προστατευτικές ταινίες από τις ανοξείδωτες επιφάνειες.  
Τοποθετούμε τον κάδο & μετά την κεφαλή με την αντίσταση στη σωστή θέση  
Καθώς και το προστατευτικό της αντίστασης



Σωστή εφαρμογή του διακόπτη ασφαλείας στην υποδοχή της βάσης του κάδου (πίσω πλευρά) προκειμένου να ξεκινήσει η λειτουργία του βραστήρα

κεφαλή με αντίσταση



διακόπτης ασφαλείας



θερμοστάτης ασφαλείας (με προστατευτικό μαύρο κάλυμμα)





Προσοχή στην ένδειξη MIN & MAX (ελάχιστη & μέγιστη ποσότητα νερού στον κάδο). Δεν πρέπει να αφήνουμε την αντίσταση ακάλυπτη από νερό



### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ :



Θερμοκρασία προθέρμανσης νερού



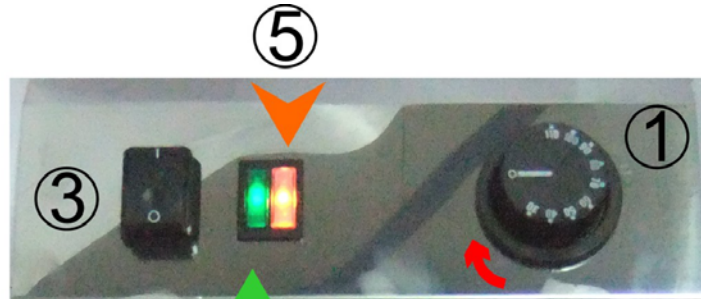
θερμοκρασία βρασμού νερού



### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:

- 1 ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ
- 2 ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
- 3 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ON/OFF
- 4 ΛΥΧΝΙΑ ΠΡΑΣΙΝΗ – ΕΝΔΕΙΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΕ ΡΕΥΜΑ
- 5 ΛΥΧΝΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ (ενεργοποιείται με το άνοιγμα του θερμοστάτη
- 6 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
- 7 ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΠΛΗΡΩΣΗΣ ΝΕΡΟΥ ΣΤΟΝ ΚΑΔΟ
- 8 ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ και ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
- 9 ΚΑΔΟΣ (βάσκα)
- 10 ΚΑΛΑΘΙ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
- 11 ΚΑΠΑΚΙ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

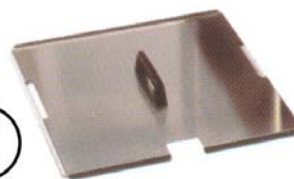




8



11



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ –ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η επιμέλεια μας στον τομέα του καθαρισμού και της συντήρησης μιάς επαγγελματικής συσκευής είναι **απολύτως** ουσιώδης για τη σωστή λειτουργία της και την παροχή υγιεινοοικονομικά ασφαλούς τελικού προϊόντος στον πελάτη του καταστήματος μαζικής εστίασης



Μία φορά ημερησίως βρασμός με νερό και ξύδι ιδιαίτερα αν παρατηρείται συγκέντρωση αλάτων στην αντίσταση

Κάθε τρεις βρασμούς αλλάζουμε το νερό στον κάδο για αποφυγή συγκέντρωσης αμύλου (από τα ζυμαρικά) στη βάση και στην αντίσταση

Στο τέλος της βάρδιας αφαιρούμε την κεφαλή και καθαρίζουμε την αντίσταση και τον κάδο με ήπια καθαριστικά



Αν ο κάδος έχει λίγο ή καθόλου νερό επεμβαίνει ο θερμοστάτης ασφαλείας. Η συσκευή για να λειτουργήσει θέλει RESET **εφόσον** η στάθμη του νερού είναι εντός των MIN & MAX

Υπερχείλιση νερού κατά τη διάρκεια του βρασμού. έχουμε υπερβεί την ένδειξη MAX και υπάρχει σοβαρός κίνδυνος σωματικών βλαβών (νερό σε θερμοκρασία βρασμού) και πιθανή πρόκληση βραχυκυκλώματος

Συγκέντρωση αμύλου στη βάση και την αντίσταση. Το αισθητήριο δε λειτουργεί σωστά και η λειτουργία του θερμοστάτη καθίσταται δυσχερής.

Η συσκευή πληρεί όλες τις ευρωπαϊκές προδιαγραφές ασφαλείας για επαγγελματική χρήση από εξειδικευμένο προσωπικό. Η διαδικασία απόρριψης της όταν πάμνει να χρησιμοποιείται πρέπει να γίνει μέσω αδειοδοτημένου συστήματος ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.



Εισαγωγή – διάθεση :

**ALFA FROST A.E.**<sup>®</sup>

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ  
ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΟΔΟΣ ΜΑΡΚΟΝΙ ΘΕΣΗ ΑΓ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΝΗΣΤΕΥΤΗΣ ΒΙ.ΠΕ. ΑΣΠΡΟΠΥΡΓΟΥ Τ.Κ. 19300  
ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 210-5575430 FAX: 210 5575752

[www.alfafrost.gr](http://www.alfafrost.gr)

800-1166778  
-FREEPHONE