

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE

SAC Nestis, um espaço criado exclusivamente para o atendimento ao cliente. De onde estiver, você poderá esclarecer suas dúvidas e transmitir suas opiniões. Profissionais qualificados estarão sempre prontos para lhe atender.

SAC nestis

Serviço de Atendimento ao Cliente

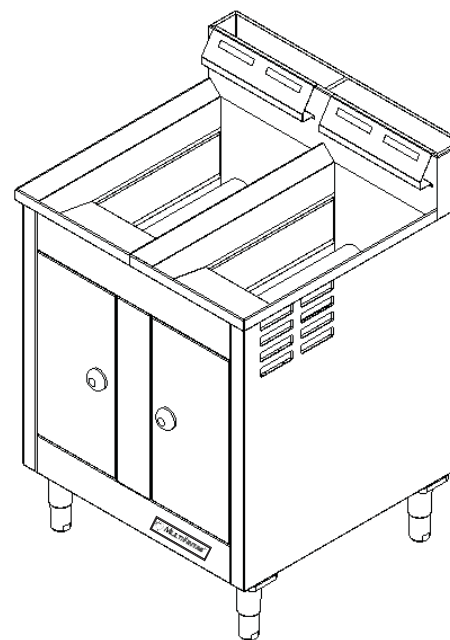
(11) 4246 1200

Horário:

Segunda a Sexta,
das 8:00h as 12:00h e
das 13:00h as 17:20h

 **MULTIFRITAS®**

Linha Masseur



***Manual de
Instruções***

 Grupo
nestis

**COZEDOR
DE MASSA**

CERTIFICADO DE GARANTIA

Ao solicitar atendimento em garantia tenha sempre em mãos a NOTA FISCAL de Compra, o modelo e o número de série do equipamento. Verifique o problema e explique-o detalhadamente ao nosso SAC Serviço de Atendimento ao Cliente.

Nos casos em que o problema do equipamento não for de responsabilidade da NESTIS INDUSTRIAL conforme consta no Certificado de Garantia, as despesas de Assistência Técnica correm por conta do cliente proprietário.

Ao solicitar atendimento EM GARANTIA, nas cidades onde houver Serviço Autorizado Nestis, o mesmo deverá executar-lo em até 72 horas, sem horário marcado, de segunda a sexta-feira, a contar da efetiva comunicação feita pelo cliente.

Nas localidades não servidas pelo Serviço Autorizado Nestis, o equipamento que necessitar reparos técnicos, durante e após a garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado Nestis mais próximo ou, na indisponibilidade deste, à fábrica, com despesas de frete e riscos de acidente por conta do cliente proprietário.

A garantia legal, estabelecida para estes equipamentos, estipula que todos as peças e elementos, mecânicos, elétricos ou hidráulicos, ficam garantidos integralmente contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo de 06 (seis) meses, e parte estrutural, pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data expressa na nota fiscal de compra.

A garantia assegura, dentro de seu prazo de validade, a troca gratuita de componentes defeituosos, incluindo-se a mão-de-obra aplicada.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade registrado na nota fiscal da 1ª aquisição.

Esta garantia ficará extinta se:

- I) O defeito for ocasionado pelo uso diferente do indicado, mau uso e/ou em desacordo com as recomendações deste Manual de Instruções.
- II) O produto foi examinado, alterado, adulterado, fraudado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pelo fabricante.
- III) Qualquer peça ou componente agregado ao produto for caracterizado como não original.
- IV) Se ocorrer a ligação deste produto em voltagem diversa da especificada.
- V) Se o número de série do produto estiver adulterado ou rasurado.
- IV) Por casos fortuitos ou de força maior, inclusive os causados pela natureza.

Não está coberta por esta garantia a mudança ou alteração de voltagem do produto.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, armazenada em sistemas de recuperação de dados, nem transmitida sob nenhuma forma ou meio, seja eletrônico, mecânico, por fotocópia, gravação ou de outro modo, sem a autorização prévia expressa da NESTIS INDUSTRIAL LTDA. . As informações contidas neste destinam-se somente para uso como cozedor de massa comercial, elétrico ou à gás. A NESTIS INDUSTRIAL não assume nenhuma responsabilidade pelo uso destas informações se aplicadas a outros equipamentos.

A NESTIS INDUSTRIAL e suas coligadas não assumem responsabilidade perante o comprador deste produto nem perante terceiros, por danos, perdas, custos ou gastos incorridos pelo comprador ou por terceiros como consequência de acidentes, abuso ou uso indevido, modificações não autorizadas, reparos, alterações deste produto, ou falta de cumprimento estrito das instruções de funcionamento e manutenção da NESTIS INDUSTRIAL .

A NESTIS INDUSTRIAL e suas coligadas não assumem responsabilidade por nenhum dano ou problema que resulte do uso de qualquer acessório opcional ou de consumo que não seja um produto designado como Produto Original MULTIFRITAS ou Produto MULTIFRITAS aprovado pela NESTIS INDUSTRIAL LTDA. .

MULTIFRITAS é uma trademark registrada em nome da NESTIS ADMINISTRAÇÃO E PARTICIPAÇÕES S/C LTDA.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Especificações Gerais	
Largura (cm)	43
Profundidade (cm)	67
Altura (cm)	105
Peso (kg)	39

Máquina à Gás - Dados Técnicos	
Tensão e frequência	110V ou 220V ~ 60Hz
Potência Máxima:	
- Em BTU's	28.000
- Em kcal/h	7.000
Consumo Máximo:	
- Gás (kg/h)	0,6
- Elétrico (kWh)	0,02
Área de cozimento - larg. x prof. (cm x cm)	27 x 38
Capacidade da cuba:	
- Água (litros)	15
Cestos:	
- Quantidade por máquina (padrão)	6
- Dimensões - diâm. x alt. (cm x cm)	Ø 11 x 12,5

Máquina Elétrica - Dados Técnicos	
Tensão e frequência	220V ou 380V ~ 60Hz
Fases	Trifásica
Potência Máxima:	
- Em W/h	6.000
Consumo Máximo:	
- Elétrico (kWh)	6,0
Área de cozimento - larg. x prof. (cm x cm)	27 x 38
Capacidade da cuba:	
- Água (litros)	15
Cestos:	
- Quantidade por máquina (padrão)	6
- Dimensões - diâm. x alt. (cm x cm)	Ø 11 x 14

Prezado Cliente,

O cozedor de massa da MULTIFRITAS alia design, inovação e funcionabilidade ao mais avançado conceito em máquinas processadoras de alimentos, industrial ou comercial.

Com seu sistema de saída do amido, que permite um maior aproveitamento da água por quantidade de massa cozida, o resultado é uma maior eficácia no cozimento e, conseqüentemente, uma maior economia no preparo de massa.

Este sistema, introduzido no Brasil pela MULTIFRITAS, aliado a um design diferenciado permitiram o desenvolvimento de produtos projetados e fabricados para atender plenamente as expectativas do mercado.

Parabéns pela escolha.

CONTEÚDO

LOCALIZAÇÃO	5
INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO	
Instalação Elétrica - Máquinas a Gás e Elétricas	5
Instalação da Máquina Elétrica	6
Instalação da Máquina à Gás	7
OPERAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA	8
FUNCIONAMENTO DO TERMOSTATO DIGITAL	9
LIMPEZADO EQUIPAMENTO	10
DICAS ÚTEIS	11
PROBLEMAS E SOLUÇÕES	13
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	14
CERTIFICADO DE GARANTIA	15
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE	16

IMPORTANTE

Para usufruir plenamente das vantagens e benefícios de sua MULTIFRITAS, é indispensável ler e seguir as instruções deste manual.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Seu cozedor de massa é um equipamento fabricado e testado sob normas internas rígidas de auditoria de qualidade do produto. Porém, durante sua utilização, alguns problemas podem surgir à medida que o equipamento é exigido.

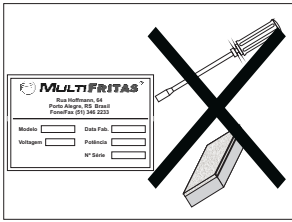
Para estes casos, fornecemos abaixo um guia de consulta básica, dos problemas mais comuns que podem ocorrer com este equipamento:

O equipamento não liga (total ou parcialmente)

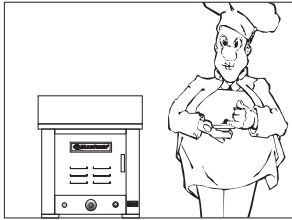
<i>Possível Causa</i>	<i>Solução</i>
Falta de energia elétrica.	Verifique se o plug do equipamento está ligado corretamente na tomada. Também verifique se a tensão da rede é a mesma do equipamento ou se tem tensão na rede.
Falta de gás.	Verifique se o registro de entrada de gás do equipamento está aberto. Também verifique se a pressão de entrada de gás está de acordo com o especificado para seu cozedor de massa.
Termostato com defeito.	Se, ao acionar o termostato, a lâmpada indicativa de funcionamento não acender, o termostato pode não estar funcionando. Entrar em contato com o SAC Nestis.
Mau funcionamento da válvula solenóide.	Verifique se, ao acionar o equipamento, todos os elementos parecem funcionar mas o gás não sai em nenhum dos queimadores. Entrar em contato com o SAC Nestis.

O equipamento não tem rendimento

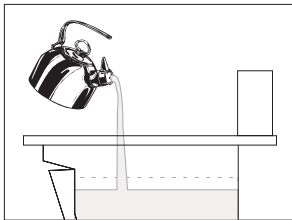
<i>Possível Causa</i>	<i>Solução</i>
Queda na pressão do gás.	Verifique se a pressão da rede está regulada para os valores especificados para este equipamento. Também verifique se as válvulas de gás do equipamento não estão semi-fechadas.
Entupimento dos bicos injetores.	Caso alguns dos queimadores estejam com problemas de acendimento e queima, deve-se desentupir os bicos injetores. Para tanto, com uma chave de fenda comum, solte o parafuso que fixa o queimador no distribuidor de gás. Introduza com cuidado um fio de nylon ou arame fino no orifício do injetor e limpe-o. Recoloque o conjunto do queimador no lugar e aperte levemente o parafuso de fixação.



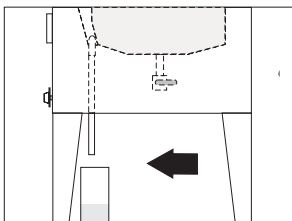
A placa de identificação do produto valida sua garantia. Portanto não a retire em hipótese alguma e nunca passe bombril ou qualquer outro material abrasivo sobre ela.



Nunca deixe este equipamento ligado sem sua supervisão ou de um responsável.



Quando o nível da cuba ficar abaixo do especificado, abasteça seu cozedor de massa com água fervente.



Coloque um recipiente na saída da tubulação de amido, para que o excesso de água e amido sejam coletados e, posteriormente, descartados.



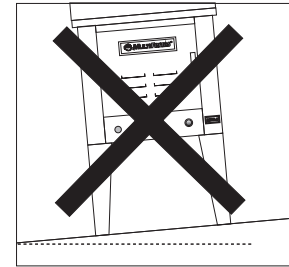
As despesas com peças e mão-de-obra necessárias para a instalação elétrica são de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Cliente Nestis.

IMPORTANTE

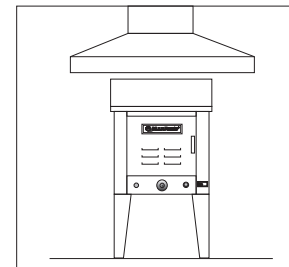
Instrua sua equipe para nunca forçar o acionamento do termostato que, por motivos de segurança, tem sua temperatura máxima bloqueada em 200°C na fábrica, isto porque óleos em geral são inflamáveis acima de 250°C.

LOCALIZAÇÃO

Para a localização de seu cozedor de massa, siga corretamente as instruções abaixo:



Escolha um local plano.



Dê preferência por instalar sua Multifritas sob uma coifa ou exaustor.

INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

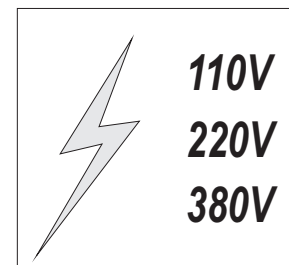
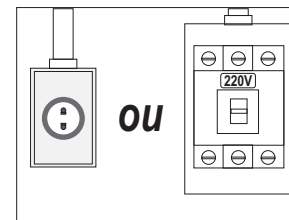
Para a instalação e ligação de seu equipamento, siga corretamente as instruções abaixo:

MÁQUINA À GÁS

Providenciar no local de instalação, uma tomada comum conectada na rede elétrica local.

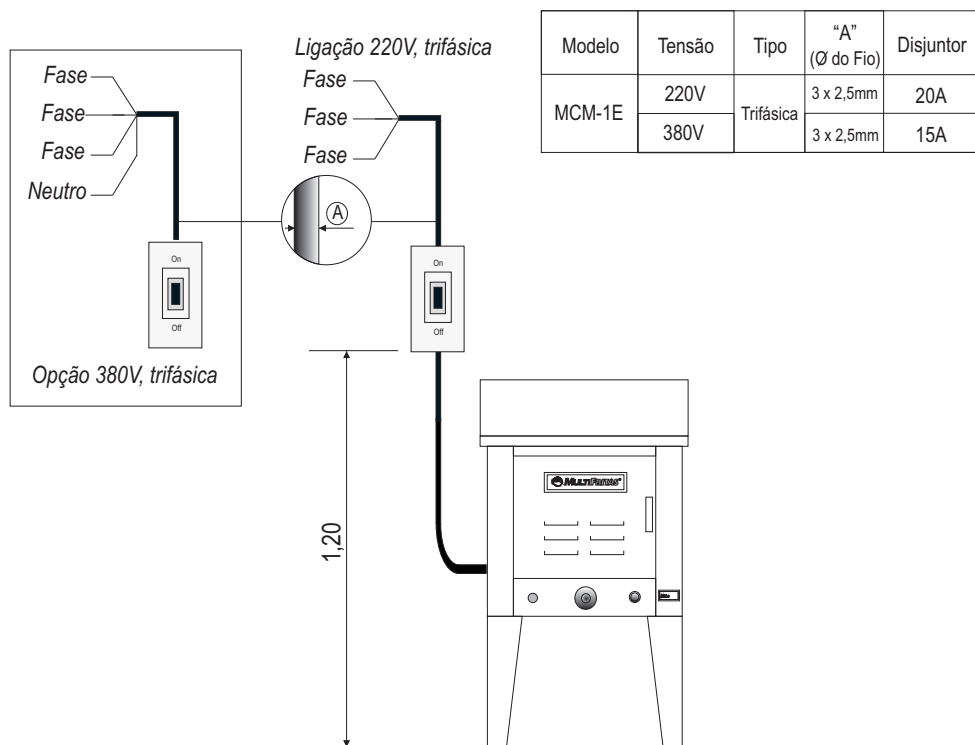
MÁQUINA ELÉTRICA

Providenciar no local de instalação um disjuntor termoeletrônico de proteção, dimensionado de acordo com a carga do mesmo e instalado próximo do equipamento.



Certifique-se de que a voltagem de sua rede elétrica é a mesma da apresentada por seu equipamento, para evitar danos.

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA ELÉTRICA



INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para a instalação e ligação do seu cozedor de massa elétrico Multifritas, providenciar no local de instalação:

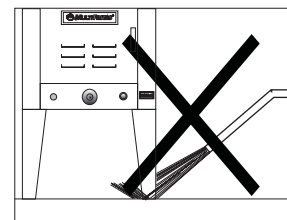
- ✗ Disjuntor exclusivo (ver especificação de amperagem);
- ✗ Cabo de energia elétrica.

IMPORTANTE

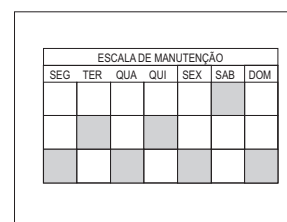
As despesas com peças e mão-de-obra necessárias para a instalação elétrica são de responsabilidade do cliente. Recomendamos que esta instalação seja realizada por um profissional de sua confiança. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Cliente Nestlé.

DICAS ÚTEIS

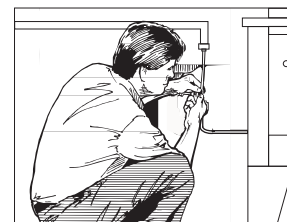
Fornecemos abaixo algumas dicas úteis para a obtenção de uma melhor *performance* de seu cozedor de massa Multifritas:



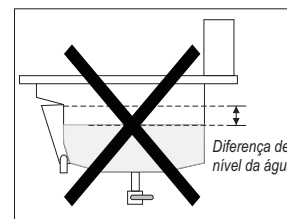
Ao limpar o local onde estiver instalado o equipamento, evite jatos d'água para não molhar as partes elétricas de seu interior, procurando protegê-las da umidade.



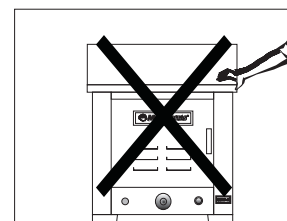
Faça uma escala de limpeza periódica do equipamento para a retirada de resíduos que se acumulam no fundo no interior do equipamento, principalmente nos furos de retenção do amido. Aconselha-se que esta limpeza aconteça, no máximo, de 10 em 10 dias.



Verifique sempre as condições das instalações, elétrica nas máquinas elétricas e a de gás para as à gás, nas quais o equipamento está conectado.



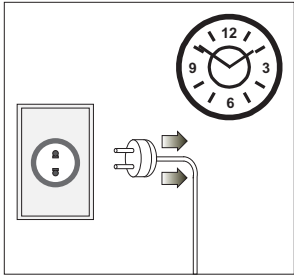
Nunca ligue o equipamento sem água ou com quantidades diferentes das especificadas neste manual.



Nunca coloque os dedos no interior da cuba ou em contato com a água quando o equipamento estiver ligado.

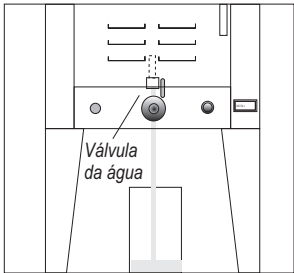
LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

Para limpar seu cozedor de massa siga as instruções ilustradas abaixo:

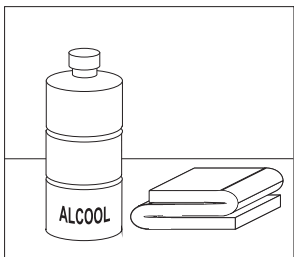


Antes de efetuar a limpeza de seu equipamento, desligue-o completamente da rede elétrica e aguarde o resfriamento de sua carenagem externa.

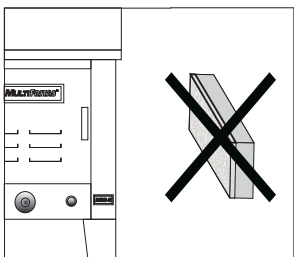
9



Coloque um recipiente sob a saída da válvula da água, abra a mesma e retire toda a água com os resíduos, efetuando posteriormente a limpeza da cuba com água quente e sabão ou detergente neutro.

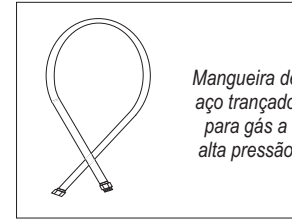


Quanto à parte externa, utilize um pano macio embebido em álcool.



Evite a utilização de palha de aço ou scotch brite, que danificam o equipamento, principalmente sobre as placas de identificação.

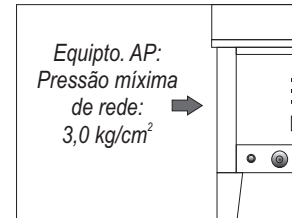
INSTALAÇÃO DA MÁQUINA À GÁS



Mangueira de aço trançada para gás a alta pressão

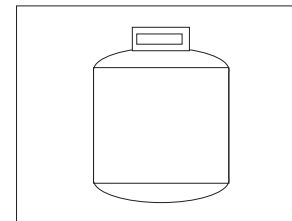
Verifique se todos os elementos abaixo, necessários à instalação, estão disponíveis ou em condições:

- 01 mangueira de ligação para gás, de alta pressão, malha trançada em aço, de 1/2".

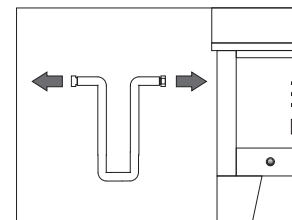


Equipto. AP:
Pressão máxima de rede: 3,0 kg/cm²

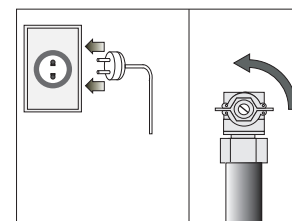
Como seu equipamento, no caso da máquina AP (alta pressão), já possui internamente uma válvula reguladora de pressão, regulada em 2,0kg/cm², se certifique, **antes de instalar seu cozedor de massa**, se a pressão da rede de gás onde a mesma será instalada é, **no mínimo**, 3,0kg/cm².



Para o pleno funcionamento de seu cozedor de massa, a instalação deverá ser realizada considerando, como alimentação de gás mínima, de um botijão de 13 kg.

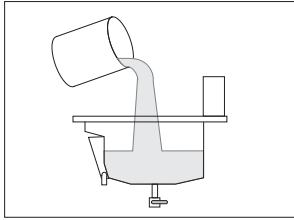


Conecte a mangueira de ligação na parte traseira do equipamento e a outra ponta na conexão de saída da rede de gás.

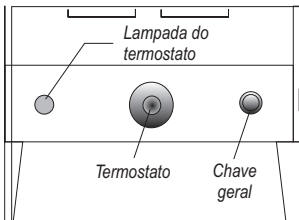


Ligue o plug do cabo elétrico da máquina na tomada da rede elétrica, se certificando antes se a voltagem coincide com a da máquina, e, na parte traseira, libere o gás para o equipamento.

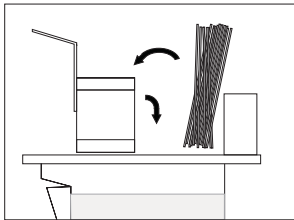
OPERAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA



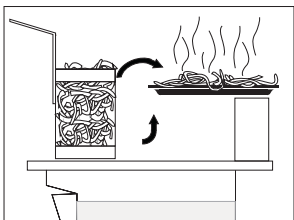
Coloque água natural, salgada antecipadamente a gosto, na cuba da máquina até atingir a marca de nível na lateral interna da cuba.



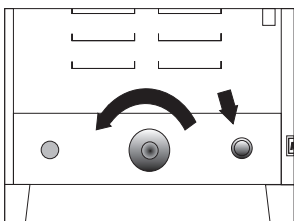
Acione a chave geral, gire o dial do termostato até a indicação da temperatura escolhida (preferencialmente 100°C); quando a lâmpada apagar significa que a água atingiu a temperatura escolhida.



Coloque a massa no cesto e introduza o mesmo dentro da cuba do cozedor, verificando regularmente o cozimento para que não passe do ponto desejado.

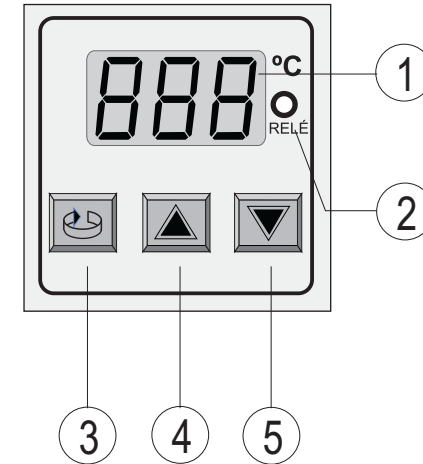


Quando a massa estiver no ponto, retire o cesto, rince com água quente a massa (se necessário), espere escorrer um pouco a água e coloque a massa em um recipiente para servir.



Quando desejar desligar o equipamento, gire o termostato no sentido anti-horário até a posição 0°C e desligue a chave geral.

FUNCIONAMENTO DO TERMOSTATO DIGITAL



APRESENTAÇÃO

- 1) Display indicador de temperatura - presente no sensor ou a programada.
- 2) Lâmpada indicativa do funcionamento do termostato.
- 3) Tecla de entrada em programação.
- 4) Tecla de acréscimo de valores.
- 5) Tecla de decréscimo de valores.

PROGRAMAÇÃO

Para alterar o valor do *set point* (temperatura que deve ser mantida no interior do equipamento), deve-se seguir as instruções abaixo:

- Pressione a tecla de entrada de valores (item 3);
- No display (item 1) aparecerá as letras AJU;
- Com o auxílio das teclas de introdução de valores (itens 4 e 5), insira o valor da temperatura desejada para o interior do equipamento;
- Pressione a tecla de entrada de valores novamente, para voltar ao modo operacional.