

arilex

COOKING EQUIPMENT



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA
CALENTADOR DE TAPAS
INSTRUCTION MANUAL FOR
HOT SHOWCASES
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR
VITRINES CHAUFFANTES

ÍNDICE (ES)

1.- Informaciones sobre seguridad.....	2
1.1.- Precauciones generales.....	2
1.2.- Seguridades eléctricas.....	2
2.- Características técnicas.....	2
2.1.- Medidas y características eléctricas.....	2
2.2.- Características.....	3
2.3.- Eliminación de los embalajes.....	3
2.4.- Dotación.....	3
3.- Instalación.....	3
3.1.- Colocación y situación de la máquina.....	3
3.2.- Conexión eléctrica.....	4
4.- Uso del aparato.....	5
5.- Limpieza y mantenimiento.....	5

1. INFORMACIONES SOBRE SEGURIDAD

1.1. PRECAUCIONES GENERALES

- El calentador de tapas debe ser utilizado por personal adiestrado que tiene que conocer las Normas para el uso y seguridad que contiene el manual.
- En el caso de alternar el personal, éste tiene que ser adiestrado.
- Aunque la máquina está provista de varios sistemas de seguridad hay que evitar acercar las manos al interior de las cubetas.
- Es importante antes de proceder a la limpieza y a cualquier tipo de mantenimiento, desconectar la máquina de la red eléctrica y esperar que ésta alcance la temperatura óptima de enfriamiento.
- Controlar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas.
- No efectuar personalmente reparaciones, sino dirigirse a personal especializado.

1.2. SEGURIDADES ELÉCTRICAS

Los modelos a los que se refieren las siguientes instrucciones cumplen con las directivas comunitarias:73/23/CEE, 89/336/CEE.

Y han sido fabricados siguiendo las indicaciones de las normas:UNE-EN 60335-1 y UNE-EN 60335-2-50

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1. MEDIDAS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Largo	Ancho	Alto	Voltaje	Potencia	Bandejas
4CT/CTB	805 mm	200 mm	400 mm	230 V	800 W	4
6CT/CTB	1145 mm	200 mm	400 mm	230 V	800 W	6

2.2. CARACTERÍSTICAS

- Mueble fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable con funcionamiento.
- Interruptor luminoso funcionamiento resistencia.
- Termostato de regulación hasta 90°C.
- Bandejas extraíbles, 4 o 6 según modelo.
- Tapas correderas en la parte posterior.

2.3. ELMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

Todas las vitrinas calentatapas han sido embaladas en una caja de cartón robusta y protegidas interiormente con plástico burbuja AIR-CAP reciclable.

Los componentes del embalaje (Cartón-Plástico burbuja AIR-CAP-plástico protector acero inox-Cinta de embalar), son productos asimilables a los residuos urbanos y pueden ser eliminados sin dificultad.

En el caso de que la máquina sea instalada en países en los que existen normas particulares, eliminar los embalajes según las normativas vigentes.

2.4. DOTACIÓN

- Bandejas 4 o 6 según modelo.
- Tapas correderas traseras.

3. INSTALACIÓN

3.1. COLOCACIÓN Y SITUACIÓN DE LA MÁQUINA

- Antes de proceder a su uso, se deben retirar los plásticos protectores del acero inoxidable.
- Posicionar el aparato sobre una superficie de apoyo lo suficientemente amplia y estable. Nivelar el aparato por medio de los 4 pies dejando una leve inclinación para facilitar el vaciado de la cuba.

- Una vez tenemos el aparato nivelado retiraremos la cubeta del lado de motor y colocaremos agua hasta la marca, el agua debe llegar a tocar el fondo de las cubetas. **NO COLOCAR MAS AGUA PORQUE AL COLOCAR GENERO EN LAS CUBETAS EL NIVEL SUBIRIA Y PODRIA REBOSAR.**
- Si se ha llenado en exceso desenroscaremos el tornillo e vaciado y procederemos a vaciarlo, asegurarse de tener una manguera conectada al desagüe o tener un cubo para recoger el agua sobrante.
- Comprobar que el agua toca ligeramente las cubetas, colocar la cubeta que hemos sacado y proceder a conectar el aparato a la red eléctrica a asegurandonos que es 230V 50Hz.
- Accionar el interruptor, el interruptor se iluminara y girar el mando del termostato hasta la temperatura deseada, la temperatura nunca debe ser inferior a 75°C.

3.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato está provisto de cable eléctrico que hay que conectar a un interruptor general provisto de magneto térmico que protege al usuario de posibles contactos accidentales o debidos a alteraciones de la máquina.

Es obligatorio realizar una buena conexión de puesta a tierra según normativas.

(Dicha conexión debe ser realizada por personal especializado).

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR POSIBLES DAÑOS DIRECTOS O INDIRECTOS CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS.

DEBEN RESPETARSE TODAS LAS OBSERVACIONES DE LAS DISPOSICIONES PARA LA PREVENCIÓN DE INCENDIOS.

El fabricante no asume ningún compromiso de garantía por daños que se verifiquen a causa de la inobservancia de las instrucciones para la instalación y para el uso, o bien, en caso de una utilización impropia. El fabricante no asume ningún compromiso de garantía por una conexión que no haya sido efectuada de conformidad con las normas vigentes.

4. USO DEL APARATO

- Pulsar el interruptor, el interruptor se iluminara y girar el mando del termostato hasta la temperatura deseada, la temperatura nunca debe ser inferior a 75°C..
- Cuando el CT este caliente introducir los alimentos en las bandejas. NO LLENAR LAS BANDEJAS CON ALIMENTOS ACIDOS COMO EL LIMON Y EL VINAGRE YA QUE CAUSARIAS DESPERFECTOS EN EL ACERO INOXIDABLE.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ANTES DE PROCEDER A TAREAS DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, ASEGURARSE DE QUE EL INTERRUPTORE ESTA DESCONECTADO Y DE QUE SE HA DESCONECTADO EL ENCHUFE DE LA RED.
- NO UTILIZAR PARA SU LIMPIEZA PRODUCTOS ABRASIVOS NI ESPONJAS QUE PUEDAN PRODUCIR RAYAS.
- NO VIERTA AGUA SOBRE EL PANEL DE MANDO, PODRIA PROVOCAR UN CORTOCIRCUITO.
- RETIRAR LAS BANDEJAS Y LAVARLAS, PUEDEN IR AL LAVAVAJILLAS
- VOLVER A COLOCAR LAS BANDEJAS
- SI SE VERIFICASE UN FUNCIONAMIENTO DEFECTUOSO, APAGUE INMEDIATAMENTE EL APARATO Y DESCONECTELO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN Y LLAME AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA.

REPARACIONES.

Las reparaciones deben ser realizadas siempre por personal adiestrado por el Distribuidor / Instalador, nunca por el usuario.

El no cumplimiento de éste punto hará que la garantía pierda su validez.

GARANTIA.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de fabricación durante un año a partir de la fecha de su instalación. Esta garantía no cubre las averías producidas por un uso indebido o por una mala instalación o por subidas de tensión.

Las piezas defectuosas, en periodo de garantía, deberán ser remitidas a Fábrica a portes pagados y una vez verificados por ARILEX, S.L. si fueran defectuosas se canjearían sin cargo. Las indemnizaciones, desplazamientos y mano de obra no están cubiertas por ésta garantía.

INDEX (EN)

1.- Safety information.....	8
1.1.- General precautions.....	8
1.2.- Electric security.....	8
2.- Technical characteristics.....	8
2.1.- Measures and electrical characteristics.....	8
2.2.- Features.....	9
2.3.- Elimination of the packaging.....	9
2.4.- Endowment.....	9
3.- Installation.....	9
3.1.- Placement of the machine.....	9
3.2.- Electric connection.....	10
4.- Use of the device.....	11
5.- Cleaning and maintenance.....	11

1. SAFETY INFORMATION

1.1. GENERAL PRECAUTIONS

- The hot showcase must be used by trained personnel who have to know the rules for use and safety contained in the manual.
- In the case of alternating personnel, the latter must be trained.
- Although the machine is equipped with several safety systems, it is necessary to avoid putting your hands inside the trays.
- It is important before proceeding with the cleaning and any type of maintenance, to disconnect the machine from the electrical network and wait for it to reach the optimum cooling temperature.
- Periodically check the condition of the cables and electrical parts.
- Do not personally carry out repairs, contact specialized personnel.

1.2. ELECTRIC SECURITY

The models referred to in the following instructions comply with the community directives: 73/23/CEE, 89/336/CEE.

And they have been manufactured following the indications of the standards: UNE-EN 60335-1 y UNE-EN 60335-2-50

The installation must be carried out by qualified personnel, according to the rules and regulations in force in the country and in accordance with these instructions.

2. TECHNICAL FEATURES

2.1. MEASURES AND ELECTRICAL FEATURES

Model	Lenght	Widht	Height	Voltage	Power	Trays
CT-4	805 mm	200 mm	400 mm	230 V	800 W	4
CT-6	1145 mm	200 mm	400 mm	230 V	800 W	6

2.2. FEATURES

- Furniture made entirely of stainless steel.
- Stainless steel armored resistors.
- Luminous switch for resistance operation.
- Regulation thermostat up to 90°C.
- Removable trays, 4 or 6 depending on model.
- Rear sliding covers.

2.3. ELIMINATION OF THE PACKAGING

All the hot showcases have been packed in a sturdy cardboard box and protected inside with recyclable AIR-CAP bubble plastic.

Packaging components (Cardboard-Plastic bubble AIR-CAP- plastic stainless steel protector-Packing tape), are products that can be assimilated to urban waste and can be disposed of without difficulty.

In the case that the machine is installed in countries where there are standards particular, eliminate the packaging according to the regulations in force.

2.4. ENDOWMENT

- Removable trays, 4 or 6 depending on model.
- Rear sliding covers .

3. INSTALLATION

3.1. PLACEMENT OF THE MACHINE

- Before proceeding to its use, protective plastics should be removed from stainless steel.
- Position the appliance on a sufficiently wide and stable support surface. Level the appliance by means of the 4 feet, leaving a slight inclination to facilitate the emptying of the tank..

- Once we have the device level we will remove the bucket from the engine side and we will place water until the mark, the water should get to touch the bottom of the buckets. **DO NOT PLACE MORE WATER BECAUSE WHEN PLACING FOOD IN THE TRAYS THE LEVEL WILL RISE AND OVERFLOW**
- If it has been overfilled, we unmask the drain screw and proceed to empty it, make sure to have a hose connected to the drain or have a bucket to collect the excess water.
- Check that the water touches the buckets lightly, place the bucket that we have removed and proceed to connect the appliance to the electrical network to ensure that it is 230V 50Hz.
- Press the switch, the switch will light up and turn the thermostat knob to the desired temperature, the temperature must never be lower than 75°C.

3.2. ELECTRIC CONNECTION

The appliance is provided with an electric cable that must be connected to a general switch equipped with a thermal magnet that protects the user from possible accidental contacts or due to alterations of the machine.

It is mandatory to make a good grounding connection according to regulations.

(This connection must be made by specialized personnel).

THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR POSSIBLE DIRECT OR INDIRECT DAMAGES CAUSED BY THE NONCOMPLIANCE OF THE REGULATIONS.

ALL OBSERVATIONS OF THE PROVISIONS FOR THE PREVENTION OF FIRE MUST BE RESPECTED.

The manufacturer does not assume any commitment of guarantee for damages that are verified due to the non-observance of the instructions for the installation and for the use or in case of improper use. The manufacturer does not assume any warranty commitment for a connection that has not been made in accordance with the regulations in force.

4. USE OF THE DEVICE

- Press the switch, the switch will light up and turn the thermostat knob to the desired temperature, the temperature should never be lower than 75°C.
- When the CT is hot introduce the food in the trays. DO NOT FILL THE TRAYS WITH ACID FOODS LIKE LEMON AND VINEGAR BECAUSE YOU WILL CAUSE A DAMPER IN THE STAINLESS STEEL.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- BEFORE PROCEEDING WITH MAINTENANCE AND CLEANING TASKS, MAKE SURE THAT THE SWITCH IS DISCONNECTED AND THAT THE NETWORK PLUG HAS BEEN DISCONNECTED.
- DO NOT USE ABRASIVE PRODUCTS OR SPONGES THAT CAN PRODUCE STRIPES FOR YOUR CLEANING.
- DO NOT POUR WATER ON THE CONTROL PANEL, IT COULD CAUSE A SHORT CIRCUIT..
- REMOVE THE TRAYS AND WASH THEM, THEY CAN GO TO THE DISHWASHER
- IF DEFECTIVE FUNCTIONING IS VERIFIED, IMMEDIATELY TURN THE APPLIANCE OFF AND DISCONNECT IT FROM THE POWER SUPPLY AND CALL THE TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE.

REPAIRS.

Repairs must always be carried out by personnel trained by the Distributor / Installer, never by the user.

Failure to comply with this point will cause the guarantee to lose its validity.

WARRANTY.

This device is guaranteed against any manufacturing defect for one year from the date of installation. This guarantee does not cover faults caused by improper use or by a bad installation or by voltage surges.

The defective parts, in guarantee period, must be sent to the factory at postage paid and once verified by ARILEX, S.L. if they were defective they would be exchanged without charge. Compensation, travel and labor are not covered by this guarantee.

INDEX (FR)

1.- Information de sécurité.....	14
1.1.- Précautions générales.....	14
1.2.- Sécurité électrique.....	14
2.- Caractéristiques techniques.....	14
2.1.- Caractéristiques électriques et mesures.....	14
2.2.- Caractéristiques.....	15
2.3.- Élimination de l’emballage.....	15
2.4.- Donation.....	15
3.- Installation.....	15
3.1.- Emplacement de l’appareil.....	15
3.2.- Connexion électrique.....	16
4.- Utilisation de l’appareil.....	17
5.- Nettoyage et entretien.....	17

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

1.1. PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Le chauffe-couvercle doit être utilisé par du personnel qualifié qui doit connaître les règles d'utilisation et de sécurité contenues dans le manuel.
- Dans le cas du personnel en alternance, il doit être formé.
- Bien que la machine soit équipée de plusieurs systèmes de sécurité, évitez de mettre les mains dans les godets.
- Avant de procéder au nettoyage et à tout type d'entretien, il est important de déconnecter la machine du réseau électrique et d'attendre qu'elle atteigne la température de refroidissement optimale.
- Vérifiez périodiquement l'état des câbles et des pièces électriques.
- N'effectuez pas de réparations vous-même, mais contactez un personnel spécialisé.

1.2. SEGURIDADES ELÉCTRICAS

Les modèles auxquels se réfèrent les instructions suivantes sont conformes aux directives communautaires: 73/23 / CEE, 89/336 / CEE. Et ils ont été fabriqués selon les indications des normes: UNE-EN 60335-1 et UNE-EN 60335-2-50

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, conformément aux normes et réglementations en vigueur dans le pays et conformément à ces instructions.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1. MESURES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Longueur	Largeur	Hauteur	Tension	Puissance	Bacs
4CT/CTB	805 mm	200 mm	400 mm	230 V	800 W	4
6CT/CTB	1145 mm	200 mm	400 mm	230 V	800 W	6

2.2. CARACTÉRISTIQUES

- Armoire entièrement en acier inoxydable.
- Éléments chauffants blindés en acier inoxydable avec fonctionnement.
- Interrupteur lumineux pour fonctionnement par résistance.
- Thermostat de régulation jusqu'à 90°C.
- Plateaux amovibles, 4 ou 6 selon le modèle.
- Couvercles coulissants à l'arrière.

2.3. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Toutes les armoires chauffantes à couvercle ont été emballées dans une boîte en carton robuste et protégées à l'intérieur avec du papier bulle recyclable AIR-CAP.

Les composants de l'emballage (Carton-Bulle Plastique AIR-CAP-Inox protecteur plastique-Ruban d'emballage), sont des produits assimilables aux déchets urbains et éliminables sans difficulté.

Dans le cas où la machine est installée dans des pays où il existe des réglementations particulières, retirez l'emballage conformément aux réglementations en vigueur.

2.4. DOTATION

- Bacs 4 ou 6 selon le modèle.
- Couvercles arrière coulissants.

3. INSTALLATION

3.1. EMBLACEMENT DE L'APPAREIL

- Avant de procéder à l'utilisation, les plastiques de protection de l'acier inoxydable doivent être retirés.
- Placer l'appareil sur une surface d'appui suffisamment large et stable, mettre l'appareil à niveau à l'aide des 4 pieds en laissant une légère inclinaison pour faciliter le vidage du réservoir.

- Une fois l'appareil mis à niveau, nous retirerons le seau du côté moteur et placerons de l'eau jusqu'à la marque, l'eau doit atteindre le fond des seaux. **NE PLACEZ PLUS D'EAU PARCE QUE LORSQUE VOUS PLACEZ LE GENRE DANS LES SEAUX LE NIVEAU SE SOULEVERA ET IL POURRAIT DÉBORDER.**
- S'il a été trop rempli, dévissez la vis de vidange et procédez à la vider, assurez-vous que vous avez un tuyau raccordé au drain ou un seau pour recueillir l'excès d'eau.
- Vérifiez que l'eau touche légèrement les seaux, placez le seau que nous avons retiré et procédez à la connexion de l'appareil au réseau électrique, en vous assurant qu'il est à 230V 50Hz.
- Activez l'interrupteur, l'interrupteur s'allume et tournez le bouton du thermostat à la température désirée, la température ne doit jamais être inférieure à 75 ° C.

3.2. CONNEXION ÉLECTRIQUE

L'appareil est équipé d'un câble électrique qui doit être connecté à un interrupteur général équipé d'un aimant thermique qui protège l'utilisateur d'éventuels contacts accidentels ou dus à des altérations de la machine. Il est obligatoire d'effectuer une bonne connexion à la terre conformément à la réglementation.

(Cette connexion doit être effectuée par du personnel spécialisé).

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS ÉVENTUELS CAUSÉS PAR LE NON-RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION.

TOUTES LES OBSERVATIONS DES DISPOSITIONS DE PRÉVENTION DES INCENDIES DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES.

Le fabricant n'assume aucun engagement de garantie pour les dommages qui sont vérifiés à la suite du non-respect des instructions d'installation et d'utilisation, ou en cas d'utilisation non conforme. Le fabricant n'assume aucun engagement de garantie pour une connexion qui n'a pas été effectuée conformément à la réglementation en vigueur.

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

- Appuyez sur l'interrupteur, l'interrupteur s'allume et tournez le bouton du thermostat à la température désirée, la température ne doit jamais être inférieure à 75 ° C.
- Lorsque le CT est chaud, placez les aliments sur les plateaux. **NE REMPLISSEZ PAS LES PLATEAUX AVEC DES ALIMENTS ACIDES TELS QUE LE CITRON ET LE VINAIGRE, CELA CAUSERA DES DOMMAGES À L'ACIER INOXYDABLE.**

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- AVANT DE PROCÉDER AUX TÂCHES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE L'INTERRUPTEUR EST DÉBRANCHÉ ET QUE LA FICHE SECTEUR A ÉTÉ DÉBRANCHÉE.
- N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS OU D'ÉPONGES POUVANT PRODUIRE DES RAYURES POUR LE NETTOYAGE.
- NE PAS ÉPANDER D'EAU SUR LE PANNEAU DE COMMANDE, CELA POURRAIT CAUSER UN COURT-CIRCUIT.
- ENLEVEZ LES PLATEAUX ET LAVEZ-LES, ILS PEUVENT ALLER AU LAVE-VAISSELLE
- REMPLACER LES PLATEAUX
- SI UN FONCTIONNEMENT DÉFECTUEUX EST VÉRIFIÉ, ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT L'APPAREIL ET DÉBRANCHEZ-LE DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET APPELER LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE.

RÉPARATIONS.

Les réparations doivent toujours être effectuées par du personnel formé par le distributeur / installateur, jamais par l'utilisateur.

Le non-respect de ce point entraînera la perte de validité de la garantie.

GARANTIE.

Cet appareil est garanti contre tout défaut de fabrication pendant un an à compter de la date d'installation. Cette garantie ne couvre pas les pannes causées par une mauvaise utilisation ou une mauvaise installation ou des surtensions.

Les pièces défectueuses, pendant la période de garantie, doivent être envoyées à l'usine port payé et une fois vérifiées par ARILEX, S.L. s'ils étaient défectueux, ils seraient échangés gratuitement. L'indemnisation, les déplacements et la main-d'œuvre ne sont pas couverts par cette garantie.

COOKING EQUIPMENT

ASADORES A GAS
GAS ROASTERS
RÔTISSEURS A GAZ

VITRINAS EXPOSITORAS
SHOWCASE DISPLAY CASES
VITRINES EXPOSANTS

PLANCHAS A GAS
GAS GRIDDLES
PLANCHAS A GAZ

PLANCHAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC GRIDDLES
PLANCHAS ÉLECTRIQUES

FRYTOPS A GAS
GAS FRYTOPS
FRYTOPS A GAZ

PARRILLAS A GAS
GAS GRILLS
GRILL A GAZ

BARBACOAS A GAS
GAS BARBECUES
BARBECUE A GAZ

COCINAS A GAS
GAS STOVES
FORNEAUX A GAZ

FREIDORAS ELÉCTRICAS
ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ÉLECTRIQUES

TOSTADORES ELÉCTRICOS
ELECTRIC TOASTERS
TOASTEURS ÉLECTRIQUES

**arilex**
COOKING EQUIPMENT

C/ Nevero Cuatro, Nave 47-52
Polígono Industrial El Nevero
06006 Badajoz | Spain

☎ (+34) 935 175 747 ☎ 664 406 011
info@arilex.es

arilex.es

