

# arilex

COOKING EQUIPMENT



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

## ÍNDICE (ES)

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

# 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
<b>4CT/CTB</b>	805 mm	200 mm	400 mm	230 V	800 W	4
<b>6CT/CTB</b>	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 ELAPARATO Y DESCONECTELO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN Y LLAME AL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA.