

arilex

COOKING EQUIPMENT



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA
PLANCHA ELÉCTRICA
INSTRUCTION MANUAL FOR ELECTRIC GRIDDLE
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR
PLANCHAS ÉLECTRIQUES

ÍNDICE (ES)

1.- Características técnicas.....	2
1.1.- Medidas y voltajes.....	2
1.2.- Características.....	2
1.3.- Eliminación de los embalajes.....	2
2.- Instalación.....	3
2.1.- Lugar de instalación.....	3
2.2.- Conexión eléctrica.....	3
2.3.- Medidas de seguridad.....	3
3.- Puesta en marcha.....	5
3.1.- Lugar de instalación.....	5
3.1.- Encendido.....	5
3.2.- Apagado.....	5
4.- Limpieza y mantenimiento.....	5
4.1.- Limpieza y productos a utilizar.....	5
4.2.- Reparaciones.....	6

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. MEDIDAS Y VOLTAJES

Código	Mandos	Placa	Medidas		Potencia	Voltaje
40PEL	1	Laminada	415x450x212	Monofásica	3 kW	230 V
60PEL	2	Laminada	615x450x212	Monofásica	2+2 kW	230 V
80PEL	2	Laminada	815x450x212	Trifásica	3+3 kW	230 V
60PER	2	Rectificada	615x450x212	Monofásica	2+2 kW	230 V
80PER	2	Rectificada	815x450x212	Trifásica	3+3 kW	230 V
60PEC	2	Cromada	615x450x212	Monofásica	2+2 kW	230 V
80PEC	2	Cromada	815x450x212	Trifásica	3+3 kW	230 V

1.2. CARACTERÍSTICAS

- Mueble construido en acero inoxidable.
- Termostato regulable a 300 °C
- Grasera de acero inoxidable extraíble.
- Panel de Mandos de acero inoxidable
- Resistencias blindadas.
- Placa de acero de 6mm de espesor
- Interruptor luminoso de puesta en marcha

1.3. ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

Todas las Planchas han sido embaladas en una caja de cartón robusta y protegida con burbuja Air-cap.

LOS COMPONENTES DEL EMBALAJE (CARTÓN, CINTA DE EMBALAR Y BURBUJA AIRCAP, ETC) 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.

2. INSTALACIÓN

2.1. LUGAR DE INSTALACION

- Estará convenientemente ventilado tanto en la entrada de aire como en la evacuación de los productos de la combustión de acuerdo con las reglamentaciones de cada país, colocando el aparato bajo una campana de extracción.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad, de temperatura y combustibilidad.
- Las planchas se instalará, solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie plana y no combustible.
- Las planchas no requieren una fijación especial, se colocaran directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada.

2.2. 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).

2.3. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Las reparaciones y sustituciones de componentes deben ser realizadas por personal cualificado, nunca por el usuario.

Los componentes utilizados para la sustitución de los defectuosos, deben ser originales del fabricante. La colocación de cualquier componente ajeno al original del fabricante provocará la pérdida de la GARANTÍA.

3. PUESTA EN MARCHA

3.1. LUGAR DE INSTALACIÓN

Antes de proceder a la puesta en marcha es MUY IMPORTANTE, retirar todo el plástico blanco que protege el mueble y la grasea.

Comprobar que el voltaje de la máquina corresponde al voltaje del establecimiento, y si el establecimiento posee la potencia necesaria.

3.2. ENCENDIDO

Comprobar que el aparato está conectado a la toma de corriente.

Colocar el interruptor en la posición de encendido y comprobar que se enciende el piloto indicador de que la plancha está en funcionamiento.

Regular la temperatura de la plancha con el termostato de temperatura.

3.3. APAGADO

Colocar el termostato de temperatura en la posición 0.

Colocar el interruptor en la posición de apagado.

Desconectar el aparato de la corriente eléctrica.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

4.1. LIMPIEZA Y PRODUCTOS A UTILIZAR

La limpieza diaria al final del trabajo garantiza un buen funcionamiento y alarga la vida del aparato.

Las planchas están diseñadas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza. NO SE HARA NUNCA LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESIÓN.

Superficies de acero inoxidable

El envoltorio de las planchas de asar están construidas en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Limpiando con un detergente adecuado diariamente se mantendrá en perfecto estado.

Placa superior

La superficie de la plancha debe estar siempre limpia de residuos sólidos incluso durante su uso. La grasera permite depositar dichos residuos en su interior. Al finalizar se aconseja pasar un trapo con aceite para mantenerla en perfecto estado y evitar la formación de óxido.

Las Placas de CROMO DURO, SOLO DEBEN LIMPIARSE CON HIELO O AGUA, NO UTILIZAR NUNCA PRODUCTOS DE LIMPIEZA YA QUE ESTOS PUEDEN CONTENER HIDROXIDO DE SODIO TAMBIEN CONOCIDA COMO SOSA CAUTISCA, QUE DESTRUYE EL CROMO Y ES IRREPARABLE

Grasera

Después de cada uso se extraerá la grasera vaciando su contenido

ATENCIÓN: La grasera solo debe ser manipulada cuando este fría o en su defecto utilizando guantes de protección para evitar quemaduras

4.2. 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.

- Es obligatorio leer el presente manual de instalación, uso y mantenimiento del aparato.
- Se recomienda mantener el presente manual en un lugar visible y accesible del usuario para futuras consultas.
- El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento del aparato si el usuario actúa sin tener en cuenta los consejos de uso del manual de instrucciones.
- Se recomienda comprobar el aparato antes de su instalación y verificar que no ha sufrido daño alguno por el transporte.
- El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por un uso incorrecto del aparato.

- El fabricante no se hace responsable de cualquier posible manipulación del aparato por parte del usuario.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- Es muy importante comprobar que las características de la red de suministro eléctrico son iguales a las del aparato, indicadas en la placa características y en éste manual de instalación, uso y mantenimiento.

INDEX (EN)

1.- Technical specifications.....	8
1.1.- Measures and voltages.....	8
1.2.- Features.....	8
1.3.- Elimination of the packaging.....	8
2.- Installation.....	9
2.1.- Place of installation.....	9
2.2.- Electric connection.....	9
2.3.- Safety measures.....	9
3.- Installation.....	10
3.1.- Place of installation.....	10
3.2.- Electric connection.....	10
4.- Use of the device.....	11
5.- Cleaning and maintenance.....	12

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1. MEDIDAS Y VOLTAJES

Code	Knobs	Plate	Measures		Power	Voltage
40PEL	1	Laminated	415x450x212	Single-phased	3 kW	230 V
60PEL	2	Laminated	615x450x212	Single-phased	2+2 kW	230 V
80PEL	2	Laminated	815x450x212	Three-phased	3+3 kW	230 V
60PER	2	Rectified	615x450x212	Single-phased	2+2 kW	230 V
80PER	2	Rectified	815x450x212	Three-phased	3+3 kW	230 V
60PEC	2	Chromed	615x450x212	Single-phased	2+2 kW	230 V
80PEC	2	Chromed	815x450x212	Three-phased	3+3 kW	230 V

1.2. FEATURES

- Furniture made of stainless steel.
- Adjustable thermostat at 300°C
- Armored resistors
- Removable stainless steel fat collector.
- Stainless steel control panel
- 6mm thick steel plate
- Start-up light switch

1.3. ELIMINATION OF THE PACKAGING

All the electric griddles 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. INSTALLATION

2.1. PLACE OF THE INSTALLATION

- It will be a completely clean place
- It will be conveniently ventilated both in the air inlet and in the evacuation of the combustion products in accordance with the regulations of each country, placing the appliance under an extraction hood.
- It will have the minimum dimensions necessary to place the iron on it complying with the safety, temperature and combustibility distances.
- The plates will be installed only in a place with sufficient ventilation to prevent the formation of inadmissible concentrations of substances harmful to health.
- The appliance must be placed on a flat surface and not combustible.
- The plates do not require a special fixation, they will be placed directly on the surface, checking that it is level and stabilized.

2.2. 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).

2.3. SAFETY MEASURES

Repairs and replacement of components must be carried out by qualified personnel, never by the user.

The components used to replace the defectives must be originals of the manufacturer. The placement of any component other than the original manufacturer will cause the loss of the WARRANTY.

3. START UP

2.1. PLACE OF THE INSTALLATION

Before proceeding with the start-up, it is VERY IMPORTANT to remove all the white plastic that protects the furniture and the grease fitting.

Check that the voltage of the machine corresponds to the voltage of the establishment, and if the establishment has the necessary power.

3.2. SWITCH ON

Check that the appliance is connected to the power outlet.

Place the switch in the on position and check that the indicator light that the iron is working is lit.

Regulate the temperature of the iron with the temperature thermostat.

3.3. SWITCH OFF

Set the temperature thermostat to position 0.

Turn the switch to the off position.

Disconnect the appliance from the electric current.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

4.1. CLEANING AND PRODUCTS TO USE

The daily cleaning at the end of the job guarantees a good operation and extends the life of the appliance.

The plates are designed in such a way that they are easily removable and accessible for their conservation and cleaning. NEVER DO THE CLEANING BY JET PRESSURE.

Stainless steel surfaces

The envelope of the griddles is constructed of stainless steel material of excellent quality and durability. Cleaning with a suitable detergent daily will keep it in perfect condition.

Top plate

The surface of the griddle must always be free of solid residues even during its use. The fat collector allows to deposit said residues in its interior. At the end it is advisable to wipe it with oil to keep it in perfect condition and avoid the formation of rust.

HARD CHROME PLATES, SHOULD ONLY BE CLEANED WITH ICE OR WATER, NEVER USE CLEANING PRODUCTS SINCE THESE CAN CONTAIN SODIUM HYDROXIDE ALSO KNOWN AS SODA CAUSTIC, THAT DAMAGES CHROME AND IS IRREPARABLE.

Fat collector

After each use the grease fitting will be extracted, emptying its contents
ATTENTION: The grease fitting should only be handled.

4.2. 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.

- It is mandatory to read this manual for installation, use and maintenance of the device.
- It is recommended to keep this manual in a visible and accessible place for future reference.
- The manufacturer is not responsible for the operation of the device if the user acts without taking into account the advice of use of the instruction manual.
- It is recommended to check the device before installation and verify that it has not suffered any damage by transportation.
- The manufacturer is not liable for breakdowns caused by improper use of the device.

- The manufacturer is not responsible for any possible manipulation of the device by the user.
- Installation and maintenance operations must be carried out by qualified technical personnel.
- It is very important to verify that the characteristics of the power supply network are the same as those of the appliance, indicated on the characteristics plate and in this installation, use and maintenance manual.

INDEX (FR)

1.- Caracteristiques techniques.....	14
1.1.- Dimensions et voltage.....	14
1.2.- Caracteristiques.....	14
1.3.- Élimination des emballages.....	14
 2.- Installation.....	 15
2.1.- Lieu d'installation.....	15
2.2.- Connexion électrique.....	15
2.3.- Mesures de sécurité.....	15
 3.- Mise en marche.....	 16
3.1.- Lieu d'installation.....	16
3.2.- Allumer.....	16
3.3.- Eteindre.....	16
 4.- Nettoyage et maintenance.....	 16
3.1.- Rettoyage et produits à utiliser.....	16
3.2.- Reparations.....	17

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

1.1. DIMENSIONS ET VOLTAGE

Code	Contrôles	Plaque	Mesures		Potencia	Voltaje
40PEL	1	Laminé	415x450x212	Monophasé	3 kW	230 V
60PEL	2	Laminé	615x450x212	Monophasé	2+2 kW	230 V
80PEL	2	Laminé	815x450x212	Triphasé	3+3 kW	230 V
60PER	2	Rectifié	615x450x212	Monophasé	2+2 kW	230 V
80PER	2	Rectifié	815x450x212	Triphasé	3+3 kW	230 V
60PEC	2	Chromé	615x450x212	Monophasé	2+2 kW	230 V
80PEC	2	Chromé	815x450x212	Triphasé	3+3 kW	230 V

1.2. CARACTERISTIQUES

- Mueble construido en acero inoxidable.
- Termostato regulable a 300 °C
- Graseira de acero inoxidable extraíble.
- Panel de Mandos de acero inoxidable
- Resistencias blindadas.
- Placa de acero de 6mm de espesor
- Interruptor luminoso de puesta en marcha

1.3. ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Toutes les planchas ont été emballés dans un emballage carton robuste et protégés intérieurement avec du plastique bulles AIR CAP recyclable.

Les composants de l'emballage (Carton-Plastique bulle AIR CAP plastique protecteur acier inox) sont des produits assimilables aux résidus urbains et peuvent être éliminés sans difficultés.

Au cas où la machine serait installée dans des pays où existent des normes particulières, éliminer les emballages selon les normes en vigueur.

2. INSTALLATION

2.1. LIEU D'INSTALLATION

- Lieu complètement propre
- Sera convenablement ventilé tant en entrée d'aire comme en évacuation des produits de combustion en accord avec les reglementation de chaques pays, mettant l'appareil sous une hotte d'extraction.
- Aura les dimensions minimum nécessaires pour mettre la plancha sur elle respectant les distances de sécurité, de température et combustion.
- La plancha sera installée seulement dans un lieu avec ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé.
- L'appareil doit être placé sur une superficie plane et non combustible.
- Les planchas n'ont pas besoin de fixation spéciale, elles seront installées directement sur la superficie en s'assurant qu'elle soit nivelée et stable.

2.2. CONNEXION ELECTRIQUE

L'appareil est fournis avec un cable électrique qu'il faut connecter à un interrupteur general magnétothermique qui protégé l'utilisateur de possibles contacts accidentels ou du a une alteration de l'appareil. Il est obligatoire de réaliser une bonne connexion de mise en terre selon les normes (la dite connexion doit se faire par un technicien spécialisé).

2.3. MESURES DE SÉCURITÉ

Les réparations ou changement de composants doivent se faire par un technicien qualifié, jamais par l'utilisateur.

Les composants utilisés pour changer les défectueux doivent être les originaux du fabricant. L'utilisation de composants autres que ceux du fabricant provoque l'annulation de la garantie.

3. MISE EN MARCHÉ

3.1. LIEU D'INSTALLATION

Avant la mise en marche il est TRES IMPORTANT de retirer tout le plastique blanc qui protege le meuble et le récupérateur de graisse.

Vérifier que le voltage de la machine correspond au voltage de l'établissement et si celui ci a la puissance nécessaire.

3.2. ALLUMER

Vérifier que l'appareil est connecté à la prise de courant.

Mettre l'interrupteur en position d'allumer et vérifier que s'allume le pilote indicateur que la plancha est en fonctionnement.

Regler la température de la plancha avec le thermostat de température.

3.3. ETTEINDRE

Mettre le thermostat de température en position 0

Mettre l'interrupteur en position etteind.

Déconnecter l'appareil du courant électrique.

4. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

4.1. NETTOYAGE ET PRODUITS À UTILISER

Un nettoyage quotidien a la fin du travail garantit un bon fonctionnement et allonge la durée de vie de l'appareil. Les planchas sont conçus de façon à être facilement démontables et accessibles pour sa conservation et nettoyage. **NE JAMAIS FAIRE LE NETTOYAGE PAR JET A PRESSION.**

Superficie de l'acier inoxydable

L'enveloppe des planchas est fait en acier inoxydable, matériel d'excellente qualité et durabilité. En nettoyant avec un détergent adéquate quotidiennement elles resteront en parfait état.

Plaque supérieure

La surface du fer doit toujours être exempte de résidus solides, même pendant son utilisation. Le graisseur permet de déposer lesdits résidus à l'intérieur. À la fin, il est conseillé de l'essuyer avec de l'huile pour le maintenir en parfait état et éviter la formation de rouille.

LES PLAQUES DE CHROME DURE DOIVENT ETRE NETTOYÉES SEULEMENT AVEC DES GLAÇONS OU DE L'EAU. NE JAMAIS UTILISER DES PRODUITS DE NETTOYAGE CAR ILS PEUVENT CONTENIR DE L'HYDROXIDE DE SOUDE AUSSI CONNU COMME SOUDE CAUSTIQUE QUI DÉTRUIT LE CHROME ET LE REND IRRÉPARABLE.

Collecteur de graisse

Après chaque utilisation, il faut vider le récupérateur de graisse.

ATTENTION, le récupérateur de graisse ne doit être manipulé que quand il est froid ou avec des gants de protection pour éviter les brûlures.

4.2. REPARATIONS.

Les réparations doivent être réalisées toujours par un technicien qualifié, jamais par l'utilisateur.

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

- Il est obligatoire de lire le manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance de l'appareil.
- Il est recommandé de garder le présent manuel dans un lieu visible et accessible par l'utilisateur pour de futures consultations.
- Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement de l'appareil si l'utilisateur ne tient pas compte des conseils d'utilisation figurants dans le manuel d'instructions.
- Il est recommandé de vérifier l'appareil avant son installation et vérifier qu'il n'a pas été endommagé durant le transport.
- Le fabricant n'est pas responsable des pannes produites par une utilisation incorrecte de l'appareil.

- Le fabricant ne peut être responsable des modifications faites sur l'appareil de la part de l'utilisateur.
- L'installation et la maintenance doivent être faites par un technicien qualifié.
- Il est très important de vérifier que les caractéristiques du réseau électrique sont les mêmes que celles de l'appareil, indiquées sur la plaque caractéristique et dans ce manuel d'installation, utilisation et maintenance.

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

