

# arilex

COOKING EQUIPMENT



**MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA  
COCINAS FONDO 700  
INSTRUCTION MANUAL FOR DEPTH 700 KITCHENS  
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR  
LES FORNEAUX DE PROFONDEUR 700**

## ÍNDICE (ES)

<b>Condiciones de la garantía.....</b>	<b>2</b>
<b>1. General.....</b>	<b>3</b>
1.1. Modelos.....	3
1.2. Ficha técnica del aparato.....	4
<b>2. Instrucciones para la instalación.....</b>	<b>5</b>
2.1. Lugar de instalación del aparato.....	6
2.2. Conexión a la red general de gas .....	6
2.3. Regulación del aire primario.....	7
2.4. Regulación del mínimo.....	7
2.5. Cambio del tipo de gas .....	8
<b>3. Instrucciones de uso.....</b>	<b>9</b>
3.1. Consejos prácticos.....	11
3.2. Precauciones.....	12
<b>4. Mantenimiento.....</b>	<b>13</b>
4.1. Piezas que pueden necesitar reemplazo .....	16
4.2. Asistencia posventa.....	16
<b>5. Cuestiones medioambientales .....</b>	<b>16</b>
5.1. Embalaje.....	16
5.2. Eliminación del aparato al final de su vida útil .....	16

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

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 si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación o si el usuario actúa sin tener en cuenta las instrucciones del manual.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato, en caso contrario debe pedirse las instrucciones correspondientes.

Se recuerda que las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario no deben manipularse por el instalador ni el usuario.

### **CONDICIONES DE LA GARANTIA**

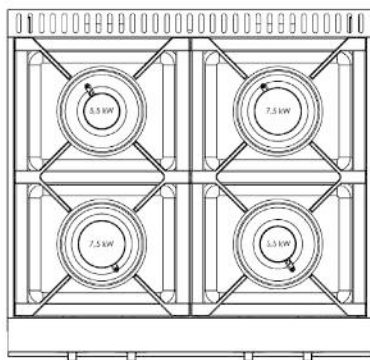
La cocina tiene una garantía de un año desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción e garantía:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal al paso del tiempo
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones

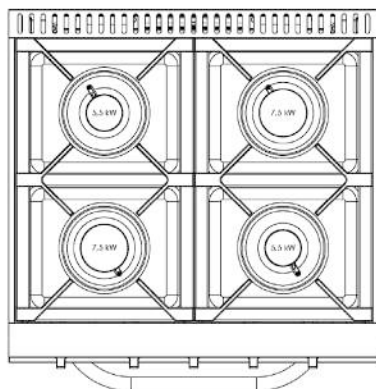
En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante

## 1. GENERAL

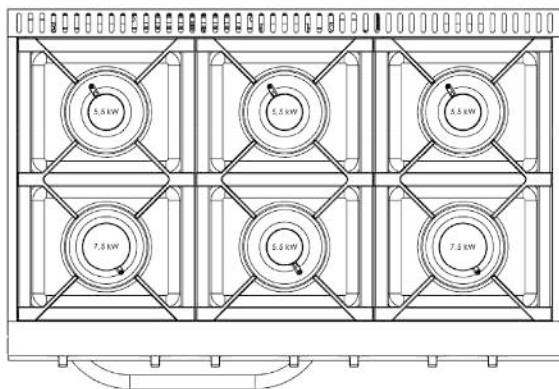
### 1.1. MODELOS



COCINA A GAS  
mod. 80CG70



COCINA A GAS  
mod. 80CG70H  
horno 7,5 kW



COCINA A GAS  
mod. 120CG70H  
horno 7,5 kW

## 1.2. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

### FOGONES

Quemador	Caudal (kW)		Inyectores (Ø mm)		Consumo		
5500	5,5	5,5	1,2	1,8	0,433	0,427	0,582
7500	7,5	8,0	1,4	2,2	0,591	0,582	0,846
Piloto	0,250	0,250	0,21	0,35	-	-	-

\* Las potencias de los quemadores fueron determinadas con relación al Poder Calorífico Inferior del gas.

### HORNO VT

Dimensiones				Quemador			Consumo		
Alt. (mm)	Anch. (mm)	Prof. (mm)	Vol. (mm)	Caudal (kW)	Inyectores (Ø mm)		G30 (kg/h)	G30 (kg/h)	G20 (m3/h)
					G30 /G31	G20			
375	506	662	125	7,5	1,4	2,2	0,591	0,582	0,793
Quemador piloto (0,250 kW)					0,25	0,35	-	-	-
By-pass válvula termostática					0,45	0,76	-		

\* Las potencias de los quemadores fueron determinadas con relación al Poder Calorífico Inferior del gas.

### PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

G20 (Gas Natural) - 20 mbar

G30 (Gas Butano) - 28-30 mbar

G31 (Gas Propano) - 37 mbar

### NOTA IMPORTANTE

Antes de cada regulación debe tener el quemador funcionando en pleno régimen entre 10 y 15 minutos.

## 2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Estas instrucciones están destinadas a los técnicos de las entidades instaladoras cualificadas, con el fin de que las operaciones de INSTALACIÓN, ajuste y MANUTENCIÓN sean efectuadas de forma correcta y de acuerdo con las normas en vigor. La garantía está subordinada a esta condición. Las entidades cualificadas para ello deben ejercer su actividad conforme a la legislación oficial en cada país.

Antes de la instalación, consulte siempre la identificación del producto. (Placas de Características y Advertencia). Ahí encontrará información importante que complementa a este manual para una favorable instalación.

Compruebe las características del lugar donde va a instalarse la cocina. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una mala instalación o uso inadecuado del aparato.

La tubería de suministro de gas debe cumplir con los requisitos nacionales vigentes y debe ser examinada periódicamente y reemplazada si es necesario. Nunca almacene ni utilice sustancias inflamables cerca del aparato.

Recordamos que todos los aparatos instalados en los locales abiertos al público deben seguir las siguientes reglas en vigor:

- Seguridad en caso de incendio y de pánico en lugares públicos;
- Instalación de equipos para la cocina de restauración profesional;
- Disposiciones específicas aplicables a los lugares públicos (comedores, restaurantes, bares, etc.).

Antes de la conexión, debe asegurarse de que:

- Todas las piezas desmontables se encuentran en la posición correcta. Si alguna se presenta desmontada debido al transporte, debe ajustarse.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y ser utilizado únicamente en lugares bien ventilados.

Este aparato es del tipo A, así que no es obligatorio dirigir su conexión a una salida de ventilación al exterior. Sin embargo, el aparato se debe instalar debajo de una campana de humos para asegurar la eliminación completa de los gases de la combustión. Nunca obstruya la salida de la chimenea. Evite cualquier obstrucción de la misma. En particular, se debe considerar que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2m<sup>3</sup> / h por kW de potencia instalada.

## 2.1. LUGAR DE INSTALACION DEL APARATO

- La cocina debe instalarse en un local ventilado, conforme a la normativa en vigor, no habiendo sido concebida para instalarse encajada.
- Debe tener ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de productos nocivos para la salud.
- Las paredes en contacto con los equipos de la cocina deberán soportar una subida de temperatura de 65 °C.
- Estos aparatos no deben ser colocados sobre o contra superficies de material combustible y se deben instalar a una distancia de 300 mm de las paredes vecinas.
- Es importante nivelar la cocina para una distribución uniforme de los líquidos contenidos en los recipientes.
- **Antes de conectarla a la red de gas, se debe retirar cualquier película de plástico protector de las superficies exteriores de lo aparato.**

## 2.2. CONEXION A LA RED GENERAL DE GAS

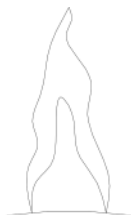
- Efectuar la conexión del gas conforme a las normas en vigor. El aparato está preparado según la norma ISO 228-1.
- La instalación general deberá estar provista de una llave de paso, siendo aconsejable disponer de una llave de paso para cada aparato de consumo, con el fin de no dejar inutilizada la totalidad de la instalación en el caso de avería de alguno de los aparatos en servicio.
- Consultar la placa de características para verificar que la cocina es alimentada con el tipo y presión de gas correspondiente. Una presión mayor que la indicada, además de poner en peligro la seguridad de las personas y los bienes, puede dañar los componentes del circuito de gas. Ante tales circunstancias se anulará la garantía.
- Asegurarse de que no haya ninguna llama en las proximidades, comprobando que todos los mandos del aparato estén en posición de apagado.
- El colector de gas posee una toma de presión para que en caso de necesidad, medir la presión del gas lo más cerca posible de los inyectores. Para tener acceso se deben retirar las rejillas y las bandejas. Al final de la comprobación, vuelva a apretar la toma de presión.
- Una vez efectuada la conexión, controlar la estanqueidad de todas las conexiones, utilizando para ese efecto una solución de agua y jabón o una espuma adecuada. **NUNCA HAGA ESTA COMPROBACIÓN CON LLAMA.**

## 2.3. REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

Para la realización de esta operación debe encender el quemador hasta su posición máxima y observar la llama.



Exceso del aire



Carencia del aire



Mezcla correcta

Si es necesaria una regulación de aire primario, proceder de la siguiente manera:

Quemadores de la mesa de cocción:

- Retirar las rejillas y las bandejas;
- Aflojar el tornillo que fija el regulador de aire primario del quemador;
- Accionar el regulador de aire primario hasta obtener llama indicadora de buena combustión;
- Apretar el tornillo de fijación de modo a inmovilizar el regulador de aire;
- Volver a montar las piezas, efectuando las operaciones en el orden inverso.

El quemador del horno no requiere regulación de aire primario.

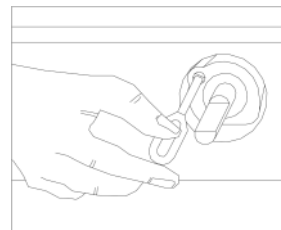
## 2.4. REGULACIÓN DEL MÍNIMO

La regulación del mínimo no es aplicable al horno.

Esta operación debe ser efectuada conjuntamente con la regulación del aire primario.

Encender el quemador colocándolo en la posición de mínimo y observar la llama. Si es necesaria una regulación, proceder de la siguiente manera:

- Retirar el respectivo mando y con un destornillador aflojar el tornillo de regulación del grifo, de manera que la llama permanezca fija y a su vez haga actuar el termopar;
- Comprobar que al girar rápido y alternadamente la espiga del grifo entre la posición de máximo y de mínimo el quemador no se apaga.





## 2.5. CAMBIO DEL TIPO DE GAS

Para cambiar de una familia de gases a otra diferente se necesitan sustituir los inyectores de los quemadores. Consultar la ficha técnica del aparato.

### Sustitución de los inyectores:

#### **Quemadores de la mesa de cocción:**

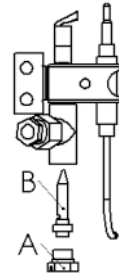
- Retirar las rejillas y las bandejas;
- Retirar los inyectores y sustituirlos por los que se adaptan al nuevo tipo de gas;
- Volver a montar las piezas, efectuando las operaciones en orden inverso.

#### **Quemadores de horno:**

- Retirar el fondo del horno. Desmontar la parte del inyector;
- Retirar el inyector y sustituirlo por el que se adapta al nuevo tipo de gas;
- Volver a montar las partes del inyector, efectuando las operaciones en orden inverso;
- Colocar el fondo del horno.

### Sustitución del inyector en el quemador piloto:

- Desenroscar el tapón roscado (Ref. A);
- Retirar el inyector (Ref. B) y sustituirlo para que se adapte al nuevo tipo de gas;
- Vuelva a colocar el tapón roscado (Ref. A).



### Sustitución del bypass de la válvula termostática:

- Retirar los mandos y el panel frontal;
- Destornillar el bypass y sustituirlo por el apropiado;
- Volver a montar las piezas, efectuando las operaciones en orden inverso;

### **Comprobar siempre la estanqueidad de las conexiones.**

**Proceder a la regulación del aire primario y de los mínimos como se indica anteriormente.**

Los inyectores de sustitución para la adaptación a otro tipo de gas son suministrados con el aparato.

Los inyectores vienen acompañados de una etiqueta de "ADVERTENCIA" que deberá ser pegada cuando el aparato sea adaptado a ese tipo de gas. Cualquier cambio realizado en los inyectores o su sustitución por otros distintos a los originales anulará la garantía.

### 3. INSTRUCCIONES DE USO

#### ADVERTENCIA IMPORTANTE

• **Antes de poner la cocina en funcionamiento (quemadores de la mesa de trabajo y / o horno), se deben quitar todos los residuos de grasa procedentes de un uso anterior para evitar cualquier posibilidad de incendio.**

Estos aparatos están destinados a una utilización profesional y exclusivamente para la preparación y confección de alimentos. **Su utilización requiere personal cualificado en esta área de la industria hotelera.**

Los mandos sirven para manipular los grifos de los quemadores. Todos ellos poseen dos sistemas de seguridad. Uno de bloqueo contra una manipulación incorrecta y otro a través de una válvula termoelectrónica que corta la entrada del gas

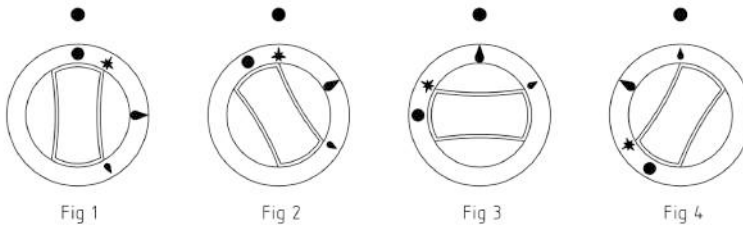


Fig 1

Fig 2

Fig 3

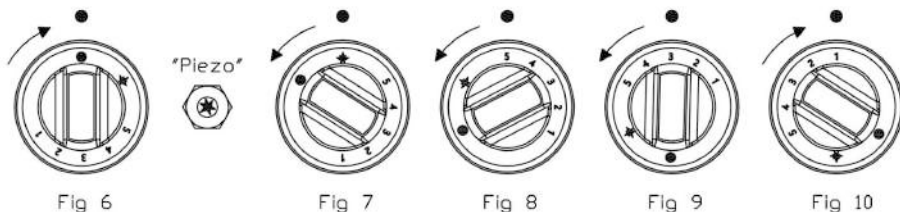
Fig 4

Para encender un quemador de la cocina, proceda de la siguiente manera:

- Presionar el mando respectivo contra la cocina y después hacerlo girar hacia la izquierda hasta la señal de posición de encendido (Fig. 2);
- Apretando el mando, aproximar una llama al quemador piloto. Una vez encendido, mantener presionado el mando durante 15 segundos;
- Al soltar el mando el quemador piloto debe permanecer encendido. Si se apaga, repita la operación anterior. Gire el mando hasta la posición de máximo, para encender el quemador principal (Fig. 3).
- Para poner el quemador principal a funcionar en caudal reducido gire el mando hacia la izquierda (Fig. 4).
- Para apagar el quemador principal gire el mando hasta la posición de encendido (Fig. 2).
- En esta posición el quemador principal está apagado pero el quemador piloto está en funcionamiento;
- Para apagar completamente los quemadores (principal y piloto), gire el mando correspondiente en la dirección de las agujas del reloj, hasta la posición cerrada

## **HORNO EQUIPADO CON VÁLVULA TERMOSTÁTICA**

La válvula termostática poseen dos sistemas de seguridad. Uno de bloqueo contra una manipulación incorrecta y otro, a través de una válvula termoelectrónica que corta la entrada del gas al quemador cuando este se apaga accidentalmente. Para encender el horno proceda de la siguiente forma:



- Presionar el mando respectivo contra la cocina y después hacerlo girar hacia la izquierda hasta la señal de posición "PILOTO". (Fig. 7)

- Apretando el mando, encender el quemador piloto presionando el encendedor "Piezo".

Una vez encendido, mantener presionado el mando durante 15 segundos.

- Al soltar el mando el quemador piloto debe permanecer encendido. Si se apaga, repita la operación anterior. Para encender el quemador del horno, con el quemador piloto encendido, pulse el mando de nuevo y hágalo girar hasta la posición "5" (Fig. 8).

- Para seleccionar la temperatura gire el mando hasta la posición deseada. (Fig. 9)

- Para apagar el quemador del horno, gire el mando en la dirección de las agujas del reloj (figura 10) hasta la posición "5" sin forzar en exceso. Presione totalmente el mando y hágalo girar hasta la posición "PILOTO". (Fig. 7)

- Para apagar completamente el quemador piloto, pulse el mando de nuevo y hacer que gire a la posición cerrada. (Fig. 6)

El mando de la válvula termostática del horno está numerado de 1 a 5. La temperatura correspondiente a estos números es aproximadamente la siguiente:

Posición del mando	1	2	3	4	5
Temperatura °C	140	170	200	240	280

**SI DECIDE TRABAJAR CON BAJAS TEMPERATURAS EN EL HORNO EQUIPADO CON VÁLVULA TERMOSTÁTICA, DEBE AJUSTAR EL MANDO A LA POSICIÓN CORRESPONDIENTE A LA TEMPERATURA DESEADA.**

## ¡ADVERTENCIA!

- El cambio de color en las superficies de acero inoxidable es normal y es resultado de la exposición a altas temperaturas.

### 3.1. CONSEJOS PRÁCTICOS

- El aislamiento térmico del horno así como los residuos de aceite de la fabricación, emiten humos y olores durante los primeros minutos de utilización del horno. Antes del primer uso del horno se aconseja dejar que se caliente durante aproximadamente 20 minutos hasta alcanzar la temperatura máxima.
- Si quiere trabajar con bajas temperaturas con el horno, al encenderlo debe ajustar el mando a la posición que corresponde a la temperatura deseada.
- Para que se obtenga una cocción uniforme, se aconseja utilizar la posición central e inferior del horno.
- Durante la cocción abrir la puerta del horno el menor número de veces posible y solo durante el tiempo estrictamente necesario. Deben usarse guantes de cocina adecuados para prevenir quemaduras.
- Abrir la puerta del horno en funcionamiento puede provocar salpicaduras y choque térmico, lo que puede ocasionar quemaduras.
- En los modelos con armario lateral, este no debe utilizarse para el almacenamiento de materiales inflamables (recipientes con aceite, botellas de gas, etc.)
- No coloque objetos encima de la chimenea para no dañarla y no perjudicar el funcionamiento del horno.
- La llama de un quemador no debe exceder el fondo de las cazuelas. Por lo tanto, se necesita regular la llama según el diámetro del recipiente. Dejar hervir a borbotones no reduce el tiempo de cocción y el consumo de gas será superior. Cuando se alcanza el hervor se debe reducir la llama del quemador lo necesario para mantener la ebullición.
- Dimensión de los recipientes a utilizar:

Quemador	Diámetro de las cazuelas
5500	de 23 a 30 cm
7500	de 23 a 30 cm

- Los hornos están preparados utilizar las bandejas “gastronorm”, GN 2/1.
- Retire los restos del alimento de la mesa de cocción, principalmente si se han cocinado con sal. Evite el contacto de estos productos con las superficies de acero inoxidable. Si esto ocurre, limpiar con un paño húmedo.
- Antes de limpiar el aparato y utilizar cualquier detergente, comprobar que no dañe el acero inoxidable. No se recomienda el uso de detergentes industriales para lavavajillas. Use estropajos y espátulas de acero inoxidable o materiales más suaves.
- Restos y manchas oscuras se pueden eliminar con un estropajo de acero inoxidable o una esponja sintética, limpiando siempre en la misma dirección.
- Si necesita eliminar manchas de óxido, contacte con un fabricante de detergentes industriales para encontrar el producto adecuado. Después de limpiar y enjuagar puede ser necesario utilizar un detergente alcalino para neutralizar cualquier componente ácido que permaneció en la superficie.
- En caso de inactividad prolongada de la cocina límpiela primero, luego séquela bien y protéjala mediante la aplicación de una capa de un producto adecuado (por ejemplo, parafina líquida de pulverización, o similar).
- **Se recomienda una limpieza de acuerdo con estas instrucciones. Una limpieza que no siga estas instrucciones puede dañar los componentes del aparato y disminuir su rendimiento y durabilidad.**

### 3.1. PRECAUCIONES

**Las principales causas de deterioro y la corrosión del acero inoxidable son:**

- El uso de detergentes abrasivos o ácidos, principalmente a base de cloro, por ejemplo, lejía.
- El estancamiento de los depósitos de hierro causada por el óxido que se disuelve en agua y se depositan en los componentes, especialmente cuando los dispositivos no se utilizan durante un largo período de tiempo.
- Contaminación por contacto con materiales ferrosos (estropajos de lana de acero, espátulas de acero u otras herramientas ferrosas).
- El depósito y concentración de sustancias que contienen componentes ácidos como el vinagre, el jugo de limón o sal.
- No se deben utilizar productos de limpieza con características agresivas para limpiar el suelo cerca de los aparatos ya que los vapores que emanan pueden alojarse en las superficies de acero inoxidable y contribuir a su deterioro.

- **Mande comprobar con regularidad el estado de los conductos de gas.**
- **Durante la noche o largos períodos de paralización cierre la llave de seguridad de la canalización de gas.**
- **Si nota el olor característico de gas no combustionado:**
  - **NO HAGA FUEGO**, ni manipule interruptores eléctricos;
  - Cierre inmediatamente la **LLAVE DE SEGURIDAD** de la entrada de gas;
  - Abra las puertas y ventanas para ventilar el lugar de instalación y llame a al servicio técnico de su distribuidor de gas.

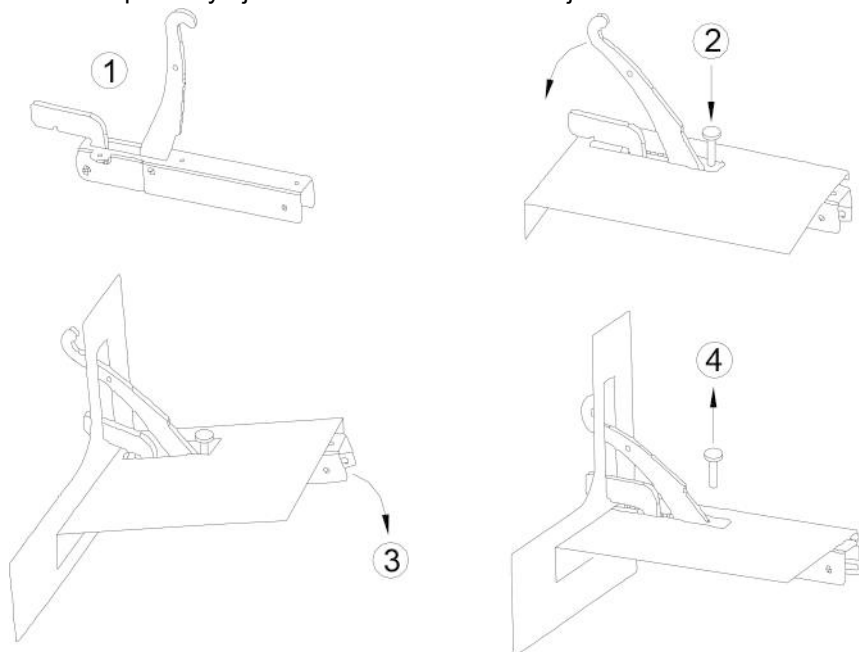
## 4. MANTENIMIENTO

- **Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento cierre el grifo del suministro de gas al aparato.**
- **Se recomienda el mantenimiento de acuerdo con estas instrucciones. El incumplimiento de estos principios puede dañar los componentes del dispositivo y disminuir su rendimiento y durabilidad.**
- **NUNCA** efectuar la limpieza del aparato con chorros de agua a presión o derramando sobre éste cualquier producto de limpieza.
- **NO** utilice desengrasantes en líquido o en spray para la limpieza de las válvulas de gas.
- La mejor forma de limpieza es eliminando los restos de comida tan pronto como éstos se depositen sobre el aparato, impidiendo así que éstos al recibir calor aumenten su tendencia hacia la incrustación.
- **Nunca** utilizar polvo para arar, ni paja de acero, ni ácido clorhídrico, ni otro producto de características agresivas. **Nunca** utilice productos tóxicos o inflamables ni productos contaminantes con el medio ambiente.
- **Partes esmaltadas del horno:** Deben lavarse con un paño humedecido en agua tibia y detergente de lavado manual de vajilla, sin utilizar productos abrasivos que las puedan dañar. Secar y limpiar con un paño seco. Encienda el horno durante unos segundos. (Después de cada uso).
- **Esparcidores de los quemadores:** Deben lavarse con frecuencia con agua hirviendo y detergente, teniendo cuidado de eliminar todos los residuos. Pongalos en funcionamiento para comprobar que los orificios no esten obstruidos. (Después de cada uso).
  - *No sobre caliente los esparcidores y despues los sumerja rápidamente en líquidos fríos.*
  - *Los esparcidores calientes NUNCA deben ser lavados con agua fría.*

- **Rejillas de la mesa de cocción:** Se deben lavar con un paño humedecido en agua tibia y detergente de lavado manual de vajilla, sin utilizar productos abrasivos que puedan dañarlos. Secar y limpiar con un paño seco. (Después de cada uso)
- **Elementos en acero inoxidable:** Limpiar con agua tibia y secar con un paño suave. En el caso de que algunas manchas no desaparezcan utilizar un detergente no abrasivo, vinagre caliente o una mezcla de yeso con alcohol. Siempre que sea necesario utilice productos apropiados para la limpieza de acero inoxidable. (Semanalmente)
- La limpieza del interior de la mesa de cocción se debe efectuar con un paño húmedo de manera cuidadosa para no dañar los dispositivos de seguridad. Después seque bien todas las piezas. (Semanalmente).
- Si derrama líquidos para la zona por debajo de las bandejas, retire las rejillas y las bandejas y procede la limpieza como se ha indicado anteriormente.
- Quincenalmente hacer una limpieza general para eliminar la grasa y otras suciedades acumuladas durante la cocción de los alimentos. No manipular los componentes del circuito de gas, este trabajo debe ser realizado exclusivamente por un técnico certificado.
- Se recomienda un mantenimiento técnico anual, realizado por profesionales integrados en las entidades de instalación de gas, quienes deben verificar el funcionamiento general del aparato, la estanqueidad del circuito de gas, el funcionamiento en caudal mínimo, etc.
- La tubería de suministro de gas a la unidad debe cumplir con los requisitos legales/reglamentarios en vigor y debe ser examinada y reemplazada de ser necesario.

**- Para substituir las bisagras de la puerta del horno, proceder la siguiente manera:**

- Abrir la puerta del horno y colocar un pin (+/- Ø 6mm) en cada bisagra como se indica en la figura 2;
- Cerrar parcialmente la puerta y desacoplar las lengüetas (L) de la bisagra del horno;
- Tirar de la puerta hacia arriba y retirarla de la cocina;
- Haciendo presión en el vástago curva de la bisagra, retirar los pines como se indica en la figura 4;
- Desmontar el conjunto (forra + porta + tirador) de la puerta;
- Montar las nuevas bisagras indicadas en la figura 1.
- Después del montaje de las bisagras volver a formar el conjunto de la puerta;
- A continuación, colocar los pines en las bisagras como se indica en la figura 2;
- Con las lengüetas recostadas a los vástagos, introducir las bisagras en el horno;
- Luego encajar los dientes de las lengüetas en las ranuras del horno como se indica en la figura 3;
- Abrir completamente la puerta y retirar las clavijas como se indica en la figura 4;
- Cerrar la puerta y ajustar el estado de los encajes.





## 4.1. PIEZAS QUE PUEDEN NECESITAR REMPLAZO

- Quemadores de la Mesa de Cocción
- Quemadores Piloto
- Quemadores del Horno
- Dispositivos de mando de la posición de gas (Grifos e Termostatos)
- Dispositivos para detectar la llama (Termopares)
- Mandos
- Bisagras
- Sistema de encendido

## 4.2. ASISTENCIA POSVENTA

Este aparato ha sido probado y ajustado por personal especializado antes de salir de fábrica.

Cualquier manipulación que sea necesaria debe realizarse con el máximo cuidado y atención. Para ello deberá siempre dirigirse al lugar donde se efectuó la venta/instalación.

Para eventuales reemplazos de componentes usar exclusivamente piezas originales. Las indicaciones para la instalación y las piezas de repuesto pueden ser fácilmente adquiridas en el servicio de asistencia posventa facilitado por el vendedor.

## 5. CUESTIONES MEDIOAMBIENTALES

### 5.1. EMBALAJE

Los materiales del embalaje deberán estar separados y se deberán depositar en los contenedores de reciclaje adecuados.

Se deben eliminar de acuerdo con la normativa en vigor.

Seguir escrupulosamente las normas de protección del medio ambiente.

### 5.1. ELIMINACION DEL APARATO AL FIN DE SU VIDA UTIL

Estos aparatos están fabricados con materiales reciclables y no contienen sustancias peligrosas o tóxicas. Asegúrese de que los aparatos al final de su vida útil se eliminan de conformidad con las obligaciones legales locales en las que se utilizaron.





**INDEX (EN)**

<b>Warranty conditions.....</b>	<b>19</b>
<b>1. General.....</b>	<b>20</b>
1.1. Models.....	20
1.2. Device data sheet .....	21
<b>2. Installation instructions.....</b>	<b>22</b>
2.1. Place of installation of the appliance .....	23
2.2. Connection to the general gas network.....	23
2.3. Regulation of primary air .....	24
2.4. Regulation of the minimum.....	24
2.5. Changing the type of gas .....	25
<b>3. Instructions for use.....</b>	<b>26</b>
3.1. Practical tips .....	28
3.2. Precautions.....	29
<b>4. Maintenance.....</b>	<b>30</b>
4.1. Parts That May Need Replacement.....	33
4.2. After-sales assistance.....	33
<b>5. Environmental issues.....</b>	<b>33</b>
5.1. Packaging.....	33
5.2. Disposal of the appliance at the end of its useful life .....	33

This appliance must be installed in accordance with current regulations, and must only be used in sufficiently ventilated places.

Consult the instructions before installing and using this appliance.

It is recommended to check the appliance before installation and verify that it has not suffered any damage during transport.

The manufacturer is not responsible if the appliance is installed without following the installation instructions or if the user acts without taking into account the instructions in the manual.

Installation and maintenance operations will be carried out by qualified technical personnel.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the device, otherwise the corresponding instructions must be requested.

It is recalled that the parts that have been protected by the manufacturer and its agent must not be manipulated by the installer or the user.

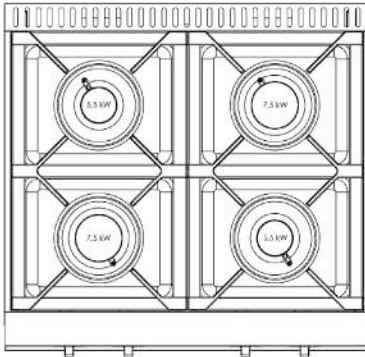
## **WARRANTY CONDITIONS**

The stove and the oven are guaranteed for one year from the date of purchase against any manufacturing anomaly. They are cause of extinction of the guarantee:

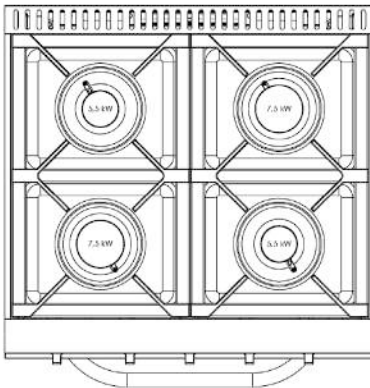
- Any breakdown caused by normal wear over time
- Any breakdown caused by misuse of the appliance or by ignoring the instruction manual
- In general, anyone with cause not attributable to the manufacturer

## 1. GENERAL

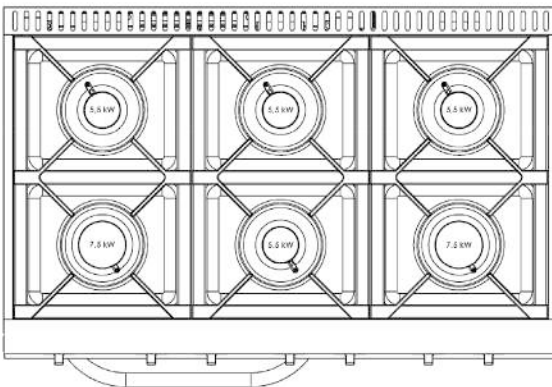
### 1.1. MODELS



GAS STOVE  
mod.80CG70



GAS STOVE  
mod.80CG70H  
Oven 7,5 kW



GAS STOVE  
mod.120CG70H  
Oven 7,5 kW

## 1.2. DEVICE DATA SHEET

### STOVES

Burner	Flow (kW)		Injectors (Ø mm)		Consumption		
5500	5,5	5,5	1,2	1,8	0,433	0,427	0,582
7500	7,5	8,0	1,4	2,2	0,591	0,582	0,846
Pilot	0,250	0,250	0,21	0,35	-	-	-

\* The burner powers were determined in relation to the Lower Heating Power of the gas.

### VT OVEN

Dimensions				Burner			Consumption		
Height. (mm)	Width. (mm)	Depth. (mm)	Vol. (mm)	Flow (kW)	Injectors (Ø mm)		G30 (kg/h)	G30 (kg/h)	G20 (m3/h)
					G30 /G31	G20			
375	506	662	125	7,5	1,4	2,2	0,591	0,582	0,793
Pilot burner (0,250 kW)					0,25	0,35	-	-	-
Thermostatic valve by-pass					0,45	0,76	-		

\* The burner powers were determined in relation to the Lower Heating Power of the gas.

### WORKING PRESSURES

G20 (Natural Gas) - 20 mbar

G30 (Butane Gas) - 28-30 mbar

G31 (Propane Gas) - 37 mbar

### IMPORTANT NOTE

Before each adjustment, the burner must be running at full power for between 10 and 15 minutes.

## 2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions are intended for the technicians of the qualified installation entities, in order that the INSTALLATION, adjustment and MAINTENANCE operations are carried out correctly and in accordance with the regulations in force. The guarantee is subject to this condition. Qualified entities must carry out their activity in accordance with the official legislation in each country.

Before installation, always refer to the product identification. (Characteristics and Warning Plates). There you will find important information that complements this manual for a favorable installation.

Check the characteristics of the place where the kitchen is to be installed. The manufacturer is not responsible for damages caused by improper installation or improper use of the appliance.

The gas supply piping must comply with current national requirements and must be periodically inspected and replaced if necessary.

Never store or use flammable substances near the appliance.

We remind you that all devices installed in premises open to the public must follow the following rules in force:

- Safety in case of fire and panic in public places;
- Installation of equipment for professional catering kitchens;
- Specific provisions applicable to public places (dining rooms, restaurants, bars, etc.).

Before connecting, you must ensure that:

- All removable parts are in the correct position. If any are disassembled due to transportation, they must be adjusted.

**This appliance must be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated areas.**

This device is type A, so it is not mandatory to direct its connection to a ventilation outlet outside. However, the appliance must be installed under a fume hood to ensure complete removal of combustion gases. Never block the chimney outlet. Avoid any obstruction of it. In particular, it must be considered that the air necessary for the combustion of the burners is 2m<sup>3</sup> / h per kW of installed power.



## 2.1. PLACE OF INSTALLATION OF THE APPLIANCE

- The kitchen must be installed in a ventilated room, in accordance with current regulations, not having been designed to be installed embedded.
- It must have sufficient ventilation to prevent the formation of inadmissible concentrations of products that are harmful to health.
- The walls in contact with the kitchen equipment must withstand a temperature rise of 65 °C.
- These devices must not be placed on or against surfaces made of combustible material and must be installed at a distance of 300 mm from neighboring walls.
- It is important to level the kitchen for a uniform distribution of the liquids contained in the containers.
- **Before connecting it to the gas network, any protective plastic film must be removed from the exterior surfaces of the appliance.**

## 2.2. CONNECTION TO THE GENERAL GAS NETWORK

- Make the gas connection in accordance with the regulations in force. The device is prepared according to the ISO 228-1 standard.
- The general installation must be provided with a stopcock, and it is advisable to have a stopcock for each consumer appliance, in order not to leave the entire installation unusable in the event of failure of any of the appliances in service.
- Consult the characteristics plate to verify that the stove is supplied with the corresponding type and pressure of gas. A pressure higher than that indicated, in addition to endangering the safety of people and property, can damage the components of the gas circuit. In such circumstances the warranty will be void.
- Make sure that there is no flame in the vicinity, checking that all the appliance controls are in the off position.
- The gas manifold has a pressure tap so that, if necessary, the gas pressure can be measured as close as possible to the injectors. The racks and trays must be removed to gain access. At the end of the check, retighten the pressure tap.
- Once the connection has been made, check the tightness of all the connections, using a soap and water solution or a suitable foam for this purpose. **NEVER DO THIS TEST WITH FLAME.**

## 2.3. PRIMARY AIR REGULATION

To carry out this operation, you must light the burner to its maximum position and observe the flame.



Exceso del aire



Carencia del aire



Mezcla correcta

If a primary air regulation is necessary, proceed as follows:

Cooking table burners:

- Remove the racks and trays;
- Loosen the screw that fixes the primary air regulator of the burner;
- Activate the primary air regulator until the flame indicates good combustion;
- Tighten the fixing screw so as to immobilize the air regulator;
- Reassemble the parts, carrying out the operations in the reverse order.

The oven burner does not require primary air regulation.

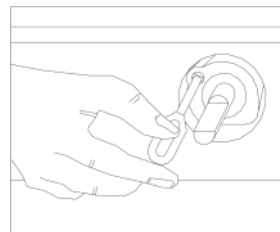
## 2.4. MINIMUM REGULATION

The minimum regulation does not apply to the oven.

This operation must be carried out together with the regulation of the primary air.

Light the burner by placing it in the minimum position and observe the flame. If a regulation is necessary, proceed as follows:

- Remove the respective knob and with a screwdriver loosen the adjustment screw of the tap, so that the flame remains fixed and in turn makes the thermocouple act;
- Check that by turning the tap pin quickly and alternately between the maximum and minimum position, the burner does not go off.



## 2.5. CHANGING THE TYPE OF GAS

To change from one gas family to a different one, the burner injectors need to be replaced. Consult the technical data sheet of the device.

### Injector replacement:

#### **Cooking table burners:**

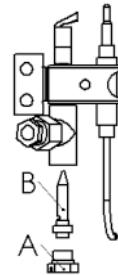
- Remove the racks and trays;
- Remove the injectors and replace them with those adapted to the new type of gas;
- Reassemble the parts, carrying out the operations in the reverse order.

#### **Oven burners:**

- Remove the bottom of the oven. Remove the injector part;
- Remove the injector and replace it with the one adapted to the new type of gas;
- Reassemble the injector parts, carrying out the operations in reverse order;
- Place the bottom of the oven.

### Replacing the injector on the pilot burner:

- Unscrew the threaded cap (Ref. A);
- Remove the injector (Ref. B) and replace it to adapt to the new type of gas;
- Replace the threaded cap (Ref. A).



### Replacement of the thermostatic valve bypass:

- Remove the controls and the front panel;
- Unscrew the bypass and replace it with the appropriate one;
- Reassemble the parts, carrying out the operations in the reverse order;

### **Always check the tightness of the connections.**

### **Proceed to regulate the primary air and the minimums as indicated above.**

Replacement injectors for adaptation to another type of gas are supplied with the device.

The injectors are accompanied by a "WARNING" label that must be attached when the appliance is adapted to that type of gas. Any changes made to the injectors or their replacement by others different from the original ones will void the warranty.

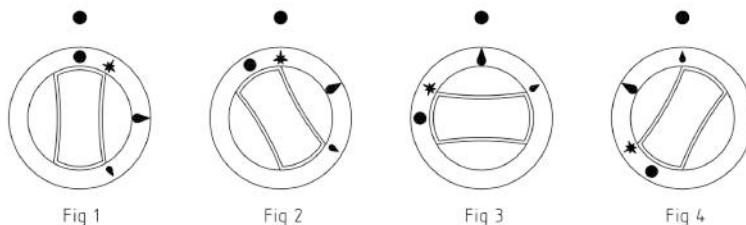
### 3. INSTRUCTIONS FOR USE

#### IMPORTANT WARNING

- **Before putting the kitchen into operation (worktable and / or oven burners), all grease residues from previous use must be removed to avoid any possibility of fire.**

These devices are intended for professional use and exclusively for the preparation and preparation of food. **Its use requires qualified personnel in this area of the hotel industry.**

The controls are used to manipulate the burner taps. They all have two security systems. One blocking against improper handling and the other through a thermoelectric valve that cuts off the gas inlet to the burner when it is accidentally turned off.



To light a kitchen burner, proceed as follows:

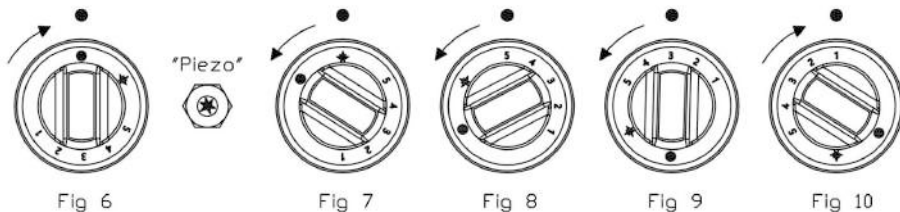
- Press the respective knob against the stove and then turn it to the left until the ignition position signal (Fig. 2);
- Pressing the knob, bring a flame to the pilot burner. Once on, keep the knob pressed for 15 seconds;
- When releasing the knob, the pilot burner must remain lit. If it goes out, repeat the above operation. Turn the knob to the maximum position to light the main burner (Fig. 3).
- To put the main burner to work at reduced flow, turn the knob to the left (Fig. 4).
- To turn off the main burner, turn the knob to the ignition position (Fig. 2).

In this position the main burner is off but the pilot burner is working;

- To completely turn off the burners (main and pilot), turn the corresponding knob clockwise to the closed position (Fig. 1).

## **OVEN EQUIPPED WITH THERMOSTATIC VALVE**

The thermostatic valve has two safety systems. One to block against incorrect manipulation and the other through a thermoelectric valve that cuts off the gas inlet to the burner when it is accidentally turned off. To turn on the oven proceed as follows:



- Press the respective knob against the stove and then make it turn to the left until the "PILOT" position sign. (Fig. 7)
- Pressing the knob, light the pilot burner by pressing the "Piezo" igniter. Once on, keep the knob pressed for 15 seconds.
- When releasing the knob, the pilot burner must remain lit. If it goes out, repeat the above operation. To light the oven burner, with the pilot burner lit, press the knob again and turn it to position "5" (Fig. 8).
- To select the temperature, turn the knob to the desired position. (Fig. 9)
- To turn off the oven burner, turn the knob clockwise (figure 10) to position "5" without forcing it excessively. Fully depress the knob and turn it to the "PILOT" position. (Fig. 7)
- To completely turn off the pilot burner, press the knob again and turn it to the closed position. (Fig. 6)

The oven thermostatic valve knob is numbered from 1 to 5. The temperature corresponding to these numbers is approximately as follows:

Knob position	1	2	3	4	5
Temperature °C	140	170	200	240	280

**IF YOU DECIDE TO WORK WITH LOW TEMPERATURES IN THE OVEN EQUIPPED WITH A THERMOSTATIC VALVE, YOU MUST ADJUST THE CONTROL TO THE POSITION CORRESPONDING TO THE DESIRED TEMPERATURE.**

## WARNING!

- Color change on stainless steel surfaces is normal and is the result of exposure to high temperatures.

### 3.1. PRACTICAL TIPS

- The thermal insulation of the oven, as well as the oil residues from manufacturing, emit fumes and odors during the first minutes of using the oven. Before using the oven for the first time, it is advisable to let it heat for approximately 20 minutes until reaching the maximum temperature.

- If you want to work with the oven at low temperatures, when you turn it on you must set the knob to the position that corresponds to the desired temperature.

- In order to obtain a uniform cooking, it is advisable to use the central and lower position of the oven.

- During cooking, open the oven door as few times as possible and only for the time strictly necessary. Suitable kitchen gloves should be worn to prevent burns.

- Opening the oven door while it is in operation can cause splashing and thermal shock, which can cause burns.

- In the models with a side cabinet, this must not be used for the storage of flammable materials (containers with oil, gas bottles, etc.)

- Do not place objects on top of the fireplace so as not to damage it and not to impair the operation of the oven.

- The flame of a burner must not exceed the bottom of the pans. Therefore, it is necessary to regulate the flame according to the diameter of the container. Bringing it to a boil does not reduce the cooking time and the gas consumption will be higher. When boiling is reached, the burner flame must be reduced as necessary to maintain boiling.

- Dimension of the containers to be used:

Burner	Diameter of the pans
5500	de 23 a 30 cm
7500	de 23 a 30 cm

- The ovens are prepared to use the “gastronorm” trays, GN 2/1.
  - Remove the remains of the food from the cooking table, especially if they have been cooked with salt. Avoid contact of these products with stainless steel surfaces. If this happens, clean with a damp cloth.
  - Before cleaning the appliance and using any detergent, check that it does not damage the stainless steel. The use of industrial dishwasher detergents is not recommended. Use scourers and spatulas made of stainless steel or softer materials.
  - Debris and dark stains can be removed with a stainless steel scourer or synthetic sponge, always cleaning in the same direction.
  - If you need to remove rust stains, contact an industrial detergent manufacturer to find the right product. After cleaning and rinsing it may be necessary to use an alkaline detergent to neutralize any acid components that remained on the surface.
  - In case of prolonged inactivity of the kitchen, clean it first, then dry it well and protect it by applying a layer of a suitable product (for example, liquid paraffin spray, or similar).
- Cleaning according to these instructions is recommended. Cleaning that does not follow these instructions can damage the components of the appliance and decrease its performance and durability.**

### 3.1. PRECAUTIONS

The main causes of deterioration and corrosion of stainless steel are:

- The use of abrasive or acid detergents, mainly chlorine-based, for example, bleach.
- Stagnation of iron deposits caused by rust that dissolves in water and deposits on components, especially when the devices are not used for a long period of time.
- Contamination by contact with ferrous materials (steel wool pads, steel spatulas or other ferrous tools).
- The deposit and concentration of substances that contain acidic components such as vinegar, lemon juice or salt.
- Cleaning products with aggressive characteristics should not be used to clean the floor near the appliances as the vapors that emanate can lodge on the stainless steel surfaces and contribute to their deterioration.

- Have the gas pipes checked regularly.
- During the night or long periods of shutdown, close the gas pipeline safety valve.
- If you notice the characteristic smell of unburned gas:
  - **DO NOT MAKE A FIRE**, or tamper with electrical switches;
  - Immediately close the **SAFETY KEY** on the gas inlet;
  - Open the doors and windows to ventilate the place of installation and call the technical service of your gas distributor.

## 4. MAINTENANCE

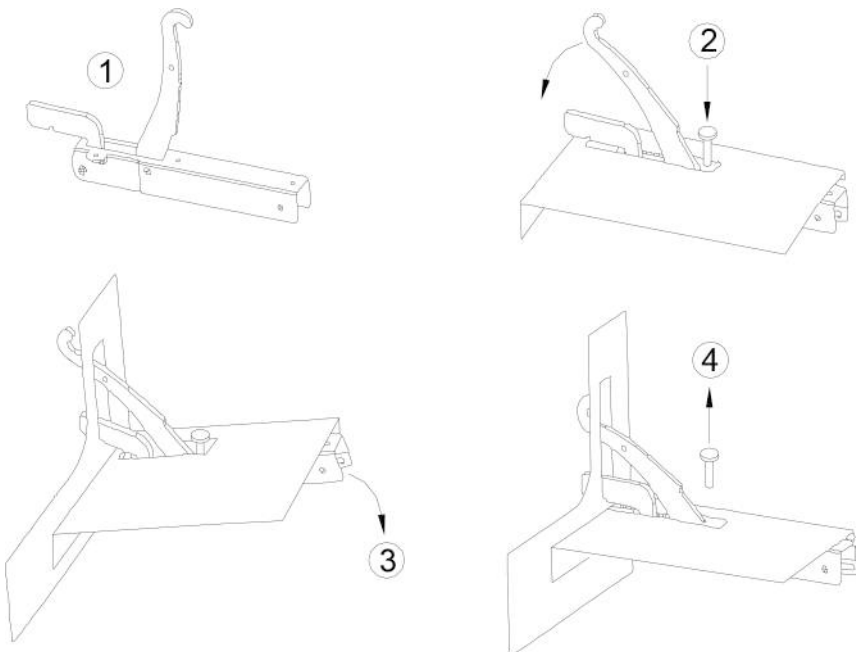
- Before carrying out any cleaning or maintenance operation, close the gas supply tap to the appliance.
- Maintenance according to these instructions is recommended. Failure to follow these principles can damage device components and decrease performance and durability.
- **NEVER** clean the appliance with jets of water under pressure or by spilling any cleaning product on it.
- **DO NOT** use liquid or spray degreasers to clean gas valves.
- The best way of cleaning is to remove the remains of food as soon as they are deposited on the appliance, thus preventing these from receiving heat from increasing their tendency towards encrustation.
- Never use dust for plowing, or steel straw, or hydrochloric acid, or any other product with aggressive characteristics. Never use toxic or flammable products or products that pollute the environment.
- **Enamelled parts of the oven:** They should be washed with a cloth dampened in warm water and manual dishwashing detergent, without using abrasive products that could damage them. Dry and clean with a dry cloth. Turn on the oven for a few seconds. (After each use).
- **Burner spreaders:** They should be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove all residues. Run them to check that the holes are not clogged. (After each use).
  - *Do not overheat the spreaders and then quickly immerse them in cold liquids.*
  - *Hot spreaders should NEVER be washed with cold water.*



- **Cooking table racks:** They should be washed with a cloth dampened in warm water and manual dishwashing detergent, without using abrasive products that could damage them. Dry and clean with a dry cloth. (After each use)
- **Stainless steel elements:** Clean with lukewarm water and dry with a soft cloth. If some stains do not disappear, use a non-abrasive detergent, hot vinegar or a mixture of plaster with alcohol. Whenever necessary use appropriate products for cleaning stainless steel. (Weekly)
- Cleaning the interior of the cooking table must be done carefully with a damp cloth so as not to damage the safety devices. Then dry all the pieces well. (Weekly).
- If you spill liquids to the area below the trays, remove the racks and trays and clean up as above.
- Every two weeks, do a general cleaning to remove grease and other dirt accumulated during cooking. Do not manipulate the components of the gas circuit, this work must be carried out exclusively by a certified technician.
- Annual technical maintenance is recommended, carried out by professionals integrated in the gas installation entities, who must verify the general operation of the appliance, the tightness of the gas circuit, the operation at minimum flow, etc.
- The gas supply piping to the unit must meet the requirements laws / regulations in force and should be reviewed and replaced if necessary.

**- To replace the oven door hinges, proceed as follows:**

- Open the oven door and place a pin (+/- Ø 6mm) on each hinge as indicated in figure 2;
- Partially close the door and uncouple the tabs (L) from the oven hinge;
- Pull the door up and remove it from the kitchen;
- By pressing on the curved stem of the hinge, remove the pins as indicated in figure 4;
- Remove the assembly (lining + holder + handle) from the door;
- Assemble the new hinges indicated in figure 1.
- After mounting the hinges, rebuild the door assembly;
- Next, place the pins on the hinges as indicated in figure 2;
- With the tabs leaning against the stems, place the hinges in the oven;
- Then fit the teeth of the tabs into the grooves of the oven as indicated in figure 3;
- Open the door completely and remove the pins as indicated in figure 4;
- Close the door and adjust the state of the fittings.



## 4.1. PARTS THAT MAY NEED REPLACEMENT

- Cooktop burners
- Pilot Burners
- Oven Burners
- Gas position control devices (Taps and Thermostats)
- Devices to detect the flame (Thermocouples)
- Controls
- Hinges
- Ignition system

## 4.2. AFTER SALES ASSISTANCE

This appliance has been tested and adjusted by specialized personnel before leaving the factory.

Any necessary handling must be done with the utmost care and attention. To do this, you should always go to the place where the sale / installation took place. For eventual component replacements, use only original parts. Instructions for installation and spare parts can easily be obtained from the after-sales service provided by the seller.

## 5. ENVIRONMENTAL ISSUES

### 5.1. PACKAGING

The packaging materials must be separated and deposited in the appropriate recycling containers.

They must be disposed of in accordance with the regulations in force. Scrupulously follow the environmental protection regulations.

### 5.1. DISPOSAL OF THE APPLIANCE AT THE END OF ITS USEFUL LIFE

These devices are made from recyclable materials and do not contain dangerous or toxic substances. Make sure that end-of-life appliances are disposed of in accordance with the local legal obligations in which they were used.





**INDEX (FR)**

<b>Conditions de garantie.....</b>	<b>36</b>
<b>1. Général.....</b>	<b>37</b>
1.1. Modèles.....	37
1.2. Fiche technique de l'appareil.....	38
<b>2. Instructions d'installation.....</b>	<b>39</b>
2.1. Lieu d'installation de l'appareil.....	40
2.2. Raccordement au réseau général de gaz .....	40
2.3. Régulation de l'air primaire.....	41
2.4. Réglementation du minimum.....	41
2.5. Changer le type de gaz .....	42
<b>3. Mode d'emploi.....</b>	<b>43</b>
3.1. Conseils pratiques.....	45
3.2. Précautions.....	46
<b>4. Entretien.....</b>	<b>47</b>
4.1. Pièces pouvant nécessiter un remplacement.....	50
4.2. Assistance après-vente.....	50
<b>5. Questions environnementales .....</b>	<b>50</b>
5.1. Emballage.....	50
5.2. Élimination de l'appareil à la fin de sa vie utile .....	50

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans des locaux suffisamment ventilés.

Reportez-vous aux instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Il est recommandé de vérifier l'appareil avant l'installation et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable si l'appareil est installé sans suivre les instructions d'installation ou si l'utilisateur ne respecte pas les instructions du manuel.

Les opérations d'installation et de maintenance seront effectuées par du personnel technique qualifié.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil, sinon les instructions correspondantes doivent être demandées.

Nous vous rappelons que les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son représentant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

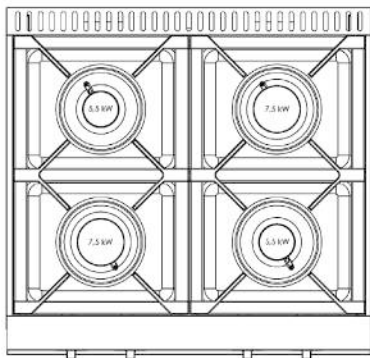
## **CONDITIONS DE GARANTIE**

Le fournaux et le four bénéficie d'une garantie de un ans à compter de la date d'achat contre toute anomalie de fabrication. Ils sont cause d'extinction et de garantie:

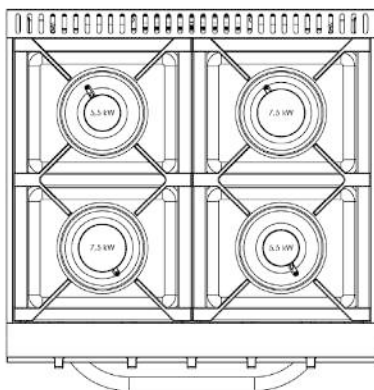
- Toute panne causée par l'usure normale au fil du temps.
- Tout dommage causé par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par le non-respect du mode d'emploi.
- En général, toute cause non imputable au fabricant

# 1. GÉNÉRAL

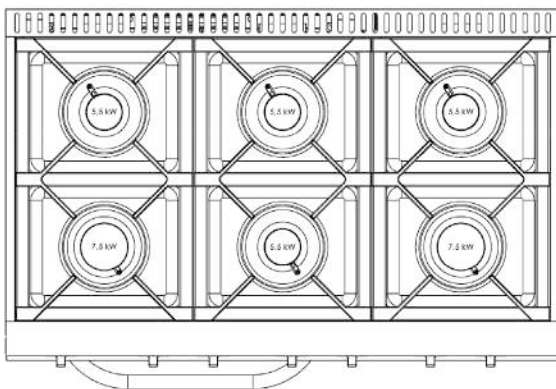
## 1.1. MODÈLES



POÊLE À GAZ  
mod.80CG70



POÊLE À GAZ  
mod.80CG70H  
Four 7,5 kW



POÊLE À GAZ  
mod.120CG70H  
Four 7,5 kW



## 1.2. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

### POÊLES

Brûleur	Couleur (kW)		Injecteurs (Ø mm)		Consommation		
5500	5,5	5,5	1,2	1,8	0,433	0,427	0,582
7500	7,5	8,0	1,4	2,2	0,591	0,582	0,846
Pilote	0,250	0,250	0,21	0,35	-	-	-

\* Les puissances du brûleur ont été déterminées en fonction de la puissance calorifique inférieure du gaz.

### FOUR VT

Dimensions				Brûleur			Consommation		
Hei-ght. (mm)	Wi-dth. (mm)	Dep-th. (mm)	Vol. (mm)	Flow (kW)	Injecteurs (Ø mm)		G30 (kg/h)	G30 (kg/h)	G20 (m3/h)
					G30 /G31	G20			
375	506	662	125	7,5	1,4	2,2	0,591	0,582	0,793
Brûleur pilote (0,250 kW)					0,25	0,35	-	-	-
By-pass de vanne thermostatique					0,45	0,76	-		

\* Les puissances du brûleur ont été déterminées en fonction de la puissance calorifique inférieure du gaz.

### PRESSIONS DE TRAVAIL

G20 (Gaz Naturel) - 20 mbar  
 G30 (Gaz Butane) - 28-30 mbar  
 G31 (Gaz Propane) - 37 mbar

### NOTE IMPORTANTE

Avant chaque réglage, le brûleur doit fonctionner à pleine puissance pendant 10 à 15 minutes.

## 2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Ces instructions sont destinées aux techniciens des entités installatrices qualifiées, afin que les opérations d'INSTALLATION, de réglage et de MAINTENANCE soient effectuées correctement et conformément à la réglementation en vigueur. La garantie est soumise à cette condition. Les entités qualifiées doivent exercer leur activité conformément à la législation officielle de chaque pays.

Avant l'installation, reportez-vous toujours à l'identification du produit. (Caractéristiques et plaques d'avertissement). Vous y trouverez des informations importantes qui complètent ce manuel pour une installation favorable.

Vérifiez les caractéristiques de l'endroit où la cuisine doit être installée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

La tuyauterie d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement inspectée et remplacée si nécessaire.

Ne stockez et n'utilisez jamais de substances inflammables à proximité de l'appareil.

Nous vous rappelons que tous les appareils installés dans des locaux ouverts au public doivent respecter les règles suivantes en vigueur:

- Sécurité en cas d'incendie et de panique dans les lieux publics;
- Installation d'équipements pour cuisines professionnelles de restauration;
- Dispositions spécifiques applicables aux lieux publics (salles à manger, restaurants, bars, etc.).

Avant de vous connecter, vous devez vous assurer que:

- Toutes les pièces amovibles sont dans la bonne position. Si certains d'entre eux sont démontés en raison du transport, ils doivent être ajustés.

**Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans des zones bien ventilées.**

Cet appareil est de type A, il n'est donc pas obligatoire de diriger sa connexion vers une sortie de ventilation extérieure. Cependant, l'appareil doit être installé sous une hotte pour assurer une évacuation complète des gaz de combustion. Ne bloquez jamais la sortie de cheminée. Évitez toute obstruction de celui-ci. En particulier, il faut considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2m<sup>3</sup> / h par kW de puissance installée.

## 2.1. LIEU D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

- La cuisine doit être installée dans une pièce ventilée, conformément à la réglementation en vigueur, n'ayant pas été conçue pour être installée encastrée.
- Il doit être suffisamment ventilé pour éviter la formation de concentrations inadmissibles de produits nocifs pour la santé.
- Les murs en contact avec le matériel de cuisine doivent résister à une élévation de température de 65 °C.
- Ces appareils ne doivent pas être placés sur ou contre des surfaces en matériau combustible et doivent être installés à une distance de 300 mm des murs voisins.
- Il est important de niveler la cuisine pour une répartition uniforme des liquides contenus dans les récipients.
- **Avant de le raccorder au réseau de gaz, tout film plastique de protection doit être retiré des surfaces extérieures de l'appareil.**

## 2.2. CONNEXION AU RESEAU GENERAL GAS

- Effectuer le raccordement au gaz conformément à la réglementation en vigueur. L'appareil est préparé selon la norme ISO 228-1.
  - L'installation générale doit être munie d'un robinet d'arrêt, et il est conseillé d'avoir un robinet d'arrêt pour chaque appareil grand public, afin de ne pas laisser toute l'installation inutilisable en cas de panne de l'un des appareils en service.
  - Consulter la plaque signalétique pour vérifier que le poêle est fourni avec le type et la pression de gaz correspondants. Une pression supérieure à celle indiquée, en plus de mettre en danger la sécurité des personnes et des biens, peut endommager les composants du circuit de gaz. Dans de telles circonstances, la garantie sera annulée.
  - Assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme à proximité, en vérifiant que toutes les commandes de l'appareil sont en position d'arrêt.
  - Le collecteur de gaz possède une prise de pression afin que, si nécessaire, la pression de gaz puisse être mesurée au plus près des injecteurs. Les racks et les plateaux doivent être retirés pour y accéder. À la fin du contrôle, resserrez le robinet de pression.
  - Une fois la connexion effectuée, vérifier l'étanchéité de toutes les connexions, à l'aide d'une solution d'eau savonneuse ou d'une mousse adaptée à cet effet.
- NE JAMAIS FAIRE CE TEST AVEC UNE FLAMME.**

## 2.3. RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE

Pour effectuer cette opération, vous devez allumer le brûleur à sa position maximale et observer la flamme.



Exceso del aire



Carencia del aire



Mezcla correcta

Si une régulation d'air primaire est nécessaire, procédez comme suit:

Brûleurs de table de cuisson:

- Retirez les racks et les plateaux;
- Desserrer la vis qui fixe le régulateur d'air primaire du brûleur;
- Activer le régulateur d'air primaire jusqu'à ce que la flamme indique une bonne combustion;
- Serrer la vis de fixation de manière à immobiliser le régulateur d'air;
- Remontez les pièces en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

Le brûleur du four ne nécessite pas de régulation d'air primaire.

## 2.4. RÉGULATION MINIMALE

La réglementation minimale ne s'applique pas au four.

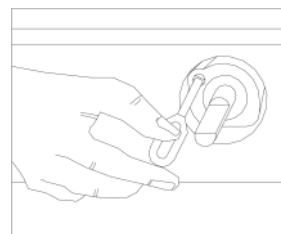
Cette opération doit être effectuée conjointement avec la régulation de l'air primaire.

Allumez le brûleur en le plaçant dans la position minimum et observez la flamme. Si une réglementation est nécessaire, procédez comme suit:

- Retirer le bouton respectif et avec un tournevis, desserrer la vis de réglage du robinet, de sorte que la flamme reste fixe et fasse à son tour le thermocouple agir;

- Vérifier qu'en tournant la broche du robinet

rapidement et en alternance entre la position maximale et minimale, le brûleur ne s'éteint pas.



## 2.5. CHANGER LE TYPE DE GAZ

Pour passer d'une famille de gaz à une autre, les injecteurs de brûleur doivent être remplacés. Consultez la fiche technique de l'appareil.

### Remplacement de l'injecteur:

#### **Brûleurs de table de cuisson:**

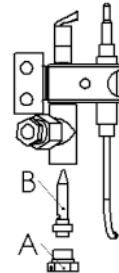
- Retirez les racks et les plateaux;
- Retirer les injecteurs et les remplacer par ceux adaptés au nouveau type de gaz;
- Remontez les pièces en effectuant les opérations dans l'ordre inverse.

#### **Brûleurs du four:**

- Retirez le fond du four. Retirez la partie injecteur;
- Retirer l'injecteur et le remplacer par celui adapté au nouveau type de gaz;
- Remonter les pièces de l'injecteur en effectuant les opérations dans l'ordre inverse;
- Placez le fond du four.

### Remplacement de l'injecteur sur le brûleur pilote:

- Dévisser le bouchon fileté (Réf. A);
- Retirer l'injecteur (Réf. B) et le remplacer s'adapter au nouveau type de gaz;
- Remplacer le bouchon fileté (Réf. A).



### Remplacement du by-pass de la vanne thermostatique:

- Retirez les commandes et le panneau avant;
- Dévissez le bypass et remplacez-le par celui approprié;
- Remonter les pièces en effectuant les opérations dans l'ordre inverse;

### **Vérifiez toujours l'étanchéité des connexions.**

**Procéder à la régulation de l'air primaire et des minimums comme indiqué ci-dessus.**

Des injecteurs de remplacement pour l'adaptation à un autre type de gaz sont fournis avec l'appareil.

Les injecteurs sont accompagnés d'une étiquette «AVERTISSEMENT» qui doit être apposée lorsque l'appareil est adapté à ce type de gaz. Toute modification apportée aux injecteurs ou leur remplacement par d'autres différents de ceux d'origine annulera la garantie.

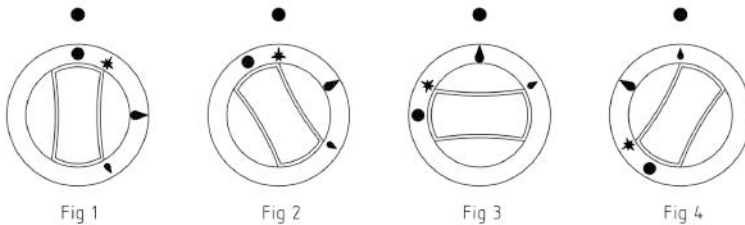
### 3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

#### AVERTISSEMENT IMPORTANT

• **Avant la mise en service de la cuisine (table de travail et / ou brûleurs du four), tous les résidus de graisse d'une utilisation précédente doivent être éliminés pour éviter tout risque d'incendie.**

Ces appareils sont destinés à un usage professionnel et exclusivement pour la préparation et la préparation des aliments. **Son utilisation nécessite un personnel qualifié dans ce domaine de l'hôtellerie.**

Les commandes sont utilisées pour manipuler les robinets des brûleurs. Ils ont tous deux systèmes de sécurité. L'un bloquant contre une mauvaise manipulation et l'autre par une vanne thermoélectrique qui coupe l'entrée de gaz du brûleur lorsqu'il est éteint accidentellement.



Pour allumer un brûleur de cuisine, procédez comme suit:

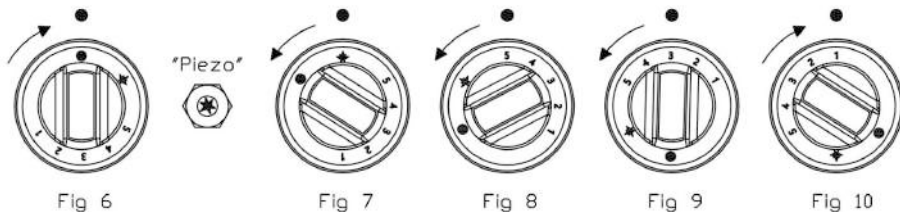
- Appuyer le bouton respectif contre le poêle puis le tourner vers la gauche jusqu'au signal de position d'allumage (Fig. 2);
- En appuyant sur le bouton, amenez une flamme au brûleur veilleuse. Une fois allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes;
- Lorsque vous relâchez le bouton, le brûleur de la veilleuse doit rester allumé. S'il s'éteint, répétez l'opération ci-dessus. Tournez le bouton à la position maximale pour allumer le brûleur principal (Fig. 3).
- Pour faire fonctionner le brûleur principal à débit réduit, tourner le bouton vers la gauche (Fig. 4).
- Pour éteindre le brûleur principal, tournez le bouton en position d'allumage (Fig. 2).

Dans cette position, le brûleur principal est éteint mais la veilleuse fonctionne;

- Pour éteindre complètement les brûleurs (principal et veilleuse), tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position fermée (Fig. 1).

## FOUR ÉQUIPÉ D'UNE VALVE THERMOSTATIQUE

La vanne thermostatique dispose de deux systèmes de sécurité. L'un pour empêcher toute manipulation incorrecte et l'autre par une vanne thermoélectrique qui coupe l'entrée de gaz du brûleur lorsqu'il est éteint accidentellement. Pour allumer le four, procédez comme suit:



- Appuyez sur le bouton respectif contre le pôle puis faites-le tourner vers la gauche jusqu'au signe de position «PILOTE». (Fig. 7)

- En appuyant sur le bouton, allumez le brûleur de la veilleuse en appuyant sur l'allumeur "Piezo".

Une fois allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 15 secondes.

- Lorsque vous relâchez le bouton, le brûleur de la veilleuse doit rester allumé. S'il s'éteint, répétez l'opération ci-dessus. Pour allumer le brûleur du four, avec la veilleuse allumée, appuyez à nouveau sur le bouton et tournez-le en position «5» (Fig. 8).

- Pour sélectionner la température, tournez le bouton sur la position souhaitée. (Fig. 9)

- Pour éteindre le brûleur du four, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (figure 10) en position "5" sans forcer excessivement. Appuyez à fond sur le bouton et tournez-le sur la position «PILOT». (Fig. 7)

- Pour éteindre complètement le brûleur de la veilleuse, appuyez à nouveau sur le bouton et tournez-le en position fermée. (Fig. 6)

Le bouton de la vanne thermostatique du four est numéroté de 1 à 5. La température correspondant à ces chiffres est approximativement comme suit:

Position du bouton	1	2	3	4	5
Température °C	140	170	200	240	280

**SI VOUS DÉCIDEZ DE TRAVAILLER AVEC DES TEMPÉRATURES BASSE DANS LE FOUR ÉQUIPÉ D'UNE VALVE THERMOSTATIQUE, VOUS DEVEZ RÉGLER LA COMMANDE À LA POSITION CORRESPONDANT À LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE.**

## ATTENTION!

- Le changement de couleur sur les surfaces en acier inoxydable est normal et résulte d'une exposition à des températures élevées.

### 3.1. CONSEILS PRATIQUES

- L'isolation thermique du four, ainsi que les résidus d'huile de fabrication, émettent des fumées et des odeurs pendant les premières minutes d'utilisation du four. Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est conseillé de le laisser chauffer pendant environ 20 minutes jusqu'à atteindre la température maximale.

- Si vous souhaitez travailler avec le four à basse température, lorsque vous l'allumez, vous devez régler le bouton sur la position qui correspond à la température souhaitée.

- Afin d'obtenir une cuisson uniforme, il est conseillé d'utiliser la position centrale et inférieure du four.

- Pendant la cuisson, ouvrez la porte du four le moins de fois possible et uniquement pendant le temps strictement nécessaire. Des gants de cuisine appropriés doivent être portés pour éviter les brûlures.

- L'ouverture de la porte du four pendant son fonctionnement peut provoquer des éclaboussures et des chocs thermiques pouvant provoquer des brûlures.

- Dans les modèles avec une armoire latérale, celle-ci ne doit pas être utilisée pour le stockage de matériaux inflammables (récipients contenant de l'huile, des bouteilles de gaz, etc.)

- Ne placez pas d'objets sur le dessus du foyer afin de ne pas l'endommager et de ne pas nuire au fonctionnement du four.

- La flamme d'un brûleur ne doit pas dépasser le fond des casseroles. Par conséquent, il est nécessaire de régler la flamme en fonction du diamètre du récipient. Porter à ébullition ne réduit pas le temps de cuisson et la consommation de gaz sera plus élevée. Lorsque l'ébullition est atteinte, la flamme du brûleur doit être réduite au besoin pour maintenir l'ébullition.

- Dimension des conteneurs à utiliser:

Brûleur	Diamètre des casseroles
5500	de 23 a 30 cm
7500	de 23 a 30 cm



- Les fours sont préparés pour utiliser les plateaux «gastronorme», GN 2/1.
- Retirez les restes des aliments de la table de cuisson, surtout s'ils ont été cuits avec du sel. Évitez le contact de ces produits avec des surfaces en acier inoxydable. Si cela se produit, nettoyez avec un chiffon humide.
- Avant de nettoyer l'appareil et d'utiliser un détergent, vérifiez qu'il n'endommage pas l'acier inoxydable. L'utilisation de détergents industriels pour lave-vaisselle n'est pas recommandée. Utilisez des tampons à récurer et des spatules en acier inoxydable ou en matériaux plus souples.
- Les débris et les taches foncées peuvent être enlevés avec un tampon à récurer en acier inoxydable ou une éponge synthétique, en nettoyant toujours dans le même sens.
- Si vous devez éliminer les taches de rouille, contactez un fabricant de détergent industriel pour trouver le bon produit. Après le nettoyage et le rinçage, il peut être nécessaire d'utiliser un détergent alcalin pour neutraliser les composants acides restés sur la surface.
- En cas d'inactivité prolongée de la cuisine, nettoyez-la d'abord, puis séchez-la bien et protégez-la en appliquant une couche d'un produit adapté (par exemple, spray de paraffine liquide, ou similaire).
- **Un nettoyage selon ces instructions est recommandé. Un nettoyage qui ne suit pas ces instructions peut endommager les composants de l'appareil et diminuer ses performances et sa durabilité.**

### 3.1. PRÉCAUTIONS

Les principales causes de détérioration et de corrosion de l'acier inoxydable sont:

- L'utilisation de détergents abrasifs ou acides, principalement à base de chlore, par exemple de l'eau de javel.
- Stagnation des dépôts de fer causée par la rouille qui se dissout dans l'eau et se dépose sur les composants, en particulier lorsque les appareils ne sont pas utilisés pendant une longue période.
- Contamination par contact avec des matériaux ferreux (tampons en laine d'acier, spatules en acier ou autres outils ferreux).
- Le dépôt et la concentration de substances contenant des composants acides tels que le vinaigre, le jus de citron ou le sel.
- Les produits de nettoyage aux caractéristiques agressives ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le sol à proximité des appareils car les vapeurs qui en émanent peuvent se loger sur les surfaces en acier inoxydable et contribuer à leur détérioration.

- Faites contrôler régulièrement les conduites de gaz.
- Pendant la nuit ou pendant de longues périodes d'arrêt, fermez la soupape de sécurité du gazoduc.
- Si vous remarquez l'odeur caractéristique du gaz non brûlé:
  - **NE PAS FAIRE D'INCENDIE**, ni altérer les interrupteurs électriques;
  - Fermez immédiatement la **CLE DE SECURITE** sur l'entrée de gaz;
  - Ouvrez les portes et fenêtres pour aérer le lieu d'installation et appelez le service technique de votre distributeur de gaz.

## 4. ENTRETIEN

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, fermez le robinet d'alimentation en gaz de l'appareil.
- Un entretien conforme à ces instructions est recommandé. Le non-respect de ces principes peut endommager les composants de l'appareil et diminuer les performances et la durabilité.
- **NE JAMAIS** nettoyer l'appareil avec des jets d'eau sous pression ou en renversant un produit de nettoyage dessus.
- **NE PAS** utiliser de dégraissants liquides ou en aérosol pour nettoyer les vannes de gaz.
- La meilleure façon de nettoyer est d'éliminer les restes d'aliments dès qu'ils se déposent sur l'appareil, évitant ainsi que ceux-ci ne reçoivent de la chaleur, ce qui augmente leur tendance à l'incrustation.
- N'utilisez jamais de poussière pour le labour, de paille d'acier, d'acide chlorhydrique ou tout autre produit aux caractéristiques agressives. N'utilisez jamais de produits toxiques ou inflammables ou de produits qui polluent l'environnement.
- **Parties émaillées du four:** Ils doivent être lavés avec un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent à vaisselle manuel, sans utiliser de produits abrasifs qui pourraient les endommager. Séchez et nettoyez avec un chiffon sec. Allumez le four pendant quelques secondes. (Après chaque utilisation).
- **Épandeurs de brûleur:** Ils doivent être lavés fréquemment avec de l'eau bouillante et du détergent, en prenant soin d'éliminer tous les résidus. Exécutez-les pour vérifier que les trous ne sont pas obstrués. (Après chaque utilisation).
  - *Ne surchauffez pas les épandeurs, puis plongez-les rapidement dans des liquides froids.*
  - *Les épandeurs chauds ne doivent JAMAIS être lavés à l'eau froide.*

- **Grilles de table de cuisson:** elles doivent être lavées avec un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent à vaisselle manuel, sans utiliser de produits abrasifs qui pourraient les endommager. Séchez et nettoyez avec un chiffon sec. (Après chaque utilisation)

- **Éléments en acier inoxydable:** nettoyer à l'eau tiède et sécher avec un chiffon doux. Si certaines taches ne disparaissent pas, utilisez un détergent non abrasif, du vinaigre chaud ou un mélange de plâtre et d'alcool. Chaque fois que nécessaire, utilisez des produits appropriés pour nettoyer l'acier inoxydable. (Hebdomadaire)

- Le nettoyage de l'intérieur de la table de cuisson doit être effectué soigneusement avec un chiffon humide afin de ne pas endommager les dispositifs de sécurité. Ensuite, séchez bien tous les morceaux. (Hebdomadaire).

- Si vous renversez des liquides dans la zone sous les plateaux, retirez les supports et les plateaux et nettoyez comme ci-dessus.

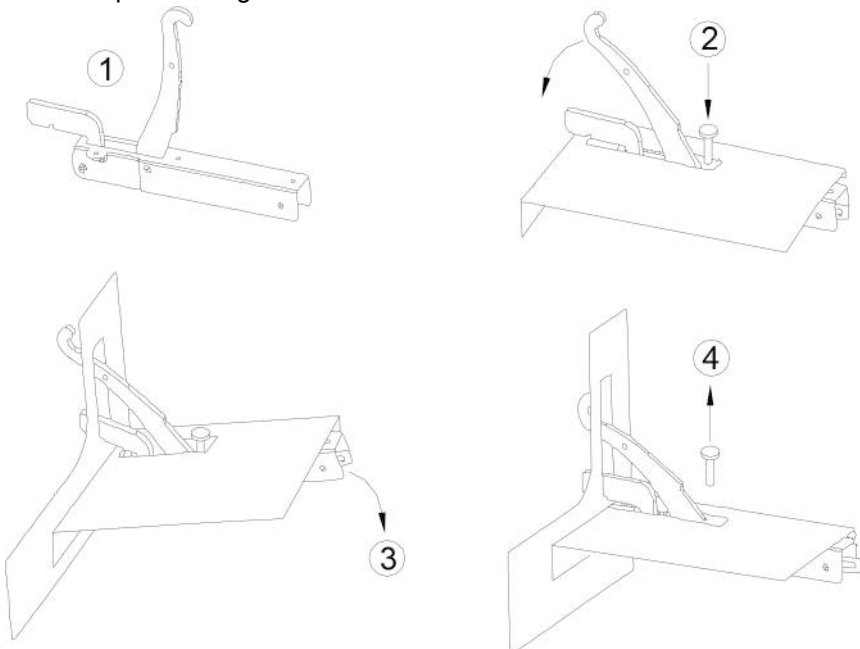
- Toutes les deux semaines, effectuez un nettoyage général pour éliminer les graisses et autres saletés accumulées pendant la cuisson. Ne manipulez pas les composants du circuit de gaz, ce travail doit être effectué exclusivement par un technicien certifié.

- Une maintenance technique annuelle est recommandée, réalisée par des professionnels intégrés dans les entités d'installation de gaz, qui doivent vérifier le fonctionnement général de l'appareil, l'étanchéité du circuit de gaz, le fonctionnement à débit minimum, etc.

- La tuyauterie d'alimentation en gaz de l'unité doit répondre aux exigences lois / règlements en vigueur et devraient être revus et remplacés si nécessaire.

**- Pour remplacer les charnières de la porte du four, procédez comme suit:**

- Ouvrez la porte du four et placez une goupille (+/- Ø 6mm) sur chaque charnière comme indiqué sur la figure 2;
- Fermer partiellement la porte et désaccoupler les languettes (L) de la charnière du four;
- Tirez la porte vers le haut et retirez-la de la cuisine;
- En appuyant sur la tige courbée de la charnière, retirer les goupilles comme indiqué sur la figure 4;
- Retirer l'ensemble (doublure + support + poignée) de la porte;
- Montez les nouvelles charnières indiquées sur la figure 1.
- Après avoir monté les charnières, reconstruisez l'ensemble de porte;
- Ensuite, placez les goupilles sur les charnières comme indiqué sur la figure 2;
- Avec les languettes appuyées contre les tiges, placez les charnières dans le four;
- Insérer ensuite les dents des languettes dans les rainures du four comme indiqué sur la figure 3;
- Ouvrez complètement la porte et retirez les goupilles comme indiqué sur la figure 4;
- Fermez la porte et réglez l'état des ferrures.



## 4.1. PIÈCES POUVANT NÉCESSITER UN REMPLACEMENT

- Brûleurs de table de cuisson
- Brûleurs pilotes
- Brûleurs de four
- Dispositifs de contrôle de la position du gaz (robinets et thermostats)
- Dispositifs pour détecter la flamme (Thermocouples)
- Contrôles
- Charnières
- Système de mise à feu

## 4.2. ASSISTANCE APRÈS-VENTE

Cet appareil a été testé et réglé par un personnel spécialisé avant de quitter l'usine.

Toute manipulation nécessaire doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention. Pour ce faire, vous devez toujours vous rendre à l'endroit où la vente / l'installation a eu lieu.

Pour d'éventuels remplacements de composants, n'utilisez que des pièces d'origine. Les instructions d'installation et les pièces de rechange peuvent être facilement obtenues auprès du service après-vente fourni par le vendeur.

## 5. QUESTIONS ENVIRONNEMENTALES

### 5.1. EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage doivent être séparés et déposés dans les conteneurs de recyclage appropriés.

Ils doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur.

Respectez scrupuleusement les règles de protection de l'environnement.

### 5.1. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL À LA FIN DE SA VIE UTILISÉE

Ces appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables et ne contiennent pas de substances dangereuses ou toxiques. Assurez-vous que les appareils en fin de vie sont éliminés conformément aux obligations légales locales dans lesquelles ils ont été utilisés.



## 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](http://arilex.es)

