

Cocina Semi Industrial

SOLO PARA USO COMERCIAL



Modelos

CUCINARE

ELEGANZA

GLASS

CHEFF

MANUAL DE INSTALACION

Cocina Semi Industrial

SOLO PARA USO COMERCIAL



Estimado cliente

Gracias por adquirir nuestro producto 100% nacional el cual fue desarrollado siguiendo normas de fabricación y uso para su buen funcionamiento.

Síguenos en las redes sociales y participe de nuestros sorteos

Facebook: Maraldi Campanas para cocina • Instagram: @campanasmaraldi

• I M P O R T A N T E •

Antes de utilizar el equipo por primera vez, se deberá encender durante una hora a máxima potencia para que los materiales se terminen de quemar y evitar que este olor generado se mezcle con alimentos. La llama siempre tiene que ser de color azul.

Esta cocina es destinada al uso gastronómico o industrial, no se encuentra catalogada como cocina doméstica.

Antes de la instalación, asegurarse que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto sean compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscritas sobre la placa de características.

Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica si existiere.

INSTALACION

La instalación y regulación es por cuenta y responsabilidad del usuario. Se deberá realizar la instalación del equipo a través de un gasista matriculado, regulando el paso del aire del quemador de horno en su guía correspondiente. Recomendamos colocar la cocina sobre un zócalo de cemento sin ningún tipo de revestimiento ni debajo, ni detrás, o a los costados.

En el caso de instalarla entre muebles de madera tener la precaución de colocar entre el mueble y la cocina algún tipo de aislante térmico permitido. Recomendamos instalar el equipo conservando en todos sus lados una distancia mínima de 3 cm. (de ambos laterales y atrás). Esto es para evitar un recalentamiento de los muebles y el equipo, ya que al ser cocina gastronómica las calorías que emanan son mayores a las domésticas.

Verifique que el tipo de gas de suministro concuerde con el que figura en la placa de identificación de la cocina.

La conexión de gas se ubicará a la derecha y corresponde a caño de acero con rosca 1/2". Conectar a la red de gas mediante tubo flexible de acero inoxidable aprobado.

IMPORTANTE: Finalizada la conexión controlar que no existan pérdidas cubriendo las uniones con agua jabonosa.

Cuidados especiales excluidos de garantía:

Las rejillas de fundición, al ser expuestas al agua y al calor constante, pueden cambiar su color.

Una incorrecta instalación puede causar daños personales o a terceros, animales o cosas con relación a las cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

ENCENDIDO DEL HORNO Y HORNALLA

Apretar la perilla de horno hacia adentro y girar sentido anti horario hasta la mitad del recorrido, encienda el quemador por el propagador de gas delante de los ladrillos manteniendo presionada la perilla durante 30 segundos. Si el quemador se apaga repetir la acción. Una vez que quedó encendido regular la temperatura deseada. Para apagarlo girar en sentido horario.

Para encender las hornallas utilizar el mismo procedimiento.

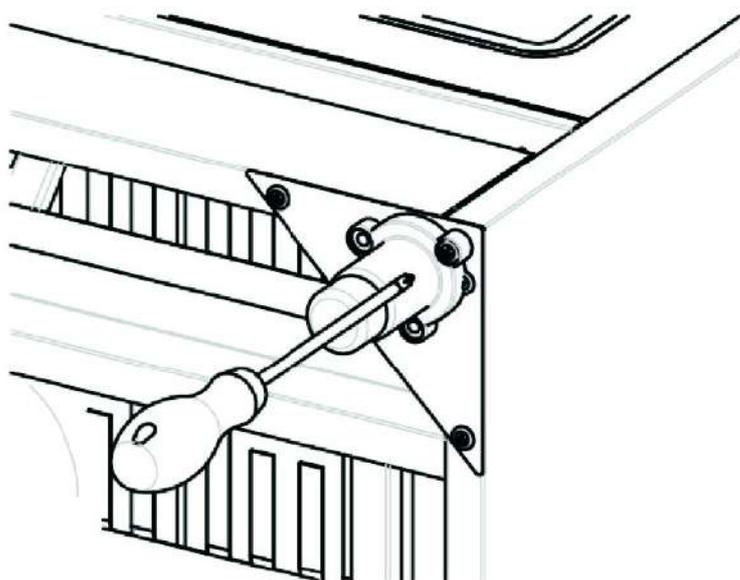
ISTRUCCIONES PARA COLOCAR LAS PATAS

Las cocinas MARALDI vienen provistas de soportes de plástico resistente que deben ser colocadas por el usuario. Provistas de tres tornillos por cada pata, deberán ser fijadas en cada esquina de la cocina en los orificios que vienen previamente practicados.

IMPORTANTE: Antes de comenzar la tarea de colocación de las patas remover todas las piezas movibles para evitar daños a uno mismo o al artefacto (ladrillos y rejillas del horno, rejillas de las hornallas, los difusores y sus tapas de las hornallas)

Se recomienda recostar la cocina de su lateral derecho para un mejor apoyo y evitar daños en la cañería (parte trasera) y su puerta (parte frontal)

Una vez instaladas las patas y puesta en su correcta posición reacomodar las piezas removidas.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No deje agua sobre las superficies, se recomienda secar y limpiar diariamente. Limpiar el equipo por fuera con limpiador de aceros inoxidables para una mejor durabilidad y conservación.

Válvulas multigás:

La cocina incluye los picos para la conversión de gas deseado. La misma viene armada de origen para gas natural de red. Si decide por el uso a gas licuado se deberá cambiar todos los inyectores correspondientes (provistos de fábrica) y se deberá cerrar el by pass de los robinetes* y la válvula* de horno hasta que haga tope.

* Pasos para regular el By pass:

En primer lugar se quitan las perillas.

En robinetes se hace en el centro del vástago cerrando el tornillo en sentido a la derecha hasta que haga tope. (fig.1)

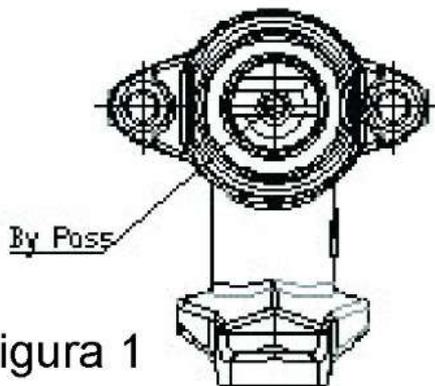


Figura 1

En las válvulas, el tonillo se encuentra ubicado en el lado izquierdo, se cierra hacia la derecha hasta que haga tope. (fig.2)

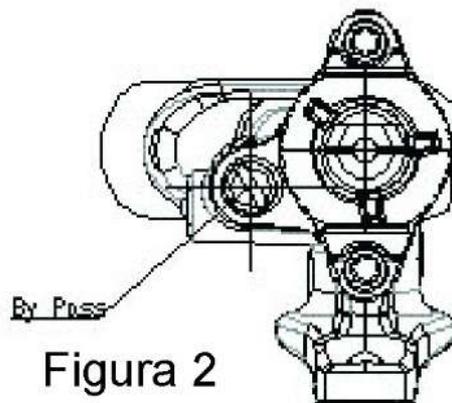
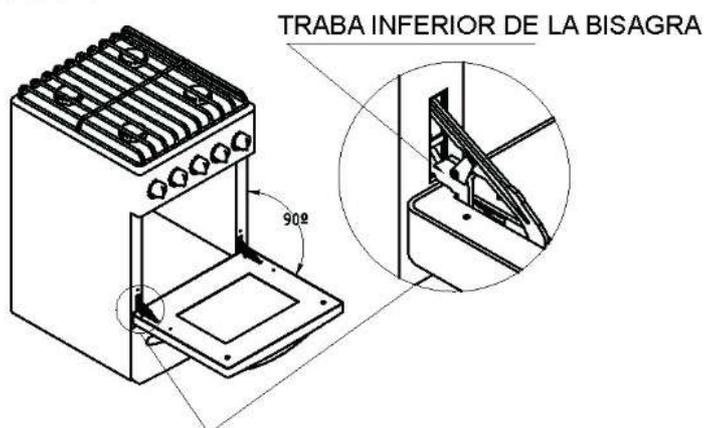


Figura 2

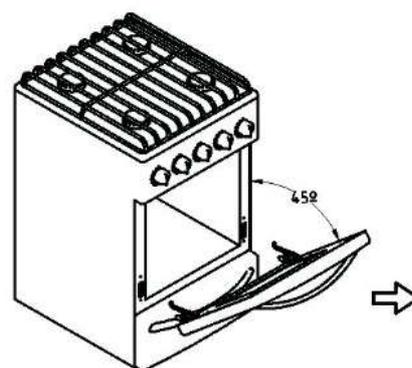
PROCEDIMIENTO PARA REEMPLAZAR LAS BISAGRAS DE LA PUERTA DEL HORNO

PASO 1



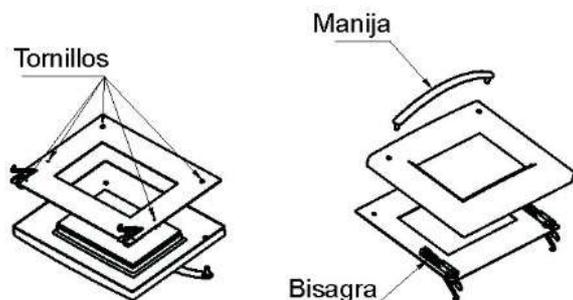
Abrir la puerta a 90° y levantar las trabas ubicadas en la parte inferior de las bisagras.

PASO 2



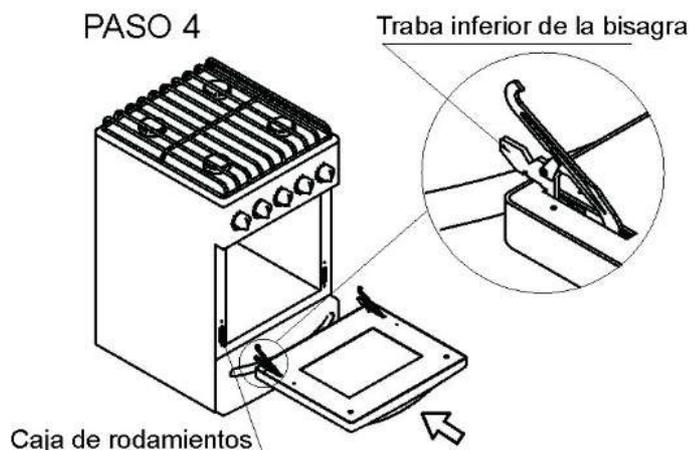
Una vez enganchadas las trabas inferiores levantar la puerta a 45° y retirarla hacia arriba.

PASO 3



Retirar los tornillos de las manijas y luego de las bisagras para poder sustituirlas por las nuevas.

PASO 4

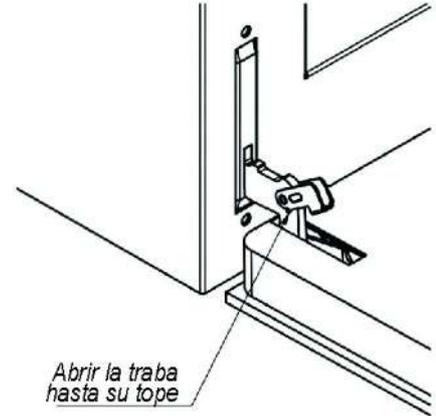
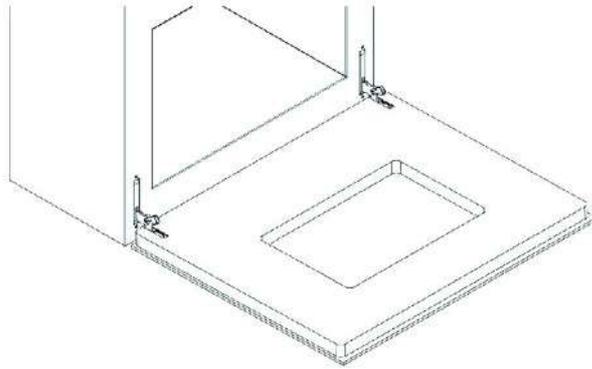


Luego de haber armado la puerta con las bisagras nuevas, trabarlas e introducir apoyando la ranura en la caja de rodamientos ubicada en el horno.

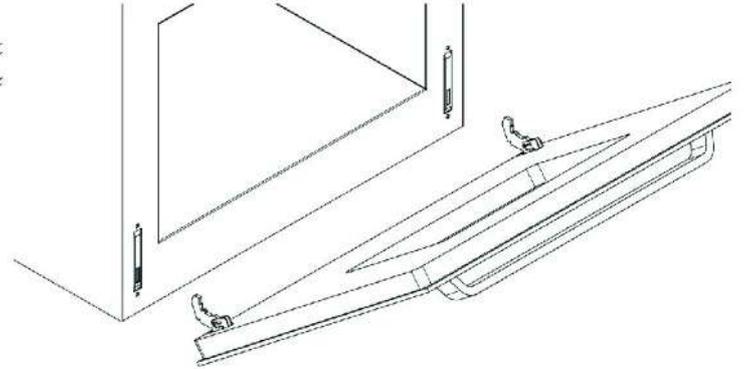
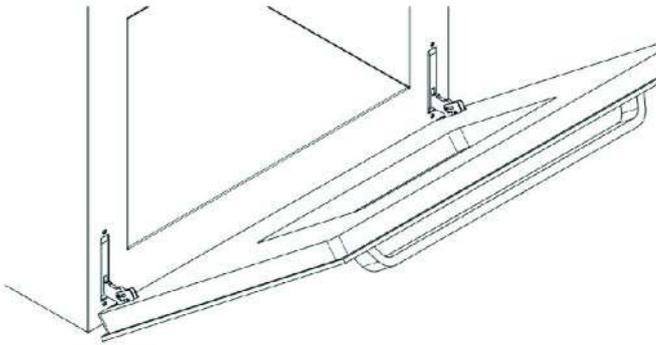
PROCEDIMIENTO PARA REEMPLAZAR LAS BISAGRAS DE LA PUERTA DEL HORNO

INSTRUCCIONES PARA EL DESMONTAJE DE LAS BISAGRAS

PASO 1: Abrir las trabas en esta posición para que al cerrar la puerta (paso 2) las trabas mantengan una posición firme.

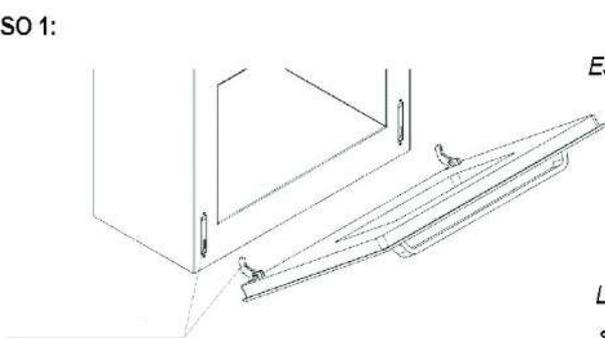


PASO 2: Cerrar la puerta hasta hacer tope en las trabas y luego retirar la puerta desenganchando el brazo del soporte del interior del horno.



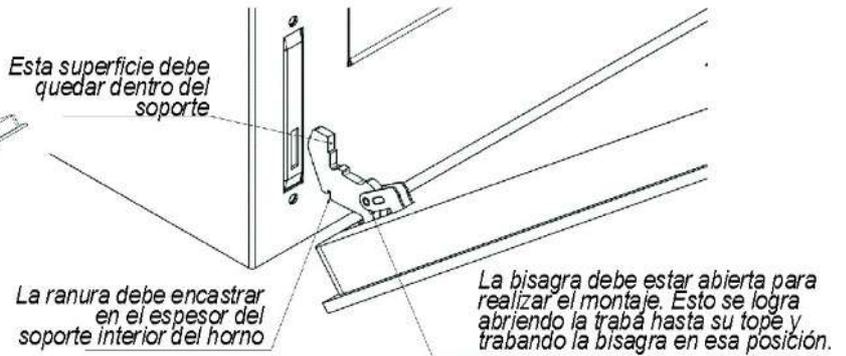
INSTRUCCIONES PARA EL CORRECTO MONTAJE DE LAS BISAGRAS EN LA COCINA

PASO 1:



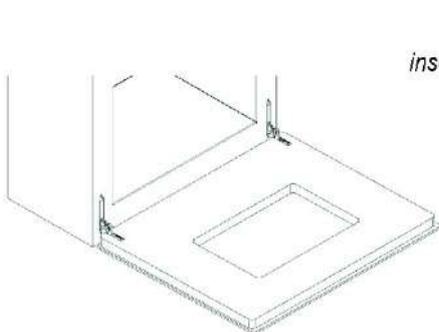
Esta superficie debe quedar dentro del soporte

La ranura debe encastrar en el espesor del soporte interior del horno

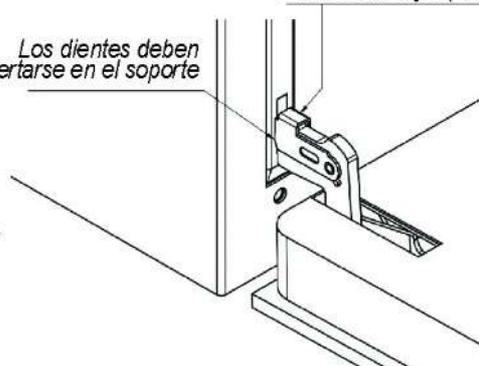


PASO 2: Una vez insertado el brazo en el soporte, abrir la puerta por completo y cerrar la traba contra el soporte interior del horno. Se debe dar un pequeño golpe para que los dientes de la traba se inserten en el soporte.

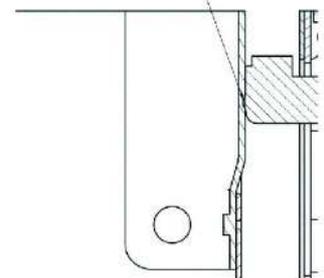
Una vez puesta las trabas en esta posición darle presión hacia abajo para su correcto anclaje. (de otra forma la puerta tendrá problemas al abrir y cerrar)



Los dientes deben insertarse en el soporte



Los dientes de la traba deben quedar haciendo interferencia con el soporte interior de horno



SOLUCIONES A POSIBLES INCONVENIENTES

El horno se apaga:

Revisar que a termocupla esté bien ajustada en ambos extremos:

Extremo dentro del horno: Lo suficientemente adentro y centrada con respecto al quemador para recibir la llama del mismo (hasta la 3ra salida de gas)

Extremo en la válvula: En este extremo no deberá estar enroscada ni muy suave, ni muy fuerte, en ambos casos no permite que la termocupla actúe correctamente.

No tener mínimo:

Esto se regula desde el by pass de las válvulas

Recordar que para gas licuado deberá estar cerrado hasta el fondo.

FICHA Y DATOS TECNICOS

CUCINARE 500 • 550 • 600

Tipo de gas y presión de suministro	Tipo de quemador	Diámetro de inyector	Potencia térmica nominal (kcal/h)
Gas natural 180 mn.c.a.	Grande	1,20	2.300
	Mediano	1,00	1.600
	Triple corona	1,30	2.500
	Horno	1,60	4.000
Gas licuado (propano) 280 mn.c.a.	Grande	0,85	1.800
	Mediano	0,75	1.600
	Triple corona	0,85	2.000
	Horno	1,10	4.000

CONSUMO TOTAL : 12.000 kcal/h. - 13,95 Kw.

CUCINARE 870

Tipo de gas y presión de suministro	Tipo de quemador	Diámetro de inyector	Potencia térmica nominal (kcal/h)
Gas natural 180 mn.c.a.	Grande	1,20	2.300
	Mediano	1,00	1.600
	Triple corona	1,30	2.500
	Horno	1,85	4.000
Gas licuado (propano) 280 mn.c.a.	Grande	0,85	1.800
	Mediano	0,75	1.600
	Triple corona	0,85	2.000
	Horno	1,30	5.000

CONSUMO TOTAL : 17.800 kcal/h. - 20,7Kw.

CERTIFICADO DE GARANTIA

MARALDI garantiza al comprador original el buen funcionamiento de la Cocina Semi Industrial adquirida respondiendo a la garantía por los defectos o vicios ocultos causante del mal funcionamiento. Como así también fallos originados en la construcción o calidad de los materiales utilizados y será efectiva únicamente mediante la reparación en garantía sin cargo para el comprador.

Es requisito para acceder a la garantía del producto la observación de todas las directivas de seguridad, montaje, instalación, puesta en marcha y mantenimiento indicadas en el manual adjunto, así como las otras condiciones que se detallan a continuación.

LIMITACIONES: Fuera del país (Argentina) se hará cargo el respectivo distribuidor.

PLAZO DE GARANTIA: Esta será de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de adquisición del producto debiendo presentar la factura de compra a su nombre (en este tiempo esta determinado si la cocina se instaló meses luego de su compra).

EJECUCION DE LA GARANTIA: La misma se limita a la reparación de la unidad con provisión de mano de obra calificada y repuestos legítimos para reparar o reponer los elementos defectuosos según el criterio del departamento técnico.

Cuando por razones de fuerza mayor no sea posible la reposición de idéntico repuesto, el usuario aceptará la propuesta aprobada por el técnico.

DEL MATERIAL REPUESTO EN GARANTIA: Los elementos reemplazados quedarán en propiedad del Departamento de Servicio Técnico.

LUGAR DONDE SE EFECTUARA LA GARANTIA: Las reparaciones serán realizadas en fábrica, no obstante otras direcciones para realizar la reparación podrán ser suministrados por el fabricante.

TRASLADO DEL PRODUCTO: Los gastos de flete y seguro serán soportados según lo establecido por las leyes 24.240 y 24.999 actuando los distribuidores de este producto como receptores del mismo a los efectos del traslado. El usuario es responsable de la adecuada rotulación del embalaje del producto para soportar los esfuerzos de manipulación y traslado.

PLAZO DE LA REPARACION: Los productos entregados en garantía serán reparados dentro de los 30 días de su recepción en nuestro Departamento de Servicio Técnico.

DOCUMENTACION REQUERIDA: Junto con el aparato, el usuario remitirá la factura de compra original emitida a su nombre.

ENVIOS AL INTERIOR O POR CORREO: En este caso tiene que devolver la cocina al lugar donde la adquirió para que le envíen una nueva o la reparada.

ANULACION DE LA GARANTIA:

Falta de factura de compra o certificado de garantía.

Factura de compra enmendada, raspada o conteniendo datos falsos.

Faltante de rótulos en el artefacto o si los mismos han sido dañados o alterados.

Negligencia en el transporte. Por mala instalación. Por ser manipulado o reparado por

terceros a la empresa. Mal uso de la cocina. Daño producido por catástrofe, incendio, etc.

IMPORTANTE:

Para hacer efectiva la reparación deberá presentar este Manual de Instalación conjuntamente con la factura de compra y número de matrícula del instalador.

CONTACTO EXCLUSIVO PARA SOLICITUD DE SERVICE
serviciotecnico@campanasmaraldi.com.ar / 11•6241-7022