

07/2012

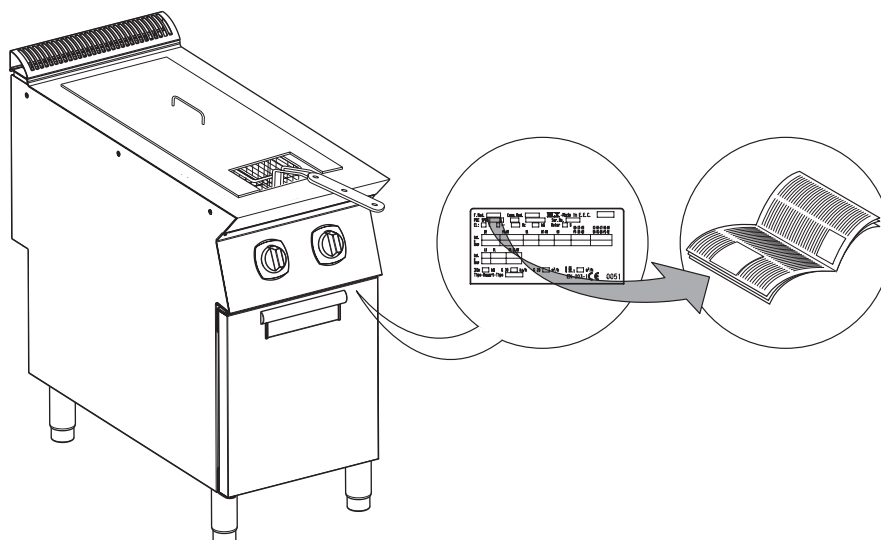
Mod: E22/F15A4-N

Production code: 393087



Diamond
catering equipment

II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS



ATENCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

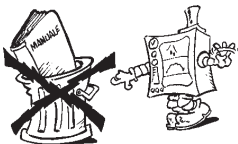
TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas						
MODELOS		+9FRGD1GF0 400mm	+9FRGH2GF0 800mm	+9FRGD1JF0 400mm	+9FRGH2JF0 800mm	+9FRGD1JFT 400mm
DATOS TÉCNICOS						
Capacidad de la cuba	Litros	15	15+15	23	23+23	23
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potencia térmica nominal	kW	14	28	20	40	19
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1

TABLA A - Datos técnicos de los equipos eléctricos											
MODELOS		+9FRED1GF0 400mm	+9FREH2GF0 800mm	+9FRED1JF0 400mm	+9FREH2JF0 800mm	+9FRED1HF0 400mm	+9FREH2HF0 800mm	+9FRED1HFN 400mm	+9FREH2HFN 800mm	+9FRMD1HF5 400mm	+9FRMD1HF6 800mm
DATOS TÉCNICOS											
Capacidad de la cuba	Litros	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18	18	18+18
Tensión de alimentación	V	400	400	400	400	400	400	230	230	400	440
Fases	N.	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3	3	3
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia máxima total	kW	10	20	18	36	16,5	33	16,5	33	15,5	15,5
Sección del cable de alimentación	mm²	2,5	4	4	10	4	10	10	25	4	4

III. ADVERTENCIAS GENERALES



- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.



- Conservarlo para consultas futuras.



- **PELIGRO DE INCENDIO** - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables al equipo.



- Instalar el equipo en un local bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el local.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión $2 \text{ m}^3/\text{h/kW}$ de potencia de gas, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.

- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en que se instalará el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.



- Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.
- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse **incorrecto**.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.



- El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado**. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.

- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.
- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos.

- El símbolo **L** aplicado al producto indica que **no** se ha de tratar como un desecho doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre. Para mayor información sobre el reciclaje de este producto, contactar con el agente o el distribuidor local del producto, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la recogida de residuos.

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.

IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



Polietileno: película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



Polipropileno: paneles superiores del embalaje, flejes.



Poliestireno expandido: protecciones angulares.

2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (p. ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Este equipo debe utilizarse en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.

Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

4. ELIMINACIÓN



No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimientos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

V. INSTALACIÓN



• Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.

- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

1. NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.
- **ITALIA:** instalar el equipo según las normas de seguridad UNICIG 8723, Ley Nr. 46 del 5 Marzo de 1990 y DM 12-4-96.

2. DESEMBALAJE

¡ATENCIÓN!

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).



- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

3. EMPLAZAMIENTO

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No deben empotrarse. Dejar al menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales o posteriores.
- Aislar adecuadamente del equipo las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Mantener una distancia adecuada entre el equipo y las paredes combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando los pies.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unirlos por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.

3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

3.3 INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio. Seguir las instrucciones que se adjuntan al producto opcional seleccionado.

3.4 SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

4. SALIDA DE HUMOS

4.1 EQUIPOS DE TIPO “A1”

Colocar los equipos de tipo “A1” debajo de la campana de aspiración para asegurar la extracción de los vapores generados durante la cocción y los humos.

4.2 EQUIPOS DE TIPO “B”

(de conformidad con la definición contenida en el Reglamento Técnico de instalación DIN-DVGW G634: 1998)

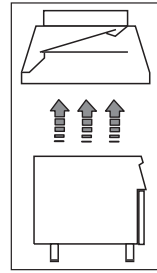
Si en la placa de características aparece indicado sólo el tipo Axx, quiere decir que dichos equipos no han sido proyectados para ser conectados directamente a una chimenea o a un conducto de evacuación de humos con salida al exterior. No obstante, el equipo se puede instalar debajo de una campana de aspiración o de un sistema análogo de extracción forzada de humos.

4.2.1 CHIMENEA DE CONEXIÓN

- Quitar la rejilla de la salida de humos.
- Instalar la chimenea de conexión según las instrucciones que se suministran con el accesorio (opcional).

4.2.2 INSTALACIÓN DEBAJO DE UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- Levantar el tubo de salida de los humos sin variar la sección.
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la altura del tubo de salida y la distancia a la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.
- La parte terminal del conducto de salida tiene que estar a 1,8 m como mínimo de la superficie de apoyo del equipo.



¡Nota! El sistema tiene que garantizar que: a) la salida de humos no pueda obstruirse; b) la longitud del tubo de salida no sea superior a 3 m. Utilizar un adaptador para empalmar los conductos de salida con diámetros diferentes.

5. CONEXIONES



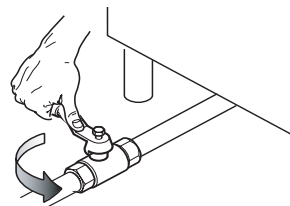
- Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

5.1. EQUIPOS DE GAS

AVISO Este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 20mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.7. del presente capítulo.

5.1.1. ANTES DE LA CONEXIÓN

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capítulo: “Adaptación / regulación de equipos de gas”.
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido, en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionan correctamente.
- **¡Atención!** Si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

5.1.2. CONEXIÓN

- Antes de efectuar la conexión al tubo de gas, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- El equipo está preparado para la conexión en el lado inferior derecho; para los top, la conexión del gas se puede efectuar en el empalme posterior tras desenroscar el tapón metálico de cierre y enroscarlo herméticamente en el anterior.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

5.1.3. VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

Consultar la placa de datos del equipo para controlar que el equipo en cuestión sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, seguir las instrucciones del apartado "Adaptación a otro tipo de gas"). La presión de conexión se mide con el equipo en marcha mediante un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar).

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "A" de la toma de presión y conectar el manómetro "O" (fig. 2A).
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla B (ver el Apéndice del manual)
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

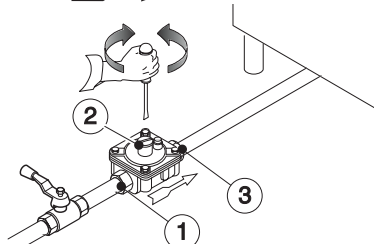
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto fácilmente accesible.

Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta:

- "1" conexión del gas a la red.
- "2" regulador de presión;
- "3" conexión del gas al equipo;

La flecha del regulador (→) indica la dirección del gas.



NOTA Estos modelos han sido diseñados y certificados para funcionar con metano o propano. Si se utiliza metano, el regulador de presión del colector ha de estar en 8" w.c. (20mbar).

5.1.5 REGULACIÓN DE LA PRESIÓN DE SALIDA DE LA VÁLVULA DEL GAS

- Quitar el tornillo de retén de la toma de presión "B" y conectar el tubo del manómetro.
- Alimentar el equipo con la presión de gas nominal correcta como se indica en el apartado 5.1.3.
- Poner en funcionamiento la freidora tal como se describe en el capítulo "Instrucciones para el usuario".
- Enroscar el tornillo de regulación "D" para aumentar la presión de salida de la válvula del gas o desenroscarlo para reducirla según se indica en la tabla de boquillas (Tabla B).

5.1.6. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce un retorno.

- Desenroscar el tornillo "A" y colocar el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en el tabla B, enroscar el tornillo "A" y sellar con pintura (fig. 3A).

5.1.7. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B "Datos técnicos/boquillas" se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla).

Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

Control	Ok
• cambio boquillas quemador	
• correcta regulación del aire primario de los quemadores	
• cambio boquillas piloto	
• cambio tornillos de mínimo	
• correcta regulación pilotos si es necesaria	
• correcta regulación presión alimentación (véase tabla "Datos técnicos/boquillas")	
• pegar el adhesivo (suministrado de serie) con los datos del nuevo tipo de gas	

5.1.7.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (fig.3A / 3C)

- Aflojar el tornillo "A" y desatornillar el inyector "C".
- Sacar el inyector y el manguito (fig.3C).
- Sacar el inyector "C" y sustituirlo por el apropiado para el gas elegido, como se indica en la tabla B de inyectores.
- El diámetro del inyector está indicado en centésimos de milímetro en el inyector mismo.
- Introducir el inyector "C" en el manguito "E", colocarlos en su posición original y enroscar a fondo el inyector.

5.1.7.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO

- Desenroscar el empalme "H" y sustituir la boquilla "G" con la adecuada al tipo de gas (Tabla B, fig. 3B).
- El número que identifica la boquilla está indicado en el cuerpo de la misma.
- Enroscar el empalme "H".

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tabla C).

AVISO Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la frecuencia de red coincide con la que indica la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel de mandos y desmontarlo para poder acceder a la regleta de conexiones (fig. 4A 1-2).
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico que se suministra con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensaestopas.

AVISO El fabricante se exime de toda responsabilidad si no se respetan las normas para la prevención de accidentes.

5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible con aislamiento de goma H05RN-F. Proteger el tramo de cable que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.

5.3. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Conectar el equipo a una toma de tierra e incluirla en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo lleva el símbolo .

6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Algunos de nuestros modelos llevan un termostato de seguridad que interviene automáticamente cuando detecta valores de temperatura superiores a un valor establecido y corta la alimentación de gas (equipos de gas) o de electricidad (equipos eléctricos).

6.1. RESTABLECIMIENTO

- Esperar a que el equipo se haya enfriado: 90°C es una temperatura adecuada para el restablecimiento.
- Accionar el pulsador rojo en el cuerpo del termostato de seguridad.

AVISO Si para efectuar el restablecimiento es necesario desmontar una protección (por ejemplo, panel de mandos), dicha operación tiene que efectuarla un técnico. Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez.

8. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del aparato. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

IV INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. USO DE LA FREIDORA

Precauciones generales

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- No usar el aparato en vacío durante un tiempo prolongado o en condiciones que puedan comprometer su rendimiento. Además, se recomienda precalentar el aparato inmediatamente antes del uso.
- Utilizarlo únicamente para freír alimentos en aceite o grasa sólida. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- Antes de introducir el aceite en la cuba, comprobar que no haya agua.
- Llenar la cuba con aceite hasta el nivel máximo indicado por la marca de la pared posterior.
- Si se utiliza grasa sólida, primero hay que disolverla y, luego, verterla en la cuba. Quitirla al terminar de freír.
- Restablecer el nivel del aceite cuando esté por debajo de la marca de referencia (peligro de incendio).
- Si los alimentos son voluminosos o no se han escurrido, pueden provocar salpicaduras de aceite.
- Introducir lentamente el cesto con los alimentos por freír en el aceite hirviendo de manera que la espuma que se forme no se derrame. Si se derrama, detener durante algunos segundos la inmersión del cesto.

PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA FREIDORA	
TIPO DE FRITURA:	PROGRAMAR LA TEMPERATURA EN:
Alimentos que no contaminan el aceite	180/185°C
Alimentos empanados	175/180°C
Alimentos enharinados	170°C

¡NOTA! La temperatura ideal para cocinar alimentos enharinados es 170°C. Con temperaturas superiores la cocción no mejora, la harina que se desprende se quema y el aceite dura menos.

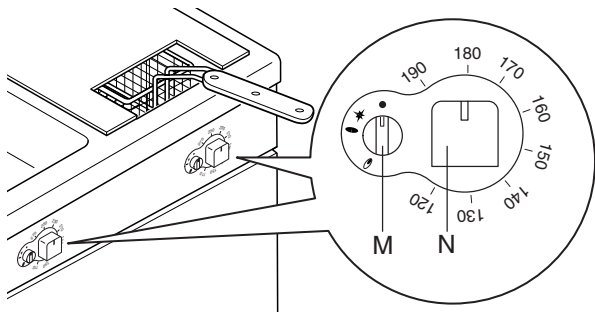
1.1. MODELOS DE GAS

Encendido

Los mandos de la válvula termostática presentan las siguientes posiciones:

Mando M:

- Posición “apagado”
- ★ Posición “encendido del piloto”
- Posición “piloto encendido”
- Posición “encendido”

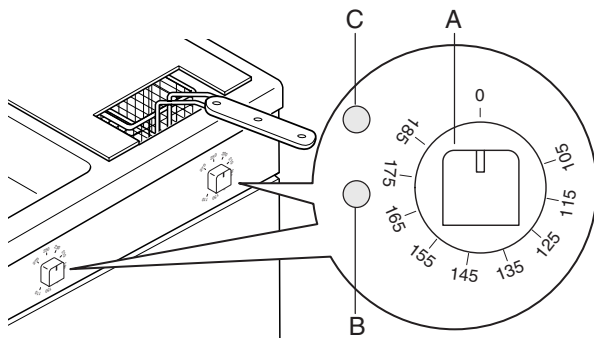


- Girar el mando “M” en el sentido contrario a las agujas del reloj de la posición ● a la posición ★.
- Apretarlo a fondo y girarlo hasta la posición ● para encender el piloto. Si no se enciende, hay que repetir la operación.
Mantener el mando “M” presionado durante 20 segundos, soltarlo y controlar que la llama del piloto permanezca encendida; en caso contrario, hay que repetir la operación.
- **¡Atención! La válvula está dotada de un dispositivo de seguridad que impide volver a encender el quemador piloto inmediatamente si éste se apaga accidentalmente. Esperar a que transcurran 60 segundos para que el mando “M” se desbloquee.**
- El quemador principal se enciende girando el mando “M” en el sentido contrario a las agujas del reloj de la posición ● a la posición ●.
- Para regular la temperatura, poner el mando “N” en el valor deseado.

Apagado

- Girar el mando “M” en el sentido de las agujas del reloj de la posición ● a la posición ★.
- Apretarlo a fondo y girarlo a la posición ★; soltarlo y llevarlo a la posición ●.

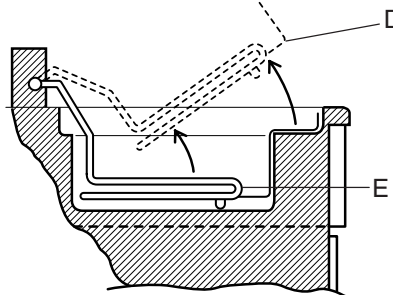
1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



Encendido

- Girar el mando del termostato “A” en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.
- El encendido del testigo verde “B” indica que el equipo está recibiendo tensión. El testigo amarillo “C” se enciende cuando las resistencias se están calentando y se apaga cuando alcanzan la temperatura programada.

NOTAS Si las resistencias de la freidora se encuentran en la cuba, hay que manejarlas con mucho cuidado utilizando el soporte “D”. Un microinterruptor de seguridad desconecta la alimentación eléctrica cuando las resistencias “E” se levantan.



Apagado

- Girar el mando del termostato “A” en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición “0”.

1.3. DESCARGA DEL ACEITE

- Apagar la freidora.
- Abrir la llave de descarga girando **lentamente** la manija **D** en el sentido contrario a las agujas del reloj **con mucho cuidado de no tocar el aceite**.
- Cerrar la llave de descarga girando la manija **D** en el sentido de las agujas del reloj.

Sustituir el aceite frecuentemente para favorecer el rendimiento del equipo. El aceite usado es inflamable a menor temperatura y empieza a hervir de golpe.



V LIMPIEZA

ADVERTENCIA

Antes de limpiar el equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (cada día)

- Limpiar las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la grasa y los residuos de cocción de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja y aclarar varias veces. El frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero. Las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

2. OTRAS SUPERFICIES

CUBAS/RECIPIENTES CALENTADOS (cada día)

Limpiar las cubas o los recipientes de los equipos usando agua hirviendo, con sosa (desengrasante) si es necesario. Utilizar los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista para quitar los alimentos incrustados.

RECIPIENTES Y CAJONES DE RECOGIDA (varias veces al día)

Quitar la grasa, el aceite, los residuos alimentarios, etc. de los recipientes, cajones y contenedores de recogida. Al final de la jornada, limpiarlos siempre. Cuando estén casi llenos, vaciarlos.

AVISO Si el equipo es eléctrico hay que impedir que el agua se filtre entre los componentes para evitar cortocircuitos y fenómenos de dispersión que determinarían el disparo de los dispositivos de protección.

3. FILTROS

El uso de filtros prolonga la duración del aceite y mejora la cocción.

Para limpiar el filtro, extraerlo; si está sucio de grasa, lavarlo con jabón, aclararlo y secarlo; montarlo nuevamente.

Sustituirlo si está deteriorado.

4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

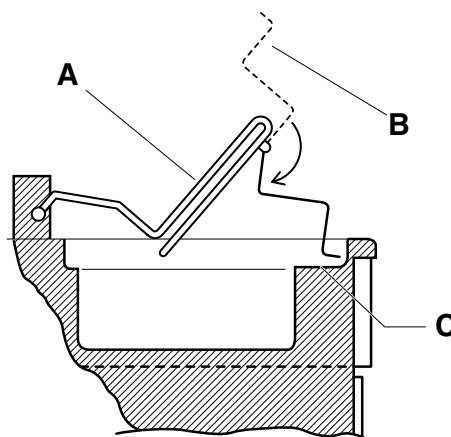
Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar energícamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender el equipo y dejarlo 45 minutos en el mínimo para evitar que la evaporación rápida de la humedad cause roturas.

5. LIMPIEZA DE LAS FREIDORAS CON RESISTENCIAS INTERNAS (18 LITROS)

Limpiar las freidoras de la siguiente manera:

- Esperar a que el aceite se enfríe.
- Abrir la llave para descargarlo.
- Levantar el grupo de resistencias "A" (véase figura) mediante el soporte "B".
- Dar la vuelta al soporte y apoyarlo sobre la zona de expansión "C" de la cuba. El microinterruptor de seguridad se dispara y desconecta la alimentación eléctrica de las resistencias.
- Limpiar la cuba y las resistencias con suma atención para no dañar el equipo.



6. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

AVISO Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar y limpiar el interior.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

NOTA – En condiciones particulares (por ejemplo, si el uso del equipo es intensivo o si el ambiente es salino), se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

VI MANTENIMIENTO

1. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos.

1.1 ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES (versión de gas)

También se pueden verificar funcionamientos incorrectos en el uso regular del equipo.

- *El quemador piloto no se enciende.*

Posibles causas:

- La bujía no está bien sujeta o está mal conectada.
- El encendido eléctrico o el cable de encendido están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La válvula del gas es defectuosa.

- *El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido.*

Posibles causas:

- El termopar está mal conectado o los cables del termostato de seguridad están desconectados.
- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termostato de seguridad se ha disparado o es defectuoso.

- *El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende.*

Posibles causas:

- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La válvula es defectuosa.
- El termostato es defectuoso.

- *No es posible regular la temperatura.*

Posibles causas:

- El bulbo del termostato está dañado.
- El termostato es defectuoso.

INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES (operación que debe efectuar un instalador especializado)

- *Válvula del gas*

- Desenroscar los tornillos de fijación del panel de mandos y quitarlo.
- Desenroscar los tubos del quemador piloto y el termopar.
- Desenroscar los tornillos que fijan el soporte a la válvula.
- Desbloquear el tubo de alimentación de gas de la válvula.

- *Termopar, termostato de seguridad y dispositivo de encendido*

- Quitar el panel de mandos y sustituir los componentes.
- Para sustituir el termostato hay que quitar la junta que está entre la cuba y el bloqueo del bulbo (sustitución desde la puerta y el panel de mandos).

- *Quemador principal, quemador piloto, boquilla piloto y boquilla principal*

- Desde la puerta.

- *Regulación del aire principal*

- Desde la puerta.

1.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Se aconseja ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el aparato cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.