

03/2010

Mod: E17/PLCD8T(230/3)-N

Production code: 373194 - SPECIALE (230V/3)

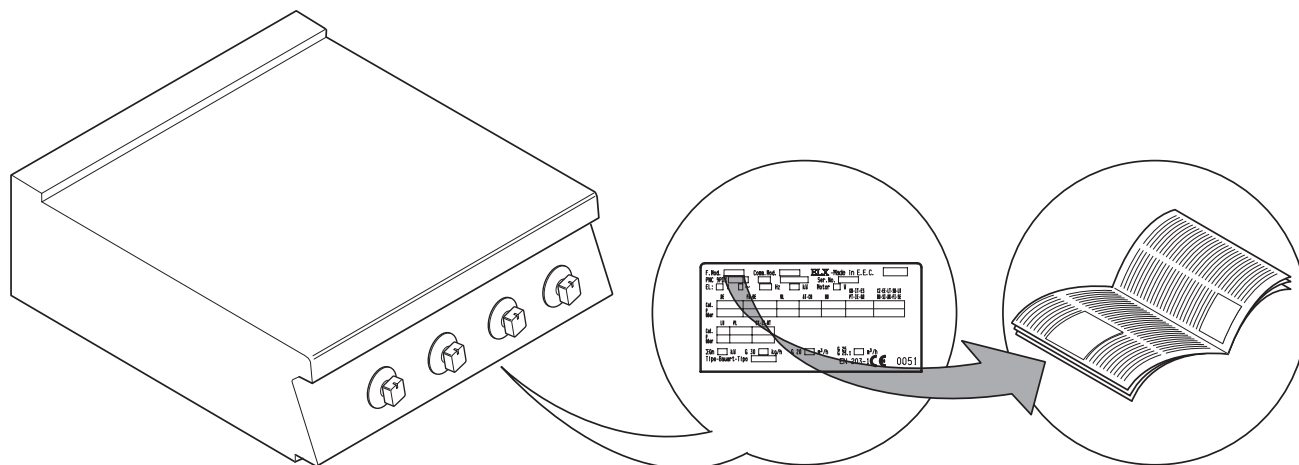


Diamond
catering equipment

ÍNDICE

I. ESQUEMA DE INSTALACIÓN / UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS / FIGURAS	2
II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS	55
III. ADVERTENCIAS GENERALES	56
IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	57
V. INSTALACIÓN	57
1. NORMAS DE REFERENCIA	57
2. DESEMBALAJE	57
3. EMPLAZAMIENTO	57
4. SALIDA DE HUMOS Y VENTILACIÓN	58
5. CONEXIONES	59
6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD	60
7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN	60
VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	61
1. USO DEL FRYTOP Y LA PLACA DE COCCIÓN	61
VII. LIMPIEZA	63
1. PARTES EXTERNAS	63
2. OTRAS SUPERFICIES	63
3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	63
4. PARTES INTERNAS	63
VIII. MANTENIMIENTO	64
1. MANTENIMIENTO	64
2. LISTA DE COMPONENTES	64

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 DATOS TÉCNICOS		+R/G1FL 400 mm	+R/G1FR 400 mm	+R/G1CL 400 mm	+R/G2FL 800 mm	+R/G2FM 800 mm	+R/G2CL 800 mm
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potencia térmica nominal kW	máx	7	7	7	14	14	14
	mín	3,2	3,2	3,2	6,4	6,4	6,4
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABLA A - Datos técnicos de los equipos eléctricos

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+R/E1FL 400 mm	+R/E1FR 400 mm	+R/E1CL 400 mm	+R/E2FL 800 mm	+R/E2FM 800 mm	+R/E2CL 800 mm
Tensión de alimentación	V	400	400	400	400	400	400
Fases	Nº	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia máxima nominal	kW	4,5	4,5	4,5	9	9	9
Sección del cable de alimentación	m m ²	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5

**TABLA A - Datos técnicos
de los equipos de gas**

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+RV/G1FL 400 mm	+RV/G1FR 400 mm	+RV/G1CL 400 mm	+RV/G2FL 800 mm	+RV/G2FR 800 mm	+RV/G2CL 800 mm	+RV/G2CM 800 mm
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potencia térmica nominal kW	máx	7	7	7	14	14	14	14
	mín	3,2	3,2	3,2	6,4	6,4	6,4	6,4
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1	A1	A1

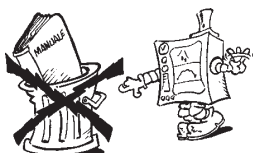
**TABLA A - Datos técnicos
de los equipos eléctricos**

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+RV/E1FL 400 mm	+RV/E1FR 400 mm	+RV/E1CL 400 mm	+RV/E2FL 800 mm	+RV/E2FR 800 mm	+RV/E2CL 800 mm	+RV/E2CM 800 mm
Tensión de alimentación	V	400	400	400	400	400	400	400
Fases	Nº	3N	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia máxima nominal	kW	4,5	4,5	4,5	9	9	9	9
Sección del cable de alimentación	mm ²	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5

III. ADVERTENCIAS GENERALES



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



- Conservarlo para consultas futuras.



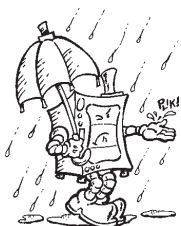
- **PELIGRO DE INCENDIO** - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables.



- Instalar el aparato en un lugar ventilado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el ambiente de instalación.
- La recirculación de aire deberá tener en cuenta el aire de combustión $2 \text{ m}^3/\text{h/kW}$ necesario para la potencia de gas instalada, así como del “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado 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 uso diferente del indicado se considera **inadecuado**.
- 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.
- **Instruir** adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. 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 residuo 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 en vacío o en condiciones que comprometan el rendimiento (ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.); el aparato se utiliza en un lugar ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gas imcombustible en el local. 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.

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 debe empotrarse. Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son 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 las patas.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unir las 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

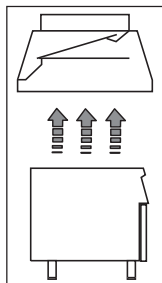
Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio.

Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

3.4. SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

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

4. SALIDA DE HUMOS Y VENTILACIÓN



- Instalar el equipo en un local aireado.
- No obstruir el sistema de ventilación.
- No obstruir los orificios de aireación y salida de ningún equipo presente en el local.

¡ATENCIÓN! Si la ventilación es insuficiente, el equipo funciona mal y puede causar asfixia y situaciones peligrosas para las personas.

4.1. EQUIPOS DE TIPO “A1”

Los equipos de tipo “A1” se han de colocar debajo de una campana de aspiración.

Controlar que la campana aspire correctamente los vapores y los humos generados por el equipo durante la cocción.

4.2. EQUIPOS DE TIPO “B”

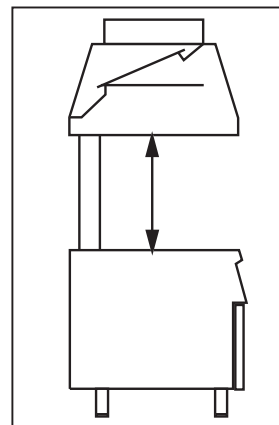
Dotar a los equipos de tipo “B” con un sistema de canalización de humos conforme con las normas vigentes.

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).

4.1.1 INSTALACIÓN DEBAJO DE UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver figura al lado).
- 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.



4.2.3 INSTALACIÓN CON SALIDA DE HUMOS HACIA EL EXTERIOR O UNA CHIMENEA

- Montar el conducto de humos (opcional) si no hay una campana de aspiración.
- Colocar el interruptor de tiro en la salida de la chimenea de conexión (opcional).
- Introducir la sección ascendente del interruptor de tiro en el manguito de la chimenea de conexión.
- Continuar hacia el exterior o una chimenea con un conducto de dimensiones adecuadas, resistente a una temperatura de 300°C.

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 el adaptador para empalmar conductos de salida de diferentes diámetros.

AVISO Borrar, en la placa de datos, el tipo de instalación que no se ha efectuado para que quede sólo el tipo existente.

5. CONEXIONES



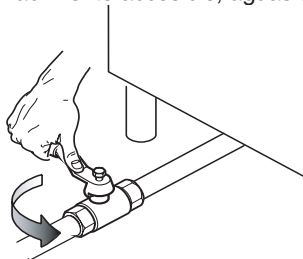
- Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
-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

- En el esquema de instalación, identificar el empalme de gas en el fondo del equipo.
- Antes de efectuar la conexión, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- 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 éste 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.

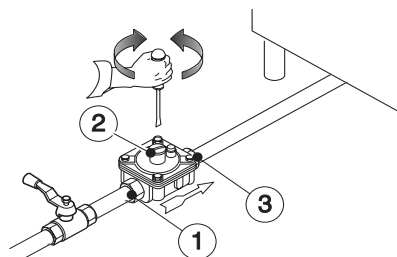
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

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. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO (todas las versiones)

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. 3B).

5.1.6 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:

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

5.1.6.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (todas las versiones)

- Desenroscar la boquilla "C" y sustituirla con la correspondiente al gas elegido (tabla B, fig.3B) según lo ilustrado en la tabla B.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar la boquilla "C" hasta el tope.

5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO (en todas las versiones)

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

5.1.6.3 TORNILLO DE MÍNIMO (todas las versiones)

- Desenroscar el tornillo del mínimo "M" de la llave o válvula, sustituirlo con el adecuado al tipo de gas y enroscarlo hasta el tope (Tabla B, fig. 2A).

5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

AVISO Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en 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.

7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

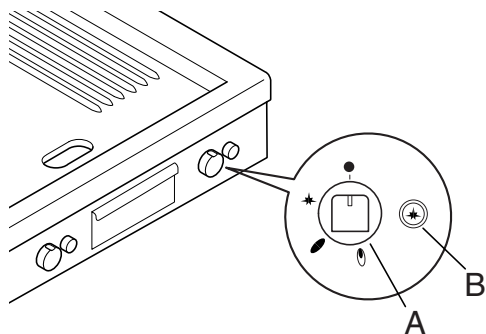
Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama 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.

VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

1. USO DEL FRYTOP Y LA PLACA DE COCCIÓN

- 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 equipo inmediatamente antes del uso.
- Sirve para cocinar alimentos directamente en la plancha, como hamburguesas, costillas, huevos, salchichas, pescado, verduras, etc. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- La placa de cocción se ha de utilizar para cocinar alimentos en ollas o sartenes.
- Cada día, antes de poner en funcionamiento el equipo, hay que vaciar el recipiente de recogida del aceite.
- No utilizar el frytop para calentar ollas o sartenes.
- **Frytop de 400mm:** posee una única zona de cocción, que está regulada por una válvula de gas termostática (versión de gas) o por un termostato (versión eléctrica). El bulbo que mide la temperatura está en el centro de la placa;
- **Frytop de 800mm:** posee dos zonas de cocción (a la izquierda y a la derecha) reguladas por dos válvulas termostáticas (versión de gas) o por dos termostatos (versión eléctrica), uno para cada zona. Los bulbos que miden la temperatura están en el centro de la placa (a la derecha y a la izquierda respectivamente).

1.1. MODELOS DE GAS CON LLAVES



El mando del gas “A” de cada quemador presenta cuatro posiciones:

- apagado
- ★ encendido del piloto
- máx
- mín

Encendido

Encendido del piloto

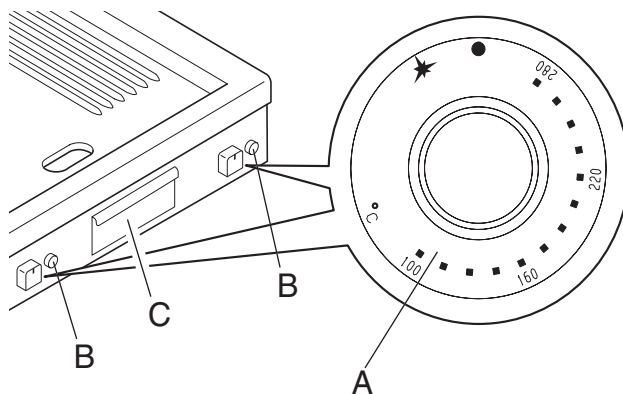
- Apretar el mando “A” y girarlo desde la posición de “apagado” hasta la posición de “encendido del piloto”.
- Apretar a fondo el mando “A” y, al mismo tiempo, apretar varias veces el pulsador del encendido piezoeléctrico “B” que enciende la llama piloto. A través de los orificios del tablero de mandos, controlar que el piloto se haya encendido. Al soltar el mando “A”, la llama tiene que permanecer encendida; en caso contrario, repetir la operación.

En caso de emergencia, el quemador piloto se puede encender de modo manual. Para ello, hay que quitar el cajón de recogida de los jugos de cocción y acercar una llama al quemador piloto manteniendo el mando “A” en la posición “encendido piloto”.

Encendido del quemador principal

- Girar el mando “A” desde la posición “encendido del piloto” hasta la posición “máx”.
- Para obtener el mínimo, poner el mando “A” en la posición “mín”.

1.2. MODELOS DE GAS CON VÁLVULA



Encendido

El mando “A” presenta las siguientes posiciones:

- apagado
- ★ encendido del piloto
- valores de temperatura

Girar el mando “A” en sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición de “apagado” hasta la posición de “encendido del piloto” y mantenerlo apretado. Al mismo tiempo, apretar varias veces el pulsador “B” hasta encender el quemador piloto. Tras aproximadamente 20” de su encendido, soltar el mando “A”: la llama piloto tiene que permanecer encendida. Controlar que la llama piloto esté encendida por la mirilla “C”.

En caso contrario, repetir la operación.

En caso de emergencia, el quemador piloto se puede encender de modo manual. Para ello, hay que quitar el cajón de recogida de los jugos de cocción y acercar una llama al quemador piloto manteniendo el mando “A” en la posición “encendido piloto”.

- El quemador principal se enciende apretando ligeramente el mando “A” y girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el valor de temperatura deseado.

El equipo posee una válvula termostática que mantiene automáticamente la temperatura de la cuba constante.

Apagado del frytop con llave

Apagado del quemador principal

- Girar el mando “A” desde la posición “máx.” o “mín” hasta la posición “encendido del piloto”.

Apagado de la llama piloto

- Apretar el mando “A” y girarlo hasta la posición de “apagado”;
- Al terminar la jornada, cerrar la llave general del gas situada aguas arriba del equipo.

Apagado del frytop con válvula

- Para apagar el quemador principal, poner el mando “A” en la posición de “encendido del piloto”.
- Para apagar el quemador piloto, apretar ligeramente el mando “A” y ponerlo en “apagado”.

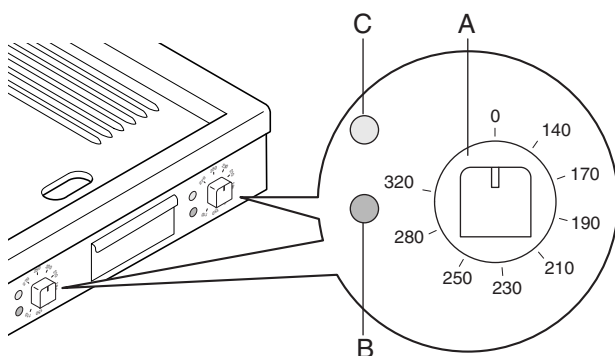
Después del uso:

- Llevar el mando “A” a la posición de “apagado”.
- Cerrar la llave del gas.

1.2.1 INTERBLOQUEO

La válvula está dotada de un dispositivo térmico, llamado “Interlock”. Si el quemador piloto se apaga, este dispositivo impide que se encienda durante 40 segundos para permitir que el termpar se enfríe.

1.3. MODELOS ELÉCTRICOS



Encendido

- Encender el interruptor que hay aguas arriba del aparato.
- Girar el mando del termostato “A” hasta la temperatura deseada.
- El piloto verde “C” se enciende cuando el equipo recibe tensión.
- El piloto “B” se enciende cuando las resistencias se están calentando y se apaga cuando alcanzan la temperatura programada.

Apagado

- Poner el mando en la posición “0”.

VII. LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

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

No usar agua ni hielo para enfriar bruscamente la placa. Se prohíbe el uso de agua o hielo para la limpieza en caliente, la placa podría deformarse y comprometer el funcionamiento del aparato.

Todo método de limpieza inadecuado provoca la anulación automática de la garantía.

1. PARTES EXTERNAS

SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar todas las superficies de acero: Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida 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 en el sentido del satinado 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)

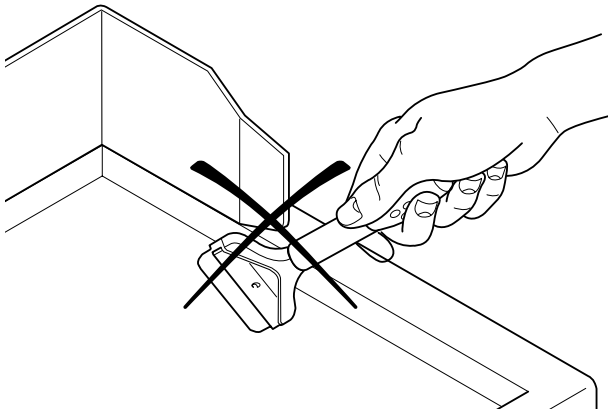
La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

2. OTRAS SUPERFICIES

SUPERFICIES DE HIERRO DULCE O FUNDICIÓN (cada día)

Quitar la suciedad con un paño húmedo o, en caso de incrustaciones, con los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista. Tras la limpieza, poner en marcha el equipo para secar la superficie rápidamente y, luego, lubricarla con una fina capa de aceite alimentario.

Atención: no usar el rascador con punta (ver figura)



ya que puede rayar la plancha, perjudicar su funcionamiento y dificultar la limpieza. Sustituir la hoja si no está perfectamente afilada.

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.

3. 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 de los equipos.
- Pasar enérgicamente 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 los equipos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.

4. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

AVISO Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Limpiar la suciedad que se acumula dentro del equipo.
- 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.

VIII. MANTENIMIENTO

1. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal. Desconectar la alimentación eléctrica antes de abrir el equipo.

1.1 ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

El quemador piloto no se enciende

Posibles causas:

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

El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido

Posibles causas:

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termopar es defectuoso.
- El mando del encendido del gas no se presiona lo suficiente.
- La presión del gas en la válvula es insuficiente.
- La válvula del gas es defectuosa.
- La llave del gas es defectuosa.

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

Posibles causas:

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la válvula del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

No es posible regular la temperatura del frytop.

Posibles causas:

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.

No es posible regular la temperatura del horno

Posibles causas:

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.
- El termostato eléctrico es defectuoso.
- Intervención del termostato eléctrico de seguridad.

INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES

(operación que debe efectuar un instalador especializado)

VÁLVULA/LLAVE DE GAS

- Quitar los mandos y el panel.
- Desenroscar el tubo del piloto y del termopar.
- Desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Levantar la plancha de cocción por delante y quitar el bulbo del termostato.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR, BUJÍA DE ENCENDIDO Y ENCENDEDOR DEL FRYTOP

- Quitar los mandos y el panel.
- Sustituir el componente.

QUEMADOR PRINCIPAL DEL FRYTOP

- Quitar los mandos y el panel.
- Extraer los bulbos de los termostatos y quitar la plancha de cocción
- Quitar la fijación del quemador a los conductos del gas y al portaboquillas.
- Extraer el quemador y sustituirlo.

Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

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.

2.COMONENTES PRINCIPALES

- Llave del gas

Tipo "PINTOSI", PEL 21S, conexión con brida

Tipo "COPRECI", Mod. CPMM 18700, conexión con brida

- Válvula de gas

Tipo "EUROSIT", Mod. 0.630 (con válvula cromo)

- Quemador principal

Tipo "CELX", acero AISI 430.

- Quemador piloto

Tipo "SIT", Mod. 0.140

- Termopar

Tipo "SIT", Mod. 0.290 rosca M8x1 (con llave)

Tipo "SIT", Mod. 0.270 rosca M9x1 (con válvula cromo)

- Encendido piezoeléctrico

Tipo "INECO", Mod. PZ610

- Termostato de seguridad (con válvula cromo)

Tipo "EGO", Mod. 55.325.

- Sellador

Cinta tipo "PARALIQ PM 35 VLIES".

Loctite 511