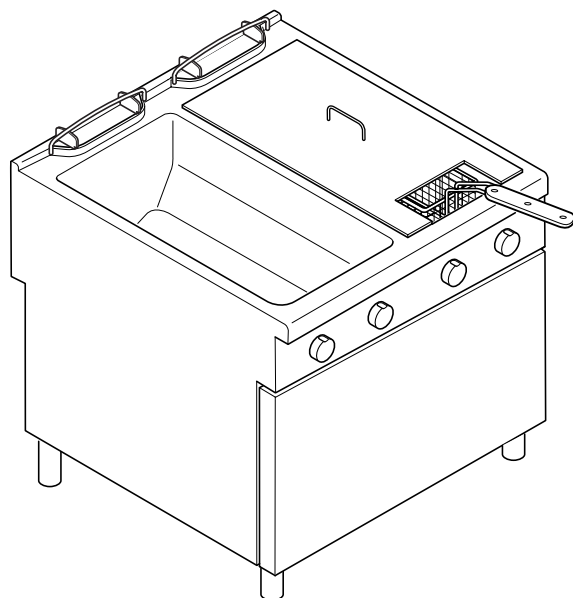


07/2008

Mod: E22/F30A8(230/3)-N

Production code: 393088-SPECIALE(230V/3)



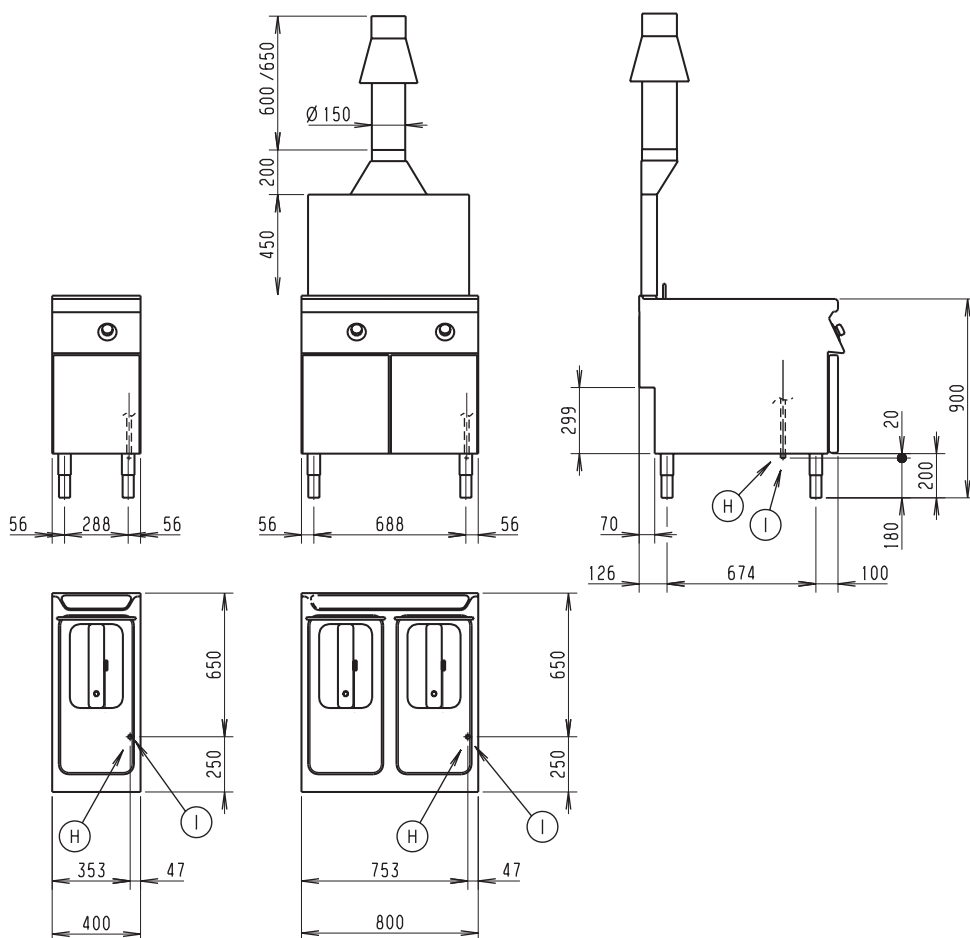


N900

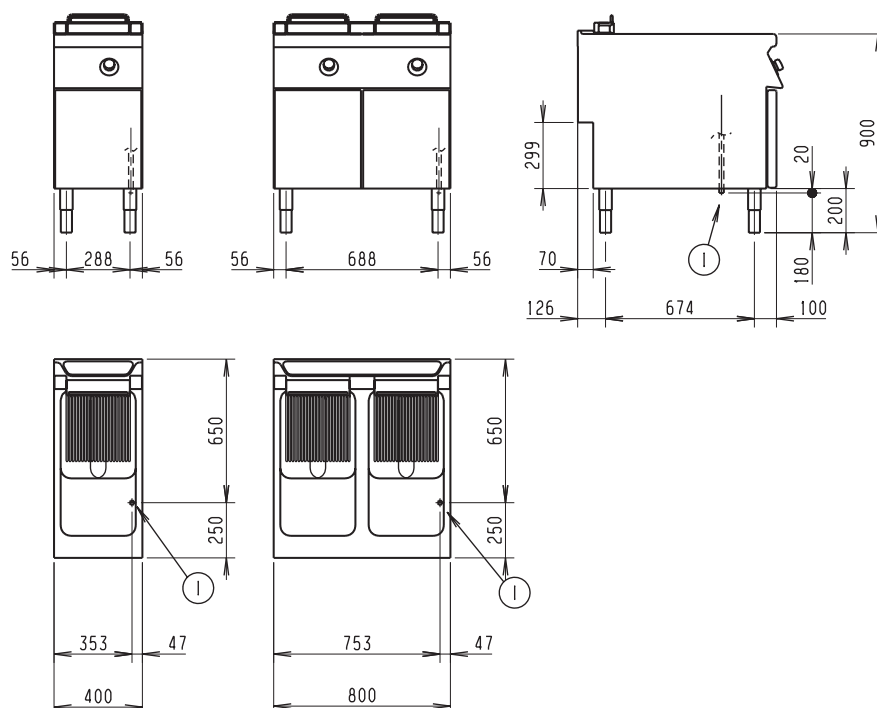
- FRIGGITRICI ELETTRICHE E GAS INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE	Pag. 6
- ELECTRIC AND GAS FRYERS INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE	Page 16
- ELEKTRISCHE UND GASBETRIEBENE FRITTEUSEN INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG	Seite 26
- FRITEUSES ÉLECTRIQUES ET À GAZ INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN	Page 36
- FREIDORAS ELÉCTRICAS Y DE GAS INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO	Pág. 46
- FRITUURAPPARATEN, ELEKTRISCHE EN GASMODELLEN INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD	Pag. 56
- ELEKTRISKA OCH GASDRIVNA FRITÖSER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL	Sidan 66
- EL- OG GASFRITUREGRYDER INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE	Side 76
- FRITADEIRAS ELÉCTRICAS E A GÁS INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO	Pag. 86
- ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΚΑΙ ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	Σελ. 96

DOC.NO. **595887700**
EDITION 3 04 06

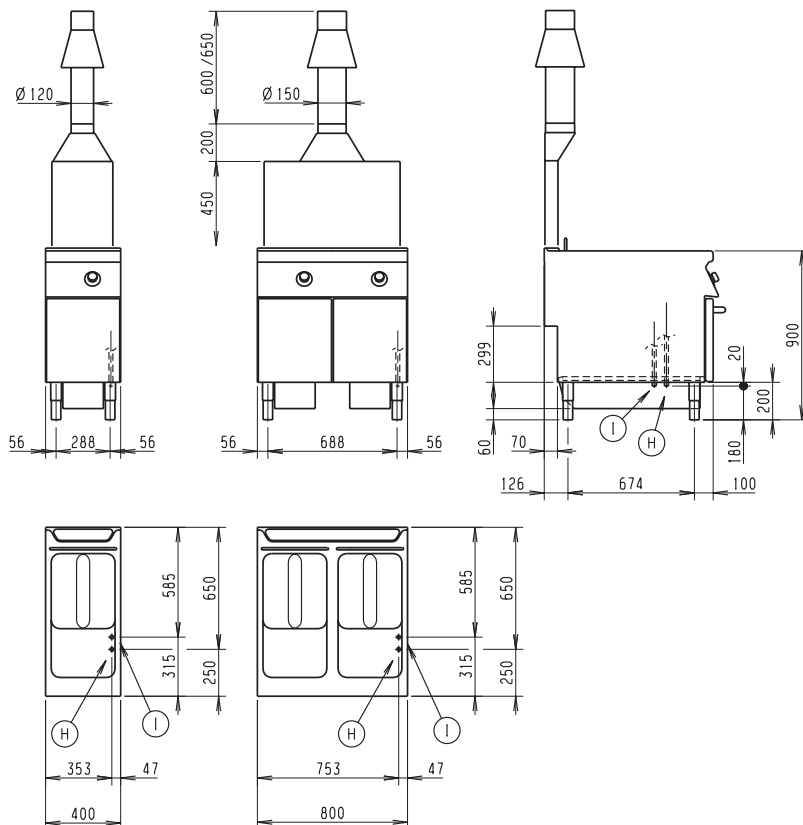
MODEL (15Lt) : +FR/G1A - +FR/G2B - +FR/E1A - +FR/E2B



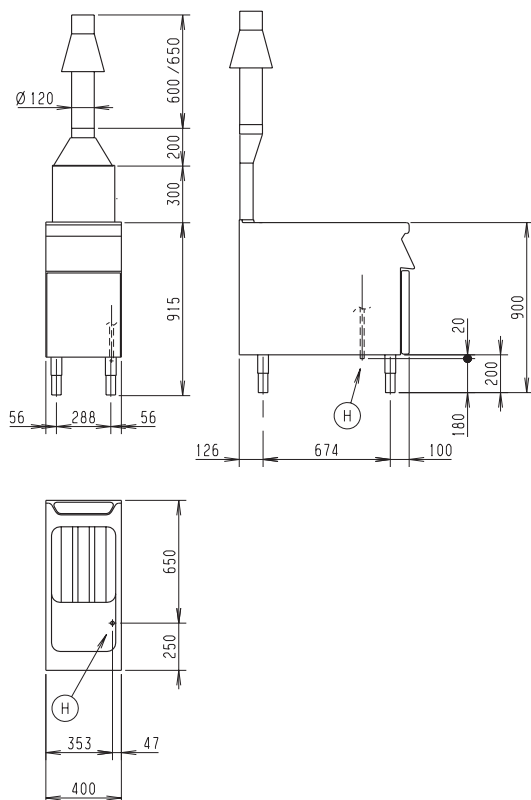
MODEL (18Lt): +FR/E1C - +FR/E2D - +FR/E1CE5 - +FR/E2DE5



MODEL (23Lt) : +FR/G1E - +FR/G2F - +FR/E1E - +FR/E2F



MODEL: +FR/G1T



IT

I - Entrata cavo elettrico (per versione elettrica)
H - Attacco gas
• Qualora l'apparecchiatura non dovesse essere installata sotto una cappa d'aspirazione si rende necessario il montaggio dell'interruttore di tiraggio, da richiedere al costruttore.

GB - IE

I - Power supply cable inlet (for electric version)
H - Gas connection inlet
• If the appliance is not installed under an extraction hood, the draught diverter may be requested from the manufacturer

DE - AT - CH

I - Netzkabeleingang (für die elektrische Ausführung)
H - Gasanschluss
• Falls das Gerät nicht unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt wird, ist die Installation der Abzugssicherung erforderlich (beim Hersteller anzufragen).

FR - BE

I - Entrée câble électrique (pour version électrique)
H - Entrée gaz
• Si l'appareil ne doit pas être installé sous une hotte d'aspiration il est nécessaire d'appliquer d'appliquer un interrupteur de tirage, à demander au producteur.

ES

I - Ingreso cable eléctrico (para versión eléctrica)
H - Conexión de gas
• Cuando el aparato no sea instalado debajo de una campana extractora, el cortatiro puede ser requerido al fabricante.

NL - BE

I - Ingang elektriciteitskabel (voor elektrische versie)
H - Gas aansluiting
• Als het apparaat niet onder een afzuigkap geïnstalleerd wordt, dient u een treksysteem aan te brengen. Dit kunt u bij de fabrikant aanvragen.

SE

I - Eltillslutning (på elektrisk version)
H - Gasanslutning
• Om utrustningen icke är installerad under en utsugningskåpa är det nödvändigt att montera en strömbrytare för utsug som kan fås från leverantören.

DK

I - Indgang el-ledning (el-version)
H - Gastilslutning
• Hvis apparaturet ikke installeres under en udsugningshætte, er det nødvendigt at montere et aftræk, som fås ved henvendelse til fabrikanten.

PT

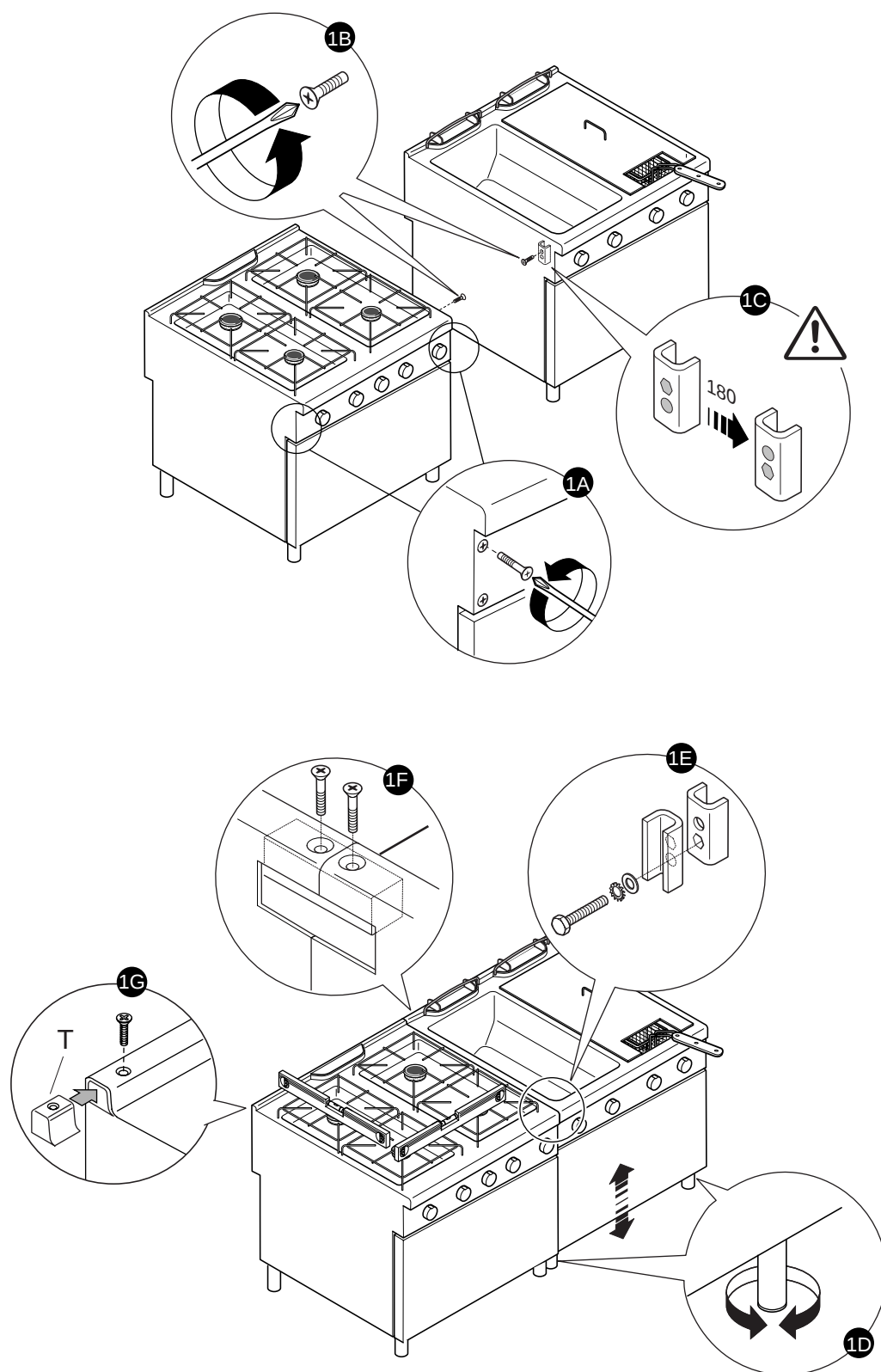
I - Entrada cabo eléctrico (para modelo eléctrico)
H - Ligaçã o gás
• Se o aparato não está instalado debaixo dum exaustor volve-se necessário montar um interruptor de tiragem, a encomendar-se ao construtor.

GR

I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
H - Σύνδεση αερίου
• Στην περίπτωση που το μηχάνημα δεν θα εγκατασταθεί κάτω από μια κορωνίδα καπνοδόχου, είναι απαραίτητη η συναρμολόγηση του διακόπτη απορρόφησης. Ο διακόπτης απορρόφησης θα πρέπει να ζητηθεί από τον κατασκευαστή

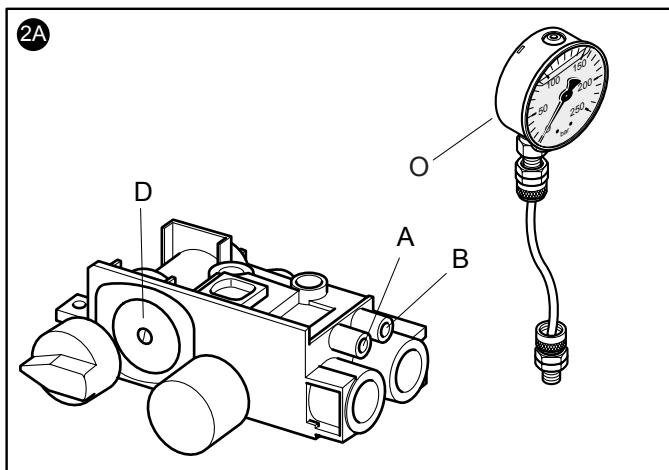
1.

UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



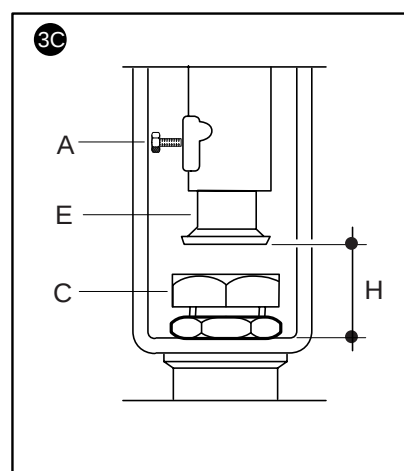
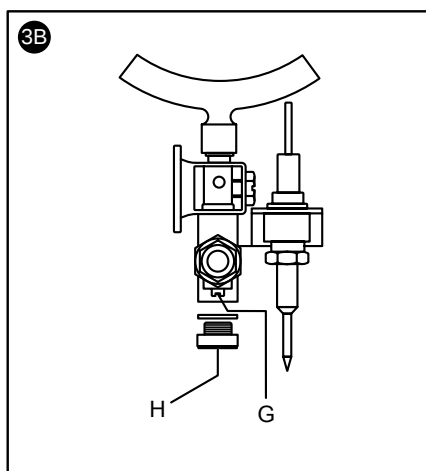
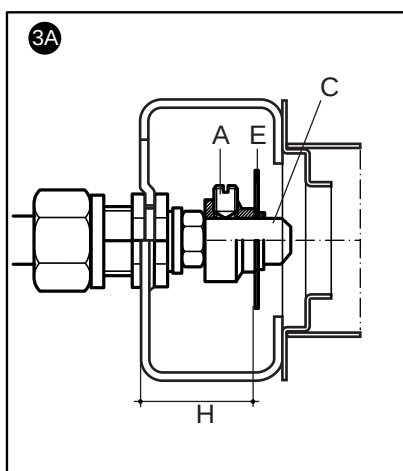
2.

PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ - FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILER/KRANAR - OVERSIGHT OVER GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυοτηρεζιοδηγοί αεριο



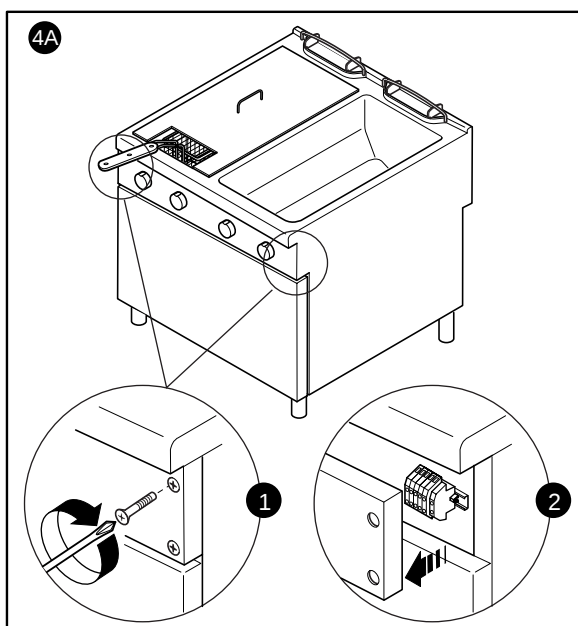
3.

PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER FIGURE /PILOT - PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ - FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - OVERSIGHT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβιδες βάνες αερίο



4.

PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS STROMANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - OVERSIGHT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



Índice

II. GENERALIDADES	48
1. ADVERTENCIAS	48
2. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE	48
2.1. Embalaje	48
2.2. Uso	48
2.3. Limpieza	48
2.4. Eliminación	48
2.5. Radiointerferencias	48
III. INSTALACIÓN	49
1. NORMAS DE REFERENCIA	49
2. DESEMBALAJE	49
3. EMPLAZAMIENTO	49
3.1. Generalidades	49
3.2. Fijación al suelo	49
3.3. Unión de varios equipos	49
3.4. Montaje y unión de equipos con encimera en base, horno, puente y voladizo	49
3.5. Sellado de fugas entre equipos	49
4. SALIDA DE HUMOS	49
4.1 Salida de humos para equipos de tipo "B"	49
4.1.1 Chimenea de conexión	49
4.1.2 Instalación debajo de una campana de aspiración	49
4.1.3 Instalación con salida de humos hacia el exterior o una chimenea	49
4.4.2 Salida de humos para equipos de tipo "A1"	50
5. CONEXIONES	50
5.1. Equipos de gas	50
5.1.1. Antes de la conexión	50
5.1.2. Conexión	50
5.1.3. Verificación de la presión de conexión	50
5.1.4. Regulador de presión del gas	50
5.1.5. Regulación de la presión de salida de la válvula del gas	51
5.1.6. Control del aire primario	51
5.1.7. Adaptación a otro tipo de gas	51
5.1.7.1 Sustitución de la boquilla del quemador principal	51
5.1.7.2 Sustitución de la boquilla del quemador piloto	51
5.2. Equipos eléctricos	51
5.2.1. Conexión eléctrica	51
5.2.2. Cable de alimentación	51
5.2.3. Interruptor de protección	51
5.3. Conexión a tierra y nodo equipotencial	51
6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD	51
6.1. Restablecimiento	51
7. FUSIBLE	51
IV INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	52
1. USO DE LA FREIDORA	52
1.1 Modelos de gas	52
1.2 Modelos eléctricos	53
1.3 Descarga del aceite	53
V. LIMPIEZA	54
1. PARTES EXTERNAS	54
2. OTRAS SUPERFICIES	54
3. FILTROS	54
4. PERÍODOS DE INACTIVIDAD	54
5. LIMPIEZA DE LAS FREIDORAS CON RESISTENCIAS INTERNAS (18 LITROS)	54
6. PARTES INTERNAS	54
VI. MANTENIMIENTO	55
1. MANTENIMIENTO	55
1.1 Algunos problemas y sus soluciones	55
1.2 Instrucciones para sustituir los componentes	55
2. LISTA DE COMPONENTES	55

IB. DATOS TÉCNICOS Y TABLAS DE LAS BOQUILLAS

TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas y presiones de conexión

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+FR/G1A 400mm	+FR/G2B 800mm	+FR/G1E 400mm	+FR/G2F 800mm	+FR/G1T 400mm
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
Categoría		II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+	II 2H3+
Tipo de construcción		A1	A1-B11-B21	A1-B11-B21	A1-B11-B21	A1-B11-B21
Presión de conexión metano G20	mbar	20	20	20	20	20
Presión de conexión GLP G30/G31	mbar	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37	28-30/37
Consumo total de gas (calculado con poder calorífico inferior (Hi) a 15°C y 1013mbar):						
- Metano G20 (Hi = 34,02 MJ/m³)	m³/h	1,48	2,96	2,12	4,24	2,01
- GLP G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,10	2,20	1,58	3,16	1,50

TABLA B – Boquilla del quemador, piloto y abertura del aireador

	Tipo de GAS	Presión (mbar)	Boquilla MÁX.		Presión de la válvula mbar	Abertura del aireador (mm)	Piloto (N°)
			mm	Grabado			
Quemador 15 litros	G20	20	2,40	240	10,2	33	40
	G30/G31	28-30/37	1,35	135	(*)	35	30
Quemador 23 litros	G20	20	2,90	290	10	24	40
	G30/G31	28-30/37	1,60	160	(*)	32	30
Quemador +FR/G1T	G20	20	2,00	200	(*)	26	35
	G30/G31	28-30/37	1,30	130	(*)	29	25

(*) = Apretar el tornillo hasta el tope

TABLA C - Datos técnicos de los equipos eléctricos

MODELOS DATOS TÉCNICOS		+FR/E1A 400mm	+FR/E2B 800mm	+FR/E1E 400mm	+FR/E2F 800mm	+FR/E1C 400mm	+FR/E2D 800mm	+FR/E1CE5 400mm	+FR/E2DE5 800mm
Capacidad de la cuba	Litros	15	15+15	23	23+23	18	18+18	18	18+18
Tensión de alimentación	V	400	400	400	400	400	400	230	230
Fases	N.	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3+N	3	3
Frecuencia	Hz	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
Sección del cable de alimentación	mm²	2,5	4	4	10	4	10	10	25

II. GENERALIDADES

1. ADVERTENCIAS

- Leer atentamente este manual antes de usar el equipo.
- Conservarlo para consultas futuras.
- Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos.
Leer el código del equipo en la placa de características que está ubicada debajo del panel de control.
- **PELIGRO DE INCENDIO - Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles.**
No acercar materiales inflamables.
- **Instalar el equipo en un local aireado.**
Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del local 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 al uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado **se considera inadecuado.**
- El personal que utiliza el equipo debe estar **capacitado.** Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- Desactivarlo en caso de desperfectos o 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 entren en contacto con las partes de material plástico.
- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua.

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

2. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

2.1. EMBALAJE

Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos. Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo :

PE Polietileno:

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

pp Polipropileno:

paneles superiores del embalaje, flejes.

PS Poliestireno expandido:

protecciones angulares.

2.2. USO

Nuestros equipos ofrecen altas prestaciones. 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.). Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

2.3. 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").

2.4. ELIMINACIÓN

No abandonar en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo son metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.). Antes de eliminarlos hay que quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre.

2.5. RADIOINTERFERENCIAS

Este equipo es conforme a la directiva CEE 89/336 sobre supresión de radiointerferencias.

III. INSTALACIÓN

1. NORMAS DE REFERENCIA

- La instalación debe ser realizada por personal cualificado de conformidad con las normas de seguridad vigentes.

2. DESEMBALAJE

Quitar el embalaje.

Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas.

Eliminar los residuos de cola con un disolvente adecuado.

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

- Examinar los embalajes antes y después de descargarlos.
- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Reclamar ante la empresa de transportes en caso de daños. Señalar en el albarán cualquier daño o defecto.
- El conductor debe firmar el albarán. De lo contrario, la empresa puede rechazar el reclamo.
- En caso de daños o defectos hay que 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

3.1. GENERALIDADES

- Los esquemas de instalación indican las medidas de los equipos y las posiciones de las conexiones (entrada del agua - entrada del gas - entrada del cable eléctrico).
- Los equipos pueden instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama (véase apartado 3.3).
- No deben empotrarse.
- Dejar por lo menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Dejar una distancia adecuada entre el equipo y las paredes si son combustibles.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.

3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo. Las instrucciones se suministran junto con cada accesorio.

3.3. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar los paneles.
- (Fig. 1B) Quitar el tornillo más cercano al panel de mandos ubicado en los laterales de los dos equipos que se desea unir.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando las patas.
- (Fig. 1F) Desde la parte posterior del equipo, introducir, en los alojamientos laterales de los respaldos, la placa de acoplamiento suministrada de serie. Fijar la placa con los dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana suministrados de serie.

- (Fig. C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. E) 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.

NOTA: en los aparatos instalados individualmente o en los aparatos de cabeza de una instalación (en la cual no se utiliza la placa de acoplamiento), hay que poner el tapón "T" (fig. 1G), suministrado de serie, en los alojamientos laterales del panel posterior. Apretar el tapón con el tornillo autorroscante suministrado de serie.

3.4 MONTAJE Y UNIÓN DE EQUIPOS CON ENCIMERA EN BASE, HORNO, PUENTE Y VOLADIZO

Seguir las instrucciones que se suministran con cada producto opcional.

3.5 SELLADO DE FUGAS ENTRE EQUIPOS

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

4. SALIDA DE HUMOS

4.1 SALIDA DE HUMOS PARA EQUIPOS DE TIPO "B"

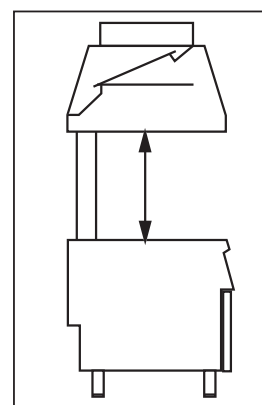
Dotar a los equipos de tipo "B" con un sistema de canalización de humos conforme con las normas vigentes.

4.1.1 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).

4.1.2 INSTALACIÓN DEBAJO DE UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (véase 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.



4.1.3 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: La salida de humos no ha de quedar obstruida y la longitud del tubo de salida no ha de superar los 3 m. Utilizar un adaptador para empalmar los conductos de salida con diámetros diferentes.

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

4.2 SALIDA DE HUMOS PARA EQUIPOS DE TIPO “A1”

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

5. CONEXIONES

Leer los datos de la placa del equipo.

Controlar en los esquemas de instalación la posición de entrada de las redes:

- GAS (ø1/2” M ISO 7/1)
- ENERGÍA ELÉCTRICA

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

- Instalar una llave/válvula de paso 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.
- No utilizar tubos de conexión con un diámetro inferior al preparado en el equipo.
- Instalar una llave de paso con cierre rápido en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.
- 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 apartado: “Adaptación a otro tipo de gas”.
- Además de la instalación, cualquier trabajo de mantenimiento (gas, corriente eléctrica) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

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.

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.

		Normal	Mín.	Máx.
Gas natural G20	mbar	20	17	25
Gas líquido G30/G31	mbar	28-30/37	20/25	35/45

- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

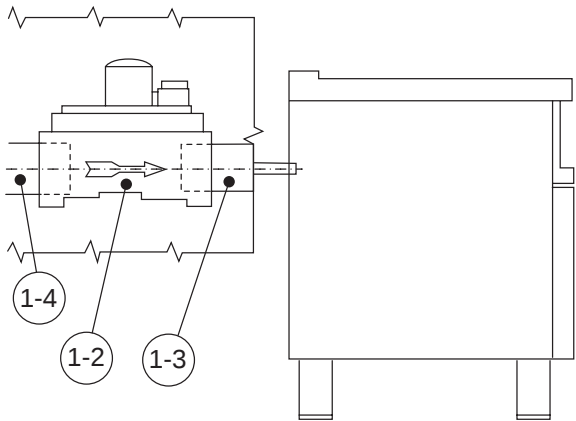
5.1.4 REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

- El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la misma.
- Si la presión del gas no es adecuada o es difícil de regular, hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto de fácil acceso.

En la figura se ilustra cómo montar el regulador:

- “1-3” conexión del gas al equipo;
- “1-2” regulador de presión;
- “1-4” conexión del gas a la red.

La flecha del regulador indica la dirección del gas. Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta.



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 la tabla B (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.

7. SUSTITUCIÓN DEL FUSIBLE

El fusible de protección de la instalación eléctrica se encuentra dentro del panel de mandos. Para sustituirlo hay que desenroscar el tapón del portafusible y extraerlo.

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. Quitarla 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.

¡ADVERTENCIAS! Si el aceite contiene residuos de comida es necesario quitarlos a mano durante la cocción para que no alteren el sabor ni el aroma y no sea necesario cambiar el aceite demasiado seguido.

La calidad del aceite se puede medir con una tira de papel tornasol de venta en los comercios.

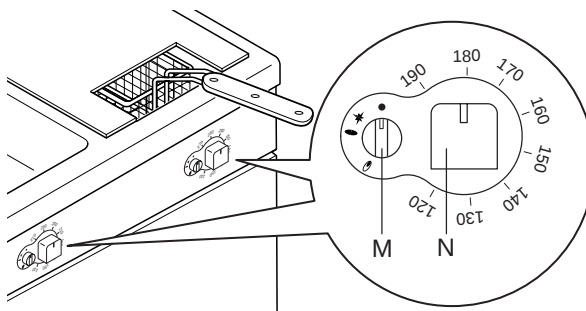
1.1. MODELOS DE GAS

Encendido

Los mandos de la válvula termostática presentan las siguientes posiciones:

Mando M:

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

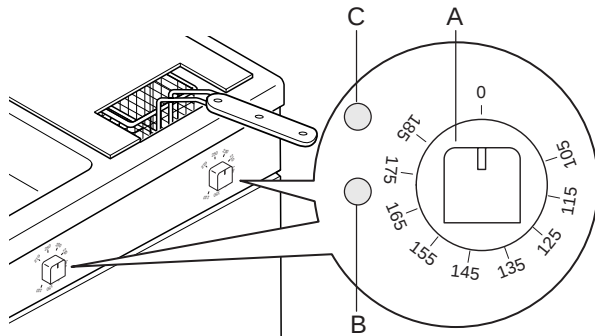


- Girar el mando “M” en el sentido contrario a las agujas del reloj de la posición ● a la posición ★.
- Apretarlo a fondo y girarlo hasta la posición ○ para encender el piloto. Si no se enciende, hay que repetir la operación. Mantener el mando “M” presionado durante 20 segundos, soltarlo y controlar 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

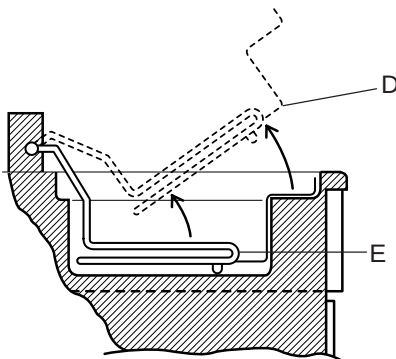


Encendido

- 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.



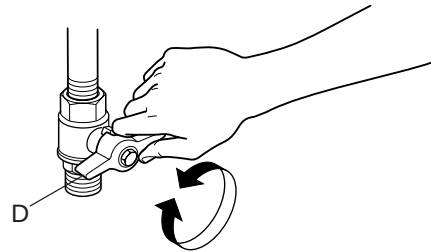
Apagado

- 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

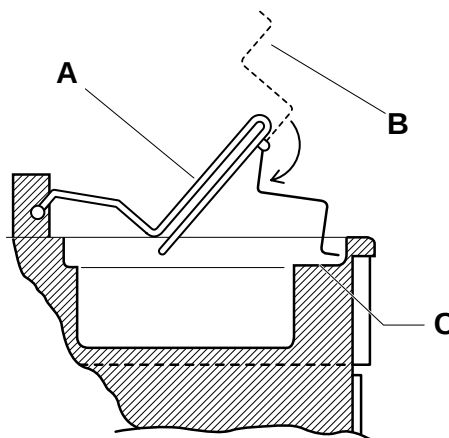
Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar 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 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.

1.2. 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.

2. LISTA DE COMPONENTES

- Válvula de seguridad

Tipo "Mertik", Mod. GV 31, con filtro de entrada de gas.

- Quemador principal

Tipo "Polidoro".

Tipo "CELX".

- Quemador piloto

Tipo "SIT", Mod. 0.100/0.190.

- Termopar

Tipo "SIT", Mod. 0.270 rosca M9x1

- Termostato de seguridad

Tipo "EGO" Mod. 55.325.

- Sellador

Cinta tipo PARALIQ PM 35 VLIES.

LOCTITE 511