

01/2018

Mod: MIKA/2-MC

Production code: MECA-FRYER 2B



Diamond
catering equipment



MANUAL

MECA FRYER

CAPITULO	DESCRIPCION	PAGINA
	Reglas generales	04
1.	Datos tecnicos	05
1.1.A	Serie de freidoras a gas tipo Bruselas 1P, 2P, 3P, 4P, 1PV, 2PV, 3PV, 4PV	05
1.2	Características técnicas	05
2	Consejos de instalación	06
2.1	Placa de identificación para Bélgica	06
2.2	Legislación para respetar	06
2.3	Lugar de instalación	07
2.4	Configuración	07
2.5	Conexión a la instalación de gas	07
2.6.1	Control de presión en la boquilla	07
2.6.2	Control para el funcionamiento con gas líquido	07
2.7	Tipo de dispositivo A1	07
2.8	Evacuación de productos de combustión mediante una campana extractora de humos	08
2.9	Control de operacion	08
2.10	Información del usuario	08
2.11	Instrucciones para el instalador	08
2.12	Configurando el dispositivo	09
	Tabla 1: Gas, presión y categoría de diferentes países	10
	Tabla 2: Configuración de la presión y el consumo	10
3.	Adaptación para operar con otro tipo de gas	11
3.1	Cambiar la boquilla del quemador principal	11
3.2	Ajuste de aire primario del quemador principal	11
4.	instrucciones para el usuario	12
4.1	Encender el dispositivo	12
4.2	Extinción	13
4.3	Precaución a adoptar	13
4.4	Drenando los tanques	13
4.5	Limitador de temperatura	13
4.6	Pequeñas averías y soluciones	13
4.7	Fuegos	14
5	Mantenimiento y limpieza	15
6	Vista y lista de las piezas	16
6.1.1	Freidoras Mecanica	16
6.1.2	Lista de repuestos recomendados (MecaFRYER)	17



- **Lea muy atentamente las instrucciones que contiene este manual porque proporciona importantes indicaciones sobre la seguridad, la instalación y el uso.**
- Recoja cuidadosamente este manual en un sitio accesible y adaptado. Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à consultations futures.
- Después de haber desempaquetado el aparato, verifique la integridad. En caso de duda no lo use y contacte una persona calificada.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la información que se muestra en la placa de identificación corresponde a la de la red de distribución de gas.
- Este dispositivo está destinado solo para el uso para el que fue diseñado expresamente. Todo otro uso es considerado impropio y peligroso.
- Este dispositivo solo tiene que estar utilizado por una persona familiar a su uso y después de leer el contenido de este folleto.
- Para los arreglos, contacte únicamente un servicio posventa autorizado por el constructor y exijan piezas de recambio de origen.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede comprometer la seguridad del dispositivo.
- Nunca haga funcionar chorros de agua a alta presión sobre el aparato para lavarlo.
- Nunca obstruya las aberturas o las ranuras de aspiración o evacuación de calor.



ESTE DISPOSITIVO DEBE SER INSTALADO POR UN INSTALADOR DE APARATOS DE GAS APROBADO. FALTA DE QUE, LA GARANTÍA SERÁ INTEGRALEMENTE ANULADA.

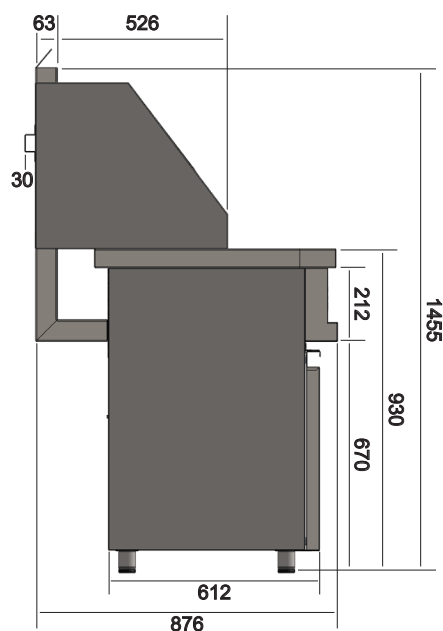
EL FABRICANTE RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS A PERSONAS O PROPIEDAD CAUSADAS POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL, TAMBIÉN POR PARTE DEL USUARIO Y EL INSTALADOR.

EL FABRICANTE RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR LAS CONSECUENCIAS DE CUALQUIER INEXACTITUD DEBIDO A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. EL FABRICANTE TAMBIÉN SE RESERVA EL DERECHO DE HACER CUALQUIER CAMBIO QUE ENCONTRARA ÚTIL O NECESARIO EN PRODUCTOS SIN MODIFICAR LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS.

1. DATOS TECNICOS

1.1 Serie de freidoras a gas tipo Bruselas

MODELO		B/1P - E/1P	B/2P - E/2P	B/3P - E/3P
Dimensiones	Tipo	A	A	A
Ancho	mm	535	960	1445
Profundidad	mm	875	875	875
Altura	mm	940	940	940
Altura Total	mm	1320	1320	1320
Peso neto	kg	85	150	230
Puertas batientes		1	2	3
Cajon para fritas		si	si	si
Posibilidad de campana incorporada		si	si	si
Cantidad de tanques		1	2	3
Tanque Ø	mm	360	360	360
Altura de los tanques	mm	270	270	270
Chimeneas		1	2	3
Capacidad de los tanques	L	13L	13L + 13L	13L + 13L + 13L
Tiempo de precalentamiento (180K)	ca. min.			
Conexión de gas	«A»	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Entrada de calor total superior				
G20 - 25	kW	16,61	32,22	49,30
G31	kW	13,86	27,72	41,58
Consumo de gas (15°) :				
G31	m³/h	0,51	1,02	1,53
G20	m³/h	1,60	3,20	4,80
G25	m³/h	1,85	3,70	4,55
Inyector :				
G20 - G25	Ø	3,4	3,4	3,4
G30 - G31	Ø	2,15	2,15	2,15
Quemadores	numero	1	2	3
Presión mbar	G20	12	12	12
Presión mbar	G25	15	15	15
Presión mbar	G31	20	20	20
Ajuste de aire		no	no	no
Conexión eléctrica		23v-16A-50Hz	23v-16A-50Hz	23v-16A-50Hz
Lamparilla:				
G20 - G25	Ø	20	20	20
G30 - G31	Ø	ajustable	ajustable	ajustable



1.2 Características técnicas

La estructura portante está hecha de acero inoxidable AISI 304, montada en pies de acero inoxidable 18/10, ajustable en altura y almohadilla de soporte de caucho.

- El **TANQUE** es de acero inoxidable AISI 304.
 - el **FUNCIONAMIENTO** es de **GAS** a través de quemadores de llama autoestabilizadores en acero inoxidable AISI 304 que garantizan la gran uniformidad del calentamiento.
- La temperatura es regulada por un termostato con válvula de seguridad y termopar para la interrupción del suministro de gas en caso de extinción accidental de la llama piloto.
- Encendido piezoeléctrico de la llama piloto

2. CONSEJOS DE INSTALACIÓN

La instalación y posible conversión para su uso con otros tipos de gas debe ser realizada por un instalador calificado de acuerdo con la legislación aplicable.

Consulte las tablas de datos técnicos II

CUIDADO!

Si el aparato está instalado contra una pared, debe poder soportar una temperatura de 80° y debe estar hecho de material incombustible, o el aparato debe instalarse a una distancia de 10 cm.

Primero quite la película de plástico que lo cubre y elimine cualquier residuo con un agente de limpieza adecuado para acero inoxidable.

Instale la unidad horizontalmente y verifique su horizontalidad.

Ajuste si es necesario actuando sobre los pies ajustables.

2.1 Data plate for Belgium

TEKNO-LAM S.A.
(www.bertrand-manufacturer.com)
Chaussée de Vilvore 94
1120 Bruxelles - Belgium

BN : BERTRAND
MN : BRUXELLOISE

Réf: ● 1P ○ 2P ○ 3P

SN : B1.20.03.2012.001
PN : 0461AT0311

Type rookgasafvoer: **A1**
Type d'évacuation

Numero de serie de la freidora

Tipo de freidora

C	GC	p	Qn(Hi) kW	Qn(Hs) kW	V m³/h	A
BE	I12E+3P	G20/ G25 - 20/ 25 mbar	15,1	16,61	1,6	●
		G31 - 37 mbar	12,6	13,86	0,51	
NL	I12L3B/P	G25 - 25 mbar	15,1	16,61	1,6	
		G30 - 30 mbar	12,6	13,86	0,51	
		G31 - 30 mbar	12,6	13,86	0,51	
GB	I12E3+	G20 - 25 mbar	15,1	16,61	1,6	
IE		G30/ G31	12,6	13,86	0,51	
		28-30/ 37 mBar				

~ 230V - 50 Hz - 0,5A

BN = merk - marque - brand name
MN = model - type
C = land van bestemming - pays de destination - country of destination
GC = gascategorie - catégorie de gaz - gas category
A = toestel geregeld voor - appareil réglé pour - apparatus regulated for
SN = serienummer - numéro de série - serial number
PN = pinnummer - numéro pin - pin number

Dit toestel dient te worden geïnstalleerd conform de geldende regels en mag enkel worden gebruikt in een voldoende geventileerde ruimte. Lees de instructies alvorens het toestel te installeren en in gebruik te nemen

Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et ne peut être utilisé que dans un local suffisamment ventilé. Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

This appliance must be installed in accordance with the rules in force and used only in a sufficiently ventilated space. Consult instructions before installations and use of this appliance.

Tabla de categorías de gas por país con sus potencias y consumo

2.2 Legislación para respetar

La siguiente legislación debe ser respetada:

- Leyes sobre prevención de accidentes laborales y riesgos de incendio.
- Regulación del distribuidor de gas, que deberá emitir un permiso de instalación.
- Estándares para «Instalaciones de Gas».
- Estándares de higiene.

2.3 Lugar de instalación

- El aparato debe instalarse en una sala suficientemente ventilada ya que requiere una aspiración de al menos 2 m³ / h. kW flujo térmico.
- El aparato debe instalarse en acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país de instalación.

2.4 Configuración

- Esta unidad se puede instalar sola o ensamblada a otras del mismo rango.
- Este aparato no está diseñado para ser incorporado.
- Debe respetar una distancia mínima de 10 cm desde las particiones. Si esta distancia es menor o si el material de particiones o el suelo son inflamables, es esencial proporcionar aislamiento térmico.

2.5 Conexión a la instalación de gas

- El aparato debe ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión que se muestran en la Tabla II.
- La presión del gas se mide en el ajuste de presión inicial con el quemador encendido..
- La unidad ha sido probada y preparada para funcionar con el gas indicado en la placa adhesiva externa.
- * **Si la presión de la red eléctrica varía en más del + 10% de la presión nominal, es aconsejable instalar un regulador de presión aguas arriba de la unidad para garantizar la presión nominal..**
- La conexión a la red de gas debe hacerse con tubos metálicos de una sección adecuada y será necesario introducir una llave de paso aprobada aguas arriba.
- Después de conectar a la red de gas, verifique que no haya fugas en los accesorios con agua jabonosa.

2.6.1 Control de presión en la boquilla

La presión se mide con un manómetro de 0 a 80 mbar (precisión de al menos 0,1 mbar).

La conexión de presión está en el bloque SIT.

Cierre la válvula de gas.

Desatornille el tornillo (A) de la toma de presión «IN».

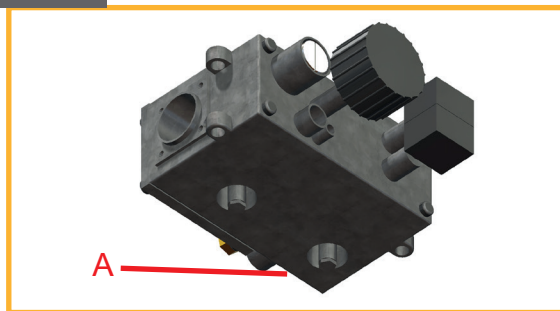
Coloque la manguera de goma siliconada al manómetro.

Abra la válvula de gas.

Encienda el quemador y eleve la presión «dinámica» aguas arriba.

Cierre la válvula de gas.

Vuelva a montar el tornillo (A) con una arandela de sello de gas y verifique si hay fugas con agua jabonosa.



2.6.2 Control of operation using liquid gas

- Compruebe que las boquillas montadas corresponden a las indicaciones en la Tabla 2 (vea p07).
- Verifique si la presión de entrada corresponde a las indicaciones en la Tabla 2 (vea p07).
- Verificar que la instalación de gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de suficiente capacidad y la capacidad de evaporación es suficiente.
- Ver también la publicación «Normas de instalación y características de las instalaciones de gas G.P.L.».

2.7 Evacuación de productos de combustión mediante una campana extractora de humos

El aparato debe instalarse en locales adecuados para la evacuación de productos de combustión, que deben llevarse a cabo de acuerdo con las normas de instalación.

Siempre debe haber una ventilación en funcionamiento en acuerdo con las normas nacionales y regionales vigentes.

2.8 Tipo de dispositivo A1

No están destinados a ser conectados a un respiradero natural de productos de combustión.

El aparato de gas debe instalarse bajo una campana de extracción estándar, ya que requiere al menos 2 m³ / h. kW flujo térmico.

El local donde se instala debe estar suficientemente ventilado.

2.9 Control de operación

- Encienda el aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento Cap. 5.
- Verifique que no haya fugas de gas.
- Controlar el ignicion y el inter-ignicion entre el piloto y el quemador principal.
- Verifique que los gases de combustión se estén ventilando normalmente.
- Escriba en una etiqueta adhesiva que luego aplicará junto a la placa de identificación, a qué gas y a qué presión se ha configurado el dispositivo.

2.10 Información del usuario

Atrae la atención del usuario hacia la seguridad y el mantenimiento diario.

Explique al usuario el funcionamiento y el uso de la freidora utilizando este folleto e ilustrando los cambios realizados.

Deje una copia de este folleto al usuario.

2.11 Instrucciones para el instalador

Antes de poner el dispositivo en funcionamiento, verifique que :

- Las luces piloto no están configuradas demasiado altas o bajas.
- Los elementos del termostato se apagan en menos de 60 segundos.
- Hay un suministro normal del quemador y los rociadores funcionan normalmente.
- La seguridad se apaga a 210 ° (por ej. : calentar la seguridad con un mechero).
- Asegúrese de que el consumidor conoce los problemas de seguridad más importantes.

Solo si todos los puntos anteriores están en orden y el dispositivo se instala en acuerdo con las reglas, el dispositivo se puede poner en servicio como se describe en el manual del usuario.

El daño causado por la inobservancia de las normas legales y el ensamblaje no conforme como se describe en las instrucciones de instalación puede llevar a situaciones peligrosas por las cuales la empresa TEKNO-LAM declina todas las responsabilidades.

Si la instalación no ha sido realizada por un instalador reconocido, la garantía será cancelada.

Las piezas rotas o gastadas siempre deben ser reemplazadas por piezas originales e instaladas por un instalador reconocido.

Las partes que deben ser reemplazadas bajo garantía siempre deben devolverse en un plazo de 8 días.

En el caso de que se hayan instalado piezas, accesorios y dispositivos de seguridad no originales o si el dispositivo no ha sido reparado o reparado por un experto, TEKNO-LAM no le dará ninguna garantía..

Si tiene alguna pregunta sobre el procedimiento y otras preguntas, puede contactarnos :

- Por telefono: 0032/2532.10.30 (de 8:30 hasta 12:00 y de 12:30 hasta 16:30)
- Por fax: 0032/2532.55.10 (24/7)
- Por email: info@bertrand-manufacturer.com



El instalador debe respetar las normas vigentes en los países o regiones donde se utilizará el dispositivo

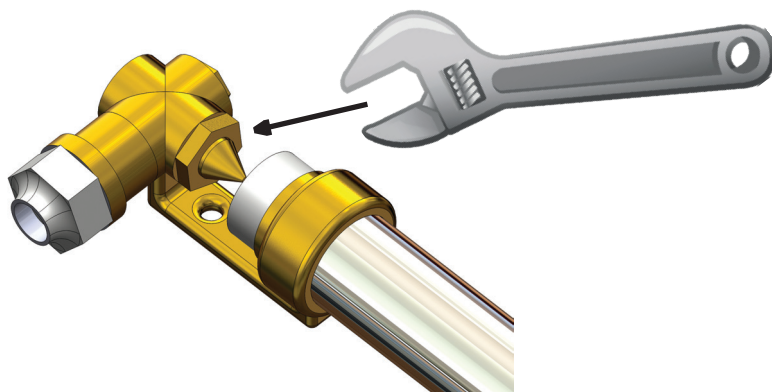
Si el usuario o el técnico de instalación no respetan las normas contenidas en este folleto de instrucciones, la casa declina cualquier responsabilidad, y cualquier accidente o anomalía causada por las no-observaciones indicadas a continuación no puede ser atribuido al fabricante.

2.12 Configurando el dispositivo

Cuando se hayan realizado todas las conexiones, el dispositivo se puede configurar.

Importante: primero compruebe si no hay fugas en las conexiones.

1. La configuración de los quemadores está limitada al inyector si no está provisto para el gas que usará. Si el gas utilizado no es el mismo que el indicado en la placa de identificación (ver p3), proceda como se muestra en la imagen siguiente.



NUNCA AJUSTE LA PRESIÓN MÁS ALTA QUE MENCIONADA !!!!

2. En caso de problemas con la lamparilla, que se apaga a menudo por ejemplo, ajústela como se explica en la imagen.

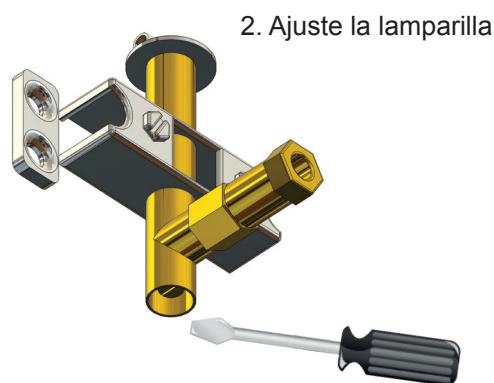
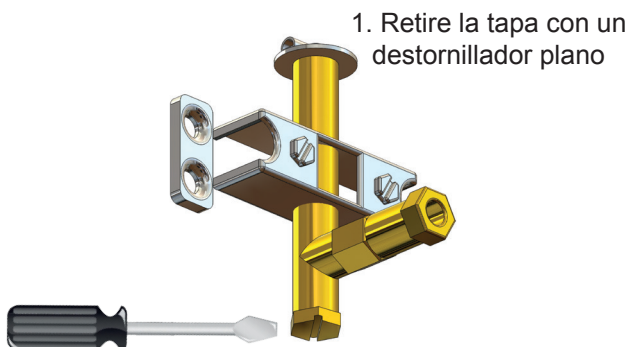


TABLA 1: Gas, presión y categoría de diferentes países. Siguiendo EN 437 (05-'94)

CAT	tipo de gas	PRESION mbar			COUNTRY AND TYPE OF APPLIANCE							
	Gas	Nominal	Min	Max	Alemania Luxemburgo	Belgica	Australia	Suiza - República Checa - Eslovaquia - Eslovenia	Gran Bretaña - España - Portugal - Irlanda - Italia - Grecia	Dinamarca - Finlandia - Noruega - Suecia - Estonia-Lituania-Letonia	Holanda	Francia
2H	G20	20	17	25			II2H3P	II2H3P	II2H3P	I2H		
2E	G20	20	17	25	I2E							
2L	G25	25	20	30							II2L3P	
2L	G25	20	17	25								
2LL	G25	20	17	25								
2E(R)B	G20	20	17	23		I2E(R)B						II2Er3P
	G25	25	17	30		I2E(R)B						II2Er3P
3P	G30/G31	28-29-30	25	35								
3P	G30/G31	50	42,5	57,5								
3+	G30	29	20	35								
	G31	37	25	45								
3+	G30	50	42,5	57,5								
	G31	67	50	80								
3P	G31	30	25	35							II2L3P	
3P	G31	37	25	45		I3P		II2H3P	II2H3P			II2Er3P
3P	G31	50	42,5	57,5	I3P		II2H3P	II2H3P			II2L3P	II2Er3P
3P	G31	67	50	80								

TABLA 2: Ajuste y consumo de presión

Freidoras de Bruselas	1 tanque			2 tanques			3 tanques			4 tanques		
Tipo de gas con su presión nominal	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb
Reglar la presión para cada quemador mbar	12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
* Mayor producción de calor (HHV) max. kW	16,61	16,61	13,86	33,22	33,22	27,72	49,3	49,3	41,58	66,44	66,44	55,44
* Menor producción de calor (LHV) max. kW	15,1	15,1	12,6	30,2	30,2	25,2	45,3	45,3	37,8	60,4	60,4	50,4
* Cantidad de quemadores	1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	4
* Consumo de gas en m³/h	1,60	1,85	0,51	3,20	3,70	1,02	4,80	5,55	1,53	6,40	7,40	2,04
Inyector Ø	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15	3,4	3,4	2,15

Alemania + Luxemburgo

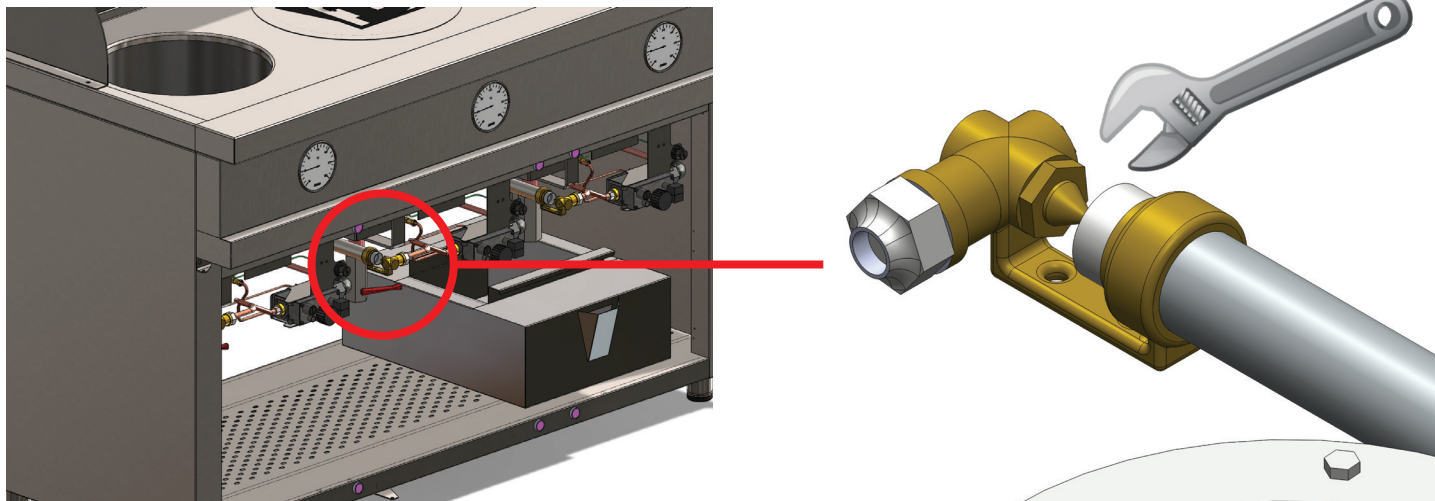
Freidoras de Bruselas	1 tanque			2 tanques			3 tanques			4 tanques		
Tipo de gas con su presión nominal	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb	G20 20mb	G25	G31 37mb
Reglar la presión para cada quemador mbar	12		20	12		20	12		20	12		20
* Mayor producción de calor (HHV) max. kW	16,61		13,86	33,22		27,72	49,3		41,58	66,44		55,44
* Menor producción de calor (LHV) max. kW	15,1		12,6	30,2		25,2	45,3		37,8	60,4		50,4
* Cantidad de quemadores	1		1	2		2	3		3	4		4
* Consumo de gas en m³/h	1,60		0,51	3,20		1,02	4,80		1,53	6,40		2,04
Inyector Ø	2,8		1,65	2,8		1,65	2,8		1,65	3,4		1,65

— 3. ADAPTACIÓN PARA OPERAR OTRO TIPO DE GAS —

Cierre la válvula de gas aguas arriba del aparato

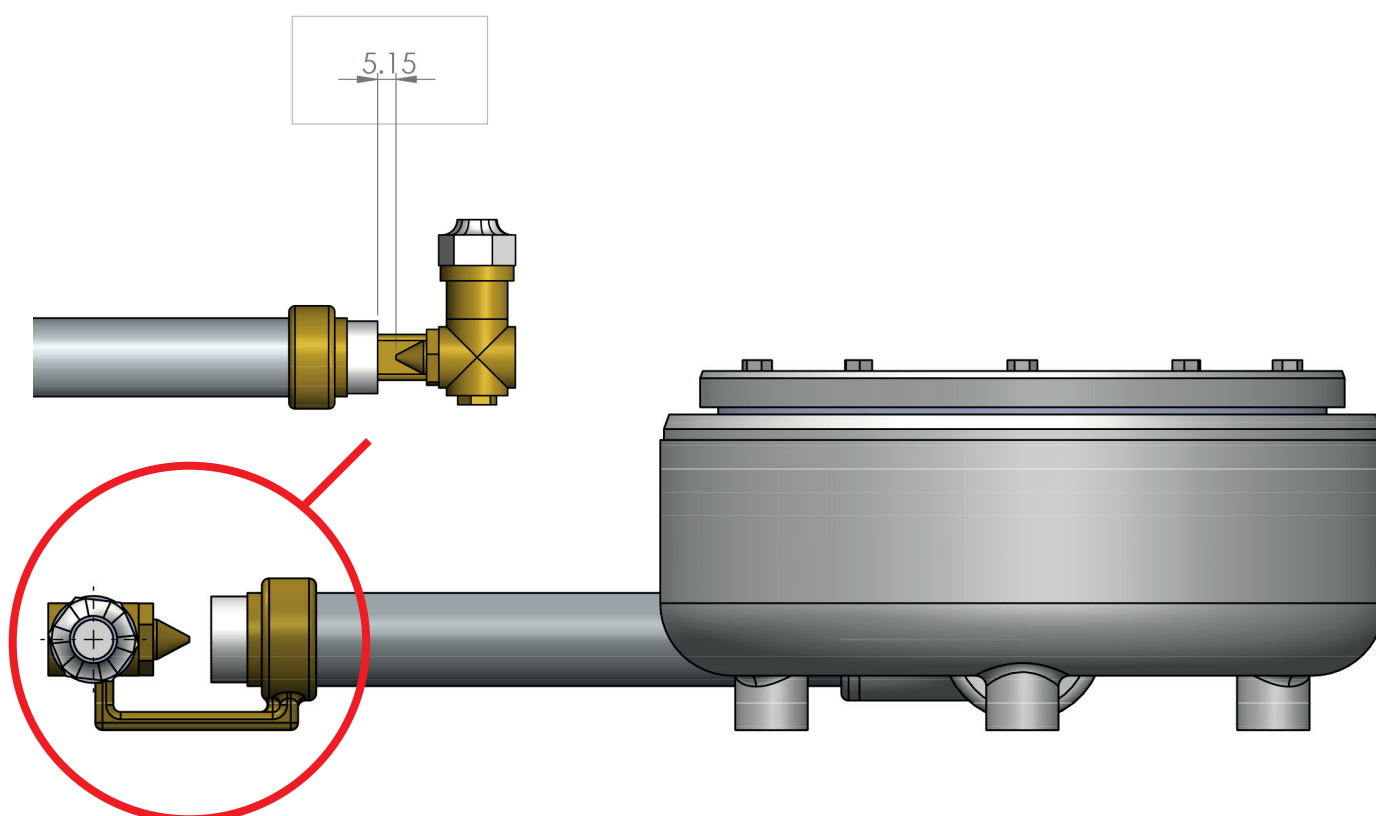
3.1 Cambiar la boquilla del quemador principal

- Abra la puerta del mueble y retire los recipientes de aceite.
- Empuje el regulador de aire primario dentro de la manguera Venturi.
- Con una llave de 12 mm, desatornille la boquilla y reemplácela por otra que corresponda al tipo de gas seleccionado y que se muestra en la tabla 2 (p10).



3.2 Ajuste de aire primario del quemador principal

- Encienda el aparato siguiendo las instrucciones para el usuario.
- Controlar que no haya fugas con agua jabonosa. Encienda la llama piloto siguiendo las instrucciones y verifíquela.
- Para controlar el ajuste de aire primario de los quemadores principales, debe establecerse exactamente la distancia «X» (ver imagen). El aire primario está bien regulado cuando la llama no se apaga cuando el quemador está frío y no regresa cuando está caliente.
- Controlar la ignición y la regularidad de la llama máxima.



— 4. INSTRUCCIÓN PARA EL USUARIO —

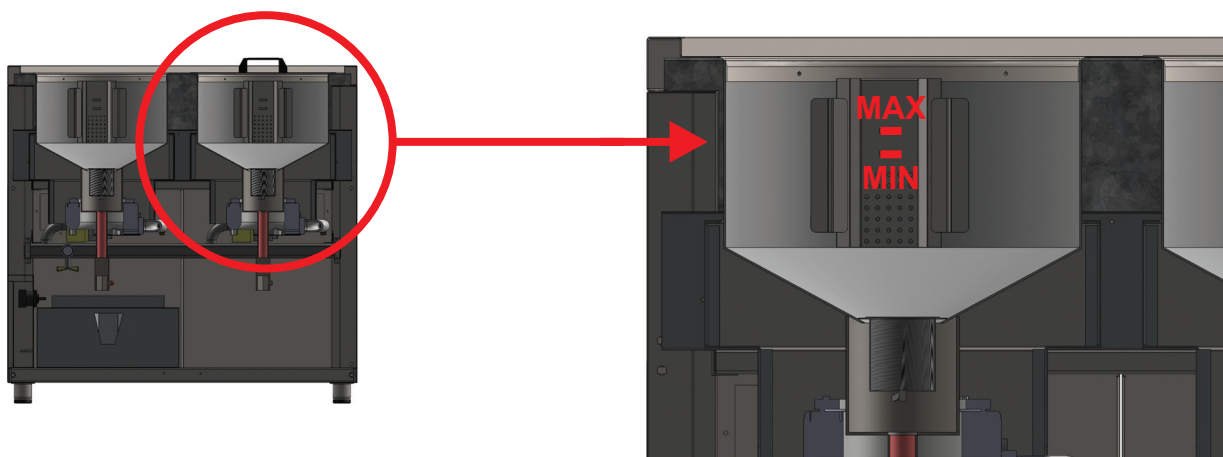
Prólogo

Antes de encender el aparato, limpie cuidadosamente el tanque y las cestas operando de la siguiente manera :

- Llene el tanque con agua y detergente. Encienda el aparato y hiérvalo durante unos minutos. Drene el agua a través de la válvula de drenaje y enjuague bien el tanque con agua limpia.
- La grasa de freír solo debe usarse cuando es líquida.
- Durante el uso, no cubra el tanque y no heche sal ni saborizantes.
- **Nunca encienda la freidora hasta que haya llenado el tanque con aceite. El incumplimiento de esta regla causaría daños irreversibles en el fondo del tanque.**

LLENANDO EL TANQUE

Asegúrese de que la válvula de drenaje esté cerrada. Heche el aceite de cocina hasta la muesca MIN, pero nunca por encima de la muesca MAX. Consulte la tabla de datos técnicos (p05) para conocer la capacidad del tanque.



LLENAR LA CESTA

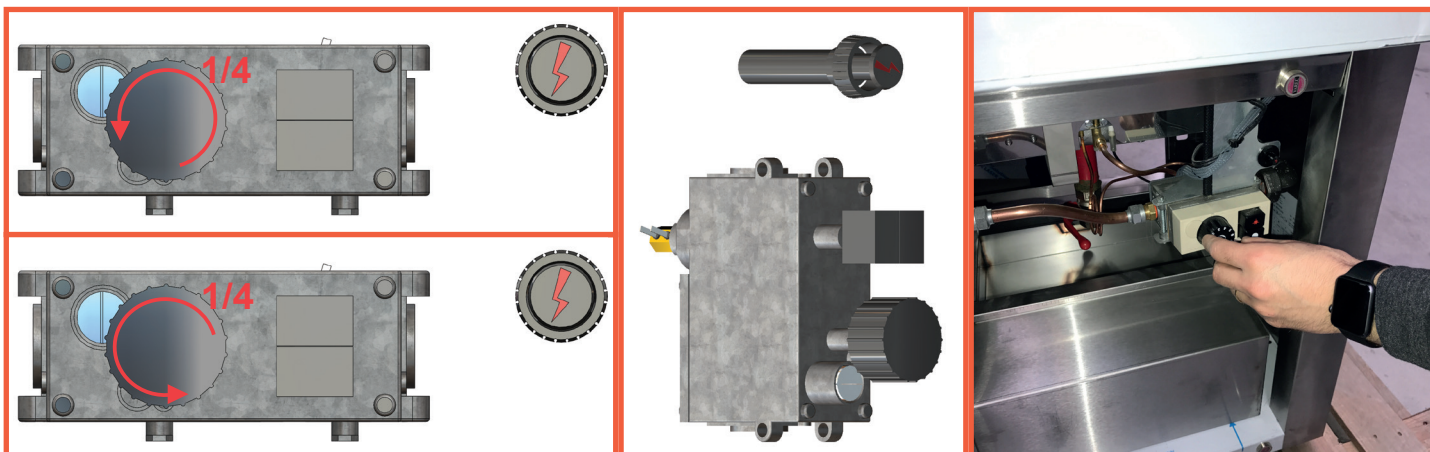
La cantidad de comida que se debe introducir en la canasta depende de su método de cocción. Lo importante es evitar demasiada caída de temperatura en el momento de la inmersión.

Cocinar pequeñas cantidades en el momento adecuado es mejor que cocinar una gran cantidad que necesita un tiempo más prolongado.

4.1 Encender el dispositivo

- Encienda su ventilación (campana).
- Abra la válvula de gas.
- Gire el boton de control de gas a la posición de noche (★) y manténgala presionada durante + -10 seg. para encender la lamparilla
- Gire el boton de 1/4 de vuelta para encender el quemador (posición del boton 🔥).
- Seleccione la temperatura deseada usando el termostato de ajuste.

Recomendamos que no coloque el dispositivo directamente a alta temperatura para que la grasa tenga tiempo de licuarse.



4.2 Extinción

- Coloque el regulador del termostato en «●»
- Desactivar el interruptor principal.
- Gire la válvula de gas en el sentido de las agujas del reloj hasta que llegue al "O".
- Deje que su ventilación gire otros 10 minutos y reemplace las tapas de los tanques.

4.3 Precauciones para adoptar

Para un uso adecuado de la freidora, tome las siguientes precauciones:

- No use objetos metálicos ni productos abrasivos para limpiar.
- El aceite o grasa de cocina debe ser siempre de buena calidad y libre de impurezas.
- Antes de hechar aceite fresco o filtrado, verifique que el fondo del tanque esté limpio.
- Cuando la freidora no esté en uso, ponga una tapa encima.
- Mantenga siempre las tapas a mano.
- Antes de vaciar, apague siempre el dispositivo.
- No permita que las reparaciones las realicen personas no profesionales.
- Haga revisar su dispositivo cada 2000 a 2500 horas de servicio o una vez al año por un técnico autorizado.
- Siempre llene los tanques al nivel más bajo.
- En caso de avería, llame siempre a un técnico o distribuidor autorizado.

4.4 Drenando los tanques

- Apague los tanques después de +/- 2 horas de operación y verifique que la bandeja recolectora de grasa esté bien debajo del tanque.

- Gire el grifo de drenaje un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.

MEJOR DEJAR SU GRASA FLUIR EN 2 VECES SI NECESITA ALEJARSE DE SU TANQUE (PELIGRO DE INCENDIO)

- Retire el filtro de residuos del tanque con la herramienta suministrada con el dispositivo.
- La grasa tiene un promedio de uso de 25 horas. No hace falta decir que después de 25 horas, la grasa todavía caliente pero la tasa de acidez será demasiado alta.

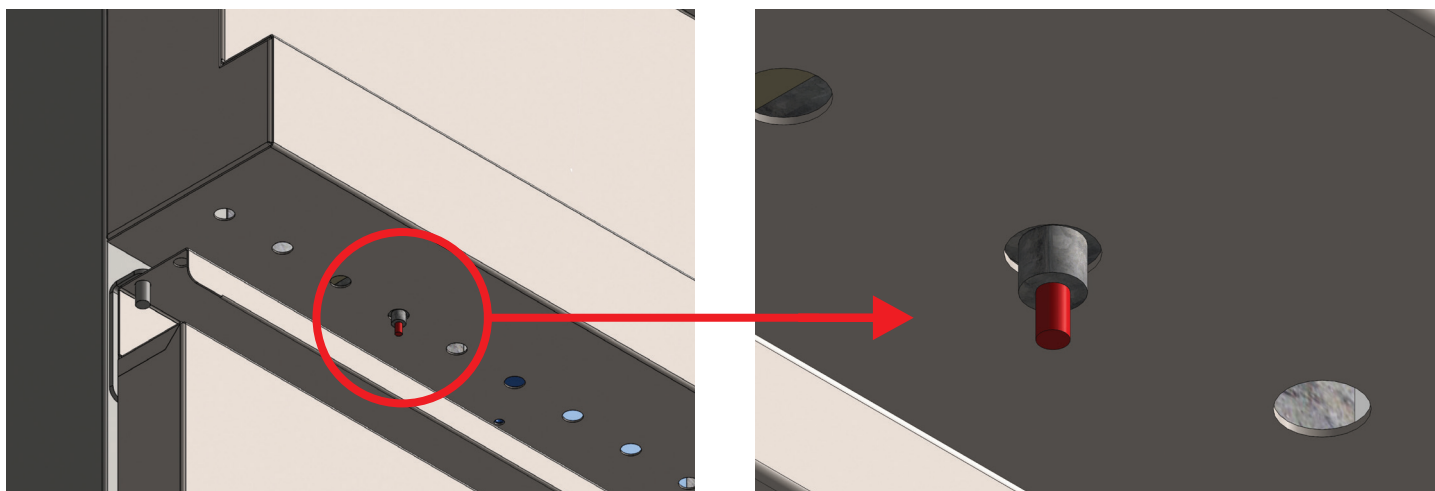
Debido a esto, su tanque puede estar corroído y pueden aparecer manchas de corrosión. Esto puede causar daños graves y será muy difícil devolver el tanque en buenas condiciones.

ENTONCES :

- ¡No tires fritas (con sal) congeladas en tu tanque!
- ¡Cambie su grasa o aceite a tiempo!
- Regularmente, limpie sus tanques con agua.

4.5 Limitador de temperatura

La freidora está equipada con un termostato de seguridad que se dispara en caso de sobrecalentamiento del aceite deteniendo el funcionamiento del aparato. Para reencender el dispositivo, debe reiniciar el termostato. Esta operación debe ser llevada a cabo por el personal calificado que también verificará la causa del viaje.



4.6 Pequeñas averías y soluciones

- **Todo parece normal pero no tengo gas :**

¿Tu ventilación está funcionando? No olvides activarla.



**NUNCA INTENTE DESMONTAR O REPARAR USTED MISMO!
PELIGRO DE MUERTE !**

- **La lamparilla no se enciende :**

¿Es suficiente la chispa de encendido? Tal vez el cable de encendido está suelto? Si es necesario, enciende el piloto con una cerilla y cambie su sistema de encendido.

- **El piloto se enciende pero cuando suelto el botón (que se usa para este propósito) después de 10-15 segundos, la llama se apaga sola:**

- En general, es que el elemento del termopar está defectuoso y **DEBE CAMBIARLO**.

- **Mi dispositivo se apaga siempre:**

¿Su dispositivo está enchufado correctamente? (Debe haber un espacio de al menos 15 cm por encima de la chimenea).

¿No habrá un sobrecalentamiento de sus tanques? (la seguridad se enciende automáticamente).

Supongamos que uno de sus tanques se sobrecalienta, seguramente el sensor del termostato está defectuoso.

En este caso, debe cambiarse directamente y ya no usar este tanque.

LA SEGURIDAD MAXIA ESTABLECIDA EN LA FÁBRICA NUNCA SE PUEDE CAMBIAR O PERTURBAR

Su dispositivo tiene un concepto y una solidez a prueba de todo, con una seguridad óptima de fabricación estándar

4.7 Incendio

En caso de que su tanque se sobrecaliente y su grasa o aceite se incendie, proceda de la siguiente manera :

No entre en pánico, tome la tapa más accesible y cubra el tanque en llamas, se extinguirá rápidamente por falta de oxígeno.

La freidora está equipada con un dispositivo de seguridad que apaga automáticamente el aparato a 210 °



NUNCA USE AGUA PARA APAGAR EL FUEGO !!!

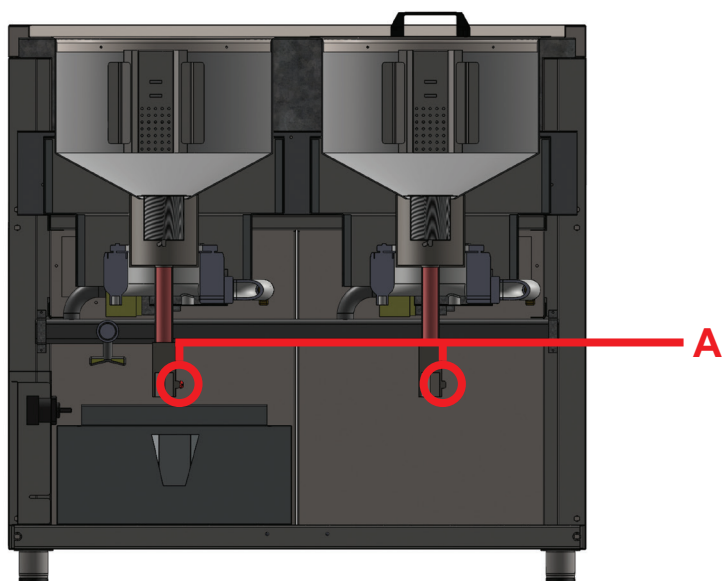
— 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA —

- Limpie las piezas de acero inoxidable todos los días con agua caliente y jabón. Enjuague bien y seque completamente.
- Nunca limpie las piezas de acero inoxidable con esponjas abrasivas o rasquetas de acero, ya que dañarán la placa y provocarán su oxidación.
- Antes de cualquier período de inactividad prolongada, limpie, con un trapo humedecido con aceite de vaselina, todos los elementos de acero inoxidable, a fin de extender una película protectora.
- Ventilar periódicamente la habitación.



TANQUES

- Vacíe los tanques drenando el aceite a través de la llave de drenaje (A) hasta la bandeja de goteo. Luego, limpie con un detergente adecuado evitando raspar o rayar el fondo. Enjuague bien antes de eliminar cualquier rastro de detergente

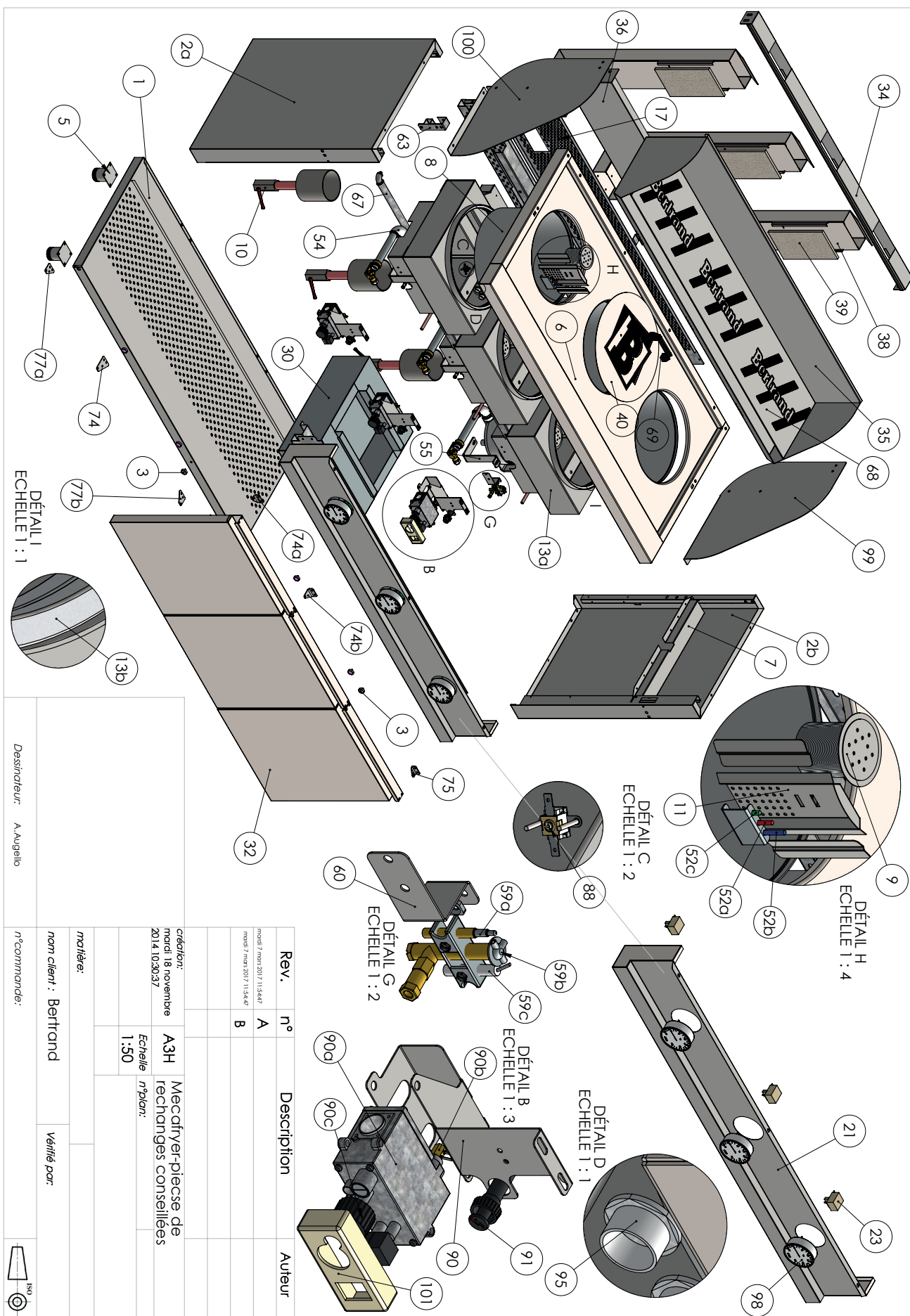


ELEMENTOS DE ACERO INOXIDABLE

- Las piezas de acero inoxidable se deben limpiar con agua jabonosa y secar con un paño suave. El brillo se mantiene aplicando periódicamente POLISH líquido, un producto que se encuentra en todo el comercio

6. VISTA Y LISTA DE PIEZAS

6.1.1 Freidora mecánica



6.1.2 Lista de repuestos recomendados (MecaFRYER)

NUMERO	CODIGO INTERNO 1 TANQUE	CODIGO INTERNO 2 TANQUES	CODIGO INTERNO 3 TANQUES	DENOMINACION
1	O9015	O9016	O9017	estante inferior
2a	O9070	O9070	O9070	mejilla izquierda
2b	O9070	O9070	O9070	mejilla derecha
3	G139	G139	G139	imán circular
5	XPIED/04	XPIED/04	XPIED/04	pie
6	F-TOP-1POT-S	F-TOP-2POT-S	F-TOP-3POT-S	top
7	O9071	O9071	O9071	reanudra lado derecho e izquierdo
8	F-&FE-POT-S	F-&FE-POT-S	F-&FE-POT-S	tanque
9	F-&FE-FILTREPOT	F-&FE-FILTREPOT	F-&FE-FILTREPOT	filtro de fondo del tanque
10	G136	G136	G136	válvula de drenaje
11	O9051	O9051	O9051	protección de los bulbos del tanque
13a	F-&FE-CHAMBRECOMB	F-&FE-CHAMBRECOMB	F-&FE-CHAMBRECOMB	cámara de combustión
13b	ISOLA/06	ISOLA/06	ISOLA/06	Cordita / metro
17	O9010	O9011	O9012	trasero ventilado
21	F-FA-1POT-S	F-FA-2POT-S	F-FA-3POT-S	frente
23	G120	G120	G120	termostato de seguridad
30	F-&FE-BACRECUP	F-&FE-BACRECUP	F-&FE-BACRECUP	contenedor de aceite usado
32	O9059	O9060	O9060	puerta
34	O9089-2017	O9090-2017	O9091-2017	guía de chimenea
35	O9051	O9052	O9053	tanque mecanico
36	O9086-2017	O9087-2017	O9088-2017	credenza
38	F-CHEMINEE	F-CHEMINEE	F-CHEMINEE	chimenea
39	ISOLA/02	ISOLA/02	ISOLA/02	protector de chimenea -promatech
52a	G120	G120	G120	bulbo (rojo) termostato de seguridad
52b	O9051	O9051	O9051	bulbo (azul) regulacion -bloque sit
52c	G116B	G116B	G116B	bulbo (verde) termometro
54	G131-FRITEUSES	G131-FRITEUSES	G131-FRITEUSES	quemador circular TGP 15
55	F015	F015	F015	soporte de quemador
59a	F018	F018	F018	par termoeléctrico
59b	G115-FRITEUSES	G115-FRITEUSES	G115-FRITEUSES	lamparilla 3 llamas
59c	G122-FRITEUSES	G122-FRITEUSES	G122-FRITEUSES	bujía
60	O9086	O9086	O9086	soporte lamparilla
63	O9099	O9099	O9099	soporte de rampa de gas
67	F-&FE-RAMPE-1POT	F-&FE-RAMPE-2POT	F-&FE-RAMPE-3POT	rampa de gas terminada
68	O9056	O9056	O9056	fondo del tanque
69	O9069	O9069	O9069	tapa
70	POIGNEE/02	POIGNEE/02	POIGNEE/02	mango de tapa
74a	O9062	O9062	O9062	bisagra superior izquierdo
74b	/	/	O9062	bisagra superior central
75	/	/	O9062	bisagra inferior central
76	O9062	O9062	O9062	bisagra superior derecho
77a	O9062	O9062	O9062	bisagra inferior izquierdo
77b	O9062	O9062	O9062	bisagra inferior derecho
89	G083	G083	G083	tanque termostato de seguridad vacío (opción)
90a	G201	G201	G201	válvula 710 Minisit
90b	G200	G200	G200	Interruptor de circuito de seguridad SIT
90c	G203	G203	G203	minisit joystick
91	O9098	O9098	O9098	Soporte de bloque SIT
92	G202	G202	G202	piezo
96	G124+G125	G124+G125	G124+G125	prensaestopas tanque + junta EPDM
99	G116B	G116B	G116B	termómetro analógico JUMO
100	O9108	O9108	O9108	esconde miseria derecho
101	O9109	O9109	O9109	esconde miseria izquierdo
102	G204	G204	G204	capo simple para minisit