



**MOD: G65/PL7T-N**

**Production code : F65/70FTG/L/T**

**03/2024**



ES

## FRY TOP

### Instalación-Uso-Mantenimiento



MOD.

\_60/30 FT...G...  
\_60/60 FT...G...  
\_60/100 FT...G...  
\_60/30 FT...E...  
\_60/60 FT...E...  
\_60/100 FT...E...  
\_60/30 FT...E...-D  
\_60/60 FT...E...-D

\_65/40 FT...G...  
\_65/70 FT...G...  
\_65/100 FT...G...  
\_65/110 FT...G...  
\_65/40 FT...E...  
\_65/70 FT...E...  
\_65/100 FT...E...  
\_65/110 FT...E...  
\_65/40 FT...E...-D  
\_65/70 FT...E...-D

\_70/40 FT...G...  
\_70/70 FT...G...  
\_70/40 FT...E...  
\_70/70 FT...E...

Doc.n°  
Edition

252.450.00  
04

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO .....</b>  | <b>52</b> |
| I. ADVERTENCIAS GENERALES .....                    | 52        |
| 1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO.....      | 52        |
| 2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD .....                 | 53        |
| II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....              | 53        |
| 3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR .....           | 53        |
| 4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA .....              | 54        |
| 5. DESEMBALAJE .....                               | 54        |
| 6. EMPLAZAMIENTO.....                              | 54        |
| 7. CONEXIONES .....                                | 54        |
| 8. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....              | 55        |
| 9. PUESTA EN SERVICIO .....                        | 56        |
| III. INSTRUCCIONES DE USO .....                    | 56        |
| 10. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO .....             | 56        |
| 11. USO DEL FRY-TOP A GAS CON LLACE.....           | 57        |
| 12. USO DEL FRY-TOP A GAS GRIFO TERMOSTÁTICO ..... | 58        |
| 13. USO DEL FRY-TOP ELÉCTRICO .....                | 59        |
| 14. INACTIVIDAD DEL EQUIPO.....                    | 59        |
| IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....             | 59        |
| 15. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....             | 59        |
| V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO .....            | 60        |
| 16. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR .....          | 60        |
| 17. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....             | 60        |
| 18. PUESTA EN SERVICIO .....                       | 60        |
| 19. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....                     | 60        |
| 20. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....                | 61        |
| 21. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....           | 62        |
| 22. COMPONENTES PRINCIPALES.....                   | 62        |

# ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO

## I. ADVERTENCIAS GENERALES



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.**



**EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**



**TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES.**



**LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES DURANTE LA INSTALACIÓN, EL POSICIONAMIENTO Y/O FIJACIÓN Y LA CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN"**



**LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES PARA LA LIMPIEZA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA"**



**EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.**



**NO LIMPIAR EL EQUIPO CON CHORROS DIRECTOS DE AGUA, ALTA PRESIÓN O MEDIANTE LIMPIADORES A VAPOR.**

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

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.

Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.



**NO DEJAR MATERIAL IN " AMABLE CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE INCENDIO.**

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

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.

En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".

## 1. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

## EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE)
- " ejes (polipropileno - PP)

## EQUIPO

- El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc. ).
- Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.
- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.



EL SÍMBOLO DEL CONTENEDOR TACHADO SITUADO EN EL APARATO O EN SU ENVASE INDICA QUE AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL, EL PRODUCTO DEBE SER RECOGIDO POR SEPARADO DE LOS DEMÁS RESIDUOS.

LA RECOGIDA DIFERENCIADA DE ESTE APARATO UNA VEZ LLEGADO EL FIN DE SU VIDA ÚTIL ES ORGANIZADA Y GESTIONADA POR EL PRODUCTOR.

EL USUARIO QUE DESEE DESHACERSE DE ESTE APARATO DEBERÁ, PUES, PONERSE EN CONTACTO CON EL PRODUCTOR Y SEGUIR EL SISTEMA ADOPTADO POR ÉSTE PARA PERMITIR LA RECOGIDA SEPARADA DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.

LA ADECUADA RECOGIDA SELECTIVA CONTRIBUYE A EVITAR POSIBLES EFECTOS NEGATIVOS PARA EL MEDIO AMBIENTE Y LA SALUD, Y FAVORECE LA REUTILIZACIÓN Y/O RECICLAJE DE LOS MATERIALES QUE COMPOENEN EL APARATO. LA ELIMINACIÓN INCORRECTA DEL PRODUCTO POR PARTE DE SU POSESOR COMPORTA LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES ADMINISTRATIVAS PREVISTAS POR LA NORMATIVA VIGENTE.

## 2. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

### FRT-TOP ELÉCTRICO

#### TERMOSTATO DE SEGURIDAD



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- Para restablecer el funcionamiento del equipo, quitar el panel de mandos y presionar el pulsador de rearme del termostato. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

## II. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### 3. ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.**



**EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**

Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

La instalación y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

#### 4. NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

- Instale el equipo de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país.

#### 5. DESEMBALAJE

- Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.
- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

#### 6. EMPLAZAMIENTO

Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.

Este equipo no se puede empotrar.

Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes.

Cuando el equipo tiene que ser puesto a lado de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos etc. estos elementos tienen que ser de material incombustible

En caso contrario éstos tienen que ser recubiertos con material aislante y incombustible adecuado.

Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

#### **MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE EN PUENTE**

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

#### **SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS**

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El tipo se indica en la placa de datos del equipo.

#### **EQUIPO TIPO " A1 "**

Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

#### **EQUIPO TIPO " B21 "**

Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

#### **EQUIPO DE TIPO " B11 "**

Montar sobre el equipo la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.

Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.

El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

#### 7. CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al final de este manual.

#### **CONEXIÓN AL TUBO DE GAZ**

- Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo.
- Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".
- Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.
- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

#### **CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA**

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo y en la placa puesta cerca a la bornera de conexión.

Instalada aguas arriba del aparato en un lugar de fácil acceso, un todo-polos dispositivo de desconexión con una distancia de abertura de los contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.

Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.

Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.

Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o por una persona que tenga una cualificación similar, en manera de prevenir riesgos.



**EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.**

### **CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL**

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que lleva el símbolo , situado en la parte exterior del fondo.

### **CONEXIÓN A LA RED DE AGUA**

- Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.
- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

### **CONEXIÓN AL DESAGÜE**

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que

se produce por la descarga de agua caliente.

Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.



## **8. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS**

En la tabla Tab1 se indican:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo
- los inyectores y las regulaciones para cada uno de dichos gases.
- El número de inyector indicado en la tabla TAB1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores. Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla TAB1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación.
- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar en el equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado.
- Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

### **FRY-TOP A GAS CON LLAVE**

#### **SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA Y LA REGULACIÓN DEL QUEMADOR PRINCIPAL DE AIRE PRIMARIO**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- A " ojar el tornillo V y ubicar el regulador de aire a la distancia A indicada en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el tornillo V.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Luego, en orden inverso, la secuencia utilizada para su eliminación.

#### **FRY-TOP GAS CON GRIFO TERMOSTÁTICO**

#### **SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA Y LA REGULACIÓN DEL QUEMADOR PRINCIPAL DE AIRE PRIMARIO**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Ajustar el tornillo V y ubicar el regulador de aire a la distancia A indicada en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el tornillo V.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### **SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO**

- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Luego, en orden inverso, la secuencia utilizada para su eliminación.

### **9. PUESTA EN SERVICIO**

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente " Solución de

problemas " .

#### **EQUIPO DE GAS**

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente) ;
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

#### **CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS**

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
- Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.



**¡ATENCIÓN! SI LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS NO ESTÁ ENTRE LOS VALORES LÍMITE (MÍN. - MÁX. ) INDICADOS EN LA TABLA TAB2, APAGAR EL EQUIPO Y CONSULTAR CON LA EMPRESA SUMINISTRADORA DEL GAS.**

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en estanqueidad de la toma de presión.

#### **EQUIPO ELÉCTRICO**

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

### **III. INSTRUCCIONES DE USO**

### **10. ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO**



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL.  
SUMINISTRA INFORMACIÓN  
IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE  
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO  
DEL EQUIPO.**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME  
NINGUNA RESPONSABILIDAD POR  
DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA  
DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**

Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.

Hacer realizar el mantenimiento del equipo al menos dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.

El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.

El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.

No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.

Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".



**NO DEJAR MATERIAL IN " AMABLE  
CERCA DEL EQUIPO. PELIGRO DE  
INCENDIO.**

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

La instalación el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

## 11. USO DEL FRY-TOP A GAS CON

### LLACE

El equipo está destinado a la cocción directa del alimentos apoyado en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc. ).

No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes. Vaciar incluso varias veces al día el cajón recoge grasas.



**EXTRAR EL CAJÓN CON MUCHO  
CUIDADO. PELIGRO DE CONTACTO CON  
EL ACEITE CALIENTE.**

### ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:



**APAGADO**



**ENCENDIDO DEL PILOTO**



**LLAMA MÁXIMA**



**LLAMA MÍNIMA**

### ENCENDIDO DEL PILOTO

- Apretar el mando y girarlo hasta la posición "encendido del piloto".
- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El pilot se puede observar a través del orificio de control, previa extracción del cajón recoge grasas.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama, con el cajón recoge grasas extraído.

### ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Para encender el quemador principal, mover el mando desde la posición "encendido del piloto" a la posición "llama máxima".
- Luego, según necesidad, situar el mando en cualquier posición comprendida entre " llama máxima " y " llama mínima " .

## APAGADO

- Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición " encendido del piloto " .
- Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición " Apagado " .

## 12. USO DEL FRY-TOP A GAS GRIFO TERMOSTÁTICO

El equipo está destinado a la cocción directa del alimentos apoyado en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc. ).

No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes.

Tener especial cuidado al utilizar la plancha cromada. Quitar los residuos de comida al final de cada cocción.

Durante la cocción, mover la comida sólo con la rasqueta especial para plancha lisa o con la espátula dentada para la plancha ranurada.

El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.

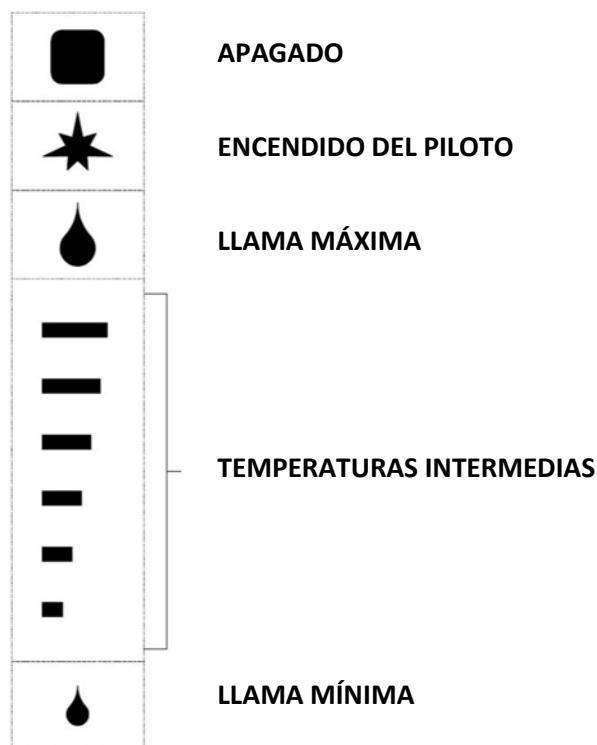
Vaciar incluso varias veces al día el cajón recoge grasas.



**EXTRAR EL CAJÓN CON MUCHO CUIDADO. PELIGRO DE CONTACTO CON EL ACEITE CALIENTE.**

## ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

La manija de mando de la llave termostática tiene las siguientes posiciones de utilización:



### ENCENDIDO DEL PILOTO

- Girar el mando del control a la posición "Encendido del piloto".
- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio de control, previa extracción del cajón recoge grasas.
- El piloto también se puede encender acercándole una llama, con el cajón recoge grasas extraído.

### ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Girar el mando a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

### APAGADO

- Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición " encendido del piloto " .
- Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición " Apagado " .

### 13. USO DEL FRY-TOP ELÉCTRICO

El equipo está destinado a la cocción directa del alimentos apoyado en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc. ).

No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes.

Tener especial cuidado al utilizar la plancha cromada. Quitar los residuos de comida al final de cada cocción.

Durante la cocción, mover la comida sólo con la rasqueta especial para plancha lisa o con la espátula dentada para la plancha ranurada.

El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido. Vaciar incluso varias veces al día el cajón recogegrasas.



**EXTRAR EL CAJÓN CON MUCHO CUIDADO. PELIGRO DE CONTACTO CON EL ACEITE CALIENTE.**

#### ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

|     |                          |
|-----|--------------------------|
| 0   | APAGADO                  |
| 50  | TEMPERATURA MÍNIMA       |
| 100 | TEMPERATURAS INTERMEDIAS |
| 150 |                          |
| 200 |                          |
| 250 |                          |
| 300 |                          |
|     | TEMPERATURA MÁXIMA       |

#### ENCENDIDO

- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.

- La luz piloto amarilla y aquella verde se apagan
- 
- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

#### APAGADO

- Girar el mando del termostato a la posición " 0 " .
- La luz piloto amarilla y aquella verde se encienden

### 14. INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

#### IV. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

### 15. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA



**LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**



**ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.**

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.

#### ***SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO***

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

#### ***PLANCHA DE ACERO DULCE***

- Limpiar las superficies con un pano húmedo.
- Encender la placa unos minutos para secarla rápidamente.
- Aplicar en las superficies una capa delgada de aceite alimenticio.
- No utilizar estropajos ni polvos abrasivos.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

#### ***PLANCHA CROMADA***

- Limpiar la superficie manteniendo la plancha a una temperatura moderada (aprox. 80-100 °C). Utilizar un paño o una esponja mojado en agua y vinagre. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No utilizar estropajos ni polvos abrasivos.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

#### ***CAJONES RECOGEGRASAS***

- Quitar toda la grasa, el aceite y los restos de comida.

## **V. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO**

### **16. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR**



**EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES.**

Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.

Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.

No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

El mantenimiento y la conversión a otro tipo de gas del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

### **17. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS**

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

### **18. PUESTA EN SERVICIO**

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

### **19. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

#### ***FRY-TOP A GAS CON LLAVE***

#### ***EL QUEMADOR PILOTO NO SE ENCIENDE.***

##### Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

**EL QUEMADOR PILOTO NO PERMANECE ENCENDIDO O SE APAGA DURANTE EL USO.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

**EL QUEMADOR PILOTO NO SE ENCIENDE (AUNQUE EL PILOTO ESTÉ ENCENDIDO).**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

**NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.**

Causas posibles:

- La llave de paso del gas está averiada.

**FRY-TOP GAS CON GRIFO TERMOSTÁTICO**

**EL QUEMADOR PILOTO NO SE ENCIENDE.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

**EL QUEMADOR PILOTO NO PERMANECE ENCENDIDO O SE APAGA DURANTE EL USO.**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.

- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

**EL QUEMADOR PILOTO NO SE ENCIENDE (AUNQUE EL PILOTO ESTÉ ENCENDIDO).**

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

**NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.**

Causas posibles:

- La llave de paso del gas está averiada.

**FRT-TOP ELÉCTRICO**

**EL EQUIPO NO SE CALIENTA. CAUSAS POSIBLES:**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

**NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.**

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

**20. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**

**ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES**



**CERRAR LA LLAVE DE PASO DEL GAS Y/O DESCONECTAR EL INTERRUPTOR GENERAL DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA, INSTALADOS ANTES DEL EQUIPO.**



**DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO DEL GAS, VERIFICAR QUE NO HAYA PÉRDIDAS EN LOS PUNTOS DE CONEXIÓN.**



**ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN EN UN APARATO ELÉCTRICO, DESCONECTARLO DE LA RED DE ALIMENTACIÓN.**



**DESPUÉS DE SUSTITUIR UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELÉCTRICO, VERIFICAR QUE ESTÉ BIEN CONECTADO AL CABLEADO.**

#### ***FRY-TOP A GAS CON LLAVE***

##### ***SUSTITUCIÓN DE LA NAVE DEL GAS***

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

##### ***SOSTITUCIÓN DE QUEMADOR, PILOTO, TERMOPAR, ENCENDEDOR PIEZO ELÉCTRICO BUJIA DE ENCENDIDO.***

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### ***FRY-TOP GAS CON GRIFO TERMOSTÁTICO***

##### ***SUSTITUIR LA LLAVE TERMOSTÁTICA.***

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del soporte fijado al fondo de la plancha.
- Extraer y sustituir el componente.
- Insertar completamente el bulbo en el soporte fijado al fondo de la plancha.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

##### ***SOSTITUCIÓN DE QUEMADOR, PILOTO, TERMOPAR, ENCENDEDOR PIEZO ELÉCTRICO BUJIA DE ENCENDIDO.***

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

#### ***FRT-TOP ELÉCTRICO***

##### ***SUSTITUCIÓN DE LA CALEFACCIÓN Y LA LUZ SE ENCIENDE.***

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

##### ***SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE TRABAJO Y DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD***

- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del soporte fijado al fondo de la plancha.
- Extraer y sustituir el componente.
- Insertar completamente el bulbo en el soporte fijado al fondo de la plancha.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

## **21. LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS**

Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.

Quitar toda la suciedad.

Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

## **22. COMPONENTES PRINCIPALES**

#### ***FRY-TOP A GAS CON LLAVE***

- LLAVE DEL GAS
- QUEMADOR PRINCIPAL
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico

#### ***FRY-TOP GAS CON GRIFO TERMOSTÁTICO***

- grifo termostático
- QUEMADOR PRINCIPAL
- Quemador piloto
- Termopar
- Encendedor piezoeléctrico
- Bujía de encendido

***FRT-TOP ELÉCTRICO***

- Testigo

- Termostato de trabajo
- Termostato de seguridad
- Resistencia