

FRYTOP



MODELOS

FT7504E FT7504S FT7504ECR FT7504SCR

FT7506E FT7506S FT7506ECR FT7506SCR

FT7508E FT7508S FT7580ECR FT7508SCR

FT6006E FT6006S FT6006ECR FT6006SCR

FT6008E FT6008S FT6008ECR FT6008SCR



**PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones
antes de usar el aparato.**

Índice

CAPÍTULO 1.- INTRODUCCION GENERAL	3
1.1.- GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD	3
1.2.- DESCRIPCIÓN DEL APARATO	3
1.3.- DIMENSIONES GENERALES	4
1.4.- ADVERTENCIAS	7
1.5.- PLACA DE CARACTERÍSTICAS	8
1.6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
1.7.- ECOLOGIA Y MEDIO AMBIENTE	11
CAPÍTULO 2.- INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN.....	12
2.1.- DESEMBALAJE.....	12
2.2.- REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN	12
2.3.- CONEXIÓN DE GAS	13
2.4.- ESQUEMA DE LA LÍNEA DE GAS	16
2.5.- CONTROL DE FUNCIONAMIENTO	17
2.6.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS	19
2.7.- MANTENIMIENTO TÉCNICO	21
2.8.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES	22
2.9.- POSIBLES FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES.....	25
CAPÍTULO 3.- INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	26
3.1.- ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	26
3.2.- ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR	27
3.3.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO.....	28
CAPÍTULO 4.- DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	29
CAPÍTULO 5.- GARANTÍA	30

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FAINCA HR S.L.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FAINCA HR, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN GENERAL

1.1.-GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD.

Estimado cliente, les damos las gracias por su preferencia y le felicitamos por su elección. Estamos seguros de que pronto apreciará las bondades de la cocina y la gran calidad de nuestra serie de modelos de gas superior. Este aparato es un artículo con una garantía de **12 meses**.

El fabricante declara que este aparato ha sido fabricado y entregado en buen estado y en perfectas condiciones de funcionamiento. Este aparato cumple con la Directiva Europea 2009/142/CE de aparatos de gas, y las normas EN 203-1, EN 203-2 y EN 203-3. Por ello está provista del marcado CE y de certificado expedido por organismo notificado, tras las pruebas a las que se ha sometido el aparato. Estos aparatos son sometidos a una vigilancia anual de la producción, de acuerdo con la Directiva.

1.2.-DESCRIPCIÓN DEL APARATO.

Construcción en acero inoxidable AISI 430. Diseñada para la cocción de alimentos mediante gas. Preparado de fábrica para gas butano-propano. También se puede fabricar o modificar para gas natural.

El diseño de esta línea de Frytop a gas varía en dos series, 600 y 750, que indica el fondo de estos (600mm y 750mm). Estas series se pueden presentar en diferentes anchos, que podrán ser 600mm y 800mm para la serie 600. Para la serie 750 se presentan unos anchos de 400mm, 600mm y 800mm. Se distinguen los modelos estante, con una altura de 944mm, pata regulable 60mm, y sobremesa, altura de 409mm, pata regulable 25mm. Además, para todos los modelos existen dos grupos en función de la naturaleza del palastro, modelos rectificadores (palastro rectificado) y modelos cromo (palastro de cromo duro).

Incorpora dispositivo de seguridad (termopar), piezo eléctrico y un quemador piloto en todos los quemadores. También incluye toma de presión en el circuito principal. Posición de consumo reducido al final del recorrido del mando de la grifería. Cada quemador dispone de una válvula que lo controla, distinguiéndose dos modelos, válvula termostática para modelos con palastro de cromo y válvula tradicional (máximo - mínimo) para los modelos con palastro rectificado.

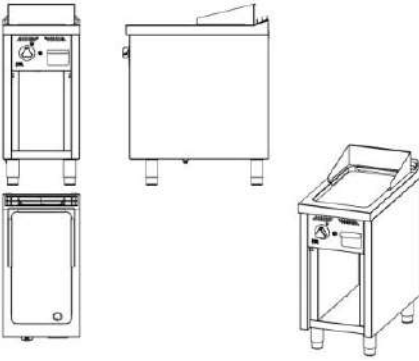
1.3.-DIMENSIONES GENERALES.

Los modelos existentes se detallan a continuación:

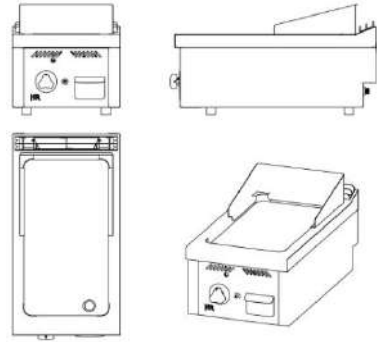
REFERENCIA	DESCRIPCION			
FT7504E	FRYTOP 750 ESTANTE 400 RECTIFICADO			
FT7504S	FRYTOP 750 SOBREMESA 400 RECTIFICADO			
FT7504ECR	FRYTOP 750 ESTANTE 400 CROMO			
FT7504SCR	FRYTOP 750 SOBREMESA 400 CROMO			
FT7506E	FRYTOP 750 ESTANTE 600 RECTIFICADO			
FT7506S	FRYTOP 750 SOBREMESA 600 RECTIFICADO			
FT7506ECR	FRYTOP 750 ESTANTE 600 CROMO			
FT7506SCR	FRYTOP 750 SOBREMESA 600 CROMO			
FT7508E	FRYTOP 750 ESTANTE 800 RECTIFICADO			
FT7508S	FRYTOP 750 SOBREMESA 800 RECTIFICADO			
FT7508ECR	FRYTOP 750 ESTANTE 800 CROMO			
FT7508SCR	FRYTOP 750 SOBREMESA 800 CROMO			
FT6006E	FRYTOP 600 ESTANTE 600 RECTIFICADO			
FT6006S	FRYTOP 600 SOBREMESA 600 RECTIFICADO			
FT6006ECR	FRYTOP 600 ESTANTE 600 CROMO			
FT6006SCR	FRYTOP 600 SOBREMESA 600 CROMO			
FT6008E	FRYTOP 600 ESTANTE 800 RECTIFICADO			
FT6008S	FRYTOP 600 SOBREMESA 800 RECTIFICADO			
FT6008ECR	FRYTOP 600 ESTANTE 800 CROMO			
FT6008SCR	FRYTOP 600 SOBREMESA 800 CROMO			
REFERENCIA	ALTO (mm)	ANCHO (mm)	FONDO (mm)	PESO (Kg)
FT7504E	944	400	750	64
FT7504S	409	400	750	45
FT7504ECR	944	400	750	64
FT7504SCR	409	400	750	45
FT7506E	944	600	750	90
FT7506S	409	600	750	67
FT7506ECR	944	600	750	90
FT7506SCR	409	600	750	67
FT7508E	944	800	750	112
FT7508S	409	800	750	86
FT7508ECR	944	800	750	112
FT7508SCR	409	800	750	86
FT6006E	944	600	600	73
FT6006S	409	600	600	65
FT6006ECR	944	600	600	73
FT6006SCR	409	600	600	65
FT6008E	944	800	600	90
FT6008S	409	800	600	68
FT6008ECR	944	800	600	90
FT6008SCR	409	800	600	68

VISTAS GENERALES.

- FT7504E/ FT7504ECR



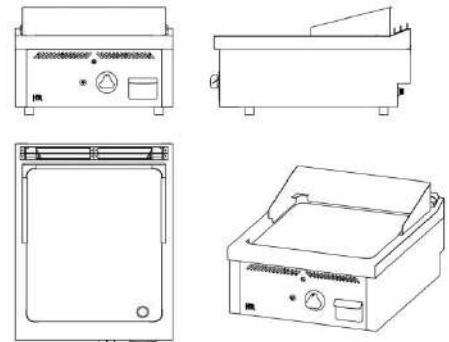
- FT7504S/FT7504SCR



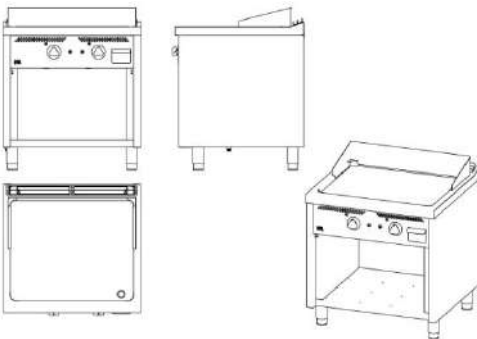
- FT7506E/ FT7506ECR



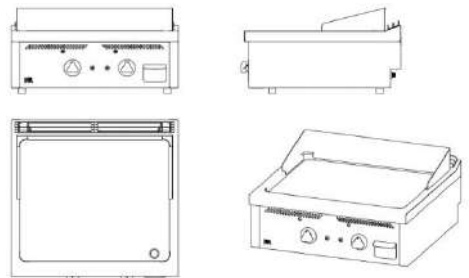
- FT7506S/ FT7506SCR



- FT7508E/ FT7508ECR



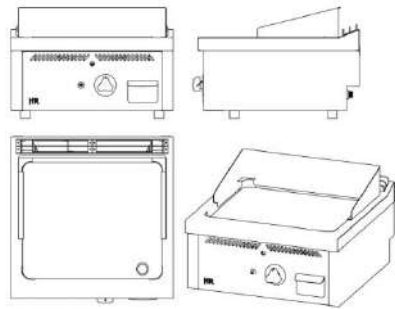
- FT7508S/ FT7508SCR



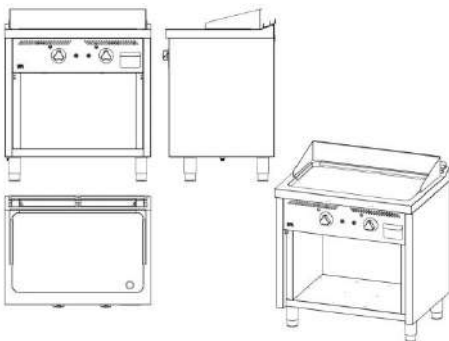
- FT6006E/ FT6006ECR



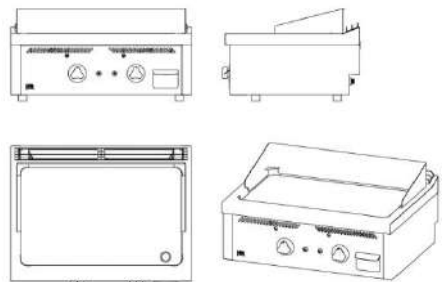
- FT6006S/ FT6006SCR



- FT6008E/ FT6008ECR



- FT6008S/ FT6008SCR



1.4.-ADVERTENCIAS.

Este aparato es de uso exclusivamente profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado para su manejo.

El usuario debe leer este manual, que debe permanecer, junto con todos los accesorios del aparato, en lugar seguro y seco.

Para asegurar una larga vida útil del aparato, por favor, respeten las normas siguientes:

- **La instalación, la adaptación a otro tipo de gas y el mantenimiento técnico** (cambio de componentes, detección de fallos y soluciones), **deben ser realizados por personal técnico cualificado.**
- El usuario final y/o el titular es el responsable de la utilización y la limpieza diaria del aparato.
- Salvo indicación contraria, **las partes protegidas o dispositivos sellados por el fabricante no deben ser manipulados por el instalador o usuario.** Cualquier intento de desmontar o alterar cualquier parte del aparato es peligroso y puede ser causa de accidentes.
- El fabricante no se hace responsable del daño a personas, animales o propiedades como resultado de un uso indebido del aparato, de la manipulación o alteración de cualquier parte del aparato, de una instalación y utilización que no respete las normas vigentes existentes en el país de destino del aparato, o si no se observan las instrucciones de este manual, ya sea total o parcialmente. En los casos anteriores la garantía quedaría anulada.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario, no deben manipularse por el instalador ni el usuario.
- Las instrucciones de instalación deben especificar que el tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
- Este aparato está diseñado para cocinar alimentos directamente sobre la placa calentadora. No se debe utilizar para otros fines.
- Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, el técnico cualificado debe **solicitar al fabricante otra placa de características del aparato**, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.
- Tras la sustitución de una pieza sellada por el fabricante por otra de repuesto, el técnico especializado debe sellar el nuevo componente.
- Se recomienda realizar un contrato de mantenimiento que prevea controles en fechas fijadas de antemano (por ejemplo anuales).
- Este aparato debe utilizarse en un lugar bien ventilado, según Normativa.

1.5.-PLACA DE CARACTERÍSTICAS.

El aparato debe llevar fijado en la parte trasera, y en función del modelo, una placa de características como las siguientes:

HR FAINCA made in Spain.  **FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.**
Pol. Ind. Mantón de Manilla 14-3,
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MOD: **MODELO**
Nº/S: **0000016541**

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: **FAINCA HR**
TIPO: **A1**
CONSUMO (H): **XX kW**

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
Country	Category	Gas	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	H2H8/P	G20	20 mbar
CH, CV, CZ, ES, GR, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	H2H3+	G20	20 mbar
FR	H2E+30/P	G30	20/25 mbar
SE, FR	H2E+3+	G30	20/25 mbar

14 4 28
8 437006 768931

ES Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar solo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato.

G-20: **XX Nm3/h** G-25: **XX Nm3/h** G-30: **XX kg/h** G-31: **XX kg/h**

HR FAINCA made in Spain.  **FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.**
Pol. Ind. Mantón de Manilla M-3,
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MOD: **MODELO**
Nº/S: **0000016541**

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: **FAINCA HR**
TIPO: **A1**
CONSUMO (H): **XX kw**

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
Country	Category	Gas	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	H2H8/P	G30, G31	20 mbar
CH, CV, CZ, ES, GR, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	H2H3+	G30, G31	20-30 / 3 mbar
FR	H2E+18/P	G30, G31	30 mbar
SE, FR	H2E+3+	G30, G31	20-30 / 3 mbar

14 4 28
8 437006 768931

ES Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar solo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato.

G-20: **XX Nm3/h** G-25: **XX Nm3/h** G-30: **XX kg/h** G-31: **XX kg/h**

14 4 28
Mod: **MODELO**
8 437006 768931

14 4 28
Mod: **MODELO**
8 437006 768931

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

(Imagen 1)

14 4 28
Mod: **MODELO**
8 437006 768931

14 4 28
Mod: **MODELO**
8 437006 768931

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

(Imagen 2)

NOTA: Todos nuestros modelos de Frytop por defecto vendrán preparados para gas butano-propano, salvo que el cliente haya solicitado previamente la instalación para gas natural.

NOTA: Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, el técnico cualificado debe **solicitar al fabricante otra placa de características**, correspondiente al gas para el que se ha adaptado, y colocarla en el aparato sobre la anterior.

NOTA: Los cuadros de gases y categorías que aparecen en las miniaturas de la imagen 1 y 2 pueden verse más detallados en la página 11.

NOTA: Siempre aparecerá la leyenda “Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar sólo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato” en el idioma de destino correspondiente.

1.6.-CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Nº Quemadores por modelo.

MODELOS	TIPOS DE QUEMADOR			
	SERIE 600		SERIE 750	
	SIMPLE	DOBLE	SIMPLE	DOBLE
FT7504E			1	
FT7504S			1	
FT7504ECR			1	
FT7504SCR			1	
FT7506E				1
FT7506S				1
FT7506ECR				1
FT7506SCR				1
FT7508E			1	1
FT7508S			1	1
FT7508ECR			1	1
FT7508SCR			1	1
FT6006E		1		
FT6006S		1		
FT6006ECR		1		
FT6006SCR		1		
FT6008E	1	1		
FT6008S	1	1		
FT6008ECR	1	1		
FT6008SCR	1	1		

- Características técnicas de los quemadores.

	G20 a 20 mbar					
	Qn (s/Hi)	D inyector quemador	Qmin	Qpiloto	D inyector piloto	Qnominal
QUEMADOR SIMPLE SERIE 600	4,2kW	1,55mm	1kW	0,23kW	0,35mm	0,46 Nm3/h
QUEMADOR SIMPLE SERIE 750	5,3kW	1,70mm	2,6kW	0,23kW	0,35mm	0,57 Nm3/h
QUEMADOR DOBLE SERIE 600	7,9kW	1,55mm	2kW	0,23kW	0,35mm	0,84 Nm3/h
QUEMADOR DOBLE SERIE 750	9,8kW	1,70mm	4,7kW	0,23kW	0,35mm	1,04 Nm3/h

	G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar					
	Qn (s/Hi)	D inyector quemador	Qmin	Qpiloto	D inyector piloto	Qnominal
QUEMADOR SIMPLE SERIE 600	3,3kW	0,90mm	1kW	0,23kW	0,25mm	0,27 Kg/h
QUEMADOR SIMPLE SERIE 750	3,7kW	1,00mm	2,6kW	0,23kW	0,25mm	0,30 Kg/h
QUEMADOR DOBLE SERIE 600	6,5kW	0,90mm	2kW	0,23kW	0,25mm	0,51 Kg/h
QUEMADOR DOBLE SERIE 750	7,2kW	1,00mm	4,7kW	0,23kW	0,25mm	0,58 Kg/h

- Características técnicas de los Frytops.

MODELOS	Nº QUEMADORES				CONSUMO CALORIFICO NOMINAL		CONSUMO NOMINAL	
	SIMPLE		DOBLE		G-20	G-30 / G31	G-20	G-30 / G31
	600	750	600	750	kW	kW	Nm3/h	Kg/h
FT7504E		1			5,5	3,9	0,57	0,30/0,29
FT7504S		1			5,5	3,9	0,57	0,30/0,29
FT7504ECR		1			5,5	3,9	0,57	0,30/0,29
FT7504SCR		1			5,5	3,9	0,57	0,30/0,29
FT7506E				1	10	7,4	1,04	0,58/0,57
FT7506S				1	10	7,4	1,04	0,58/0,57
FT7506ECR				1	10	7,4	1,04	0,58/0,57
FT7506SCR				1	10	7,4	1,04	0,58/0,57
FT7508E		1		1	15,5	11,3	1,61	0,88/0,86
FT7508S		1		1	15,5	11,3	1,61	0,88/0,86
FT7508ECR		1		1	15,5	11,3	1,61	0,88/0,86
FT7508SCR		1		1	15,5	11,3	1,61	0,88/0,86
FT6006E			1		8,1	6,7	0,84	0,52/0,51
FT6006S			1		8,1	6,7	0,84	0,52/0,51
FT6006ECR			1		8,1	6,7	0,84	0,52/0,51
FT6006SCR			1		8,1	6,7	0,84	0,52/0,51
FT6008E	1		1		12,5	10,2	1,30	0,79/0,78
FT6008S	1		1		12,5	10,2	1,30	0,79/0,78
FT6008ECR	1		1		12,5	10,2	1,30	0,79/0,78
FT6008SCR	1		1		12,5	10,2	1,30	0,79/0,78

- Diámetros de inyector.

QUEMADOR TIPO	Ø INYECTOR (mm)	
	G20	G30-31
SIMPLE SERIE 600	1,55	0,90
SIMPLE SERIE 750	1,70	1,00
DOBLE SERIE 600	1,55	0,90
DOBLE SERIE 750	1,70	1,00
PILOTO	0,35	0,25

- Categorías, gases y presiones de utilización.

País <i>Country</i>	Categorías <i>Categories</i>	Gas <i>Gas</i>	Presión de suministro <i>Supply pressure</i>
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I12H3B/P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G20	20 mbar
FR	I12E+3B/P	G20	20 (25)mbar
BE, FR	I12E+3+	G20	20 (25)mbar

País <i>Country</i>	Categorías <i>Categories</i>	Gas <i>Gas</i>	Presión de suministro <i>Supply pressure</i>
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I12H3B/P	G30, G31	30 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G30, G31	28-30 / 37mbar
FR	I12E+3B/P	G30, G31	30 mbar
BE, FR	I12E+3+	G30, G31	28-30 / 37mbar

AT	Austria	EE	Estonia	IS	Islancia	PL	Polonia
BE	Bélgica	ES	España	IT	Italia	PT	Portugal
BG	Bulgaria	FI	Finlandia	LT	Lituania	RO	Rumanía
CH	Suiza	FR	Francia	LU	Luxemburgo	SE	suecia
CY	Chipre	GB	Reino Unido	LV	Letonia	SI	Eslovenia
CZ	República Checa	GR	Grecia	MT	Malta	SK	Eslovaquia
DE	Alemania	HU	Hungría	NL	Países Bajos		
DK	Dinamarca	IE	Irlanda	NO	Noruega		

1.7. -ECOLOGIA Y MEDIO AMBIENTE.

- Embalaje.



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o enviarse a reciclar en puntos adecuados para ello.

- Uso.

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía, no se deben utilizar en condiciones que comprometan el rendimiento; el aparato se utiliza en lugar ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gas incombustible en el local. Si es posible hay que precalentar el equipo antes del uso. No exponer a agentes medioambientales.

- **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%.

- **Eliminación.**

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

Antes de eliminar el aparato, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar todos los dispositivos de cierre de compartimentos o cavidades.

CAPÍTULO 2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

2.1.-DESEMBALAJE

Llevar el aparato al lugar de instalación. Al desembalar el modelo Frytop que haya adquirido encontrará una bolsa transparente con el siguiente contenido:

- Inyectores para cada quemador principal correspondientes al gas contrario al que se encuentre instalada la máquina. Por ejemplo, si no indica lo contrario cuando realizó el pedido, la máquina viene preparada para gas butano-propano, por lo tanto los inyectores de la bolsa serían para gas natural.
- Inyectores para cada quemador piloto correspondientes al gas contrario al que se encuentre instalada la máquina.
- Manual de instrucciones.

Asegúrese que dichos accesorios vienen incluidos. Si es así, retire cuidadosamente el embalaje que envuelve el Frytop y revise también si ha sufrido daños durante su transporte. Después de desembalar el aparato, el embalaje debe reciclarse de acuerdo a la normativa vigente. Al final de su vida útil, el aparato debe enviarse a un punto limpio.

El aparato, una vez desembalado, debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

2.2.-REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Antes de instalar el aparato, verificar que todos sus componentes se encuentran en posición correcta según el esquema de la línea de gas. Verificar que el aparato no ha sufrido daños. La instalación debe llevarla a cabo personal cualificado.

El aparato se debe instalar conforme a la normativa de seguridad de gas

vigente en el país donde se instala el aparato.

El aparato debe **instalarse en un lugar bien ventilado**, tanto para garantizar un suministro de aire suficiente para la combustión en los quemadores, como para impedir la concentración de gases nocivos para la salud y de los vapores procedentes de la cocción de los alimentos. Se recomienda colocar en el lugar de instalación **rejillas de ventilación** inferior y superior (de sección útil mínima 200cm²), e instalar el aparato bajo una **campana extractora**. En este caso, la campana de extracción se debe conectar a un conducto que debe estar limpio y libre de obstáculos. Si el conducto está compartido por varios extractores, la campana extractora debe estar provista de una válvula automática que mantenga abierto el conducto sólo cuando la campana esté funcionando, para evitar revocos.

Las distancia mínima a respetar entre el aparato y las paredes adyacentes, especialmente si son de material combustible (madera, cortinas...) es 150 mm.

Instalar el aparato en una superficie sensiblemente horizontal, a una **altura mínima** de 1,2m sobre el nivel del suelo. A continuación, regular la altura de las 4 patas girando cada una de ellas, hasta que el aparato quede nivelado.

Asegúrese de **no obstruir los orificios de ventilación** de la parte inferior, ni el respiradero superior trasero del aparato, con el fin de que el aire llegue a los quemadores y se evacuen correctamente los gases de combustión.

El aparato está clasificado como:

Tipo A₁: Aparato no destinado a conectarse a un conducto ni aun dispositivo de evacuación de los productos de combustión hacia el exterior del local donde está instalado. Aparato sin ventilador. El aire necesario para la combustión y la evacuación de gases quemados se lleva a cabo por ventilación natural en la misma sala en la que el aparato se encuentra instalado.

No situar el Frytop debajo de otro aparato de gas ni cerca de objetos y aparatos que puedan resultar afectados por el calor emitido.

2.3.-CONEXIÓNDE GAS

La conexión de gas del aparato debe realizarla un **instalador de gas autorizado**, y según la normativa vigente en el país de instalación, prestando especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

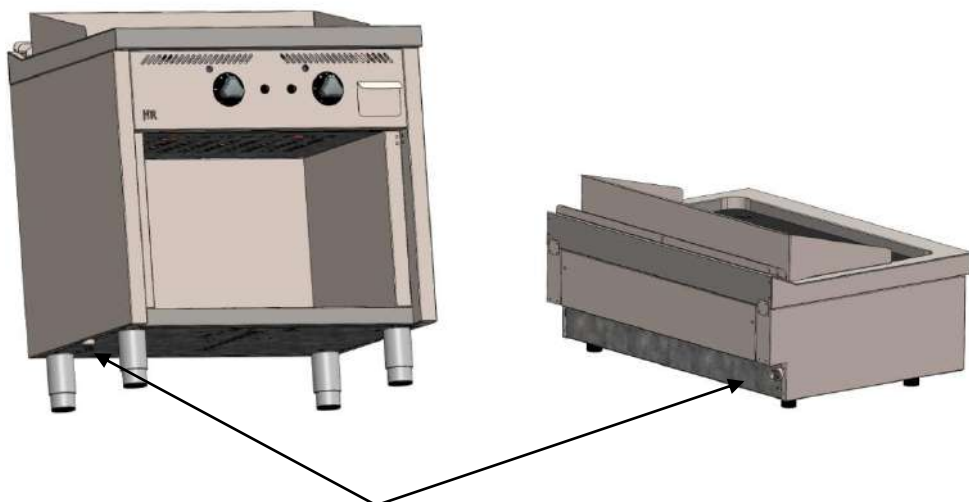
Antes de conectar el aparato a la instalación fija de gas del local, comprobar en los datos de la placa de características y en los marcados del embalaje, que el aparato está preparado para utilizar el mismo gas y a la misma presión de suministro de la red local de gas.

- Si el gas es diferente al indicado en la placa de características, el instalador de gas autorizado debe proceder a adaptar el aparato a otro tipo de gas, según las instrucciones de este manual.

- Si la presión de entrada de gas no es la indicada en la placa de características, se debe instalar un filtro y un regulador o estabilizador de presión antes de la entrada de gas del aparato.

Para todos los aparatos que incorporan quemadores descubiertos, no se deben de alterar la entrada de aire de la combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión.

La conexión para entrada de gas se encuentra en la parte inferior izquierda para modelos estante, y en la parte trasera izquierda para modelos sobremesa, como se aprecia a continuación:



ENTRADA DE GAS

Realizar las siguientes comprobaciones:

- El aparato viene preparado con una toma de gas roscada de 1/2" de diámetro, según las normas UNE-EN 10226-1 y UNE-EN 10226-2, con el extremo preparado para intercalar una junta de estanquidad. En algunos países es necesario un adaptador de gas adecuado.
- Si la instalación se realiza con **tubería rígida**, debe existir una **llave de corte rápido de gas** lo más próxima posible a la conexión del aparato, con el fin de no dejar inutilizada la totalidad de la instalación en el caso de avería del aparato. La longitud de ésta no debe ser superior a 1,5m
- Si la instalación se realiza con **tubería flexible** conectada a botella de gas, ésta debe ser de un tipo reglamentario, debidamente **homologada**,

y se debe comprobar que no tiene pliegues ni esté doblada de modo que impida la libre salida de gas. La longitud de ésta no debe ser superior a 1,5m.

La instalación fija debe cumplir con la normativa de gas vigente en el país de instalación, el diámetro de tubería debe ser suficiente para todos los aparatos de gas instalados en el local. Las tuberías deben ser de acero o cobre. Si la tubería discurre por el interior de paramentos (suelos o paredes), asegurarse de que el trabajo ha sido realizado por un profesional, con puntos de referencia que permitan encontrar las tuberías de gas.

Si el suministro se realiza a través de botella de gas (12,5 Kg), ésta debe colocarse siempre en posición vertical, en un alojamiento de dimensiones suficientes para permitir la extracción de la botella con válvula y regulador, con puerta y con aberturas de ventilación de superficie superior o igual a 1/100 de la superficie del suelo del alojamiento.

Para la conexión de gas, seguir los siguientes **pasos**:

1. Regular la altura de todas las patas mediante giro, y comprobar que el aparato está bien nivelado.
2. Colocar los mandos de accionamiento en su posición de apagado.
3. Asegurarse de que no haya ninguna llama en las proximidades.
4. Poner en marcha el aparato según las indicaciones del apartado de encendido de este manual, y comprobar mediante manómetro o agua jabonosa que no existen fugas de gas. No acercar nunca una llama para efectuar esta comprobación.
5. Si existe fuga en algún punto, cerrar la llave de paso y reparar, a continuación realizar de nuevo la prueba hasta comprobar que la fuga ha desaparecido.

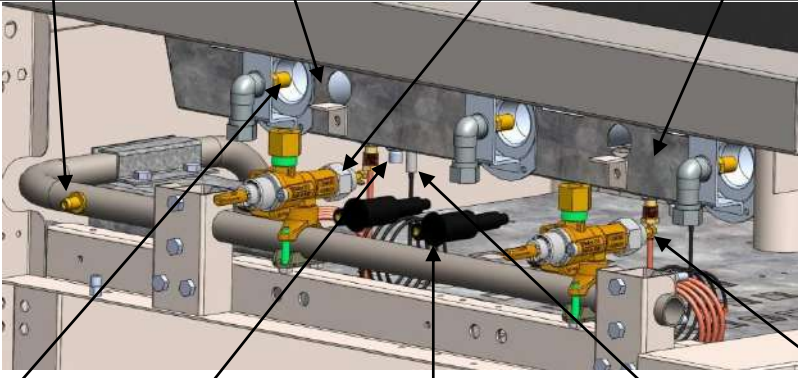
2.4.-ESQUEMA DE LA LÍNEA DE GAS.

Todos los modelos de Frytop a gas disponen de mandos independientes para cada quemador. A continuación se detalla un ejemplo representativo de la instalación del modelo FT6008 o FT7508. Las válvulas representadas pueden ser tradicionales (máximo y mínimo), o termostáticas (la salida de gas se regula en función de la temperatura marcada. El bulbo abre o cierra el paso de gas de la válvula en función de la temperatura del palastro).

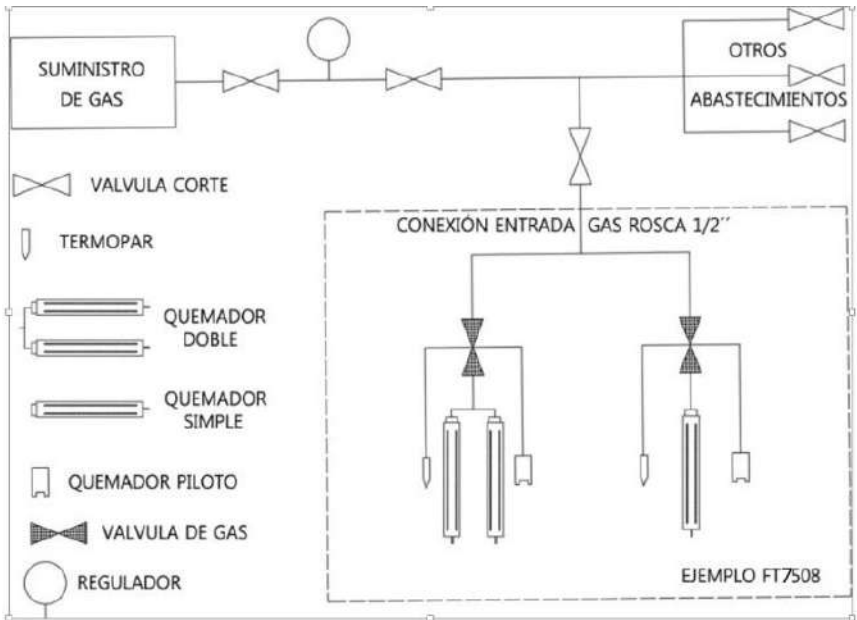


En el siguiente esquema pueden observarse los distintos elementos que intervienen en el funcionamiento de la línea de gas del aparato:

TOMA PRESION QUEMADOR SIMPLE VALVULA QUEMADOR DOBLE



INYECTOR PILOTO PIEZO ELECTRICO BUJIA TERMOPAR

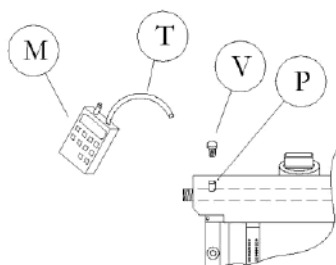


2.5.-CONTROL DE FUNCIONAMIENTO.

- CONTROL DE LA PRESIÓN DE ENTRADA DE GAS.

La presión se mide en la toma de gas, que es una boquilla o toma tipo Petterson, de diámetro exterior 9 mm y longitud 10 mm, situada en la rampa de gas (ver apartado anterior). Esta boquilla permite el acoplamiento de un tubo de caucho para manómetro portátil. Para comprobar la presión de suministro de gas, proceder como sigue:

1. Desenrosque el tapón de rosca "V" de punto de presión "P" y conecte la tubería flexible "T" del manómetro portátil "M".
2. Abra la válvula de corte de gas situada a la entrada del aparato.
3. Encienda todos los quemadores según las instrucciones de uso y mida la presión.
4. Si la presión no se corresponde a las presiones que figuran en la placa de características el aparato no debe ponerse en funcionamiento.
5. Una vez controlada la presión, apague los quemadores, cierre el suministro de gas y ponga de nuevo en su lugar el tapón de rosca "V".



-CONTROL DEL CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL.

El consumo calorífico nominal del aparato debe verificarlo un instalador de gas autorizado durante la instalación del aparato, durante las operaciones de mantenimiento técnico y cuando se realiza la adaptación a otro tipo de gas, según los valores indicados en las tablas correspondientes de este manual.

Se puede controlar el consumo de gas utilizando un contador de gas y un cronómetro. Se debe medir el caudal de gas en la unidad de tiempo, con el aparato funcionando a máxima potencia. Esta medida de consumo debe compararse con los valores de las tablas de características técnicas. Se permite una tolerancia del 5% en la medición. Si las desviaciones de consumo con respecto a los valores de la tabla son superiores al 5%, se debe comprobar con cuidado el diámetro y la calidad de los inyectores instalados, y la presión de

suministro de gas.

-CONTROL DE AIRE PRIMARIO Y CALIDAD DE LA LLAMA

Para obtener el máximo rendimiento en la combustión del quemador, la llama debe ser de color azul oscuro, sin puntas amarillas demasiado marcadas y estables en su base. Los quemadores salen de fábrica ya regulados de acuerdo con las características del gas a utilizar y su presión (categoría del aparato), por tanto, no se debe intervenir en dicha regulación.

La entrada de aire primario viene regulada según el diseño de los quemadores, por lo tanto no es necesario ajustarla.

2.6.-INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS.

Las operaciones necesarias para la adaptación del aparato a otra familia de gas deben ser efectuadas siempre por un **técnico cualificado**. Tanto para el cambio de gas como para las reparaciones deben utilizarse siempre **piezas originales del fabricante**.

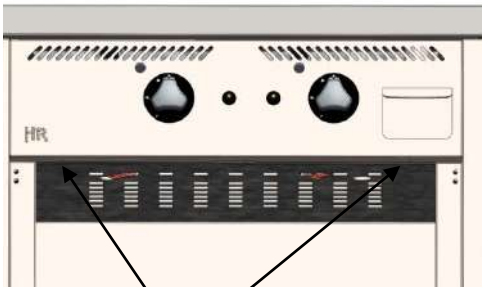
La adaptación del aparato a otra familia de gas requiere el cambio de inyectores de quemadores principales y pilotos de encendido, la regulación del consumo mínimo de la válvula (en caso de modelos rectificadas), el control de la presión de entrada y del consumo calorífico nominal, tal como se han detallado en apartados anteriores.

Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, **el técnico cualificado debe solicitar al fabricante otra placa de características del aparato**, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.

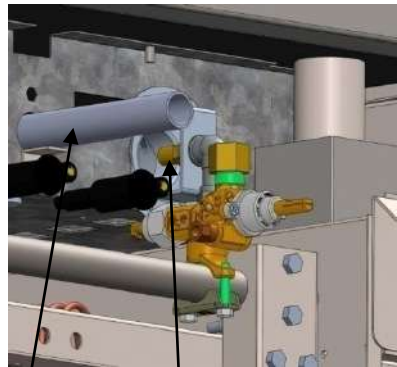
- CAMBIO DE INYECTORES (QUEMADOR PRINCIPAL).

Seguir los pasos que figuran a continuación:

- 1.- Extraer la bandeja recoge grasa y desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos M5 (A).
- 2.-En caso de que lo considere necesario desmontar el tubo visor del piloto (también utilizado para encendido manual) desenroscando el tornillo M5 cabeza hexagonal (B).
- 3.-Acceder al inyector desenroscándolo con llave hexagonal 11mm y sustituyéndolo por el inyector correspondiente según tabla del apartado 1.6. Apretar el nuevo inyector con la llave (C).



DESMONTAR PANEL(A)

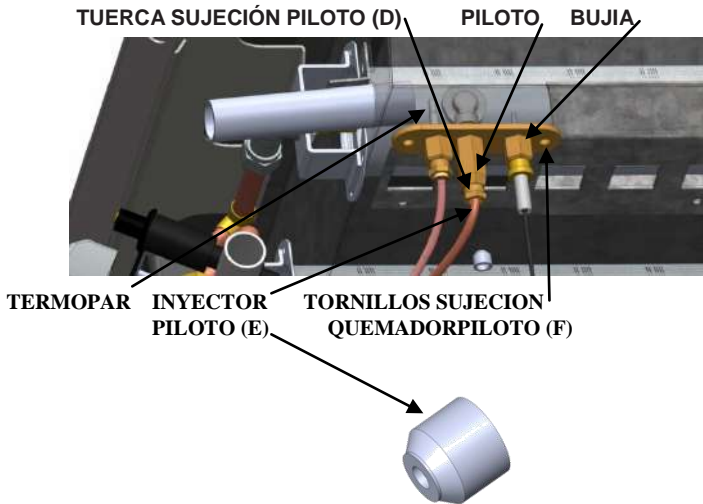


TUBO ENCENDENDOR (B) ACCESO A INYECTOR (C)

- CAMBIO DE INYECTORES (QUEMADOR PILOTO).

Seguir los pasos que figuran a continuación:

- 1.- Extraer la bandeja recoge grasa y todos los mandos de control,
- 2.- Desmontar el panel frontal desenroscando los cuatro tornillos M5 cabeza hexagonal (A) y desconectar el cable de encendido del piezo.
- 3.- Desenroscar la tuerca de sujeción tubo de gas piloto (tuerca central) (D).
- 4.- Extraer el inyector existente e introducir en la misma posición el inyector según tabla inferior. Apretar de nuevo la tuerca sujeción (E).
- 5.- Si lo desea puede extraer todo el conjunto piloto (bujía, piloto y termopar) desenroscando los tornillos de sujeción M5 que se detallan (F).

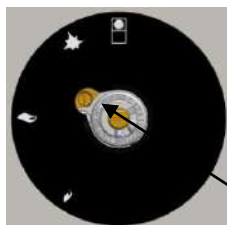


QUEMADOR TIPO	Ø INYECTOR (mm)	
	G20	G30-31
SIMPLE SERIE 600	1,55	0,90
SIMPLE SERIE 750	1,70	1,00
DOBLE SERIE 600	1,55	0,90
DOBLE SERIE 750	1,70	1,00
PILOTO	0,35	0,25

-REGULACIÓN DEL CONSUMO MÍNIMO DE LA VÁLVULA DE GAS.

Solo será necesario para modelos rectificadas. En modelos de cromo la válvula termostática regula en función de la temperatura deseada. Para realizar esta operación, es necesario actuar directamente sobre el tornillo de regulación del caudal de la válvula de gas. Los pasos a seguir son los siguientes:

- Encender el quemador y ponerlo en la posición de consumo mínimo (llama baja).
- Extraer el mando tirando hacia fuera. En la parte superior izquierda del hueco resultante se puede apreciar el tornillo para regulación de caudal de gas.
- Girar el tornillo de regulación para aumentar o disminuir el paso de gas y establecer la llama mínima deseada. La llama correcta debe ser estable sin apagarse en ninguna zona del quemador.



TORNILLO REGULACIÓN GAS

2.7.-MANTENIMIENTO TÉCNICO

Para mantener el Frytop a gas en perfecto estado de funcionamiento, se requiere realizar un mantenimiento técnico al menos una vez al año, que debe ser realizado por un técnico cualificado:

- Verificar la estanqueidad del circuito de gas, sustituyendo las juntas de estanqueidad si fuese necesario.
- Verificar el funcionamiento del encendido y de los termopares de control de llama.
- Verificar la calidad de la llama de los quemadores.
- Verificar el estado de limpieza de los inyectores (limpiarlos con un pincel fino).
- Verificar que los quemadores no tienen obstrucciones en los orificios.
- Si la conexión de gas se ha efectuado con tubería flexible, verificar el estado y la fecha de caducidad del tubo flexible, sustituyéndolo si fuese necesario.
- Es necesario engrasar las válvulas al menos una vez cada 2 años, o en períodos inferiores siempre y cuando se considere oportuno. Para ello se recomienda cubrir toda la superficie útil del vástago, con aprox. 5-10g.

2.8.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES.

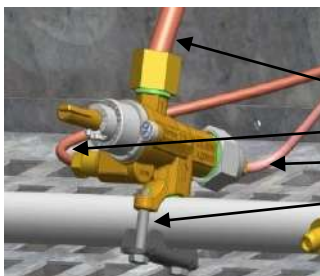
Cualquier intervención para la sustitución de un componente, a excepción de los mandos de control, debe ser realizada por un **técnico cualificado**. Se deben utilizar sólo piezas originales del fabricante, que encontrará en la lista de piezas incorporada en este manual. Antes de realizar cualquier operación, comprobar que la **llave de corte rápido de gas** del aparato está **cerrada**, y que todos los mandos de accionamiento están en la posición de apagado.

Para la sustitución de cada componente, proceder de la siguiente manera:

- SUSTITUCIÓN VÁLVULA DE GAS.

Para cambiar la válvula de gas es necesario:

- Extraer la bandeja recoge grasa y el mando de control de todas las válvulas.
- Desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos inferiores M5 cabeza hexagonal y desconectar el cable de conexión al piezo eléctrico.
- Desenroscar todas las conexiones (termopar, piloto y tubo de abastecimiento al quemador) existentes en la válvula (A).
- Desenroscar los dos tornillos que sujetan la válvula y la brida al tubo colector (B).
- Sustituir la válvula y fijarla de nuevo al tubo colector de forma que el par de apriete no supere los 0,6 N/m.
- Conectar de nuevo todos los componentes a la válvula (termopar, piloto y tubo de abastecimiento al quemador).
- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.
- Regular el consumo mínimo de la válvula en caso de que sea necesario (apartado 2.7).



TUBO ABASTECIMIENTO QUEMADOR (A)

CONEXIÓN PILOTO (A)

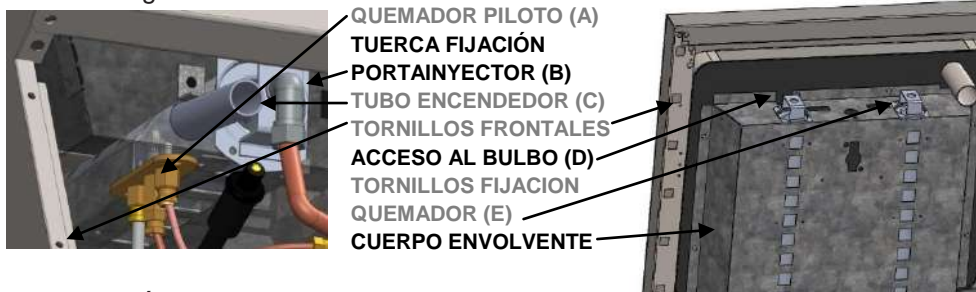
CONEXIÓN TERMOPAR (A)

TORNILLOS SUJECCIÓN VÁLVULA (B)

-SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR.

Se estima que difícilmente será necesario sustituir un quemador para este tipo de máquinas. Aun así se detalla a continuación:

- Extraer la bandeja recoge grasa y el mando de control de todas las válvulas.
- Desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos inferiores M5 y desconectar el cable de conexión al piezo eléctrico.
- Desenroscar el inyector y la tuerca de fijación del portainyector al quemador y separarlo de éste (B).
- Desmontar el tubo encendedor en caso de que lo considere necesario, quitando el tornillo M5 cabeza hexagonal(C).
- Sustituir el quemador y volver a realizar todos los pasos a la inversa.
- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.

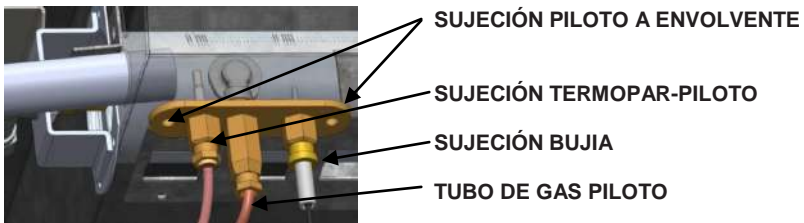


- SUSTITUCIÓN DEL PALASTRO.

- En nuestro caso, el palastro se encuentra soldado a la encimera, por lo que tendremos que sustituir el conjunto encimera y palastro
- Repetir los dos primeros pasos del apartado anterior y desmontar el quemador piloto desenroscando los tornillos que lo fijan a la envolvente (A).
- Desenroscar el inyector y la tuerca de fijación del portainyector al quemador, separarlo de éste (B).
- Desmontar el tubo encendedor quitando el tornillo M5 cabeza hexagonal(C).
- Extraer la el bulbo en caso de modelos de cromo (D).
- Quitar los remaches traseros que sujetan la encimera a los costados, así como los tornillos frontales según se indica en el esquema. Se extrae el palastro junto con el cuerpo envolvente hacia arriba.
- Separar el cuerpo envolvente del palastro desenroscando las tuercas que lo fijan a éste.
- Sustituir el conjunto palastro - encimera y volver a realizar todos los pasos a la inversa.
- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.

- SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR, PILOTO Y BUJIA.

- 1.- Extraer la bandeja recoge grasa y el mando de control de todas las válvulas.
- 2.- Desmontar el panel frontal desenroscando los tornillos M5 y desconectar el cable de conexión al piezo eléctrico.
 - a) **TERMOPAR:** Desenroscar las tuercas de sujeción del termopar al quemador piloto y a la válvula. Sustituir el termopar y apretar ambas tuercas.
 - b) **PILOTO:** Desenroscar los tornillos de fijación del quemador piloto a la envolvente, desmontar el termopar, la bujía y el tubo de gas del piloto. Sustituir el piloto y volver a montar termopar, bujía y tubo repitiendo los pasos a la inversa.
 - c) **BUJIA:** Desenroscar la tuerca de sujeción de la bujía al quemador piloto. Sustituir la bujía y volver a fijarla.
- 3.- Montar de nuevo el panel de mandos, la bandeja recoge grasa y los mandos de control.
- 4.- Comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.



- SUSTITUCIÓN DE MANDOS DE CONTROL

Para sustituir los mandos de control, seguir los siguientes pasos:

- Extraer el mando del eje de la válvula de gas.
- Colocar el nuevo mando en el eje de la válvula, hasta que quede firmemente sujeto en su posición.

2.9.- POSIBLES FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES.

- **EL QUEMADOR PILOTO NO SE ENCIENDE.**
 - La presión del gas en el tubo colector es insuficiente, medir la presión y comprobar que es la facilitada en la placa de características.
 - La boquilla está atascada.
 - La llave del gas está defectuosa, sustituir.
 - La bujía no está bien sujeta o está desconectada, comprobar.
 - El piezo eléctrico o el cable de la bujía están dañados, sustituir.
 - La válvula de gas está defectuosa, sustituir.

- **EL QUEMADOR PILOTO SE APAGA AL SOLTAR EL MANDO.**
 - El quemador piloto no calienta suficiente al termopar.
 - El termopar está defectuoso, sustituir.
 - El termopar no está bien apretado en su conexión a la válvula, apretar.
 - La presión de gas en la válvula no es suficiente, comprobar según placa de características.
 - La válvula de gas está defectuosa, sustituir.
 - El tubo colector contiene aire. Cuando se conecta por primera vez es necesario sacar este aire para el correcto funcionamiento de la máquina.

- **EL QUEMADOR PILOTO ESTA ENCENDIDO PERO EL QUEMADOR PRINCIPAL NO SE ENCIENDE.**
 - Pérdida de presión en el circuito de gas, comprobar.
 - El inyector está obstruido, limpiar.
 - La válvula de gas está defectuosa, sustituir.
 - Los orificios de salida de gas del quemador principal están atascados, limpiar el quemador.

- **NO SE PUEDE REGULAR LA TEMPERATURA DEL PALASTRO (MODELOS CROMO).**
 - El bulbo de la válvula termostática está defectuoso, sustituir válvula.
 - La válvula de gas está defectuosa, sustituir.
 - El bulbo no se encuentra en la posición correcta, introducir en el porta sondas junto con la varilla de ajuste.

CAPÍTULO 3.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

3.1.-ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.

Antes de encender el aparato, seguir y respetar los siguientes consejos de seguridad:




- En caso de utilizar botella para almacenamiento del gas (por ejemplo, botella 12.5Kg), hacerlo siempre en posición vertical. Nunca cambie las botellas en las proximidades de una llama. Al mover las botellas, nunca debe agarrarse a la válvula como punto de apoyo para rotación o transporte.
- Este aparato es exclusivamente para uso profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado. Todas las operaciones de instalación y mantenimiento técnico debe llevarlas a cabo un técnico cualificado autorizado.
- Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador o el usuario.
- En caso de fallo persistente, contactar con el servicio técnico más próximo y no intentar solucionar el problema por cuenta propia.
- Mantener en buen estado de limpieza el aparato.
- Comprobar que los orificios de ventilación, tanto del aparato como del local, no están obstruidos, para asegurar que a los quemadores les llega suficiente aire para la combustión. No colocar objetos frente a los orificios para no obstruir la combustión de los quemadores.
- Comprobar la conexión eléctrica para que el sistema de extracción de vapores esté en perfecto estado.
- Si huele a gas, no mover el aparato, cortar la llave principal y llamar al servicio técnico.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiar cuidadosamente su superficie para quitar los restos de aceites industriales. Retirar la cinta adhesiva que protegen la parte exterior.
- Antes de encender el aparato, retirar los materiales combustibles de las proximidades del aparato, como plásticos, papel, botellas y líquidos inflamables.
- Utilizar este aparato sólo para cocinar comida. No utilizar para otros propósitos.
- Utilizar guantes resistentes al calor y utensilios adecuados para trabajar.
- Recuerde cerrar la llave de corte de gas después de cocinar.
- Cada quemador está equipado con un termopar de seguridad, que corta automáticamente el paso de gas en caso de extinción de la llama.
- **Se recomienda reducir el paso de gas en la válvula una vez conseguida la temperatura deseada en la placa (el grosor de ésta,**

15mm, hace que mantenga la temperatura durante bastante tiempo). Prestar especial atención en modelos rectificadas, en los cuales no se corta el consumo por temperatura y se pueden alcanzar valores muy altos.


3.2.-ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR.

- ENCENDIDO.

El aparato viene provisto de piezoeléctrico de encendido (botón rojo ★). Para encender, seguir los siguientes pasos:

- Abrir la llave de corte de gas del aparato.
- Encender cada quemador, presionando y girando en sentido anti-horario el mando de la válvula de gas del quemador que se quiere encender, desde la posición de apagado () hasta la posición de encendido piloto ().
- Mientras mantiene presionado el mando, presione el botón del piezo eléctrico situado junto al mando del quemador. Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos, después soltarlo y luego verificar que el fuego del quemador piloto se mantiene encendido.
- A continuación, pulsar y continuar girando el mando en sentido anti-horario hasta la posición de máximo consumo, () en modelos rectificadas y (**280°C**) en modelos cromo.
- Después de verificar que los quemadores se han encendido, establecer la llama deseada, presionando y girando en sentido anti-horario el mando de control desde consumo máximo hasta la posición que desee. La posición de consumo mínimo se encuentra en el final del recorrido.

- APAGADO.

- Apagar los quemadores, presionando y girando en sentido horario el mando de control desde la posición actual hasta la posición de apagado (). Verificar que el quemador está apagado.
- Al final de la jornada de trabajo, no olvide cerrar la llave de corte de gas del aparato.

¡ATENCIÓN!

No tocar la plancha ni la encimera durante y después de su funcionamiento, ya que las temperaturas de estas partes pueden superar los 100° C.

3.3.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO.

El aparato debe **limpiarse diariamente**, para garantizar su correcto funcionamiento y alargar su vida útil. Seguir las siguientes advertencias para proceder correctamente:

- Antes de limpiar el aparato, comprobar que la llave de corte de gas aguas arriba del aparato y todos los quemadores están apagados. Dejar enfriar el aparato.
- Proceda a la limpieza de las partes metálicas con agua jabonosa tibia, enjuague y seque completamente.
- La bandeja recoge grasa se puede extraer para lavar por separado bajo el grifo de agua. Limpiarla con agua y jabón, secar y después volver a colocar en su posición.
- Limpie la placa de cocción de la plancha con una esponja húmeda y productos de limpieza desengrasantes adecuados. No utilice productos abrasivos; si es necesario, utilice cuidadosamente una paleta no metálica, sin rascar la superficie de la plancha.
- No deje restos de comida (especialmente ácidos, como sal, vinagre, limón, etc.) sobre las partes de acero inoxidable, porque puede estropearlas.
- Evitar que los residuos se introduzcan en el interior de los quemadores.
- No limpiar nunca el aparato bajo chorros directos de agua a presión, porque los componentes del aparato pueden averiarse.
- No utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo, ácido muriático).
- Si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado de tiempo, pasar vigorosamente un paño humedecido en vaselina sobre las partes metálicas del aparato, para extender una capa protectora; además, ventilar periódicamente el local donde está instalado el aparato.

El aparato debe **revisarse periódicamente** al menos una vez al año. El mantenimiento técnico o reparación debe ser efectuado por un técnico cualificado autorizado por el fabricante o importador. Por este motivo se recomienda tener un contrato de mantenimiento que conlleve la revisión del aparato a intervalos regulares.

¡ATENCIÓN!

Si se vuelve difícil girar los mandos de control, es probable que necesiten lubricarse o ponerse a punto. Por favor, contacte con un técnico cualificado.