FREIDORAS SIMPLE - POWER

InstalaciÓn-Uso-Mantenimiento

www.hosdecora.com Tel: 976 255 991

MOD.			
_70/40 FRGS 13 _70/80 FRGS 13	_70/40 FRGS 13 PW _70/80 FRGS 13 PW	_90/40 FRGS 13 _90/80 FRGS 13 _90/40 FRGS 20 _90/80 FRGS 20	_90/40 FRGS 13 PW _90/80 FRGS 13 PW _90/40 FRGS 22 PW _90/80 FRGS 22 PW

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 SEGUIENTES.

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.

ESTE EQUIPO ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO PARA APLICACIONES COMERCIALES, COMO POR EJEMPLO COCINA PARA RESTAURANTES, COMEDORES, HOSPITALES Y EMPRESAS COMERCIALES COMO PANADERÍAS, CHARCUTERÍAS ETC. PERO NO ESTÁ DISEÑADO PARA LA PRODUCCIÓN MASIVA Y CONTINUA DE ALIMENTOS.

ESTOS EQUIPOS ESTÁN DISEÑADOS EXCLUSIVAMENTE PARA USO PROFESIONAL PARA FREÍR ALIMENTOS. CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA IMPROPIO.

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

RESTABLECER EL NIVEL DEL ACEITE CUANDO ESTÉ POR DEBAJO DEL NIVEL MÍNIMO, INDICADO POR LA MARCA DE REFERENCIA (PELIGRO DE INCENDIO).

SUSTITUIR EL ACEITE FRECUENTEMENTE PARA FAVORECER EL RENDIMIENTO DEL EQUIPO. EL ACEITE USADO ES INFLAMABLE A MENOR TEMPERATURA Y EMPIEZA A HERVIR DE GOLPE.

PRESTAR ATENCIÓN AL EFECTO QUE PUEDEN TENER ALIMENTOS DEMASIADOS HÚMEDOS Y UN CARGO DEMASIADO ALTO SOBRE LA REPENTINA EBULLICIÓN DEL ACEITE.

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 esegúrese 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 averia 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 instruccio-nes 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 COMPONEN 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

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones seguientes.

- 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, ABRA LA PUERTA 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 SEGUIENTES.

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 O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Si el equipo está instalado singularmente, controlar si necesita ser fijados a un plano de apoyo o al suelo. (TAB 5)

Fije el unidad al suelo uno a uno con los agujeros en la brida de base o soportes específicos.

Por equipos específicos hacer referencia a los cuadros de datos técnicos que se encuentran en la parte de atrás del manual y a la sección Figuras.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

Desmontar los paneles de mandos (A).

Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cadalateral que se va a unir (B).

Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras coincidan. (C)

Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5 de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión para unir los equipos. (D)

Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos. (E)

Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto. (E)

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.

VENTILACIÓN DEL LOCAL

Los locales en los que se instalan estos aparatos de gas deben estar ventilados para permitir una buena combustión del gas y una adecuada ventilación.
En concreto, la corriente de aire necesaria para la combustión no debe ser inferior a 2 m3/h por cada kW de capacidad nominal instalado.

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

- onectar 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 AQUA

- 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.

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

- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM (junto con el regulador de aire Z) y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el inyector UMj unto con el regulador de aire Z.
- Ubicar el regulador de aire Z 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 frontal.
- Abra la puerta.
- 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 algùn 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.

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 SEGUIENTES.

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 averia 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 DE LA FREIDORA

Utilizarlo únicamente para freír alimentos en aceite o grasa sólida. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
Si los alimentos son voluminosos o no se han escurrido, pueden provocar salpicaduras de aceite.
Restablecer el nivel del aceite cuando esté por debajo del nivel mínimo, indicado por la marca de referencia.
Antes de introducir el aceite en la cuba, comprobar que no haya agua.
Verter agua hasta la marca de nivel máximo practicada en la pared de la cuba. No utilizar el equipo si el agua supera la marca de nivel máximo.
Antes de utilizar grasa sólida, derretirla en un recipiente y, a continuación, verterla en la cuba. Quitarla al terminar de freír.
Introducir lentamente el cesto con los alimentos por freír en el aceite hirviendo de manera que la espuma que se forme no se derrame. Si se derrama, detener durante algunos segundos la inmersión del cesto.
No activar el calentamiento cuando no hay aceite en la cuba.
No usar el aparato en vacío durante un tiempo prolongado o en condiciones que puedan comprometer su rendimiento.
Restablecer el nivel del aceite cuando esté por debajo del nivel mínimo, indicado por la marca de referencia (peligro de incendio).
Sustituir el aceite frecuentemente para favorecer el rendimiento del equipo. El aceite usado es inflamable a menor temperatura y empieza a hervir de golpe.

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. Respetar el límite máximo de cargo de alimentos indicado en la tabla de datos técnicos.

LLENADO Y VACIADO DEL TANQUE

RELLENO

- Girar en sentido antihorario el mando de la válvula de descarga. La descarga está completamente cerrada cuando el mando está en posición horizontal.
- Verter agua hasta la marca de nivel máximo practicada en la pared de la cuba. No utilizar el equipo si el agua supera la marca de nivel máximo.

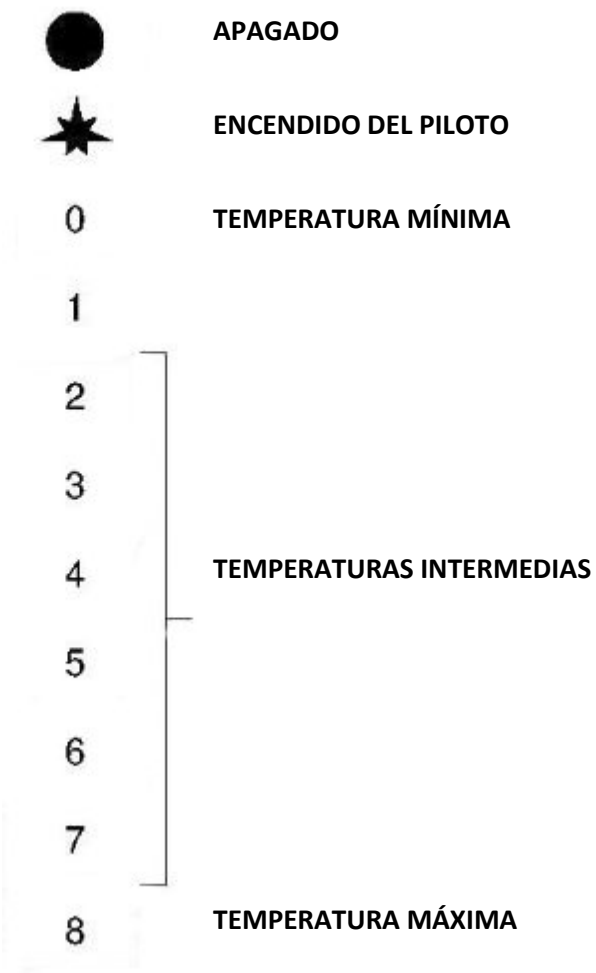
VACIADO

- Apagar los quemadores.
- Vaciado de los tanques se debe hacer en aceite frío.
- Utilizar un recipiente adecuado para poner alimentos con temperatura elevada.
- Girar en sentido horario el mando de la válvula. La descarga está completamente abierta cuando el mando está en posición vertical. Si tiene que vaciar el recipiente varias veces.

FREIDORAS SIMPLE

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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



ENCENDIDO DEL PILOTO

- Girar el mando del control a la posición “Encendido del piloto”.
- Apretar a fondo el botón y " encendido piloto " manteniéndolo apretado, pulsar contemporáneamente el botón del encendedor piezoeléctrico. La llama piloto se enciende automáticamente.
- Comprobar el encendido por la ranura en el panel del aparato.
- Mantener pulsado el botón de la válvula por 10-15 segundos a fin de permitir el calentamiento del termopar, luego soltarlo.
- Si el piloto se apaga repetir la operación.

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 apretar el pulsador (apagado) y después entregarlo.

FREIDORAS POWER

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

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

■	**APAGADO**
✸	**ENCENDIDO DEL PILOTO**
100	**TEMPERATURA MÍNIMA**
110	
125	
140	**TEMPERATURAS INTERMEDIAS**
155	
170	
185	**TEMPERATURA MÁXIMA**

ENCENDIDO DEL PILOTO

- Girar el mando del control a la posición “Encendido del piloto”.
- Apretar a fondo el botón y " encendido piloto " manteniéndolo apretado, pulsar contemporáneamente el botón del encendedor piezoeléctrico. La llama piloto se enciende automáticamente.
- Comprobar el encendido por la ranura en el panel del aparato.
- Mantener pulsado el botón de la válvula por 10-15 segundos a fin de permitir el calentamiento del termopar, luego soltarlo.
- Si el piloto se apaga repetir la operación.

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 apretar el pulsador (apagado) y después entregarlo.

12. 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.

V. ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

13. 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 SEGUIENTES.

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 ACIERO 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.

LAS CUBAS DE COCCIÓN

- Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
- Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.

v. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

14. ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

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

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.

15. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

16. PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

17. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 vàlvula del gas estàn averiadas.
- La bujia de encendido està mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.
- El termostato de seguridad se ha disparado o es defectuoso.

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 vàlvula del gas estàn 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 vàlvula del gas no se ha presionado el tiemposuficiente.
- El termostato de seguridad se ha disparado o es defectuoso.

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 vàlvula del gas estàn averiadas.
- El quemador està averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

NO SE PUEDE REGULAR EL CALENTAMIENTO.

Causas posibles:
- La llave de paso del gas está averiada.
- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

18. 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.

FREIDORAS

SOSTITUCIÒN DE LA VÀLVOLA DEL GAS Y DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

- Vaciar la cuba por completo.
- Abra la puerta.
- Desmontar el panel de mandos.
- Extraer el bulbo del alojamiento fijado a la cuba.
- Extraer y sustituir el componente.
- Cambiar la junta tòrica de la sonda/bulbo en la cuba.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

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

- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM (junto con el regulador de aire Z) y sustituirlo por el que se indica en la tabla TAB1.
- Enroscar a tope el inyector UMj unto con el regulador de aire Z.
- Ubicar el regulador de aire Z 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 QUEMADOR PILOTO Y DEL TERMOPAR

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

19. 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.

20. COMPONENTES PRINCIPALES

FREIDORAS

- Vàlvula del gas
- QUEMADOR PRINCIPAL
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico
- Termostato de seguridad