



Simply Built to Last

MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS

MANUAL DE USUARIO

FREIDORA A GAS

ES

SERIE 750 EV

SERIE 900 EV

SERIE 1000 EV



CE 0370

ÍNDICE

1.	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	03
1.1	PUESTA EN OBRA DEL APARATO	03
1.2	CONEXIÓN A LA RED DE GAS	04
1.3	VENTILACION	05
1.4	CONEXIÓN A LA RED ELECTRICA	07
1.5	DIMENSIONES FISICAS	08
1.6	DATOS TECNICOS, CONSUMOS y POTENCIAS	11
1.7	CAMBIO DE GAS	15
1.8	REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES	17
1.9	CONTROL DE TEMPERATURA Y TERMOSTATO	20
2.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	21
2.1	CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA	21
2.2	ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES	22
2.3	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	23
2.4	CONSEJOS PRACTICOS	27
2.5	PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS	29
2.6	DOTACIÓN	29
2.7	PLACA DE CARACTERISTICAS	30
2.8	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	31
Anexo 1	CLAVE Y PAISES DE DESTINO	33
Anexo 2	ESQUEMA ELÉCTRICO	34
Anexo 3	ELIMINACION DE RESIDUOS	35

FREIDORA A GAS

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO

1. Quitar el aparato de su embalaje y colocarlo es su sitio, proceder a nivelar el mismo, mediante los pies regulables, hasta conseguir un perfecto nivelado, cuando el montaje conste de varios módulos que deban ir ensamblados, se debe tener especial atención en esta nivelación, así como la alineación de los distintos módulos.
2. Comprobar que las piezas sueltas, estén perfectamente colocadas en su lugar.
3. Cuando el aparato debe ir sobre ó cerca de materiales inflamables, éstos deben ser protegidos contra la irradiación térmica o bien deberá respetarse la distancia mínima de 50 milímetros de separación.
4. Es importante verificar la regulación del aparato antes de su puesta en marcha.

MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)

- La finalidad de las ruedas es facilitar la limpieza del área de cocina.
- Posicionar correctamente el equipo.
- Prever la conexión de la alimentación de gas con elementos flexibles.
- Bloquear siempre las dos ruedas delanteras mediante el freno que equipan.

1.2 CONEXION A LA RED DE GAS

1. Antes de conectar el aparato comprobar en la placa de características a qué tipo de gas viene preparado, en caso de ser diferente al de la instalación, avisar al Servicio Técnico correspondiente, para que proceda al cambio de inyectores y regulación de los quemadores.
2. En instalaciones rígidas, intercalar una válvula de corte general, aconsejando también un filtro.
3. En la red de instalación es preciso colocar un racor giratorio, que permita desconectar el aparato.
4. La tubería de instalación debe ser de dimensiones adecuadas a la cantidad de combustible que los aparatos necesitan, según el consumo y a la pérdida de carga admisible. La sección de la tubería de alimentación debe ser, como mínimo igual a la suma de las secciones de todas las tomas de los aparatos a alimentar. Según la longitud de la tubería de alimentación, se aconseja aumentar la sección en un 10% aproximadamente, por cada 10 metros de tubería, codo, llave, etc. hasta el contador o fuente de alimentación.
5. Si para la conexión del equipo se emplea tubo flexible se deberá tener en cuenta que el tubo flexible de alimentación de gas tendrá una longitud máxima de 1,5 mts, se montara lo más lineal posible evitando retorcerlo y deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y debiendo examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
6. Las conexiones de unión deben cumplir con las normas vigentes.
7. Asegúrese de la estanqueidad de la instalación, las posibles fugas se detectan aplicando agua jabonosa sobre las juntas, uniones o conexiones. Con este procedimiento se pueden detectar pérdidas mínimas que se señalan con la formación de burbujas "nunca usar llamas para buscar las fugas".
8. Verificar el buen funcionamiento de los quemadores y de los dispositivos de seguridad.
9. La estanqueidad de todos los componentes roscados, situados sobre el circuito de gas y susceptibles de ser desmontadas, deberá asegurarse por medio de juntas mecánicas, excluyendo el empleo de cualquier producto que efectúe la estanqueidad en la rosca, esta estanqueidad deberá conservarse aún después de un desmontaje y posterior montaje.

10. Los materiales de estanqueidad no deberán sufrir envejecimiento ni deformación en las condiciones normales de utilización de los aparatos.
11. La presión de alimentación debe ser controlada con todos los quemadores encendidos a la máxima potencia, las presiones de alimentación deben ser según el tipo de gas a utilizar.
12. Cuando la presión de la red es inferior a 12 mbar para el gas Natural, el fabricante no se responsabiliza del buen funcionamiento del aparato.
13. Se deben cumplir las regulaciones vigentes del país donde el aparato es instalado.
14. No conectar el aparato a redes que contengan monóxido de carbono u otros componentes tóxicos.
15. Antes de instalar el aparato, verificar que la regulación actual es compatible con las condiciones locales de distribución, el tipo de gas y presión.

EN EL CIRCUITO DE GAS EXISTEN LOS SIGUIENTES ELEMENTOS:

- Batería principal (situada en la parte frontal de la freidora) donde se conecta la electroválvula. Tubería de acero estirado sin soldadura, teniendo soldado en su extremo un machón con rosca de 3/4" gas con el fin de conectar la maquina a dicha red de gas.
- Circuito de alimentación de gas a los quemadores, tubería de cobre de 12 mm. de Ø
- Circuito de alimentación de gas a los pilotos, formado por tubería bundy de 4 mm. de Ø

1.3 VENTILACION

Es recomendable que el local, cuyo volumen mínimo sea de 8 m³, disponga de una o dos aberturas practicables, que, en caso de precisar, permitan una ventilación rápida.

En total la superficie de abertura no será inferior a 0,4 m². También puede sustituirse dicha abertura, por la incorporación en el interior del local de un equipo detector de fugas de gas que impida el paso de gas sin quemar.

El corte deberá producirse antes de que se alcance en el interior del recinto el 50% del límite inferior de explosividad. Esta alimentación de aire deberá cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa.

La cantidad de aire nuevo exigido deberá cumplirse según lo estipulado en la parte 5 de la norma UNE 60.670, referente a las entradas y a la evacuación de los productos de la misma, se conseguirá el correcto funcionamiento de dichos aparatos y la suficiente ventilación de los locales.

La superficie mínima de las entradas fijas de aire, estará de acuerdo con la tabla siguiente:

GASTO CALORÍFICO TOTAL. INSTALACIÓN GT. EN KW.		SECCIÓN LIBRE DE LA ABERTURA DE CM2
< 25 (21.500 kcal/h.)	→	> 30
25 < g < 70	→	> 70
70 (60.200 kcal/h.)	→	5 (g/1000 kcal/h.)

Siendo g la suma de los gastos caloríficos totales de cada uno de los aparatos a gas alojados en el local.

Cuando la entrada de aire se efectúe a través de un conducto individual se evitarán los ángulos vivos en su trazado y su sección libre será como mínimo de 100 cm² si existe un máximo de dos cambios de dirección, será de 250 cm².

Si el número de cambios es mayor, estas entradas de aire deberán cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa estos aparatos debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados.

La ventilación por evacuación térmica se considera suficiente si se evacuan fuera del local donde están instalados los aparatos.

Por cada kw de consumo calorífico en funcionamiento es necesario 10 m³/h. de aire.

$$vtot = \sum qnb \cdot l$$

Vtot – Caudal total de evacuación de aire requerido, en metros cúbicos por hora (m³/h).

ΣQNB – Consumo calorífico total de todos los aparatos en funcionamiento, en kilovatios (kW).

L – Caudal unitario de evacuación de aire (≥10 m³/h) / kW.

IMPORTANTE

No alterar las entradas de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión, necesarias para una buena combustión de los quemadores.

1.4 CONEXION A LA RED ELECTRICA

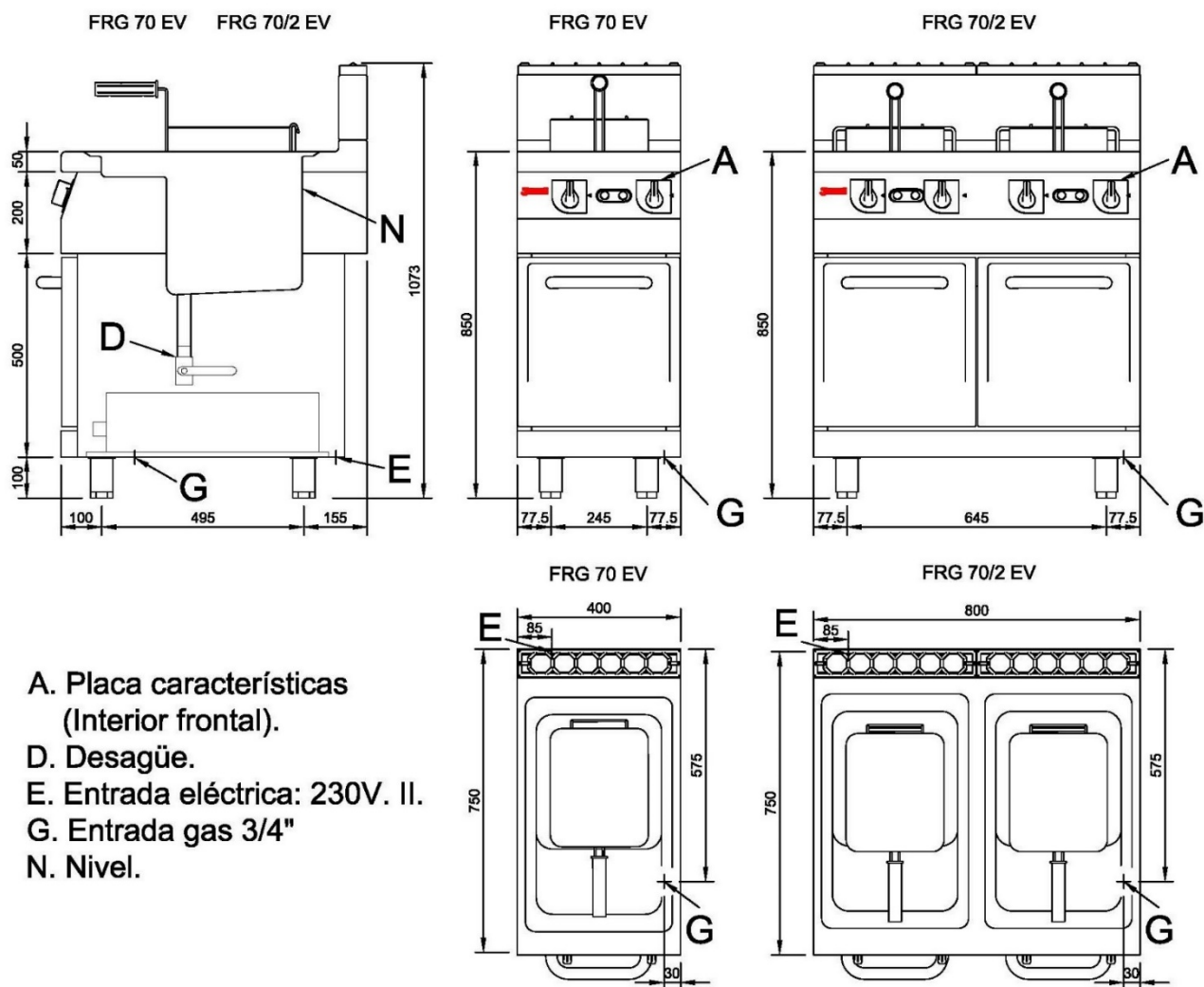
Cumpliendo norma EN 60335-2-102

1. La freidora precisa de una conexión eléctrica monofásica 230 V 50-60 Hz
2. Verificar que la tensión de la red, corresponda a la indicada en la placa de características.
3. Se deberá tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.
4. La acometida eléctrica suministrada por el cliente, debe disponer, próximo al aparato de un magnetotérmico y un diferencial de corte omnipolar, con un mínimo de 3mm de apertura entre contactos. para la protección de dicha acometida.
5. Es obligatorio conectar a tierra el aparato, El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito

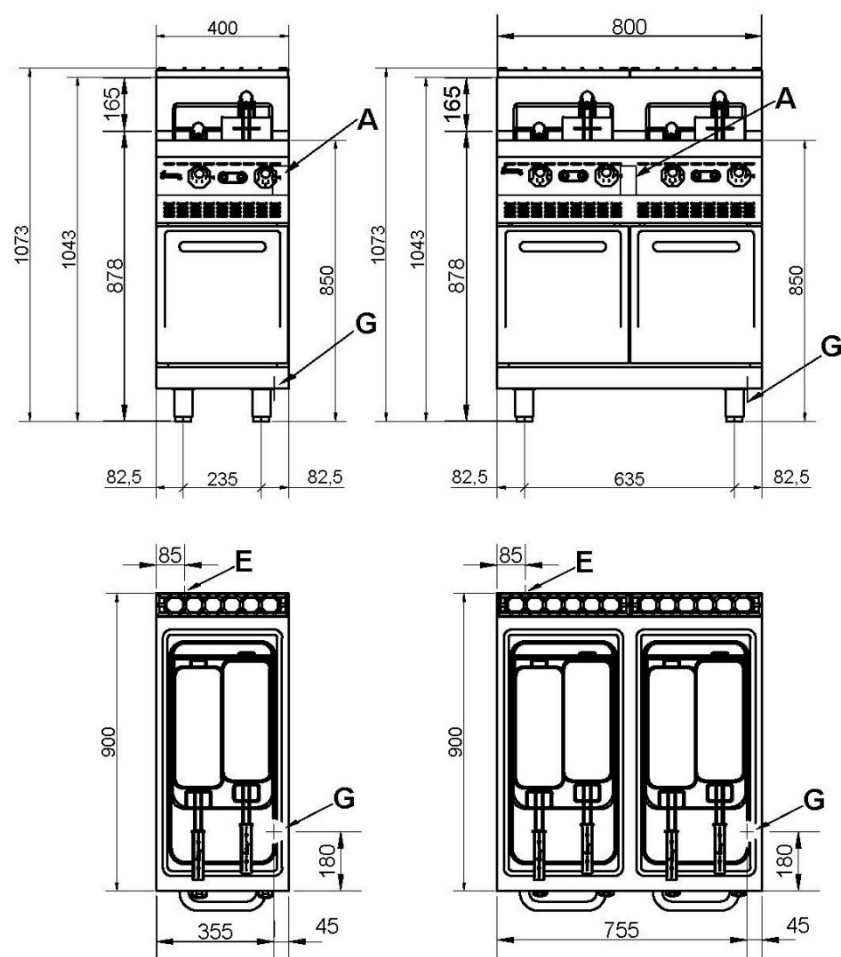
TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENCIA ELÉCTRICA KW			0,1Kw

ES ACONSEJABLE LA DESCONEXION ELECTRICA PARA EL CAMBIO DE GAS

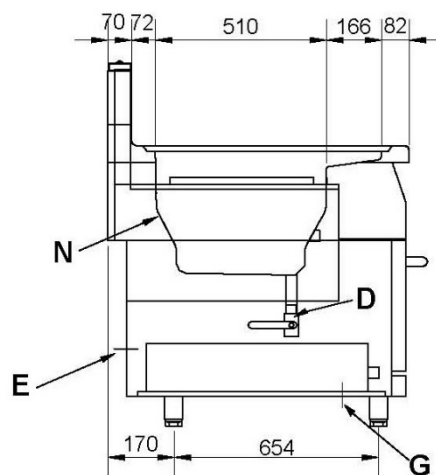
1.5 DIMENSIONES FISICAS EXTERIORES SERIE 750 EV MODELOS. - FRG 70 V10, FRG 70/2 V10



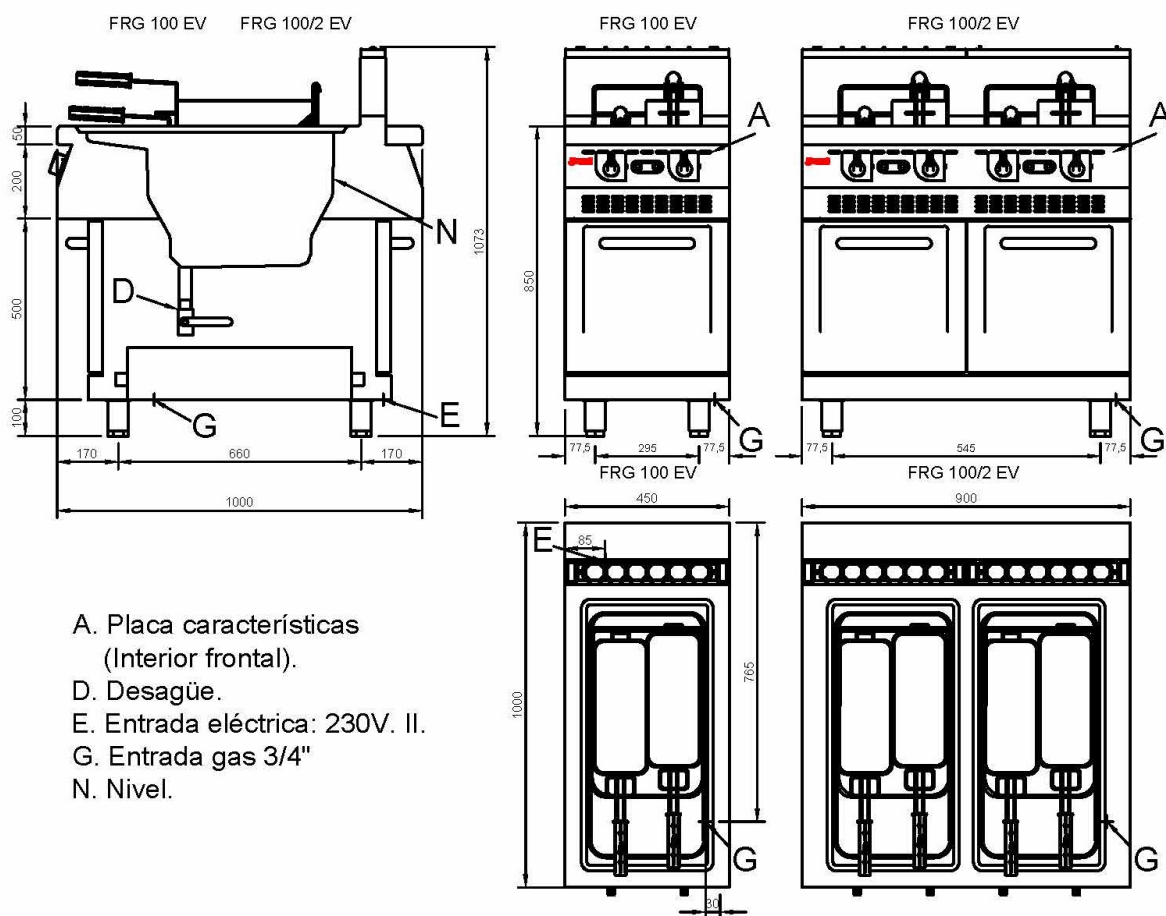
1.5 DIMENSIONES FISICAS EXTERIORES SERIE 900 EV MODELOS. - FRG 90 V10, FRG 90/2 V10



A PLACA DE CARACTERÍSTICAS.
(Frontal interior)
E TOMA ELÉCTRICA 230 V. Mono
G TOMA GAS R 3/4 " Gas.
N NIVEL ACEITE
D DESAGÜE



1.5 DIMENSIONES FISICAS EXTERIORES SERIE 1000 EV MODELOS. - FRG 100 V10, FRG 100/2 V10



1.6 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

TABLA I. CATEGORIAS, GASES Y PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO.

LAS CATEGORIAS DE LOS GASES SON LAS SIGUIENTES SEGÚN LOS PAISES DONDE SE DESEE COMERCIALIZAR.

S / NORMA UNE-EN 437:2003 +A1:2009.

PAISES	2ª FAMILIA								3ª FAMILIA			
	Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P		Grupo 3+	
	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)
DE	-	-	-	-	G-20	20	-	-	G30+G31	50	-	-
AT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
BE	-	-	-	-	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G30+G31	28-30/37
DK	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
ES	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
FI	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
FR	-	-	-	-	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G30+G31	28-30/37
IE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
NL	-	-	G-25	25	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
PT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
GB	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
SE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
GR	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37

TABLA II. DIAMETRO INYECTORES. - PRESION DE SALIDA

DENOMINACION	SERIE	NATURAL	NATURAL	GPL	GPL	GPL	GPL
		G20 H y E 20 mbar	G25 L 25 mbar	G30/G31 28-30/37 mbar	G31 30 mbar	G30 50 mbar	G31 50 mbar
Diámetro inyector	900						
Quemador mm.	1000	2,3 x 2	2,4 x 2	1,55 x 2	1,55 x 2	1,55 x 2	1,55 x 2
Diámetro inyector	750	1,80 x 2	1,85 x 2	1,20 x 2	1,20 x 2	1,05 x 2	1,05 x 2
Quemador mm.	750						
Diámetro inyector	900	0,41	0,41	0,25	0,25	0,25	0,25
Piloto mm.	1000						
PRESION SALIDA	750	-	-	-	-	-	-
PRESION SALIDA	900	14 mbar	25 mbar	17 mbar	17 mbar	17 mbar	17 mbar
	1000						

NOTA: Todos los inyectores tienen contraseñado el diámetro en centésimas de milímetro.

TABLA III. CONSUMOS, POTENCIAS Y DATOS TECNICOS

MODELO	FRG 70 V10	FRG 70/2 V10	FRG 90 V10	FRG 90/2 V10	FRG 100 V10	FRG 100/2 V10
Potencia Calorífica Hi	kW.	kW.	kW.	kW.	kW.	kW.
Nominal kW.						
G20 20mbar.	11,7	23,40	16,00	32,00	16,00	32,00
G25 25mbar.	10,20	20,40	16,00	32,00	16,00	32,00
G30/31 28-30/37mbar.	11,00	22,00	14,5	29	14,5	29
G31 30mbar.	11,00	22,00	14	28	14	28
G30 50mbar.	11,00	22,00	14	28	14	28
G31 50mbar.	11,00	22,00	14	28	14	28
Consumo gas Hi (15°C 1.013,25 mbar)						
Metano H G20 m³/h.	1,24	2,48	1,693	3,386	1,693	3,386
Hi=34,02 MJ/m³.	1,25	2,50	1,969	3,938	1,969	3,938
Metano L G25 m³/h.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
Hi=29,25 MJ/m³.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
G.P.L. G30/G31 g/h.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
Hi=45,65 MJ/m³.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
G.P.L. G31 g/h.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
Hi=46,34 MJ/m³.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
G.P.L. G30 g/h.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
Hi=45,65 MJ/m³.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
G.P.L. G31 g/h.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
Hi=46,34 MJ/m³.	0,87	1,74	1,104	2,208	1,104	2,208
CONSUMO PILOTO (kW. sobre Hi).	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25
NATURAL G20 20 mbar.	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25
NATURAL G25 25 mbar.	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25

G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25
G.P.L. G31 30 mbar.	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25
G.P.L. G30 50 mbar.	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25
G.P.L. G31 50 mbar.	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25
Dimensiones exteriores mm.						
Ancho.	400	800	400	800	400	800
Fondo.	750	750	900	900	1000	1000
Alto.	850	850	850	850	850	850
Dimensiones cuba mm.						
Ancho.	305	305	305	305	305	305
Fondo.	410	410	510	510	510	510
Alto.	338	338	388	388	388	388
Capacidad Cuba Litros.	15	15x2	22	22x2	22	22x2
Racor entrada gas.	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G
Racor desagüe cuba.	1" G	1" G	1" G	1" G	1" G	1" G
Peso Neto Kg.	67	122	72	139	75	143

1.7 CAMBIO DE GAS

ESTE TIPO DE APARATOS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO. SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO
LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

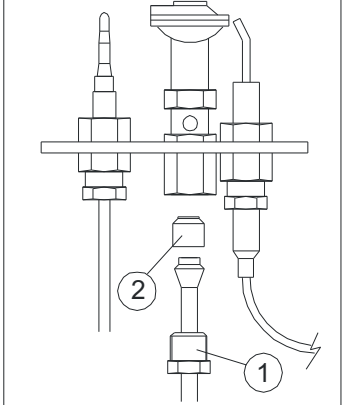
Estos quemadores pueden utilizar combustibles gaseosos GLP. o gas NATURAL, para cada cambio de combustible es conveniente la intervención de Servicio Técnico ó persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores (según apartado 1.8 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES pag.17). La máquina ya viene regulada de fábrica según la categoría de gas del destino. La regulación viene indicada en la etiqueta autoadhesiva que indica el tipo de gas, consumo y presión de funcionamiento y regulación de la llama.

En el caso de G30/G31 a 50 mbar se tiene que regular el gas del piloto mediante el tornillo Nº3 fig.6 pág. 17.

Se tiene que fijar el máximo girando en sentido antihorario y acto seguido regular en sentido horario 4 vueltas.

En el resto de casos, la regulación de dicho tornillo es el máximo.

1. PILOTOS PERMANENTES DE FREIDORA. - Fig.1

A) Cerrar la llave de paso de gas de la acometida del aparato. B) Aflojar racor (1), apartar el tubo de alimentación de gas del piloto. C) Quitar el inyector (2) y sustituirlo por el del gas correspondiente. D) Colocar el tubo en su posición y apretar el racor (1) asegurarse de su apriete. E) Abrir la llave de paso de gas y con todas las salidas cerradas comprobar la estanqueidad y el funcionamiento del piloto.	 Fig. 1
--	---

2. INYECTOR DEL QUEMADOR

- A) Cerrar la llave de paso de gas de la acometida del aparato
- B) Aflojar el racor del colector, y apartar el tubo de alimentación
- C) Aflojar los tornillos que sujetan el colector, y sacar el colector con los inyectores
- D) Sustituir el inyector por el del gas correspondiente y apretar el inyector
- E) Colocar y situar con sus tornillos nuevamente el colector con los inyectores cambiados
- F) Situar nuevamente el tubo de alimentación y apretar el racor
- G) Abrir la llave de paso de gas y con todas las salidas cerradas comprobar la estanquidad del circuito y comprobar el funcionamiento del quemador.

LAS VALVULAS DE SEGURIDAD NO PRECISAN ENGRASE Y NO DEBEN SER MANIPULADAS

CUANDO SE CAMBIA DE UN TIPO DE GAS A OTRO, ES NECESARIO SACAR LA ETIQUETA ADHERIDA AL APARATO Y FIJAR UNA NUEVA ETIQUETA CON EL TIPO DE GAS Y PRESIÓN QUE SE HA ADAPTADO.

ETIQUETA DESCRIPTIVA DEL TIPO DE GAS.



LA ETIQUETA IRA COLOCADA AL LADO DE LA ENTRADA DE GAS A LA MÁQUINA DE FORMA VISIBLE

Para saber exactamente que inyector hay que instalar según el gas y la presión de la instalación, hay que mirar la tabla II de la pág. 13 en la cual se indica el diámetro del inyector del quemador principal, el diámetro del inyector del piloto y la presión de salida para verificar el correcto funcionamiento de la máquina.

1.8 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Una vez realizado el cambio de inyectores y con el gas conectado ya, proceder a la regulación de la llama del quemador.

- Retirar el tapón en la toma de presión de entrada (nº 7) Fig. 6, colocar un manómetro y verificar que la presión de entrada a la maquina es la adecuada al gas de alimentación.
- Retirar el manómetro, poner el tapón en su sitio.
- Retirar el tapón de la toma de presión de salida (nº 6) Fig. 6, colocar un manómetro.
- Poner en marcha la maquina con el piloto y el quemador encendido tal como se explica en la siguiente página.
- Regular la presión de salida mediante el tornillo nº 2, retirar el tapón y atornillar el tornillo de regulación (nº 2) para aumentar la presión de salida, desatornillar para disminuirla.

Ver tabla de regulación de presiones. (Pág. 12)

Se observará al regular la presión, la variación de la llama en el quemador.

Acabado el ajuste: montar y fijar el tapón.

También se procederá a la regulación de la llama del piloto mediante el tornillo nº 3 (ver Fig. 6)

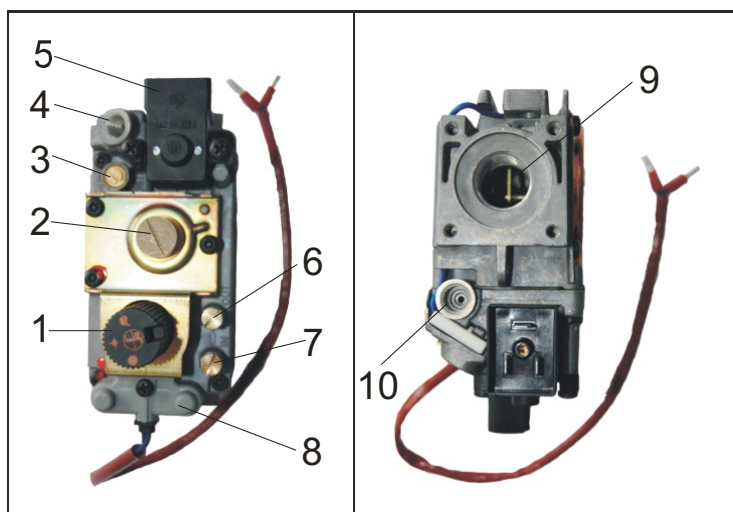


Fig 6

- 1) MANDO REGULADOR
- 2) TORNILLO REGULACION LLAMA QUEMADOR
- 3) TORNILLO REGULACION DE GAS DEL PILOTO.
- 4) CONEXION DEL TERMOPAR
- 5) ELECTROVALVULA
- 6) TOMA DE PRESION (SALIDA)
- 7) TOMA DE PRESION (ENTRADA)
- 8) MICRO INTERR. ENCENDIDO
- 9) SALIDA DE GAS A COLECTOR
- 10) SALIDA DE GAS A PILOTO

El tornillo número 2, sirve para regular la llama del quemador, está regulado de fábrica y no se tiene que manipular si no se cambia de tipo de gas ni presión.

En el caso que la maquina no funcione correctamente:

- Primero comprobar a través del tornillo 7 (presión de gas de entrada), y que coincida con el marcado de la etiqueta.
- Después se tiene que comprobar que la freidora está regulada según el marcado a través del tornillo 6 (presión de salida) según la tabla II de la pág. 12. Si la presión de salida, está marcada con "-", significa que es la presión máx., viene a decir que tiene que ser la misma de la entrada.
- En caso de no coincidir, se tiene que desprecintar el tornillo 2 y regular la presión de salida según la tabla,
- En el caso de manipular, se quita el tapón con el precinto Fig. 7 y aflojamos o apretamos el tornillo blanco Fig.8.
- Una vez realizada dicha operación, volver a colocar tapón y volver a colocar el precinto, para que nadie pueda manipularlo, y en el caso de que lo hagan, poder verificar que ha habido una manipulación.



Fig 7



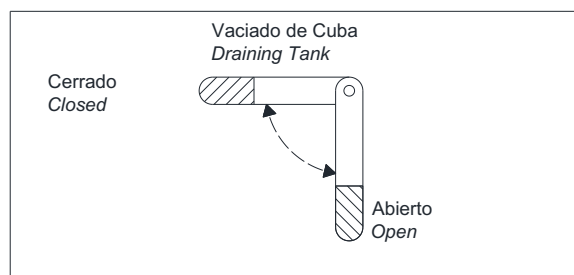
Fig 8

1.8 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

CIERRE EL GRIFO DE VACIADO.

Abrir la puerta de la freidora para acceder a la maneta del grifo de vaciado. Asegúrese de que esté en posición CERRADO.

Coloque la cubeta recoge grasas, comprobando que esté situada debajo del grifo de desagüe.



LLENE LA CUBA DE ACEITE HASTA SU NIVEL.

ACCIONE EL INTERRUPTOR DE PUESTA EN MARCHA. (Se encenderá el piloto verde)

ELECTROVÁLVULA DE SEGURIDAD. Fig. 6.

Abrir la puerta de la freidora para acceder a la electroválvula que controla los quemadores.

ENCENDIDO DE LA LLAMA PILOTO

Este modelo presenta un micro interruptor eléctrico, accionado por el mando de la electroválvula y de un elemento que emite una serie de chispas para encender la llama del piloto. No es necesario aportar ninguna llama al piloto.

Presionar hasta el fondo y girar el mando (1) desde la posición "0" de paro hasta la posición piloto  mantener apretado el mando durante unos segundos, se escuchará el funcionamiento del encendido eléctrico con un ligero chisporroteo, comprobar que la llama del piloto está encendida, y si no proceder nuevamente a repetir la operación.



Fig. 1

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL.

Presionar y girar el mando (1) hasta la posición de encendido (fig. 2), el termostato da señal de apertura a la electroválvula automática, quien abre el conducto del gas al quemador principal. La freidora incorpora en el panel de mandos un piloto eléctrico de color naranja, que indica que los quemadores están encendidos, dicho piloto está alimentado por corriente eléctrica. Cuando se apaga el quemador, se apaga el piloto eléctrico.



Fig. 2

APAGADO DEL QUEMADOR

Apretar y girar el mando (1) hasta la posición piloto, el quemador se apagará quedando únicamente encendida la llama piloto.

APAGADO DE LA LLAMA PILOTO

Apretar y girar el mando (1) hasta la posición, de apagado con el símbolo ● y consumido el gas del conducto, se apagará (fig.3)



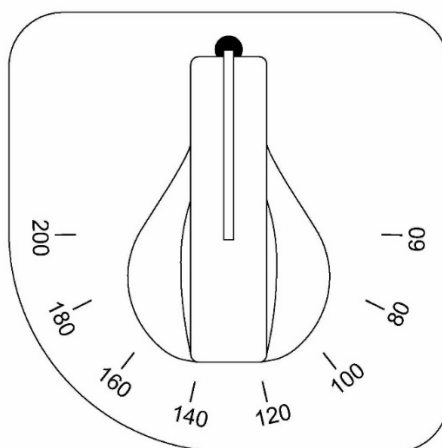
Fig. 3

1.9 CONTROL DE TEMPERATURA Y TERMOSTATO

Una vez el quemador encendido y el piloto eléctrico de color naranja nos lo indique, podemos regular la temperatura del aceite mediante el termostato de trabajo, la posición que necesitemos para la fritura

Esta freidora tiene regulado el control de temperatura de trabajo que, mediante un Termostato con ocho posiciones distintas, con un capilar y un bulbo, de forma que cuando el bulbo del termostato detecta la temperatura solicitada, dicho termostato corta la alimentación eléctrica que mantiene abierta la electroválvula para la alimentación de gas del quemador.

Cuando el termostato detecta una temperatura por debajo del rango establecido, da la señal a la electroválvula para que deje paso al gas que alimenta el quemador y este, se pone en marcha.



REGULACION DE LA TEMPERATURA. LAS DIFERENTES POSICIONES DEL 1 AL 8 CORRESPONDEN APROXIMADAMENTE A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS OBTENIDAS.

TEMPERATURA °C.	0	90	93	106	132	150	170	182	200
--------------------	---	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

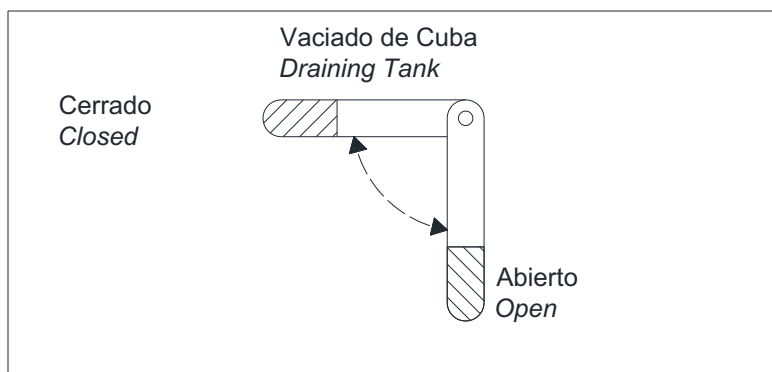
SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA

- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese que la válvula de desagüe de la cuba esté cerrada, llenar la cuba de aceite hasta su nivel comprendido entre las dos marcas existentes en la cuba.
- Aconsejándoles utilicen solamente aceite específico de freidora.
- Comprobar que todas las piezas desmontables para su limpieza estén colocadas en su alojamiento tales como cestas, recoge posos y cubeta de recogida aceite además de los embellecedores chimeneas de fundición.



MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)

Indicaciones de seguridad

- Antes de usar el equipo verificar y asegurarse que las ruedas estén bloqueadas mediante el freno que equipan.
- Antes de proceder a desplazar el equipo, asegurarse de que la alimentación de gas está cortada.
- Proceder a desplazar el equipo con precaución de no forzar los conductos o tubería de alimentación de gas.

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

2.2 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

IMPORTANTE.

No alterar las entradas de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión, necesarias para una buena combustión de los quemadores.

EN NINGUN CASO SÉ ENCENDERAN LOS QUEMADORES CON LA CUBA VACIA.

LLENE LA CUBA DE ACEITE HASTA SU NIVEL.

ACCIONE EL INTERRUPTOR DE PUESTA EN MARCHA. (Se encenderá el piloto verde)

ELECTROVÁLVULA DE SEGURIDAD. Fig. 6.

Abrir la puerta de la freidora para acceder a la electroválvula que controla los quemadores.

ENCENDIDO DE LA LLAMA PILOTO

Este modelo presenta un micro interruptor eléctrico, accionado por el mando de la electroválvula y de un elemento que emite una serie de chispas para encender la llama del piloto. No es necesario aportar ninguna llama al piloto

Presionar hasta el fondo y girar el mando (1) desde la posición "0" de paro hasta la posición piloto  mantener apretado el mando durante unos segundos, se escuchará el funcionamiento del encendido eléctrico con un ligero chisporroteo, comprobar que la llama del piloto está encendida, y si no proceder nuevamente a repetir la operación.



Fig. 1

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL.

Presionar y girar el mando (1) hasta la posición de encendido (fig. 2). el termostato da señal de apertura a la electroválvula automática, quien abre el conducto del gas al quemador principal.

La freidora incorpora en el panel de mandos un piloto eléctrico de color naranja, que indica que los quemadores están encendidos, dicho piloto está alimentado por corriente eléctrica. Cuando se apaga el quemador, se apaga el piloto eléctrico.



Fig. 2

APAGADO DEL QUEMADOR

Apretar y girar el mando (1) hasta la posición piloto, el quemador se apagará quedando únicamente encendida la llama piloto.

APAGADO DE LA LLAMA PILOTO

Apretar y girar el mando (1) hasta la posición, de apagado con el símbolo ● y consumido el gas del conducto, se apagará (fig.3)



Fig. 3

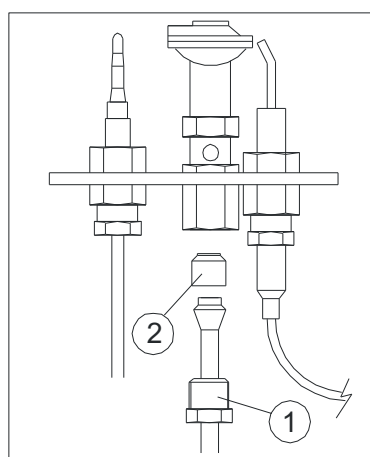
2.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

COMO ES LOGICO SE PROCURA ADAPTAR EN LO POSIBLE ELEMENTOS DE SEGURIDAD EXISTENTES EN EL MERCADO, DEBIDAMENTE HOMOLOGADOS.

PILOTOS

Son los elementos de seguridad, dispuestos para mantener abierto el flujo del gas a través de la electroválvula, el elemento que controla que el funcionamiento es correcto, es el termopar; que se nutre de la temperatura de la llama emitida por dicho piloto. en el caso de la freidora se emplea el termopar interrumpido.

DESPIECE PILOTO FIJO



- 1) Racor
- 2) Inyector sustituible

TERMOPAR INTERRUPTIDO Y TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Mediante el cual, ante la falta de gas, presión o se apague la llama piloto por cualquier incidente, envía una señal a la electroválvula que corta inmediatamente la alimentación de gas.

La freidora además del termostato de trabajo, incorpora un termostato de seguridad, fijo; sin regulación, parado a 235°C. con una tolerancia de + -5%, con lo cual nos aseguramos de una imposible ignición del aceite por calentamiento.

Este presostato de seguridad es del tipo rearmable, y lleva un tapón de forma que para rearmarlo debe realizarse el desmontaje de dicho tapón y nunca puede rearmarse accidentalmente o sea que la freidora se queda apagada hasta que no se rearme manualmente dicho termostato.

NOTA:

EN CASO DE TENER QUE REARMAR DOS VECES CONSECUTIVAS DICHO TERMOSTATO DE SEGURIDAD, APAGAR TOTALMENTE LA FREIDORA Y AVISAR AL SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

INTERRUPTOR ELECTRICO.

Este elemento de seguridad que actúa sobre la electroválvula e inmediatamente puesto a "0", apaga el piloto verde e interrumpe la alimentación eléctrica a la electroválvula y la alimentación de gas, tanto del circuito de piloto, como el del circuito del quemador, apagándose inmediatamente la freidora.

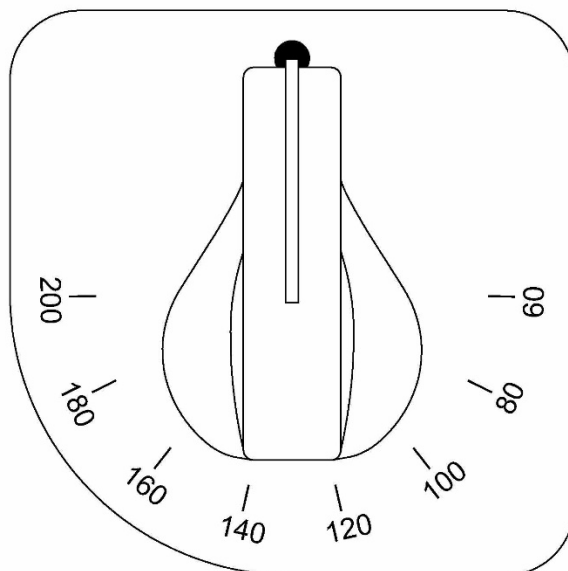
2.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

CONTROL DE TEMPERATURA Y TERMOSTATO

Una vez el quemador encendido y el piloto eléctrico de color naranja nos lo indique, podemos regular la temperatura del aceite mediante el termostato de trabajo, la posición que necesitemos para la fritura.

Esta freidora tiene regulado el control de temperatura de trabajo que, mediante un Termostato con ocho posiciones distintas, con un capilar y un bulbo, de forma que cuando el bulbo del termostato detecta la temperatura solicitada, dicho termostato corta la alimentación eléctrica que mantiene abierta la electroválvula para la alimentación de gas del quemador.

Cuando el termostato detecta una temperatura por debajo del rango establecido, da la señal a la electroválvula para que deje paso al gas que alimenta el quemador y este, se pone en marcha.



REGULACION DE LA TEMPERATURA. Las diferentes posiciones del 1 al 8 corresponden aproximadamente a las siguientes temperaturas obtenidas.

POSICION DEL MANDO DEL TERMOSTATO

TEMPERATURA °C.	0	90	93	106	132	150	170	182	200
--------------------	---	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

CARGA RECOMENDADA POR CESTA

La cesta no se debe llenar en exceso, el peso recomendado por tipo de cesta es:

Cesta sencilla FRG70 V10 de dimensiones 130 x 280 x 95mm Máx 1,5Kg.

Cesta doble FRG70 V10 de dimensiones 270 x 280 x 95mm. Máx 3Kg.

Cesta sencilla FRG90 V10 y FRG100 V10 de dimensiones 130 x 445 x 95mm . Máx 2Kg.

Cesta doble FRG90 V10 y FRG100 V10 de dimensiones 280 x 445 x 95mm. Máx 4Kg.

El volumen, el peso y el grado de cocción del alimento pueden hacer variar el tiempo de fritura.

2.3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS, NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR Ó EL USUARIO.

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

QUEMADORES.

La alimentación de los quemadores se realiza mediante una electroválvula termostática, el termopar cierra el paso de gas en caso de apagado fortuito de la llama piloto.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD.

La máquina va provista de un limitador de temperatura que detecta y evita el calentamiento excesivo del aceite. En este caso se dispara un termostato (Termostato de seguridad), interrumpiendo la alimentación de gas y por lo tanto evitando que la temperatura del aceite llegue a su punto de ignición. En el caso de disparo del termostato de seguridad, este debe ser reactivado pulsando el botón de rearme que se encuentra bajo la carcasa protectora debidamente señalado. La temperatura podría aumentar en caso de descender ostensiblemente el nivel de aceite. En este caso dicho termostato protege el aumento de temperatura. En caso de nuevo disparo del termostato de seguridad, desconectar la alimentación de la máquina y ponerse en contacto con el Servicio Técnico Autorizado.

LLENADO DE LA CUBA.

- Asegúrese que la válvula de desagüe de la cuba esté cerrada, llenar la cuba de aceite hasta su nivel comprendido entre las dos marcas existentes en la cuba.
- Aconsejándoles utilicen solamente aceite específico de freidora.

RELLENADO DE ACEITE.

Cuando se detecte que el nivel de aceite ha descendido por debajo de la señal de nivel mínimo, dejar que la temperatura descienda a 30° ó 40 ° C. aproximadamente, añadir aceite hasta completar su nivel.

FILTRADO DEL ACEITE.

- Esta operación se realiza una vez enfriado el mismo para que permanezca fluido, la temperatura no debe ser inferior a 60° C ni superior a 120° C., esto se obtiene dejando transcurrir unos 25 minutos una vez la freidora se ha apagado.
- Abrir la válvula de desagüe para el vaciado del aceite sobre el recipiente que se encuentra en la parte inferior del mueble. El filtro tiene que ser de 25 micras.
- El aceite recogido y recuperado para otras frituras estará filtrado en todos los casos.

ATENCION.

- Las freidoras son máquinas que trabajan con aceite a temperaturas altas, por consiguiente, hay que tener especial cuidado al utilizarlas.
- Utilizar aceites específicos de freidora.
- Mantener el nivel indicado.
- Llenar la cuba cuando la freidora está en frío.
- No sobrecalentar del aceite.
- No introducir alimentos mojados o agua en el aceite caliente.
- Usar la freidora para fritos o trabajos previstos para la misma.
- No utilizar disolventes o productos de limpieza que no sean específicos para freidoras, para eliminar los residuos incrustados en las paredes de la cuba.

Aunque este aparato tiene medidas de seguridad, existe un riesgo de incendio si no está vigilado

2.4 CONSEJOS PRACTICOS Y EXIGENCIAS PARTICULARES DISPUESTAS EN LA NORME UNE 203-2-4

NO DEBE EMPLEARSE LA FREIDORA PARA USOS DISTINTOS A LOS QUE SE ACONSEJA,

ESTA DISEÑADA ÚNICAMENTE PARA FREIR, EN NINGUN CASO EMPLEARLA PARA CALENTAR ALIMENTOS, EN ESTE CASO PUEDEN PRODUCIRSE GRAVES ACCIDENTES.

- No mezclar distintos aceites.
- Usar aceites específicos de freidora.
- Nunca fundir grasa sólida en la freidora, se debe fundir en un recipiente aparte.
- La grasa animal cambia fácilmente el sabor de los alimentos fritos.
- Sustituir a su debido tiempo el aceite de fritura:
 - Después de un uso prolongado, ya que este se inflama con facilidad.
 - Cuando produce humo entre los 160° y 180° C. de temperatura.
 - Cuando produce abundante espuma durante la fase de calentamiento.
 - Cuando esta espuma permanece tenazmente flotando contra los bordes de las paredes de la cuba.

- Cuando adquiere una coloración rosada hasta su ennegrecimiento.
- El aceite quemado no es regenerable mezclándolo con otro aceite.
- Con el cambio adecuado del aceite, la fritura no toma sabores distintos.
- Con el cambio adecuado del aceite, elimina el peligro de que éste se inflame.
- Mantener el nivel de aceite indicado. La máxima eficacia se obtiene con la cantidad de aceite consignado entre el máximo y el mínimo nivel.
- Un nivel más alto del establecido, puede provocar graves accidentes por desbordamiento al introducir la cesta y por salpicaduras.
- Un nivel más bajo del prescrito, no permite obtener rendimientos óptimos en la fritura, provoca exceso de temperatura del aceite y su rápido deterioro, así como su posible inflamación.
- Un nivel más bajo no permite rendimientos óptimos, provocando exceso de temperatura en el aceite.
- Eliminar las incrustaciones de alimentos alrededor de los bordes de las paredes de la cuba ya que provocan la pigmentación del aceite al contacto con el oxígeno y la humedad de los alimentos.
- Evite en todo momento el uso de utensilios de cobre ó derivados, ya que provocan el rápido deterioro del aceite y la formación de sustancias nocivas para la salud.
- El exceso de temperatura es una de las principales causas del deterioro del mismo, ya que modifican su composición química con formación de sustancias tóxicas, ennegrecimiento, malos olores, disminución del punto de humos, oxidación al contacto con el aire, formación de sustancias resinosas, etc. ...

- RELLENADO DE ACEITE: si el aceite está caliente, dejarlo enfriar hasta los 30-40°C aproximadamente, luego se puede añadir aceite hasta su nivel correcto. No hacerlo nunca en caliente ya que hay riesgo de graves salpicaduras.
- No introducir alimentos mojados ni húmedos en el aceite caliente, ya que provoca salpicaduras, dejar escurrir y asegurar de que no contengan agua, antes de meterlos en el aceite.

EL SOBRECALENTAMIENTO DEL ACEITE PUEDE GENERAR RIESGO DE INCENDIO

2.5 PIEZAS SUSCEPTIBLES A SER SUSTITUIDAS

inyector Quemador Freidora FRG 70 V10, FRG 70/2 V10	GN Ø 1,80 997110	GPL Ø 1,20 997169
inyector Quemador Freidora FRG 90 V10, FRG 90/2 V10	GN Ø 2,30 997199	GPL Ø 1,55 997054
inyector Quemador Freidora FRG 100 V10, FRG 100/2 V10	GN Ø 2,30 997199	GPL Ø 1,55 997207
inyector Piloto Freidora.	GN Ø 0,35 998167	GPL Ø 0,25 998214
Electroválvula completa SIT 820 NOVA.	998161	
Termopar interrumpido.	998023	

Para el cambio de inyectores seguir el proceso indicado en el apartado, cambio de gas.

Para el acceso al termostato se deberá desmontar el panel frontal del equipo.

Para el acceso a la válvula de seguridad, piloto, quemadores y el termopar, se deberá abrir la puerta inferior.

2.6 DOTACION

FRG 70 V10 EV	1 Cesta doble	Ref 139054	Recogeposos	Ref 139100
FRG 90 V10 EV y FRG 100 V10	2 Cestas sencillas	Ref 139110	Recogeposos	Ref 139111
FRG 70/2 V10 EV	2 Cestas dobles	Ref 139054	Recogeposos	Ref 139100
FRG 90/2 V10 EV y FRG 100/2 V10 EV	4 Cestas sencillas	Ref 139110	Recogeposos	Ref 1391

2.7 PLACAS DE CARACTERISTICAS

LA PLACA DE CARACTERISTICAS ESTÁ UBICADA EN EL FRONTAL DE MANDOS EN SU PARTE INTERIOR Y UNA COPIA EN EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

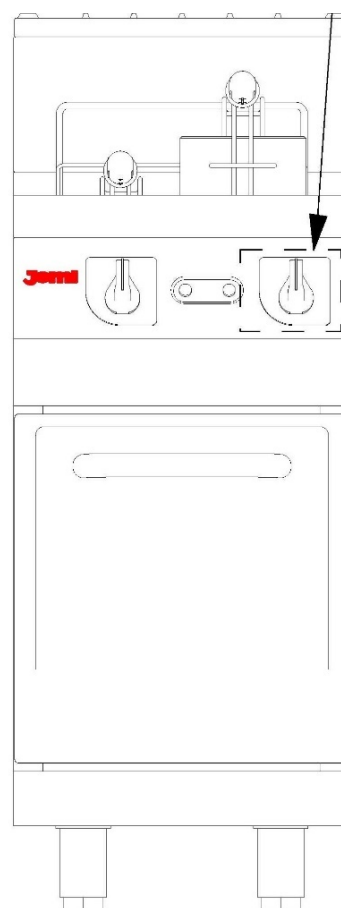
CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN LA NORMA UNE - EN 203-1:2014.

ESTÁ CONSTRUIDA EN POLIÉSTER PLATA MATE Y SU GRABADO ESTÁ REALIZADO POR TERMOFUSIÓN.

LA COPIA DE LA PLACA DE CARACTERISTICAS DE LA MAQUINA SE DEBE ADHERIR EN LA ZONA INFERIOR DE ESTA PAGINA SOBRE EL DISEÑO DE LA PLACA.

 JEMI ES 08421877 MONTCADA I REIXAC (BCN) MADE IN SPAIN		CAT. KAT.		GAS/GAZ/KAA (P mbar)				
		G20	G25	G30	G31			
Tip.		112H3B/P	20	-	30	30	DK	
CE		112H3B/P	20	-	30	30	SE	
PIN		112H3B/P	20	-	30	30	IT	
Mod.		112H3B/P	20	-	30	30	NO	
Nº		112H3B/P	20	-	30	30	CZ	
		112H3B/P	20	-	50	50	CZ	
		112H3B/P	20	-	50	50	AT	
		112H3B/P	20	-	50	50	CH	
G20		112H3+	20	-	28-30	37	ES	
P 20 mbar		112H3+	20	-	28-30	37	GB	
Σ Qn		112H3+	20	-	28-30	37	IE	
kW (Hi)		112H3+	20	-	28-30	37	CH	
G25		112H3+	20	-	28-30	37	PT	
P 25 mbar		112H3+	20	-	28-30	37	IT	
Σ Qn		112H3+	20	-	28-30	37	GR	
kW (Hi)		112H3+	20	-	28-30	37	CZ	
G30-G31		112E3B/P	20	-	50	50	DE	
P 28-30/37 mbar		112E+3B/P	20	-	30	50	FR	
Σ Qn		112L3B/P	-	25	30	30	NL	
kW (Hi)		112E+3+	20	-	28-30	37	BE	
G30		112E+3+	20	-	28-30	37	FR	
P 50 mbar								
Σ Qn								
kW (Hi)								
G31								
P 30 mbar								
Σ Qn								
kW (Hi)								
V	A							
Hz	kW							

Placa de características
(Interior Frontal)



SE RECUERDA QUE LAS PIEZAS QUE HAN SIDO PROTEGIDAS POR EL FABRICANTE Y SU MANDATARIO NO DEBEN MANIPULARSE POR EL INSTALADOR NI EL USUARIO

2.8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este apartado es uno de los más importantes, debido a que por la suciedad no podemos obtener los máximos rendimientos y prestaciones de los aparatos, la máxima funcionalidad y larga duración de los mismos, por supuesto no podemos olvidar que la suciedad es el foco principal de creación de gérmenes nocivos para la salud. para un buen funcionamiento de los aparatos es imprescindible mantenerlos perfectamente limpios, ya que de otra forma disminuirá el rendimiento y acabarán por obstruirse los inyectores de los pilotos, quemadores y elementos de mando.

Antes de vaciar la cuba asegúrese de que la cubeta recoge grasas está colocada justo debajo del grifo de desagüe. Gire la maneta en posición vertical. Al ser la capacidad de la cubeta recoge grasas inferior a la cuba de la freidora, el proceso de vaciado se deberá hacer en varias repeticiones.

Una vez vaciada la cuba, lavar la misma con agua y detergentes específicos para freidoras, para eliminar los residuos incrustados por el aceite, utilizar únicamente espátulas ó mascadoras de material plástico, neutralizar la acción del corrosivo con productos específicos ó con una parte de vinagre y veinte partes de agua, aclarar varias veces y en abundancia con agua limpia, después secar las partes.

Hay que tener especial atención en el orificio que existe en la cuba por donde entra el bulbo de los termostatos. En dicho orificio es fácil que queden incrustados residuos de los alimentos y por lo tanto, se pueden generar microorganismos que dañen los alimentos que se cocinan posteriormente. Evitar que jabones y detergentes puedan tener contacto con el aceite.

MUEBLE EXTERIOR

Todos nuestros aparatos, están contruidos en acero inoxidable 18/8 su limpieza es fundamental tanto en su sentido de higiene y presencia.

Antes de utilizar cualquier producto detergente para el acero inoxidable, compruebe que la composición del mismo no tenga gran cantidad de ácidos a base de cloratos, estos productos corroen en breve tiempo y de modo irreversible el acero inox. Las incrustaciones calcáreas se eliminan con productos desincrustantes de venta en el mercado.

No utilizar nunca estropajos de hierro ya que podrían quedar depósitos de hierro muy pequeños provocando la oxidación por contaminación. En general la limpieza de este tipo de aparatos es primordial para su rendimiento óptimo, así como para la no creación de gérmenes nocivos para la salud.

Hacemos hincapié que después de una limpieza con cualquier detergente existente en el mercado se tiene que aclarar con agua varias veces para no dejar ningún residuo del producto también puede dañar la salud.

CUBA

De acero inoxidable austenítico AISI 316, de excelente comportamiento a la corrosión.

De cantos redondeados facilitando una total higiene y gran facilidad de limpieza, de forma tronco cónica en su parte inferior, donde van alojados dos quemadores por la parte exterior que calientan el recipiente de forma uniforme.

CESTA

En acero inoxidable AISI 304, con empuñadura térmica. Existe la cesta doble y la sencilla.

MANTENIMIENTO.

La construcción de nuestros equipos, está concebida y diseñada para que tengan muy pocas operaciones de mantenimiento. No obstante, aconsejamos cada seis meses una revisión por personal especializado, tanto si trabaja continuamente como si lo hace por temporadas, en este último caso deberá hacerlo antes del inicio de la misma.

Esta operación es aconsejable la realice personal especializado. Los inyectores de los pilotos, quemadores etc... También es necesaria efectuar su limpieza para evitar gastos innecesarios como mayor consumo de combustible, mayor tiempo de cocción, etc...

Comprobar el correcto funcionamiento de la electroválvula y la perfecta posición del bulbo del termopar respecto a la llama.

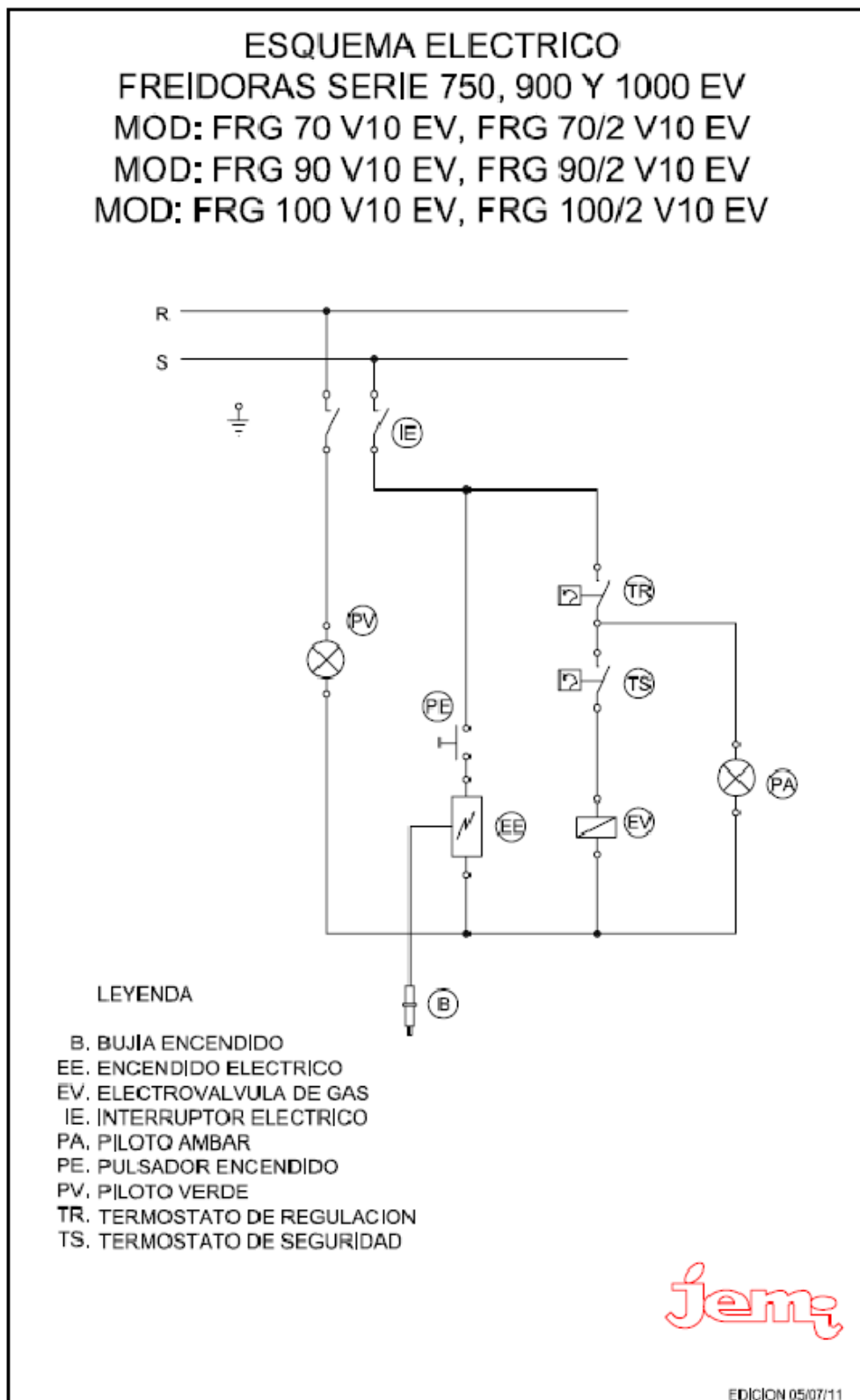
ESTE TIPO DE MANTENIMIENTO ES ACONSEJABLE LO REALICE EL SERVICIO TÉCNICO CORRESPONDIENTE.

ANEXO 1

CLAVE Y PAIS DE DESTINO

CLAVE	CORRESPONDENCIA
ES	ESPAÑA
FR	FRANCIA
GB	GRAN BRETAÑA
BE	BÉLGICA
IT	ITALIA
DK	DINAMARCA
NL	HOLANDA
PT	PORTUGAL
SE	SUECIA
FI	FINLANDIA
LU	LUXEMBURGO
DE	ALEMANIA
AT	AUSTRALIA
IE	IRLANDA
NO	NORUEGA
CH	SUIZA

ANEXO 2



ANEXO 3

ELIMINACION DE LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE



LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE DEBEN ELIMINARSE DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CADA PAÍS Y NO DEBEN TIRARSE A LA BASURA.