



Simply Built to Last

MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS

MANUAL DE USUARIO

FRY TOP A GAS

ES

SERIE 600 EV

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.	06
1.4	DIMENSIONES FISICAS Y ACOMETIDAS.	08
1.5	DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS.	12
1.6	CAMBIO DE GAS.	18
1.7	REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.	20
1.8	IMPORTANTE	21
2.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.	22
2.1	CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA	22
2.2	ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE PLANCHAS FRY TOP Y HORNO	23
2.3	IMPORTANTE	23
2.4	PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS	24
2.5	PLACA DE CARACTERISTICAS	25
2.6	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	26
2.7	CONSEJOS PRACTICOS	27
Anexo 1	CLAVE Y PAISES DE DESTINO	29
Anexo 2	ELIMINACION DE RESIDUOS	30

PLANCHAS FRY TOP 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.

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

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

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 en 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.

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 mas lineal posible evitando retorcerlo y deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y debiendo examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
6. 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".

1.2 CONEXION A LA RED DE GAS

7. Verificar el buen funcionamiento de los quemadores y de los dispositivos de seguridad.
8. La estanqueidad de todos los componentes roscados, situados sobre el circuito de gas y susceptibles de ser desmontados, 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.
9. Los materiales de estanqueidad no deberán sufrir envejecimiento ni deformación en las condiciones normales de utilización de los aparatos.
10. 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.
11. 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.
12. Para comprobar la presión de la red de alimentación intercalar un manómetro a columna de agua o similar a la toma existente en el colector principal o la batería de la máquina.
13. En cada instalación fija es aconsejable intercalar un manoreductor regulable a la presión de la instalación y con capacidad para el caudal máximo de cada acometida.
14. Nuestras cocinas y aparatos, van dotados de quemadores que utilizan combustibles gaseosos, a G.P.L. y a gas Natural.
15. Para cada cambio de combustible es conveniente la intervención del Servicio Técnico o persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores.
16. Se deben cumplir las regulaciones vigentes del país donde el aparato es instalado.
17. No conectar el aparato a redes que contengan monóxido de carbono u otros componentes tóxicos.
18. Antes de instalar el aparato, verificar que la regulación actual es compatible con las condiciones locales de distribución, el tipo de gas y presión.

1.3 VENTILACION

Es recomendable que el local, cuyo volumen mínimo sea de 8 m^3 , 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 $0,4 \text{ m}^2$. 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 cm^2 si existe un máximo de dos cambios de dirección, será de 250 cm^2 .

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 evacúan fuera del local donde están instalados los aparatos.

Por cada Kw. de consumo calorífico en funcionamiento es necesario $10 \text{ m}^3/\text{h.}$ de aire.

$$v_{tot} = \sum q_{nb} \cdot l$$

V_{tot} – 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).

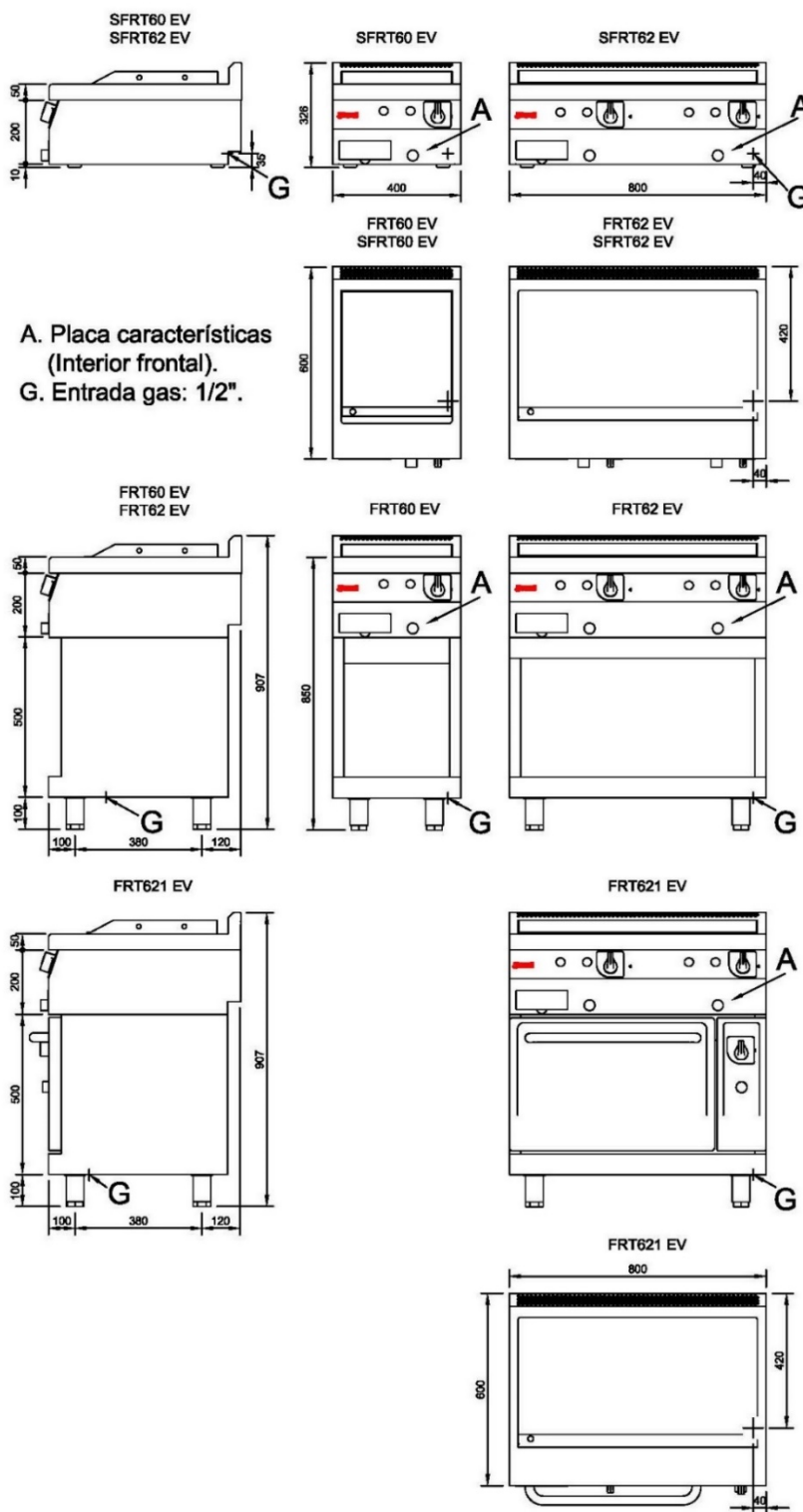
L – Caudal unitario de evacuación de aire (≥10 m³/h) / kW.

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.

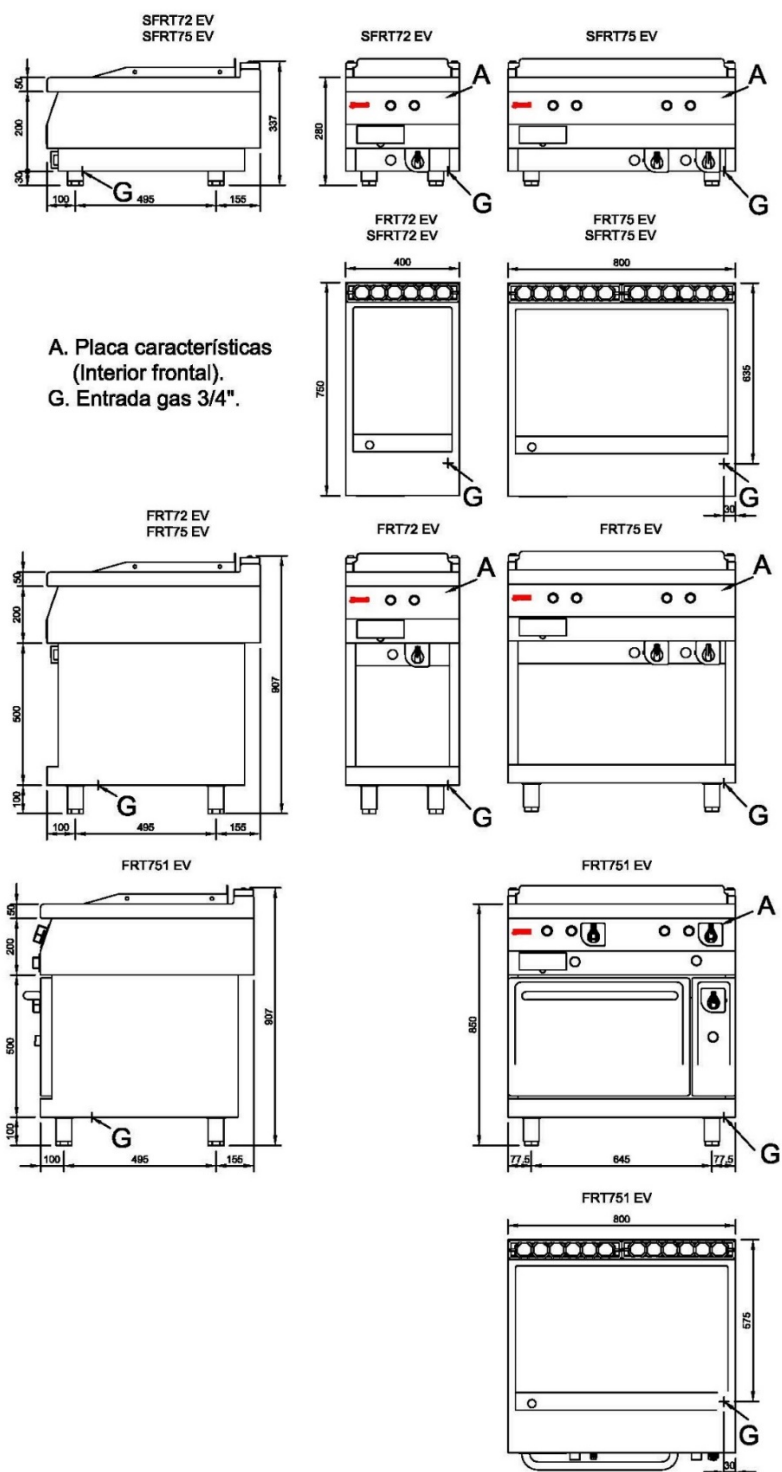
1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 600 EV (FRY TOP A GAS)

ACOMETIDAS



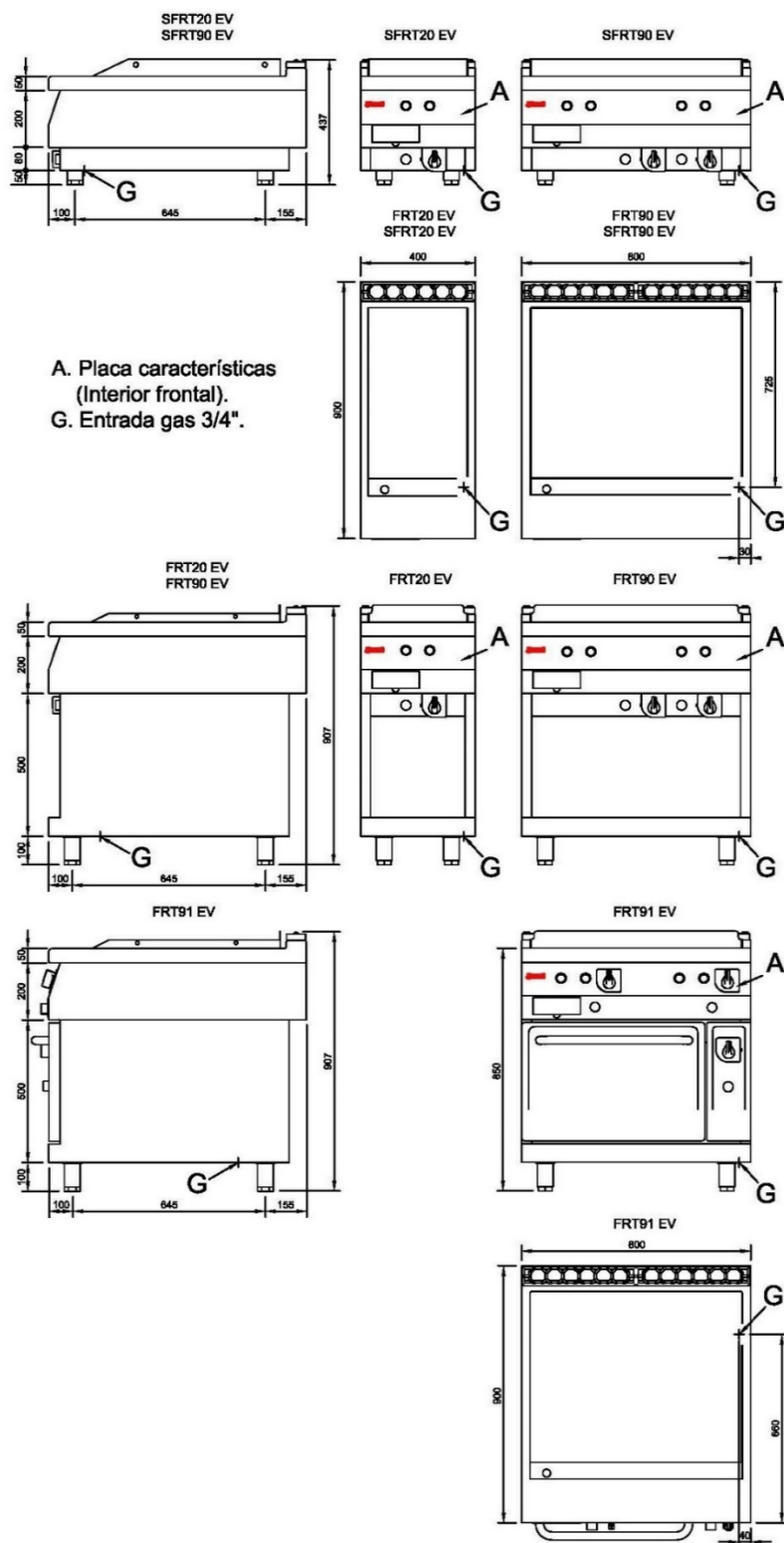
1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 750EV (FRY TOP A GAS)

ACOMETIDAS



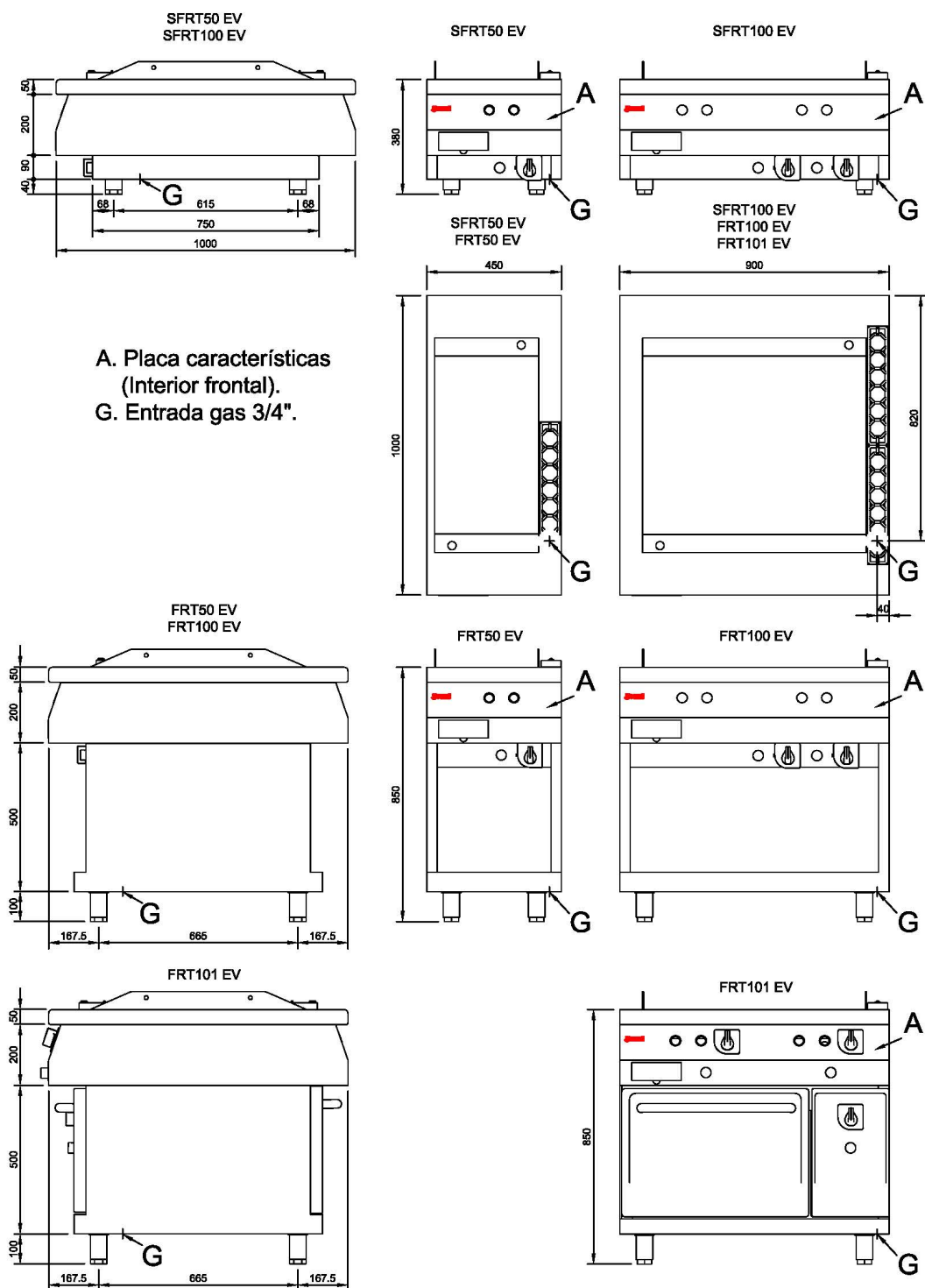
1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 900 EV (FRY TOP A GAS)

ACOMETIDAS



1.4 DIMENSIONES FISICAS SERIE 1000EV (FRY TOP A GAS)

ACOMETIDAS



1.5 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

TABLA I. CATEGORIAS, GASES Y PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO

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	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
DK	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
NO	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
ES	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	-	-	G30/G31	28-30/37
FR	-	-	-	-	-	-	G20	20/25	G30+G31	30/50	-	-
IE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30/50	-	-
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	50	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37
GR	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30/G31	28-30/37

TABLA II. DIAMETRO INYECTORES SERIE 600, 750, 900,100 EV

DENOMINACION	SERIE	NATURAL	NATURAL	GPL	GPL	GPL
		G20 H y E	G25 L	G30/G31	G31	G30/G31
		20 mbar	25 mbar	28-30/37 mbar	30 mbar	50 mbar
Quemador Horno GN	900	1,65	1,70	1,10	1,15	0,95
Quemador FRY TOP 348x682x20mm.	1000	2 x 1,60	2 x 1,65	2 x 0,95	2 x 1,05	2 x 0,90
Quemador FRY TOP 748x682x20mm.		4 x 1,60	4 x 1,65	4 x 0,95	4 x 1,05	4 x 0,90
Quemador FRY TOP 1148x682x20mm.	900	6 x 1,60	6 x 1,65	6 x 0,95	6 x 1,05	6 x 0,90
Quemador Horno GN		1,60	1,60	1,05	1,10	0,90
Quemador FRY TOP 347x445x15mm.	750	2 x 1,60	2 x 1,65	2 x 0,95	2 x 1,05	2 x 0,85
Quemador FRY TOP 747x445x15mm.		4 x 1,60	4 x 1,65	4 x 0,95	4 x 1,05	4 x 0,85
Quemador FRY TOP 340x365x12mm.		2 x 1,60	2 x 1,65	2 x 0,95	2 x 1,05	2 x 0,85
Quemador FRY TOP 680x365x12mm.	600	4 x 1,60	4 x 1,65	4 x 0,95	4 x 1,05	4 x 0,85
Quemador Horno GN		1,45	1,45	0,95	0,95	0,80
	600					
Diámetro inyector Piloto FRY TOP y HORNO mm.	750	0,35	0,35	0,25	0,25	0,25
	900					
	1000					

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

1.5 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

TABLA III. CONSUMOS POTENCIAS Y DATOS TECNICOS SERIES 600 y 750

MODELO	SFRT60 EV	FRT60 EV	SFRT62 EV	FRT62 EV	FRT62H EV	SFRT72 EV FRT 7404	FRT72 EV FRT 7400	SFRT75 EV FRT 7804	FRT75 EV FRT 7800	FRT751 EV FRT 7801
Potencia Calorífica Hi Nominal kW.										
G20 20 mbar.	8,7	8,7	18	18	22,8	8,7	8,7	17,4	17,4	22,2
G25 25 mbar.	8,4	8,4	16,8	16,8	21,3	8,4	8,4	16,8	16,8	21,3
G30/G31 28- 30/37mbar.	7,5	7,5	15	15	20,1	7,5	7,5	15	15	20,1
G31 30 mbar.	7,8	7,8	15,6	15,6	20,1	7,8	7,8	15,6	15,6	20,1
G30/G31 50 mbar.	7,8	7,8	15,6	15,6	20,4	7,8	7,8	15,6	15,6	20,4
Consumo Gas Hi (15°C.1013,25 mbar)										
Metano H G20 m³/h.	0,92	0,92	1,84	1,84	2,35	0,92	0,92	1,84	1,84	2,35
Hi=34,02 MJ/m³.	1,03	1,03	2,06	2,06	2,62	1,03	1,03	2,06	2,06	2,62
Metano L G25 m³/h.	0,79	0,79	1,58	1,58	1,58	0,79	0,79	1,58	1,58	1,58
Hi=29,25 MJ/m³.										
G.P.L. G30/G31 Kg/h.										
Hi=45,65 MJ/kg.	0,61	0,61	1,22	1,22	1,59	0,61	0,61	1,22	1,22	1,59
G.P.L. G31 Kg/h.										
Hi=45,65 MJ/Kg.	0,60	0,60	1,20	1,20	1,58	0,60	0,60	1,20	1,20	1,58
G.P.L. G30/G31 Kg/h.										
Hi=46,34 MJ/kg.										
CONSUMO PILOTO (kW. sobre Hi).										
NATURAL G20 20 mbar.	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW

NATURAL G25 25 mbar. G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar. G.P.L. G31 30 mbar. G.P.L. G30/G31 50 mbar.										
Dimensiones Exteriores										
Ancho mm.	400	400	800	800	800	400	400	800	800	800
Fondo mm.	600	600	600	600	600	750	750	750	750	750
Alto mm.	260	850	260	850	850	380	850	380	850	850
Dimensiones Plancha										
Ancho mm.	340	340	680	680	680	340	340	740	740	740
Fondo mm.	365	365	365	365	365	445	445	445	445	445
Espesor mm.	12	12	12	12	12	15	15	15	15	15
Número Quemadores										
Ø 40 x L=370 mm.	2	2	2+2	2+2	2+2	2	2	2+2	2+2	2+2
Ø 40 x L=495 mm.										
Racord Entrada Gas	½" G	½" G	½" G	½" G	½" G	1) 3/4" G	1) 3/4" G	1) 3/4" G	1) 3/4" G	1) 3/4" G
Peso Neto Kg.						53	66	125	143	223

MODIFICACIONES:

1) Racor entrada gas antes ½" G ahora ¾" G 02.01.11

TABLA IV. CONSUMOS POTENCIAS Y DATOS TECNICOS SERIES 900 y 1000

MODELO	FRT20 EV	FRT90 EV	FRT91 EV	FRT120 EV	FRT50 EV	FRT100 EV	FRT101 EV
	FRT 9400	FRT 9800	FRT 9801	FRT9120	FRT 1400	FRT 1900	FRT 1901
Potencia Calorífica Hi							
Nominal kW.							
G20 20 mbar.	8,7	17,4	22,5	26,1	8,7	17,4	22,5
G25 25 mbar.	8,4	16,8	22	25,2	8,4	16,8	22
G30/31 28-30/37mbar.	7,5	15	20,1	22,5	7,5	15	20,1
G31 30 mbar.	7,8	15,6	20,6	23,4	7,8	15,6	20,6
G30/G31 50 mbar.	7,8	15,6	20,8	23,4	7,8	15,6	20,8
	7,6	15,2	19,6	22,8	7,6	15,2	19,6
Consumo Gas Hi							
(15°C.1013,25 mbar)							
Metano H G20 m³/h.	0,92	1,84	2,30	2,76	0,92	1,84	2,30
Hi=34,02 MJ/m³.							
Metano L G25 m³/h.	1,03	2,06	2,70	3,09	1,03	2,06	2,70
Hi=29,25 MJ/m³.							
G.P.L. G30/G31 g/h.	0,79	1,58	1,58	2,37	0,79	1,58	1,58
Hi=45,65 MJ/Kg.							
G.P.L. G31 g/h.	0,61	1,22	1,62	1,83	0,61	1,22	1,62
Hi=45,65 MJ/Kg.							
G.P.L. G30/G31 g/h.	0,60	1,20	1,61	1,80	0,60	1,20	1,61
Hi=46,34 MJ/Kg.							
CONSUMO PILOTO							
(kW. sobre Hi).							
NATURAL G20 20 mbar.	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW	≤0,3 kW
NATURAL G25 25 mbar.							
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.							

G.P.L. G31 30 mbar.							
G.P.L. G30/G31 50 mbar.							
Dimensiones Exteriores							
Ancho mm.	400	800	800	1200	450	900	900
Fondo mm.	900	900	900	900	1.000	1.000	1.000
Alto mm.	850	850	850	850	850	850	850
Dimensiones Plancha							
Ancho mm.	340	740	740	1141	340	740	740
Fondo mm.	595	595	595	595	595	595	595
Espesor mm.	20	20	20	20	20	20	20
Número Quemadores							
Ø 40 x L=495 mm.	2	2+2	2+2	2+2+2	2	2+2	2+2
Racord Entrada Gas	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G	3/4" G
Peso Neto Kg.	72	139	187	283	75	143	191

MODIFICACIONES:

- 1) Racor entrada gas antes 1/2" G ahora 3/4" G 02.01.11

1.6 CAMBIO DE GAS

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

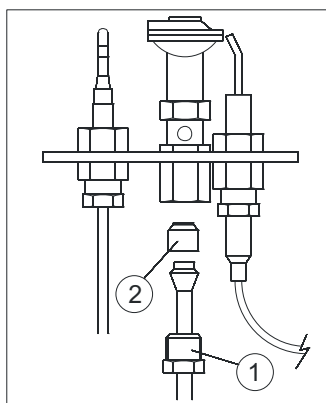
LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

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

La tabla de la página 12 nos indicara el inyector necesario para realizar el cambio de tipo de gas y presión en el caso de que el aparato no esté preparado para la instalación. Una vez realizado el cambio de gas, volver a comprobar la estanqueidad de la instalación.

1. PILOTOS PERMANENTES DE PLANCHA FRY TOP Y HORNO

Con ayuda de una llave, aflojar el racord (1), sustituir el inyector (2) y apretar de nuevo el racord (1).



PILOTO PERMANENTE

2. QUEMADORES PLANCHA FRY TOP

Para acceder a los quemadores, sacar el frontal de mandos y con ayuda de una llave plana de 12, aflojar el inyector y sustituirlo. Según modelo. Ver tabla pag. 12 (Ø inyector) y tabla pag.24 (modelo inyector). Estos modelos no necesitan regulación, ya que son autorregulables.

3. QUEMADORES HORNO

Con ayuda de una llave plana de 12 aflojar el inyector, situado debajo de la plancha inferior, en el interior del horno y sustituirlo.

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.



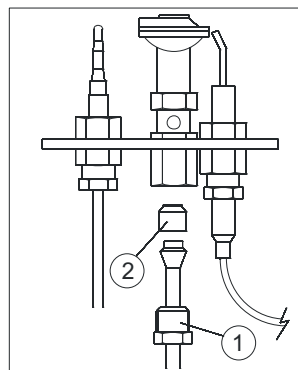
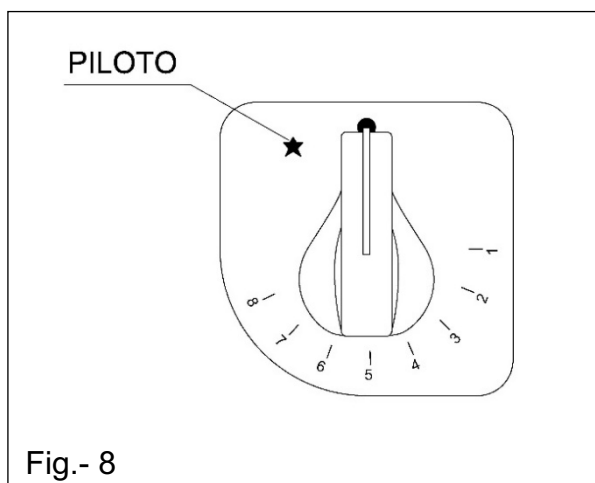
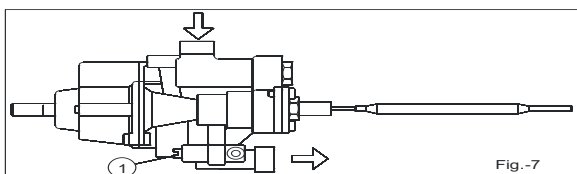
LA ETIQUETA IRA COLOCADA AL LADO DE LA ENTRADA DE GAS A LA MÁQUINA DE FORMA VISIBLE

1.7 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

- Quemadores de plancha Fry top y Horno con válvula termostática.
- Encendido de la llama piloto, pulsar el mando fig. 8 y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de **PILOTO**. Sin dejar de pulsar el mando de la válvula termostática, al mismo tiempo pulsar el mando del piezoeléctrico con lo que el piloto quedará encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.
- Encendido de los quemadores. Pulsar de nuevo el mando de la válvula y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición " 8 " el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. Girar el mando a la temperatura deseada.
- Para el apagado del quemador, girar el mando, en sentido horario hasta la posición "8 ", a continuación pulsar el mando y girarlo hasta la posición de piloto.
- Para el apagado del piloto, pulsar el mando y girarlo hasta la posición de " 0 ".
- **Regulación del mínimo de la llama del quemador.** Esta regulación se realiza girando el mando en sentido antihorario hasta llegar al tope (posición 1), en esta posición la llama del quemador si se apaga o si es demasiado grande requiere regulación. Dicha regulación se realiza por medio del tornillo de regulación de la válvula termostática (min) (nº 1 Fig. 7) por medio del cual aumentamos o disminuimos el caudal de gas.

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

POSICION TEMPERATURA °C.	0	1	2	3	4	5	6	7	8
	APAGADO	120°	150°	175°	200°	230°	250°	275°	300°



1.8 IMPORTANTE

NO LEVANTAR LA PLANCHA, SIN ANTES SACAR EL BULBO TERMOPAR DE SU ALOJAMIENTO.

Para levantar la plancha de asado, es necesario extraer él (los) bulbo (s) termopar de su alojamiento, así como él (los) tornillo (s) que sujetan la plancha.

Para realizar esta operación es necesario desmontar el frontal de mandos de la máquina, con ayuda de un destornillador desmontar los dos tornillos que lo sujetan.

Una vez extraído este, observarán la posición del (los) bulbo (s) termopar que está (n) alojado (s) en la parte inferior delantera de la plancha, tirar del (ellos) para sacarlo (s) de su alojamiento, así como aflojar y sacar él (los) tornillo (s) que sujetan la plancha, situados en la parte inferior delantera con ayuda de una llave plana ó tubular de 8 mm.

Para el montaje realizar estas mismas operaciones en sentido inverso. Asegúrese que él (los) bulbo (s) termopar esté totalmente introducido(s) es su alojamiento.

2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

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 O EL USUARIO.

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

“Este aparato está fabricado para uso exclusivo para la cocción de alimentos siguiendo todas las normas de seguridad que se han de tener en el interior de una cocina.”

“Hay que tener precaución cuando se abra la puerta del horno cuando este a temperatura elevada.”

2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA

- Antes de poner en marcha el aparato, limpiar la plancha con agua y detergente y aclarar bien, en el caso de Fry Top con horno, lavar las parrillas y planchas de suelo de horno con agua y detergente luego aclarar con abundante agua.
- Comprobar que todas las piezas desmontables para su limpieza estén colocadas en su alojamiento, tales como, cajones recoge grasas, embellecedores chimeneas de fundición y, parrillas y planchas de suelo de horno (en el caso de que el equipo incorpore horno).
- La alimentación de los quemadores del Fry Top se realiza mediante una válvula termostática, el termopar cierra el paso de gas en caso de apagado fortuito de la llama piloto.
- La alimentación de los quemadores de horno (en el caso de que el equipo incorpore horno) se realiza mediante una válvula termostática, el termopar cierra el paso de gas en caso de apagado fortuito de la llama piloto.

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 esta cortada.
- Proceder a desplazar el equipo con precaución de no forzar los conductos o tubería de alimentación de gas.

2.2 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE PLANCHAS FRY TOP y HORNO

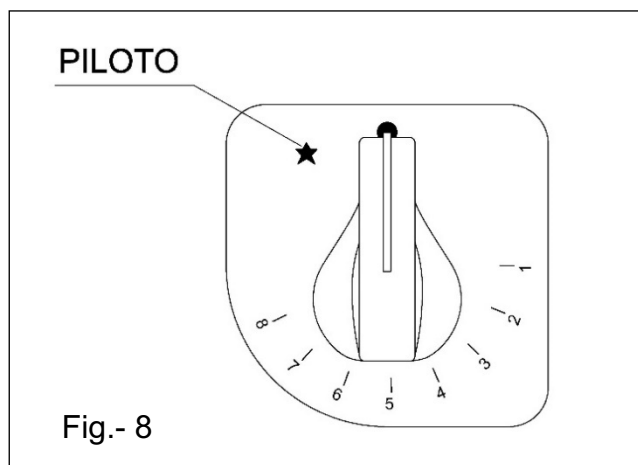
Quemadores de plancha Fry top y Horno con válvula termostática.

- Encendido de la llama piloto, pulsar el mando Fig. 8 y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de PILOTO. Sin dejar de pulsar el mando de la válvula termostática, al mismo tiempo pulsar el mando del piezoeléctrico con lo que el piloto quedará encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.
- Encendido de los quemadores. Pulsar de nuevo el mando de la válvula y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición " 8 " el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. Girar el mando a la temperatura deseada.
- Para el apagado del quemador, girar el mando, en sentido horario hasta la posición "8 ", a continuación, pulsar el mando y girarlo hasta la posición de piloto.
- Para el apagado del piloto, pulsar el mando y girarlo hasta la posición de " 0 ".

REGULACION DE LA TEMPERATURA. LAS DIFERENTES POSICIONES DEL 1 AL 8

CORRESPONDEN APROXIMADAMENTE A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS. (Fig. 8)

POSICION TEMPERATURA °C.	0	1	2	3	4	5	6	7	8
	APAGADO	120°	150°	175°	200°	230°	250°	275°	300°



2.3 IMPORTANTE

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

2.4 PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS

Inyector Quemador Plancha Fry Top (todas series)	GN Ø 1,60 997170	GPL Ø 0,95 997049
Inyector Quemador Horno serie 600 (Opción Fry Top con Horno)	GN Ø 1,45 997174	GPL Ø 0,95 997049
Inyector Quemador Horno serie 750 (Opción Fry Top con Horno)	GN Ø 1,60 997170	GPL Ø 1,05 997051
Inyector Quemador Horno serie 1000 (Opción Fry Top con Horno)	GN Ø 1,65 997055	GPL Ø 1,10 997052
Inyector Piloto Plancha Fry Top y Horno	GN Ø 0,35 998167	GPL Ø 0,25 998214
Válvula Termostática Fry Top y Horno 50/300°C.	998130	
Termopar L= 350 mm.	998157	

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

Para el acceso a la válvula termostatica, y el termopar se deberá desmontar el panel frontal del equipo.

Para desmontar la plancha y poder acceder a los quemadores, se deberá seguir el procedimiento indicado en el punto 1.8

2.5 PLACA 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	
1I2H3B/P	20	-	30	30	DK
1I2H3B/P	20	-	30	30	SE
1I2H3B/P	20	-	30	30	IT
1I2H3B/P	20	-	30	30	NO
1I2H3B/P	20	-	30	30	CZ
1I2H3B/P	20	-	50	50	CZ
1I2H3B/P	20	-	50	50	AT
1I2H3B/P	20	-	50	50	CH
1I2H3+	20	-	28-30	37	ES
1I2H3+	20	-	28-30	37	GB
1I2H3+	20	-	28-30	37	IE
1I2H3+	20	-	28-30	37	CH
1I2H3+	20	-	28-30	37	PT
1I2H3+	20	-	28-30	37	IT
1I2H3+	20	-	28-30	37	GR
1I2H3+	20	-	28-30	37	CZ
1I2E3B/P	20	-	50	50	DE
1I2E+3B/P	20		30	50	FR
1I2L3B/P	-	25	30	30	NL
1I2E+3+	20	-	28-30	37	BE
1I2E+3+	20	-	28-30	37	FR

Tip.

CE

PIN

Mod.

Nº

G20

Σ Q_n

kW (Hi)

G25

Σ Q_n

kW (Hi)

G30-G31

Σ Q_n

kW (Hi)

G30

Σ Q_n

kW (Hi)

G31

Σ Q_n

kW (Hi)

G31

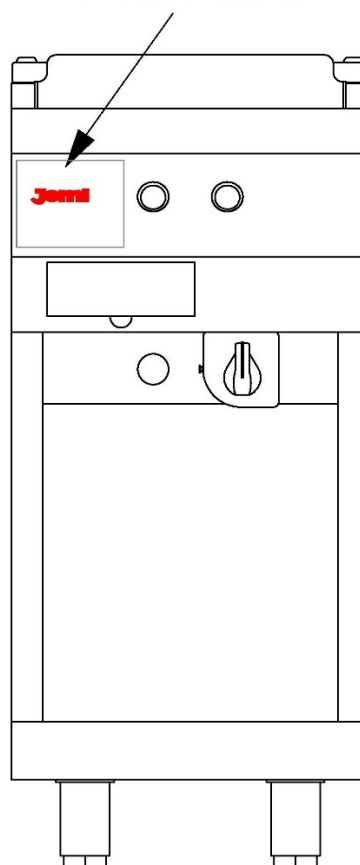
Σ Q_n

kW (Hi)

V A

Hz kW

PLACA CARACTERÍSTICAS INTERIOR FRONTAL



2.6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

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.

QUEMADORES

Los quemadores se encuentran debajo de la plancha por lo que el acceso y su posterior limpieza debe realizarse por el servicio técnico correspondiente. Es recomendable revisarlos al menos dos veces al año.

PLANCHAS

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos. Sobre todo, evitar de verter agua sobre las planchas cuando éstas están candentes durante su uso, podrían deformarse o incluso resquebrajarse.

CAJONES RECOGE GRASAS

Deben limpiarse diariamente.

HORNO (Opción Fry Top con Horno)

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos. Al limpiar el quemador procurar no obstruir los orificios de salida, en caso de incrustaciones limpiarlo con un cepillo duro no metálico.

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.

MANTENIMIENTO

La construcción de nuestros aparatos, están concebidos y diseñados 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.

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.

Las válvulas de gas (termostáticas) no precisan mantenimiento ni engrase, no deben manipularse.

ESTE TIPO DE MANTENIMIENTO DEBE REALIZARLO EL SERVICIO TÉCNICO CORRESPONDIENTE.

2.7 CONSEJOS PRACTICOS

- Si Vd. ha adquirido una Plancha Rápida FRY TOP sin tratamiento superficial o sea rectificada ó con baño de CROMO DURO acabado espejo, le aconsejamos siga las instrucciones siguientes:
- Asegúrese que el mínimo del quemador es el más bajo posible.
- Temperatura de mantenimiento con el quemador encendido en la posición de mínimo. En esta posición conseguirá Vd. que la plancha acumule suficiente temperatura sin dañarla. Cuando coloque alimentos a cocinar encima de la plancha eleve la potencia del quemador en la posición de máximo.
- No tenga los quemadores encendidos a la máxima potencia si no disipa calor o sea colocando alimentos a cocinar.
- Rascar la plancha con objetos planos "ESPATULA" observando no tenga las puntas dobladas y siempre trabajando inclinado, nunca de punta sobre la superficie de trabajo. No rasque con objetos punzantes ó abrasivos.
- Si su plancha es de CROMO DURO no deposite ningún recipiente encima de la superficie de trabajo, ya que este, no disipa calor contrariamente acumula calor de forma concentrada provocando el dañado del cromo.
- En las planchas de CROMO DURO es aconsejable dar una pequeña película de aceite entre la plancha y el producto a cocinar, esto hace de lubricante y el producto no se

agarra sobre la plancha. Esta pequeña película de aceite puede hacerse con un pincel ó pulverizador.

- Para la limpieza de las planchas de CROMO DURO utilice detergente común **no abrasivo**, compruebe que la composición del mismo no tenga gran cantidad de ácidos a base de cloratos, estos productos dañan el cromo. Aclarar con agua varias veces para no dejar ningún residuo del producto que también puede dañar la salud.
- Limpie la plancha de CROMO DURO con sólo depositar cubitos de hielo sobre la plancha medio caliente, que al evaporarse despegará las partículas y grasa adheridas en la misma, con ayuda de una espátula se acabarán de sacar dichas partículas, pasar un trapo para enjuagar la misma quedando limpia y brillante.

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

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.