



MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS
MANUAL DE USUARIO
FRY TOP ELÉCTRICOS

ES

SERIE 600

SERIE 750

SERIE 900

SERIE 1000



ÍNDICE

1.	INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.	04
1.1	PUESTA EN OBRA DEL APARATO.	04
1.2	CONEXIONES ELECTRICAS.	04
1.3	DIMENSIONES FISICAS Y ACOMETIDAS.	05
1.4	DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS.	09
2.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.	10
2.1	CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA	10
2.2	ENCENDIDO DE LA PLANCHA.	10
2.3	ENCENDIDO DEL HORNO ELECTRICO.	11
2.4	IMPORTANTE.	12
2.5	PLACA DE CARACTERISTICAS.	13
2.6	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	14
2.7	CONSEJOS PRACTICOS.	15
2.8	CONSIGNAS DE SEGURIDAD.	16
Anexo 1	CLAVE Y PAISES DE DESTINO.	17
Anexo 2	ELIMINACION DE LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE.	18

FRY TOP ELECTRICOS

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 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 las patas 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.

1.2 CONEXIONES ELECTRICAS.

1. Antes de conectar el aparato, comprobar la tensión de la red y verificar que coincida con la indicada en la placa de características, en caso de ser diferente al de la instalación, avisar al Servicio Técnico correspondiente, para que proceda, si es posible al cambio de voltaje.

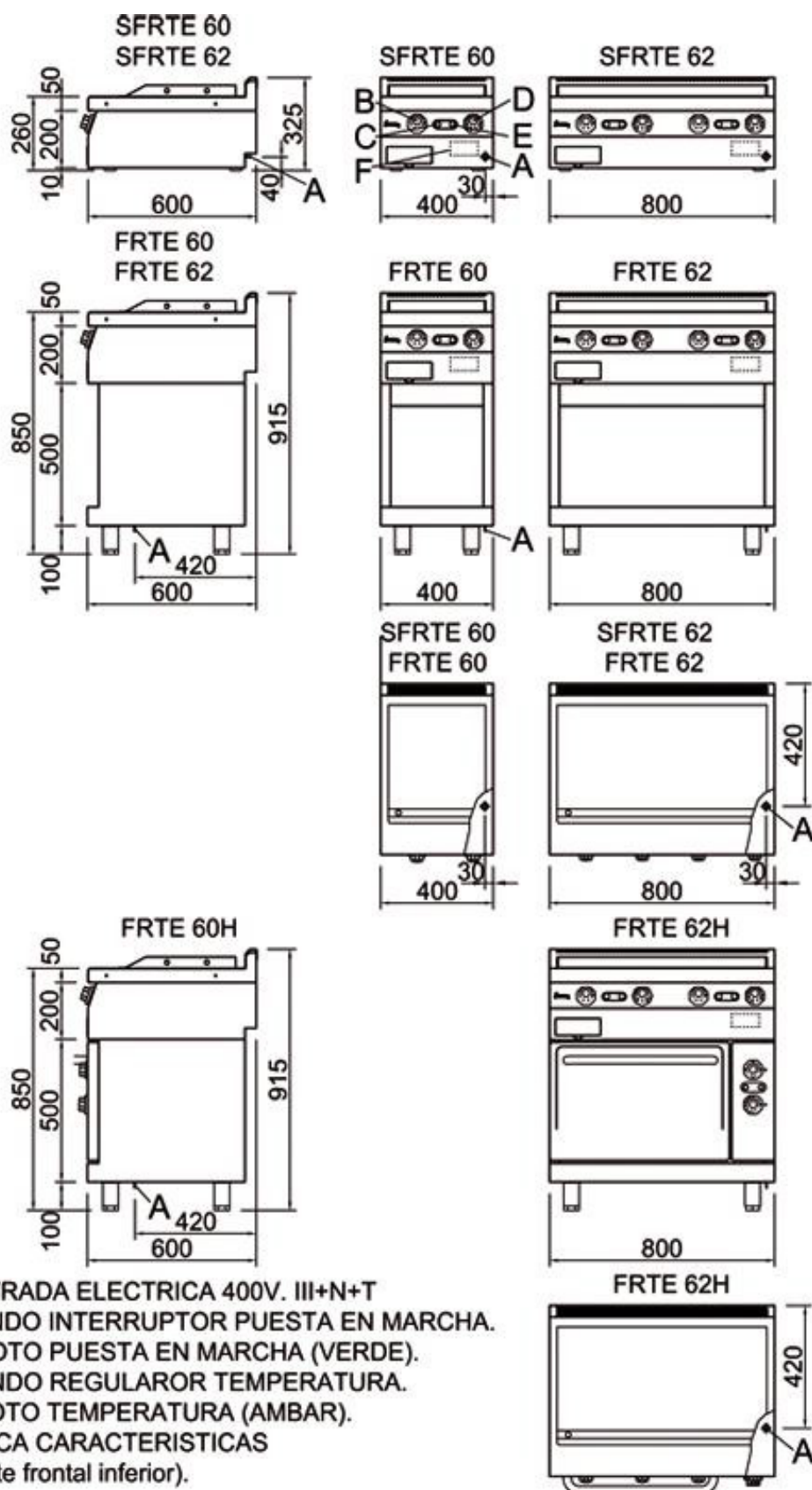
ATENCIÓN

COMPROBAR LA TENSIÓN DE LA RED Y VERIFICARLA CON LA DE LA MÁQUINA

2. Comprobar que los elementos de protección eléctrica (Magnetotérmico y diferencial) previstos en la instalación sean los adecuados. El interruptor general (de corte onnipolar) que se instale, deberá tener una separación entre contactos igual o superior a 3mm.
3. Las máquinas se conectarán a la red mediante un enchufe standard adecuado para los diferentes voltajes (tanto para 230V II, 230 V III ó 400V III) o bien directamente a una caja de conexiones instalada según las normas de instalación eléctrica.

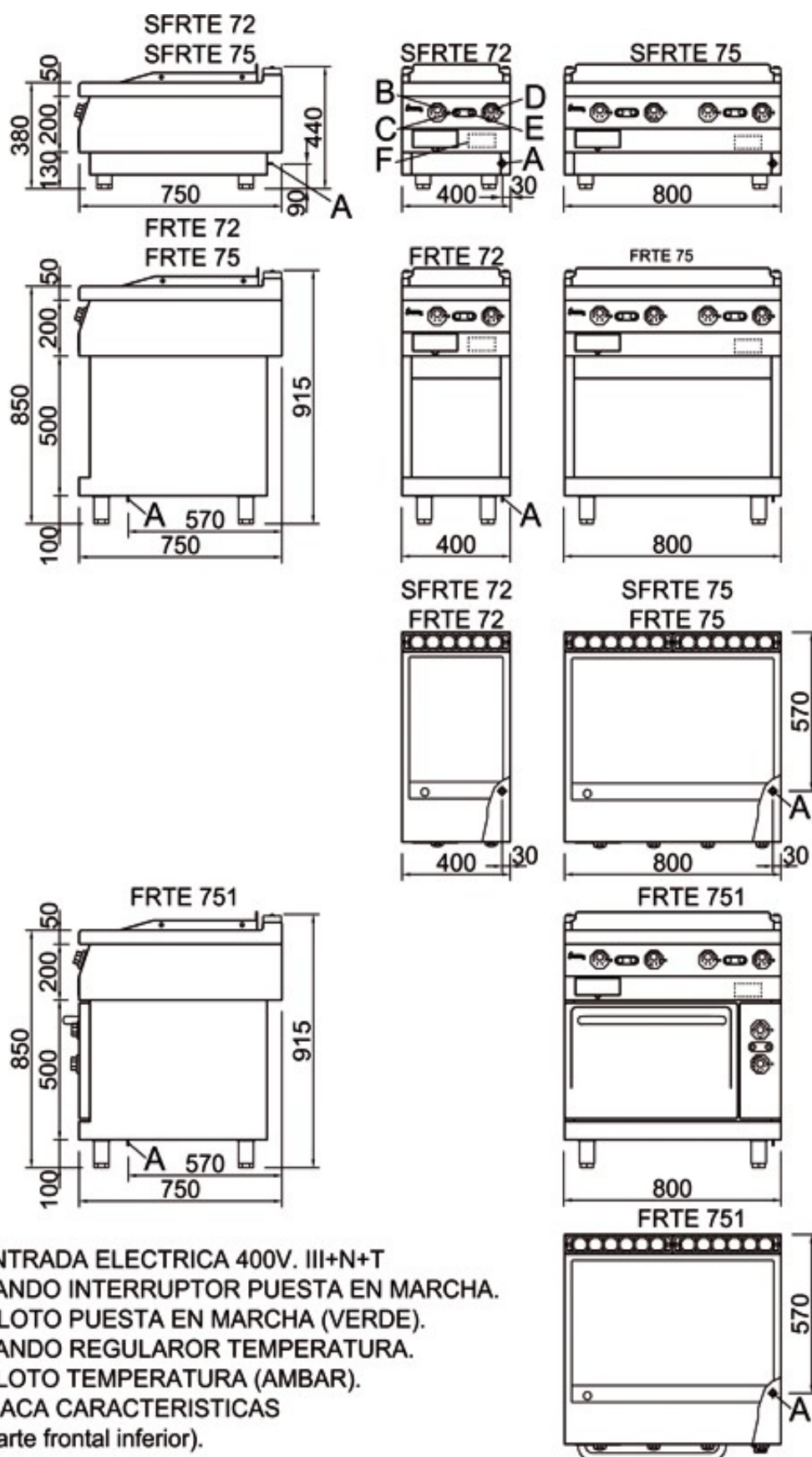
1.3 DIMENSIONES FISICAS SERIE 600EV (FRY TOP)

ACOMETIDAS



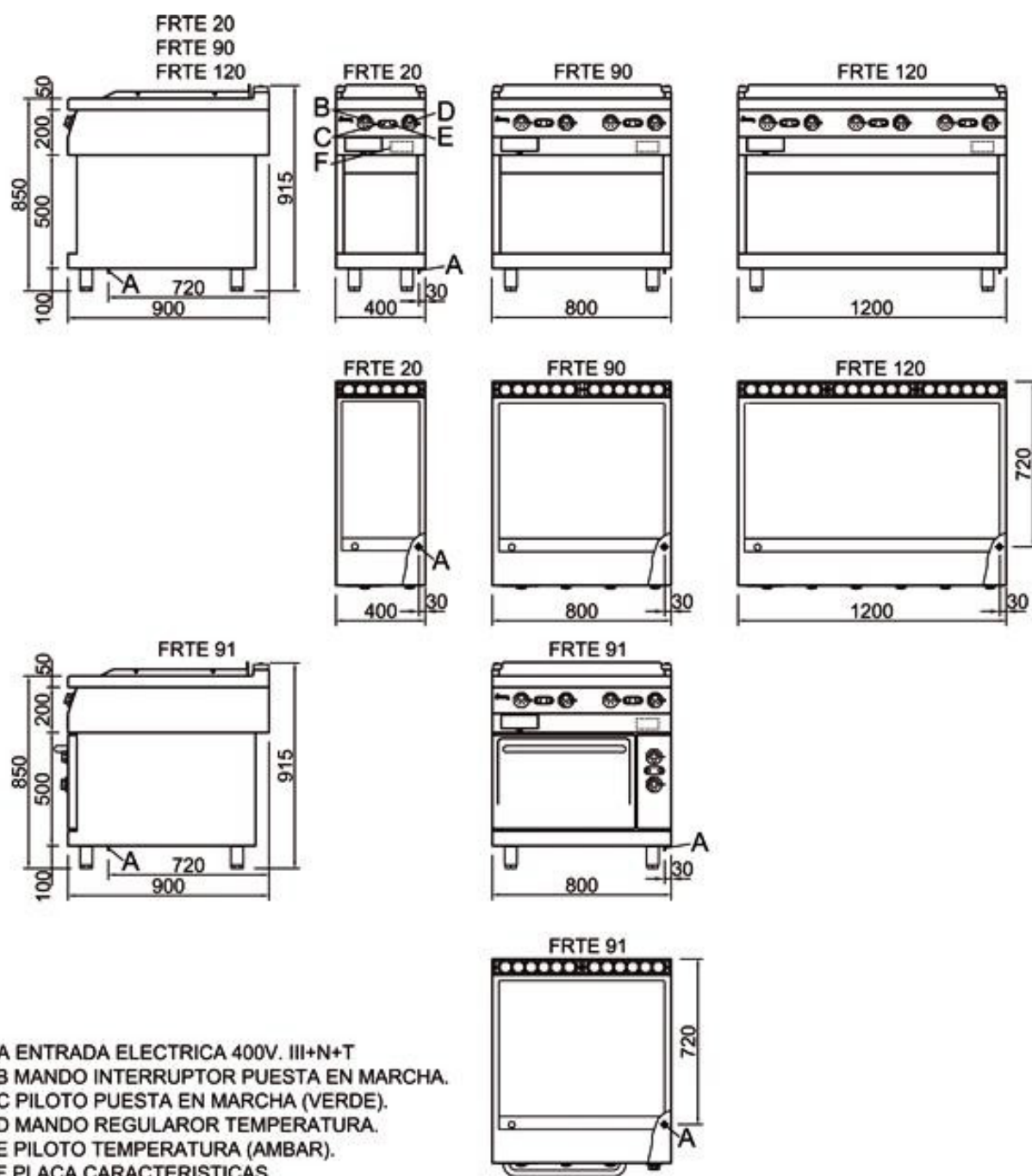
1.3 DIMENSIONES FISICAS SERIE 750EV (FRY TOP)

ACOMETIDAS



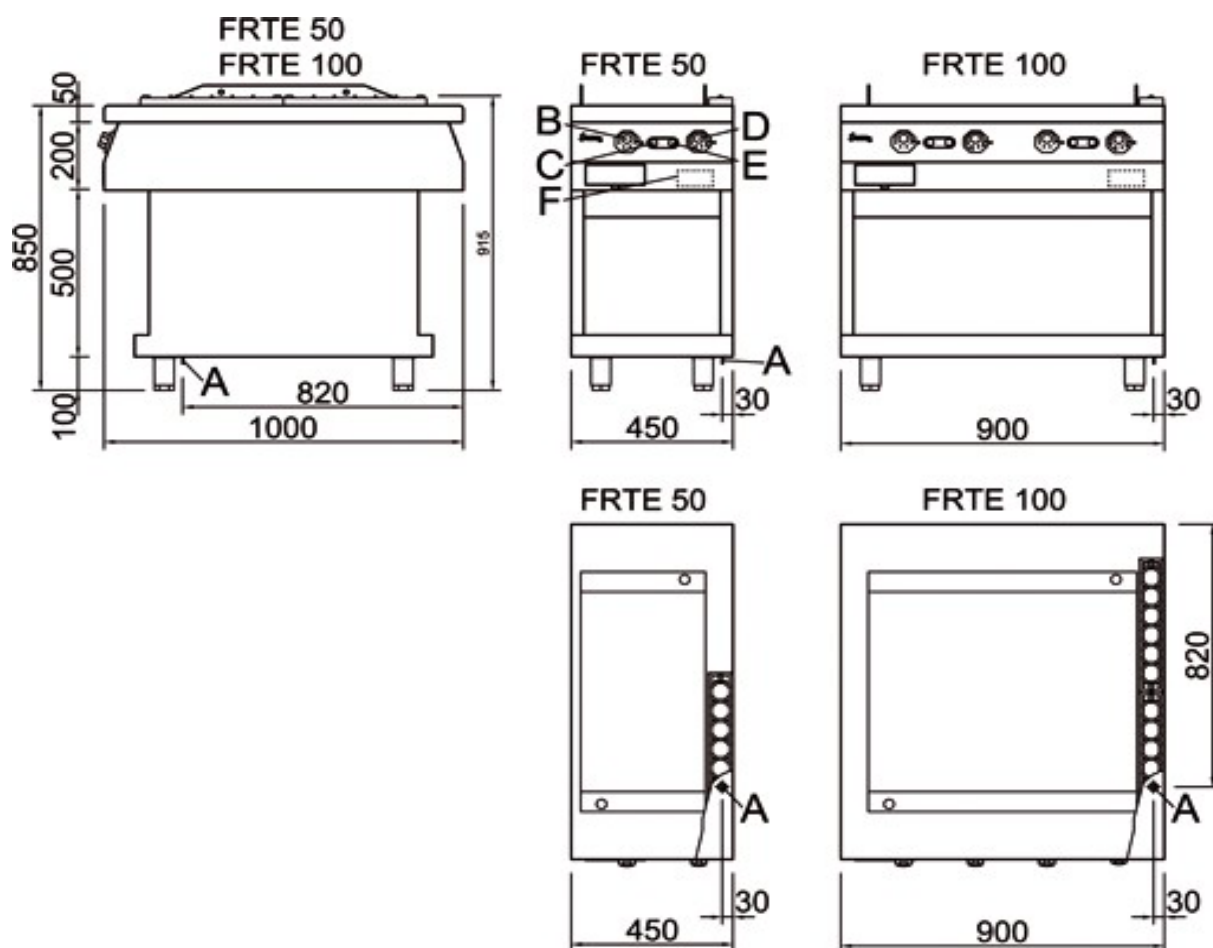
1.3 DIMENSIONES FISICAS SERIE 900EV (FRY TOP)

ACOMETIDAS



1.3 DIMENSIONES FISICAS SERIE 1000EV (FRY TOP)

ACOMETIDAS



- A ENTRADA ELECTRICA 400V. III+N+T
B MANDO INTERRUPTOR PUESTA EN MARCHA.
C PILOTO PUESTA EN MARCHA (VERDE).
D MANDO REGULAROR TEMPERATURA.
E PILOTO TEMPERATURA (AMBAR).
F PLACA CARACTERISTICAS
(Parte frontal inferior).

1.4 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS FRY TOP ELECTRICOS.

SERIE 600 EV

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA ELEMENTOS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CONSUMO (Amperios)	CABLE MANGUERA
SFRTE60 EV	400 x 600 x 260	3 x 1.600 W	4.800 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	12,05 / 7 A	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
FRTE60 EV	400 x 600 x 850	3 x 1.600 W	4.800 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	12,05 / 7 A	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
SFRTE 60 CR EV	400 x 600 x 260	3 x 1.600 W	4.800 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	12,05 / 7 A	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
FRTE60 CR EV	400 x 600 x 850	3 x 1.600 W	4.800 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	12,05 / 7 A	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
SFRTE62 EV	800 x 600 x 260	6 x 1.600 W	9.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	24,5 / 14 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
FRTE62 EV	800 x 600 x 850	6 x 1.600 W	9.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	24,5 / 14 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
FRTE62 H EV	800 x 600 x 850	6 x 1.600 W + 6.000 W	15.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	39,2 / 22,5 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
SFRTE62 CR EV	800 x 600 x 260	6 x 1.600 W	9.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	24,5 / 14 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
FRTE62 CR EV	800 x 600 x 850	6 x 1.600 W	9.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	24,5 / 14 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
FRTE62 H CR EV	800 x 600 x 850	6 x 1.600 W + 6.000 W	15.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	39,2 / 22,5 A	4x10mm ² / 5x4mm ²

SERIE 750 EV

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA ELEMENTOS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CONSUMO (Amperios)	CABLE MANGUERA
SFRTE72 EV	400 x 750 x 380	3 x 1.600 W	4.800 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	12,05 / 7 A	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
FRTE72 EV	400 x 750 x 850	3 x 1.600 W	4.800 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	12,05 / 7 A	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
SFRTE 72 CR EV	400 x 750 x 380	3 x 1.600 W	4.800 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	12,05 / 7 A	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
FRTE72 CR EV	400 x 750 x 850	3 x 1.600 W	4.800 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	12,05 / 7 A	4x4mm ² / 5x2,5mm ²
SFRTE75 EV	800 x 750 x 380	6 x 1.600 W	9.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	24,5 / 14 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
FRTE75 EV	800 x 750 x 850	6 x 1.600 W	9.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	24,5 / 14 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
FRTE75 H EV	800 x 750 x 850	6 x 1.600 W + 6.000 W	15.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	39,2 / 22,5 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
SFRTE75 CR EV	800 x 750 x 380	6 x 1.600 W	9.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	24,5 / 14 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
FRTE75 CR EV	800 x 750 x 850	6 x 1.600 W	9.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	24,5 / 14 A	4x10mm ² / 5x4mm ²
FRTE75 H CR EV	800 x 750 x 850	6 x 1.600 W + 6.000 W	15.600 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	39,2 / 22,5 A	4x10mm ² / 5x4mm ²

SERIE 900 EV

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA ELEMENTOS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CONSUMO (Amperios)	CABLE MANGUERA
FRTE20 EV	400 x 900 x 850	6 x 1.250 W	7.500 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	19 / 11 A	4x6mm ² / 5x4mm ²
FRTE20 CR EV	400 x 900 x 850	6 x 1.250 W	7.500 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	19 / 11 A	4x6mm ² / 5x4mm ²
FRTE90 EV	800 x 900 x 850	12 x 1.250 W	15.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	38 / 22 A	4x10mm ² / 5x6mm ²
FRTE90 CR EV	800 x 900 x 850	12 x 1.250 W	15.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	38 / 22 A	4x10mm ² / 5x6mm ²
FRTE91 EV	800 x 900 x 850	12 x 1.250 W + 6.000 W	21.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	53 / 31 A	4x16mm ² / 5x10mm ²
FRTE91 CR EV	800 x 900 x 850	12 x 1.250 W + 6.000 W	21.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	53 / 31 A	4x16mm ² / 5x10mm ²
FRTE120 EV	1200 x 900 x 850	18 x 1.250 W	22.500 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	57 / 33 A	4x16mm ² / 5x10mm ²
FRTE120 CR EV	1200 x 900 x 850	18 x 1.250 W	22.500 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	57 / 33 A	4x16mm ² / 5x10mm ²

SERIE 1000 EV

MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA ELEMENTOS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	CONSUMO (Amperios)	CABLE MANGUERA
FRTE50 EV	450 x 1000 x 850	6 x 1.250 W	7.500 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	19 / 11 A	4x6mm ² / 5x4mm ²
FRTE50 CR EV	450 x 1000 x 850	6 x 1.250 W	7.500 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	19 / 11 A	4x6mm ² / 5x4mm ²
FRTE100 EV	900 x 1000 x 850	12 x 1.250 W	15.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	38 / 22 A	4x10mm ² / 5x6mm ²
FRTE100 CR EV	900 x 1000 x 850	12 x 1.250 W	15.000 W	230 / 400 V Tri 50 Hz	38 / 22 A	4x10mm ² / 5x6mm ²

FRY TOP ELECTRICOS

2.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

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 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.

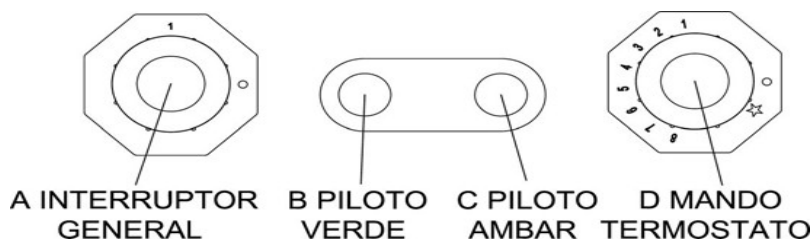
CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.

2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA.

- Antes de poner en marcha el aparato, lavar las parrillas 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 parrillas, bandejas recoge grasas y embellecedores chimeneas de fundición.
- Accionar los interruptores generales de protección de cada equipo.

2.3 ENCENDIDO DE LA PLANCHA.

- Girar el mando del interruptor general A (Fig.1), en sentido antihorario hasta la posición (1) Se encenderá el piloto de color verde B.
- Girar el mando del termostato C, preseleccionado a la posición de calentamiento deseado. Se encenderá el piloto de color ámbar D.



REGULACION DE LA TEMPERATURA.

Las diferentes posiciones del 1 al 8, corresponden a las siguientes temperaturas aproximadamente.

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

FRY TOP ELECTRICOS

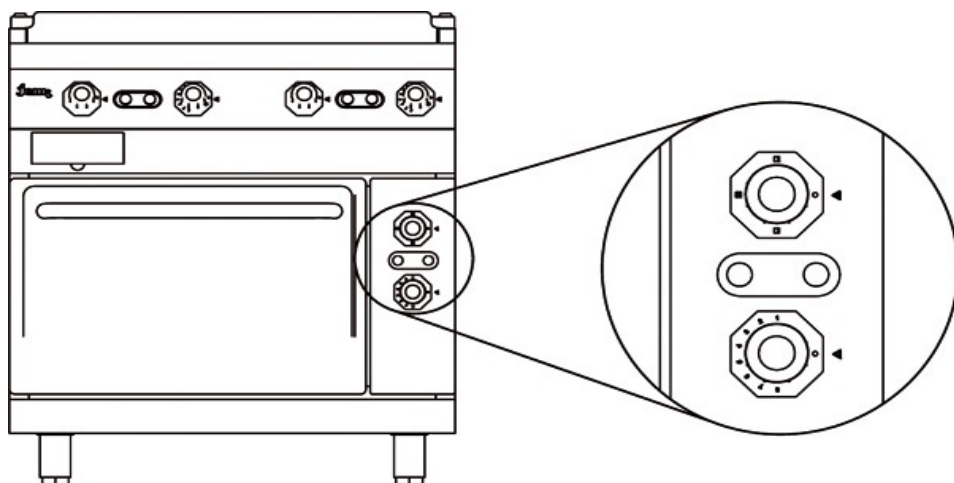
ENCENDIDO DEL HORNO ELECTRICO.

- El horno dispone de un conmutador de cuatro posiciones el cual nos permite seleccionar tanto la potencia como la procedencia del foco de calor, resistencia de suelo, resistencia de cielo o ambas a la vez.
- Girando dicho mando a cualquiera de las tres posiciones de calentamiento ponemos en marcha el horno y el piloto verde se enciende.
- Para que el horno comience a calentar, una vez hemos seleccionado la posición deseada, basta con girar el mando del termostato a cualquiera de las diferentes posiciones de trabajo.
- En el momento en que el horno comience a calentar se encenderá el piloto ámbar de señalización.

REGULACION DE LA TEMPERATURA.

Las diferentes posiciones del 1 al 8, corresponden a las siguientes temperaturas aproximadamente.

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



Para el apagado del horno, accionar el mando del termostato y girarlo hasta la posición de "0".

A continuación accionar el conmutador y dejarlo en posición "0"

HORNO.

Tener la máxima precaución al abrir la puerta del horno cuando la cámara de cocción está caliente, existe el riesgo de quemaduras.

FRY TOP ELECTRICOS

2.4 IMPORTANTE

El equipo, las superficies de trabajo y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Existe el riesgo de quemaduras.



No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.

No deje objetos metálicos como cuchillos tenedores, cucharas o tapas sobre las superficies de trabajo para evitar que se calienten.

Apague las zonas de cocción después de cada uso.

CADA PLANCHA DE ASADO CON PLACA DE CROMO DURO va provista de un limitador de temperatura (termostato de seguridad de 340 °C) que detecta el calentamiento excesivo de la plancha.

En caso que esto ocurra, dejar que baje la temperatura de la placa 30 - 40 °C y accionar el pulsador del termostato de seguridad que se encuentra en el frontal de mandos. (Fig.1 Pág. 10)

FRY TOP ELECTRICOS

2.5 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.

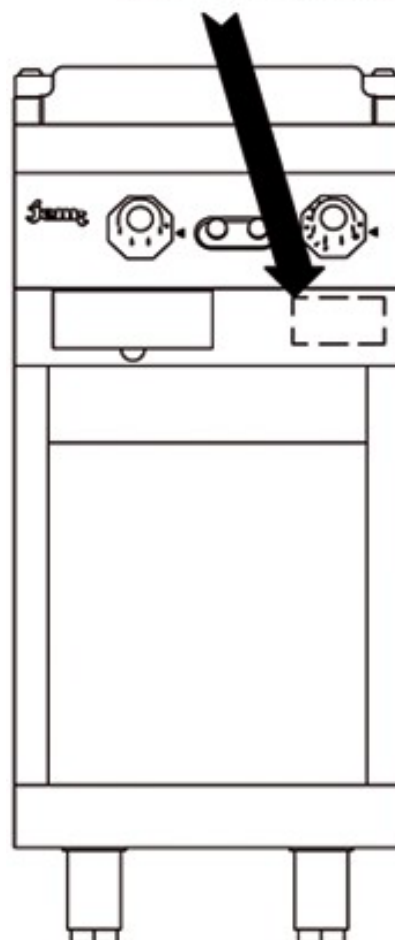
CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN LA NORMA UNE - EN 203-1:2006 + A1:2008.

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 MONTGADA I REIXAC (BCN) MADE IN SPAIN		CAT. KAT. I12H3+ I12H3+ I12H3+ I12H3+ I12H3+ I12H3+ I12H3+ I12H3+ I12E+3+ I12E+3+ I12H3B/P I12H3B/P I12H3B/P I12H3B/P I12H3B/P I12H3B/P I12H3B/P I12L3B/P I12E+3+		GAS/GAZ/KAA (P mbar) G20 G25 G30 G31 20 - 28-30 37 20 - 28-30 37 20 - 28-30 37 20 - 28-30 37 20 - 28-30 37 20 - 28-30 37 20 - 28-30 37 20 - 28-30 37 20 25 28-30 37 20 25 28-30 37 20 - 30 30 20 - 30 30 20 - 30 30 20 - 30 30 20 - 30 30 20 - 50 50 20 - 50 50 - 25 30 30 20 25 28-30 37		ES GB IE CH PT IT GR FR LU DK SE FI CZ NO AT DE NL BE	
Tip. A1 CE 0370 / 15 PIN 370BU832 Mod. Nº		G20 P 20 mbar ΣQ_n kW (Hi)		G25 P 25 mbar ΣQ_n kW (Hi)		G30-G31 P 28-30/37 mbar ΣQ_n kW (Hi)	
G30 P 30 mbar ΣQ_n kW (Hi)		G31 P 50 mbar ΣQ_n kW (Hi)		V A Hz kW			

PLACA CARACTERISTICAS (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.

Antes de proceder a la limpieza, desconecte la alimentación eléctrica del equipo **SIEMPRE** y compruebe que las superficies están frías.

PARRILLAS.

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos.

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.

VER CONSEJOS PRACTICOS.

HORNO.

Limpiar con agua jabonosa o con detergentes comunes no abrasivos.

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.

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:

TENGA SIEMPRE LA TEMPERATURA DE MANTENIMIENTO EN UNA POSICION BAJA (nº 3 ó 4). En esta

posición conseguirá Ud. que la plancha acumule suficiente temperatura **SIN DAÑARLA**. Cuando vaya a colocar alimentos a cocinar encima de la plancha, eleve la potencia de la resistencia unos minutos antes a la posición de máximo (nº 7 ó 8).

NO TENGA EL TERMOSTATO A LA MÁXIMA POTENCIA SI NO VA A COCINAR. Ya que no se disipa la calor generada y **PUEDE DAÑAR LA PLANCHA** (Especialmente los modelos de cromo duro).

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 O 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.

CUALQUIER DETERIORO EN LA PLANCHA PROVOCADO POR ESTAS CIRCUNSTANCIAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS PROVOCARA LA PERDIDA DE LA GARANTIA.

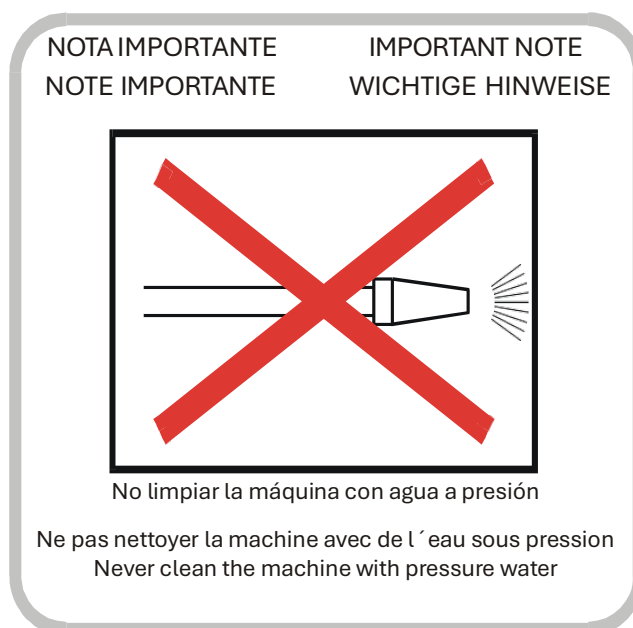
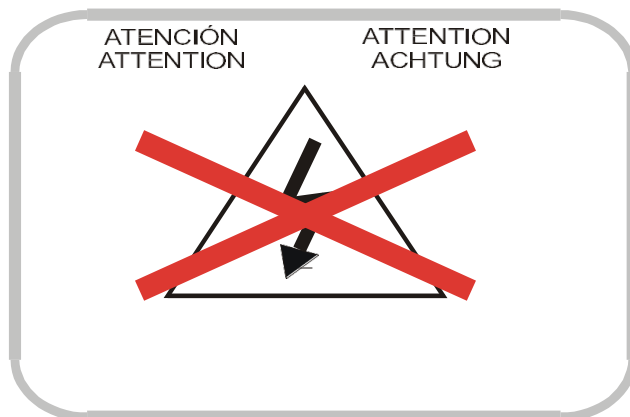
En las planchas de CROMO DURO es aconsejable dar una pequeña película de aceite entre la plancha y el producto a cocinar, esto hace de lubricante y el producto no se agarra sobre la plancha. Esta pequeña película de aceite puede hacerse con un pincel ó pulverizador.

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.

FRY TOP ELECTRICOS

2.8 CONSIGNAS DE SEGURIDAD, EMPLEO Y MANTENIMIENTO



FRY TOP ELECTRICOS**ANEXO 1****CLAVE Y PAIS DE DESTINO**

CLAVE	CORRESPONDENCIA
ES	ESPAÑA
FR	FRANCIA
GB	GRAN BRETAÑA
BE	BELGICA
IT	ITALIA
DK	DINAMARCA
NL	HOLANDA
PT	PORTUGAL
SE	SUECIA
FI	FINLANDIA
LU	LUXENBURGO
DE	ALEMANIA
AT	AUSTRIA
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.

