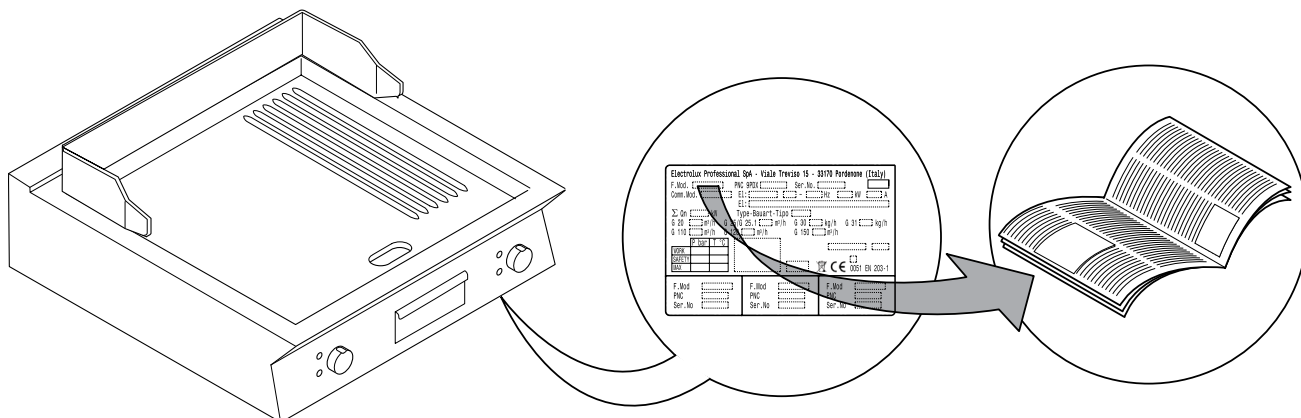


## ÍNDICE

<b>I. IMÁGENES .....</b>	<b>2</b>
<b>II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS y DATOS TÉCNICOS.....</b>	<b>57</b>
<b>III. ADVERTENCIAS GENERALES.....</b>	<b>59</b>
<b>IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE.....</b>	<b>61</b>
1. EMBALAJE.....	61
2. USO .....	61
3. LIMPIEZA.....	61
4. ELIMINACIÓN .....	61
<b>V. INSTALACIÓN .....</b>	<b>61</b>
1. NORMAS DE REFERENCIA .....	61
2. DESEMBALAJE .....	61
3. EMPLAZAMIENTO.....	61
4. SALIDA DE HUMOS .....	62
5. CONEXIONES .....	63
6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD .....	64
7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN.....	64
<b>VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....</b>	<b>65</b>
1. USO DEL FRYTOP .....	65
<b>VII. LIMPIEZA .....</b>	<b>67</b>
1. PARTES EXTERNAS .....	67
2. OTRAS SUPERFICIES .....	67
3. PERIODOS DE INACTIVIDAD .....	67
4. PARTES INTERNAS .....	67
<b>VIII. MANTENIMIENTO .....</b>	<b>68</b>
1. MANTENIMIENTO.....	68

## II. PLACA DE CARACTERÍSTICAS Y DATOS TÉCNICOS



### ATENCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso de diferentes equipos. Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos, ubicada debajo del panel de control (véase figura anterior).

**TABLA A - Datos técnicos de los equipos de gas**

MODELOS		+9FTGDHS00 +9FTGDSR00 400mm	+9FTGHHS00 +9FTGHSP00 +9FTGHSP0W 800mm	+9FTGHSPG0 800mm	+9FTGDCS00 400mm	+9FTGHCS00 +9FTGHCP00 800mm	+9FTGHSPV0 800mm	
DATOS TÉCNICOS								
Conexión ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	
Potencia térmica nominal kW	máx	10	20	20+8,5 (horno)	10	20	20+10,5 (horno)	
Tipo de construcción		A1	A1	A1	A1	A1	A1	

**TABLA A - Datos técnicos de los equipos eléctricos**

MODELOS		+9FTEDHS00 +9FTEDSR00 400mm	+9FTEHHS00 +9FTEHSP00 800mm	+9FTEHSPE0 800mm	+9FTEDCS00 400mm	+9FTEHCS00 +9FTEHCP00 800mm	+9FTEDHS0N +9FTEDSR0N +9FTEDCS0N 400mm	+9FTEHHS0N +9FTEHSP0N +9FTEHCS0N +9FTEHCP0N 800mm
DATOS TÉCNICOS								
Tensión de alimentación	V	380-400	380-400	380-400	380-400	380-400	230	230
Fases	Nº	3N	3N	3N	3N	3N	3	3
Frecuencia	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potencia máxima nominal	kW	7,5	15	15+6 (horno)	7,5	15	7,5	15
Sección del cable de alimentación	mm <sup>2</sup>	1,5	1,5	-	2,5	2,5	2,5	6

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

**GAS**

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)														
F.Mod. [ ]	PNC 9PDX [ ]	Ser.No. [ ]												
Comm.Mod. [ ]	El: [ ] [ ] - [ ] Hz	[ ] kW [ ] A												
El: [ ]														
Σ Qn [ ] kW	Type-Bauart-Tipo [ ]													
G 20 [ ] m³/h	G 25/G 25.1 [ ] m³/h	G 30 [ ] kg/h G 31 [ ] kg/h												
G 110 [ ] m³/h	G 120 [ ] m³/h	G 150 [ ] m³/h												
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> </table>				P bar	T °C	WORK	[ ]	[ ]	SAFETY	[ ]	[ ]	MAX	[ ]	[ ]
	P bar	T °C												
WORK	[ ]	[ ]												
SAFETY	[ ]	[ ]												
MAX	[ ]	[ ]												
F.Mod [ ]	F.Mod [ ]	F.Mod [ ]												
PNC [ ]	PNC [ ]	PNC [ ]												
Ser.No [ ]	Ser.No [ ]	Ser.No [ ]												

**EL.**

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)														
F.Mod. [ ]	PNC 9PDX [ ]	Ser.No. [ ]												
Comm.Mod. [ ]	El: [ ] [ ] - [ ] Hz	[ ] kW [ ] A												
El: [ ]														
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td>[ ]</td> <td>[ ]</td> </tr> </table>				P bar	T °C	WORK	[ ]	[ ]	SAFETY	[ ]	[ ]	MAX	[ ]	[ ]
	P bar	T °C												
WORK	[ ]	[ ]												
SAFETY	[ ]	[ ]												
MAX	[ ]	[ ]												
F.Mod [ ]	F.Mod [ ]	F.Mod [ ]												
PNC [ ]	PNC [ ]	PNC [ ]												
Ser.No [ ]	Ser.No [ ]	Ser.No [ ]												

a continuación, se explica su significado:

- F.Mod..... descripción de fábrica del producto
- Comm.Model ..... descripción comercial
- PNC..... código de producción
- Ser.No..... número de serie
- El:..... tensión de alimentación+fase
- Hz: ..... frecuencia de alimentación
- kW:..... consumo de potencia máxima
- A ..... corriente absorbida
- Power unit El.:..... potencia
- I..... grado de protección al polvo y al agua
- CE..... marcado CE
- AB..... número de certificado de seguridad del gas
- N..... certification group
- 0051..... organismo notificado
- EN 203-1 ..... Normativa EU
- L..... Logo INQ/GS
- Cat ..... Gas Category
- Pmbar ..... Gas pressure




Electrolux Professional S.p.A  
 Viale Treviso, 15  
 33170 Pordenone  
 (Italia) Fabricante



Antes de instalar el equipo hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.

---

### III. ADVERTENCIAS GENERALES

---

- Leer atentamente este manual de instrucciones antes de usar el equipo.
- Conservarlo para consultas futuras.
-  • **PELIGRO DE INCENDIO** – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables al equipo.
-  • Instalar el equipo en un local bien aireado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el local.
- La recirculación del aire debe garantizar el volumen de aire necesario para la combustión 2 m<sup>3</sup>/h/kW de potencia de gas, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en que se instalará el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.
-  • Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.
- La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado al uso industrial. Cualquier otro uso ha de considerarse incorrecto.
- El equipo no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia o los conocimientos necesarios
- El operador que utiliza el equipo debe conocer los riesgos a los que está expuesto.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento
- Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo Scotch Brite.

- Evitar que el aceite o la grasa toquen partes de plástico.
- No dejar que se incrusten la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- Non lavar el equipo con chorros de agua.
- No vaporizar agua o usar el vapor para limpiar el equipo.
- El nivel de presión acústica de emisión ponderado A no supera los 70 dB (A).
- La versión digital de este manual de instrucciones se puede solicitar al servicio de atención al cliente o al distribuidor de referencia.
- Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.
- Conectar el equipo a una toma de tierra y añadirlo a un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte trasera. El tornillo se indica con el símbolo .
- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.
- La presencia de este símbolo  en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. Para reciclar este producto, es necesario ponerse en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.

**El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.**

## IV. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

### 1. EMBALAJE



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

Los componentes de plástico reciclables llevan el símbolo:



**Polietileno:** película externa del embalaje, bolsa de instrucciones, bolsa de boquillas de gas.



**Polipropileno:** paneles superiores del embalaje, flejes.



**Poliestireno expandido:** protecciones angulares.

### 2. USO

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía eléctrica, agua y gas no hay que utilizarlos vacíos o en condiciones que comprometan el rendimiento (p. ej. no dejar las puertas o las tapas abiertas, etc.). Este equipo debe utilizarse en un local bien ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles.

Si es posible, hay que precalentar el equipo antes del uso.

### 3. LIMPIEZA

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya biodegradabilidad supere el 90 % (más información en el capítulo V "LIMPIEZA").

### 4. ELIMINACIÓN



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

Antes de eliminar los equipos, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre de compartimentos o cavidades (cuando estén presentes) a fin de impedir que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

## V. INSTALACIÓN

- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.



- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.

- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.

### 1. NORMAS DE REFERENCIA

- Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

### 2. DESEMBALAJE

**¡ATENCIÓN!**

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación (el transportista puede proveer el formulario necesario).



- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un disolvente adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 15 días.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

### 3. EMPLAZAMIENTO

- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una paleta.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No debe empotrarse. Dejar al menos 10 cm entre el equipo y las paredes laterales o posteriores.
- Aislar adecuadamente del equipo las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- Mantener una distancia adecuada entre el equipo y las paredes combustibles. No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Entre el equipo y las paredes laterales debe haber espacio suficiente para el mantenimiento y las reparaciones.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, puede funcionar mal.

### 3.1. UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- (Fig. 1A) Desenroscar los 4 tornillos de fijación de los paneles de mando y quitar dichos paneles.
- (Fig. 1B) En los laterales de los dos equipos que se desea unir, quitar el tornillo más cercano al panel de mandos.
- (Fig. 1D) Acercar los equipos y nivelarlos enroscando o desenroscando los pies.
- (Fig. 1C) Girar 180° una de las dos placas ubicadas dentro del equipo.
- (Fig. 1E) Desde el interior del panel de mandos, unir las por la parte delantera enroscando un tornillo de cabeza hexagonal M5x40 (suministrado de serie) en el segmento opuesto.
- (Fig. 1F) En el lado posterior del equipo, introducir en los alojamientos laterales de los respaldos la placa de acoplamiento suministrada. Apretar la placa con dos tornillos M5 de cabeza avellanada plana suministrada.

### 3.2. FIJACIÓN AL SUELO

Para evitar el vuelco de equipos monobloque de medio módulo instalados individualmente es necesario fijarlos al suelo siguiendo las instrucciones que se suministran con el accesorio (F206136).

### 3.3. INSTALACIÓN EN PUENTE, VOLADIZO O ZÓCALO DE CEMENTO

Seguir atentamente las instrucciones que se suministran con el accesorio. Seguir las instrucciones que se adjuntan al producto opcional seleccionado.

### 3.4. SELLADO DE JUNTAS ENTRE EQUIPOS

Seguir las instrucciones que se suministran con la pasta selladora opcional.

## 4. SALIDA DE HUMOS

### 4.1. EQUIPOS DE TIPO "A1"

Colocar los equipos de tipo "A1" debajo de la campana de aspiración para asegurar la extracción de los vapores generados durante la cocción y los humos.

## 5. CONEXIONES



• Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

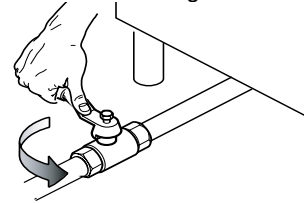
- Para saber exactamente el código del equipo que se ha comprado, consultar la placa de datos.
- Para el tipo y la posición de las redes, consultar el esquema de instalación.

### 5.1. EQUIPOS DE GAS

**¡AVISO!** este equipo está preparado y probado para funcionar con gas G20 20 mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 5.1.6. de este capítulo.

#### 5.1.1. ANTES DE EFECTUAR LA CONEXIÓN

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capítulo: "Adaptación/regulación de equipos de gas".
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido. Instalar la llave/válvula en un lugar fácilmente accesible.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionan correctamente.
- **¡Atención!** si el equipo no está bien nivelado, la combustión es incorrecta y el equipo funciona mal.

#### 5.1.2. CONEXIÓN

- Antes de efectuar la conexión al tubo de gas, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- El equipo está preparado para la conexión en el lado inferior derecho; para los top, la conexión del gas se puede efectuar en el empalme posterior tras desenroscar el tapón metálico de cierre y enroscarlo herméticamente en el anterior.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

### 5.1.3. VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN (fig. 2A)

Consultar la placa de datos del equipo para controlar que éste sea adecuado al tipo de gas empleado (si no corresponde, seguir las instrucciones del apartado. "Adaptación a otro tipo de gas"). La presión de conexión se mide con el equipo en marcha mediante un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar).

- Quitar el panel de mandos.
- Quitar el tornillo de retén "N" de la toma de presión y conectar el manómetro "O".
- El valor leído por el manómetro debe estar comprendido entre los límites indicados en la tabla B (ver el Apéndice del manual)
- De lo contrario, no encender el equipo y consultar con la compañía de gas.

### 5.1.4. REGULADOR DE PRESIÓN DEL GAS

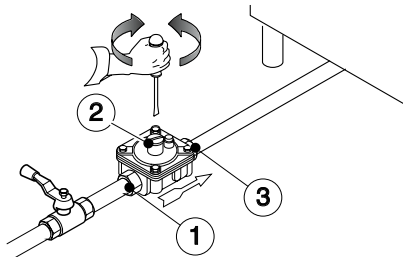
- El diámetro de la línea de alimentación del gas ha de ser adecuado al caudal de gas necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a aquélla.

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión (código 927225), aguas arriba del equipo, en un punto fácilmente accesible.

Conviene montar el regulador de presión horizontalmente para que la presión de salida sea correcta:

- "1" lado conexión del gas a la red.
- "2" regulador de presión;
- "3" lado conexión del gas al equipo;

La flecha del regulador (→) indica la dirección del gas.



**¡NOTA!** Estos modelos han sido diseñados y certificados para funcionar con metano o propano. Si se utiliza metano, el regulador de presión del colector ha de estar en 8" w.c. (20 mbar).

### 5.1.5. CONTROL DEL AIRE PRIMARIO (fig. Fig.3B-3C)

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce un retorno.

- Desenroscar el tornillo "A" y colocar el aireador "E" a la distancia "H" que se indica en la tabla B; enroscar el tornillo "A" y sellar con esmalte.

### 5.1.6. ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla B "Datos técnicos/boquillas" se indica con qué boquillas se han de sustituir las instaladas por el fabricante (el número está grabado en el cuerpo de la boquilla).

Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista:

Control	Ok
• cambio boquillas quemador	
• correcta regulación del aire primario de los quemadores	
• cambio boquillas piloto	
• cambio tornillos de mínimo	
• correcta regulación pilotos si es necesaria	
• correcta regulación presión alimentación (véase tabla "Datos técnicos/boquillas")	
• pegar el adhesivo (suministrado de serie) con los datos del nuevo tipo de gas	

#### 5.1.6.1 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (frytop, fig. 3B)

- Desenroscar la boquilla "C" y sustituirla con la correspondiente al gas elegido (Tabla B) siguiendo las instrucciones detalladas en la siguiente tabla.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar la boquilla "C" hasta el tope.

#### 5.1.6.2 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO (frytop, fig.3A)

- Desenroscar el empalme "H" y sustituir la boquilla "G" con la adecuada al tipo de gas (Tabla B).
- El número que identifica la boquilla está indicado en su cuerpo.
- Enroscar el empalme "H".

#### 5.1.6.3 TORNILLO DE MÍNIMO (frytop, fig. 2A)

- Desenroscar el tornillo de mínimo "M" de la válvula dos vueltas y media para encender y apagar el frytop.

#### 5.1.6.4 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PRINCIPAL (horno, fig. 3C)

- Desmontar el panel de mandos inferior del equipo y quitar la solera del horno.
- Desenroscar la boquilla "F" (Tabla B).
- Extraer la boquilla y el aireador.
- Sustituir la boquilla "F" con la correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la siguiente tabla.
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Introducir la boquilla "F" en el aireador "E", poner los dos componentes ensamblados en su posición y enroscar la boquilla hasta el tope.

#### 5.1.6.5 SUSTITUCIÓN DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR PILOTO (horno, fig. 3D)

- Desenroscar el empalme "L" y sustituir la boquilla "I" con la adecuada al tipo de gas (Tabla B).
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar el empalme "L".



## 5.2. EQUIPOS ELÉCTRICOS

### 5.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 4A - Tabla C).

¡AVISO! Antes de efectuar la conexión hay que verificar si la tensión y la frecuencia de red coinciden con las indicadas en la placa de datos.

- Quitar los tornillos de fijación del panel de mandos y desmontarlo para poder acceder a la regleta de conexiones.
- Conectar a la regleta el cable de alimentación como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.

¡AVISO! El fabricante se exime de cualquier responsabilidad en caso de incumplimiento de las normas contras accidentes.


### 5.2.2. CABLE DE ALIMENTACIÓN

En general, nuestros equipos se suministran sin cable de alimentación. El instalador debe usar un cable flexible de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F. Proteger el tramo del cable exterior del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

### 5.2.3. INTERRUPTOR DE PROTECCIÓN

Instalar un interruptor de protección aguas arriba del equipo. La distancia de apertura de los contactos y la corriente de dispersión máxima deben ser conformes a la normativa vigente.

## 5.3. CONEXIÓN A TIERRA Y NODO EQUIPOTENCIAL

Conectar el equipo a una toma de tierra; incluirlo luego en un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor, en la parte anterior derecha. El tornillo se indica con el símbolo .

## 6. TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Algunos de nuestros modelos llevan un termostato de seguridad que interviene automáticamente cuando detecta valores de temperatura superiores a un valor establecido y corta la alimentación de gas (equipos de gas) o de electricidad (equipos eléctricos).

### 6.1. RESTABLECIMIENTO

- Esperar a que el equipo se enfríe: 90 °C es una temperatura adecuada para el restablecimiento.
- Accionar el pulsador rojo en el cuerpo del termostato de seguridad.

¡AVISO! Si para efectuar el restablecimiento es necesario desmontar una protección (por ejemplo: panel de mandos), dicha operación tiene que efectuarla un técnico. Si se manipula el termostato de seguridad, la garantía pierde su validez.

## 7. ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN

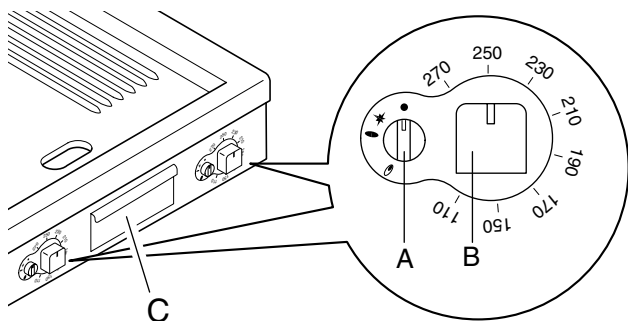
Controlar todos los empalmes con una solución de agua jabonosa para verificar que no haya escapes de gas. No usar llamas libres para localizar escapes de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido. Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del equipo. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

# VI. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

## 1. USO DEL FRYTOP

- Este equipo es para uso industrial y ha de ser manejado por personal capacitado.
- No usar el aparato en vacío durante un tiempo prolongado o en condiciones que puedan comprometer su rendimiento. Además, se recomienda precalentar el equipo inmediatamente antes del uso.
- Sirve para cocinar alimentos directamente en la plancha, como hamburguesas, costillas, huevos, salchichas, pescado, verduras, etc. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.
- Cada día, antes de poner en funcionamiento el equipo, hay que vaciar el recipiente de recogida del aceite.
- No utilizar el frytop para calentar ollas o sartenes.
- **Frytop de 400mm:** posee una única zona de cocción, que está regulada por una válvula de gas termostática (versión de gas) o por un termostato (versión eléctrica). El bulbo que mide la temperatura está en el centro de la placa;
- **Frytop de 800mm:** posee dos zonas de cocción (a la izquierda y a la derecha) reguladas por dos válvulas termostáticas (versión de gas) o por dos termostatos (versión eléctrica), uno para cada zona. Los bulbos que miden la temperatura están en el centro de la placa (a la derecha y a la izquierda respectivamente).

### 1.1. MODELOS DE GAS



#### Encendido

Los mandos de la válvula termostática presentan las siguientes posiciones:

#### Mando A:

- Posición de "apagado"
- ★ Posición de "encendido del piloto"
- Posición "piloto encendido"
- Posición "apagado"

Mando B:  
regulación de la temperatura.

- Apretar ligeramente el mando "A" y, al mismo tiempo, girarlo algunos grados en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.
- Apretarlo hasta el tope y girarlo hasta la posición ★; se nota un clic que corresponde al encendido de la chispa.
- Continuar apretando el mando "A", girarlo hasta la posición ● y mantenerlo en esta posición durante 15-20 segundos para permitir que el gas llegue al quemador piloto y el termopar se caliente. Es posible controlar que el quemador piloto esté encendido mirando por la mirilla ubicada detrás del recipiente de recogida de grasas "C".
- Girar el mando "A" hasta la posición para encender el quemador.
- Por último, seleccionar la temperatura deseada mediante el mando "B".
- En caso de necesidad, es posible encender el quemador piloto manualmente: quitar el recipiente de recogida de grasas y acercar una llama al quemador manteniendo el mando "A" en la posición "encendido del piloto".

#### Apagado

- Girar el mando "A" hasta la posición ★ para apagar el quemador principal.
- Girar el mando "A" hasta la posición para apagar el quemador piloto. ●.

Después del uso:

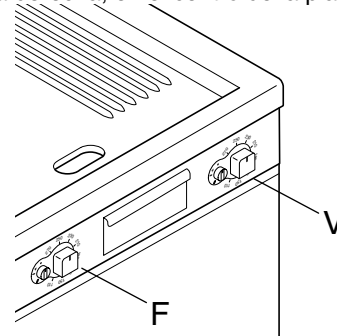
- llevar el mando "A" a la posición de ●.
- cerrar la llave del gas.

#### 1.1.1. INTERLOCK

La válvula está dotada de un dispositivo térmico, llamado "Interlock". Si el quemador piloto se apaga, este dispositivo impide que se encienda durante 40 segundos para permitir que el termopar se enfríe.

#### 1.1.2. FUNCIONAMIENTO DEL FRYTOP SOBRE HORNO DE GAS

En los modelos con horno de gas, el funcionamiento del frytop se regula con una única válvula termostática "V" (lado derecho del panel de mandos). El bulbo que mide la temperatura está ubicado a la derecha, en el centro de la placa.



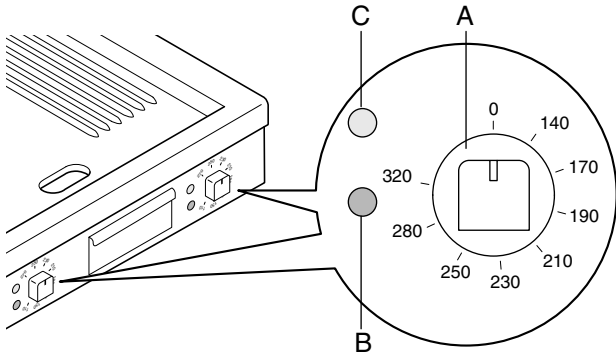
La válvula termostática "F" situada a la izquierda manda el funcionamiento del horno de gas.

**¡NOTA!** El horno es un horno estático. Cocinar los alimentos con la puerta del horno cerrada.

#### 1.1.3. USO DEL HORNO VENTILADO

Ver adjunto manual (59589B800)

## 1.2. MODELOS ELÉCTRICOS



### Encendido

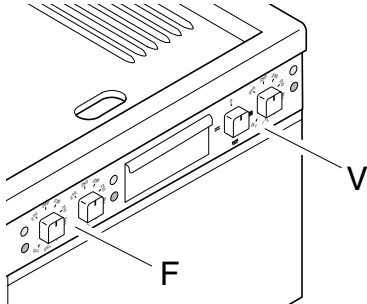
- Encender el interruptor que está instalado aguas arriba del equipo.
- Girar el mando del termostato "A" hasta la temperatura deseada.
- El piloto verde "C" se enciende cuando el equipo recibe tensión.
- El piloto "B" se enciende cuando las resistencias se están calentando y se apaga cuando alcanzan la temperatura programada.

### Apagado

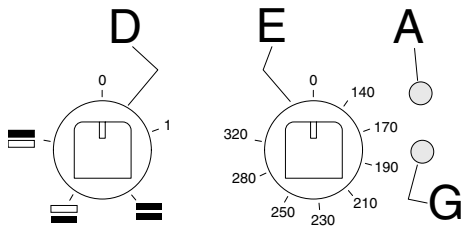
- Poner el mando en la posición "0".

### 1.2.1. FUNCIONAMIENTO DEL FRYTOP SOBRE HORNO ELÉCTRICO

En los modelos con horno eléctrico, los termostatos "F" de las dos zonas del frytop están situados a la izquierda del panel de mandos.



Los mandos del horno eléctrico "V" están ubicados a la derecha: Las resistencias están controladas por un selector de cuatro posiciones "D" mientras que la temperatura en el interior de la cámara está controlada por un termostato "E".



El selector permite elegir el tipo de calentamiento más adecuado entre las siguientes posiciones:

- apagado
- 1 equipo bajo tensión
- calentamiento superior e inferior
- calentamiento superior
- calentamiento inferior

### Encendido

Poner el mando "D" de las resistencias en la posición deseada. El encendido del testigo verde "A" indica que el equipo está recibiendo tensión. Girar el mando del termostato "E" hasta la temperatura de cocción deseada. El testigo amarillo "G" se enciende cuando las resistencias se están calentando y; se apaga cuando alcanzan la temperatura programada.

### Apagado

Poner el mando en la posición de apagado "0". Apagar el interruptor eléctrico que está instalado línea arriba del equipo.

**¡NOTA!** El horno es un horno estático. Cocinar los alimentos con la puerta del horno cerrada.

## VII. LIMPIEZA

### ¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar el equipo hay que desconectar la alimentación eléctrica.

No usar agua ni hielo para enfriar bruscamente la placa: Se prohíbe el uso de agua o hielo para la limpieza en caliente, la placa podría deformarse y comprometer el funcionamiento del aparato. Todo método de limpieza inadecuado provoca la anulación automática de la garantía.

### 1. PARTES EXTERNAS

#### SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente)

- Limpiar todas las superficies de acero: Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
- Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
- Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclarar varias veces: el frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
- Los objetos de hierro pueden dañar el acero: las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.
- Volver a satinar si es necesario.

#### SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario)

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

### 2. OTRAS SUPERFICIES

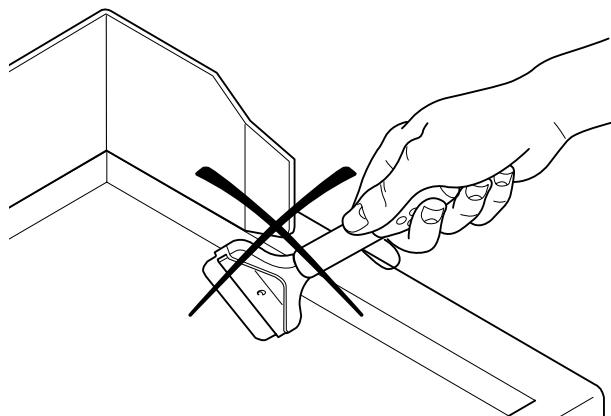
#### SUPERFICIES DE HIERRO DULCE O FUNDICIÓN (cada día)

Quitar la suciedad con un paño húmedo o, en caso de incrustaciones, con los accesorios (opcionales o de serie) indicados en la lista. Tras la limpieza, poner en marcha el equipo para secar la superficie rápidamente y, luego, lubricarla con una fina capa de aceite alimentario.

#### SUPERFICIES CROMADAS (cada día)

- **No utilizar productos que contengan cloro ya que pueden dañar la plancha.**
- Para conservar el aspecto superficial de la plancha cromada se aconseja no utilizar limón ni grandes cantidades de sal durante la cocción ya que contienen cloro.
- Para dejar los alimentos sobre la plancha y quitarlos, utilizar únicamente espátulas de acero inoxidable con bordes redondeados.
- Durante la cocción, limpiar la plancha lisa con el rascador de bordes redondeados y la plancha rayada con la espátula dentada. No utilizar herramientas que puedan dañar el cromado.
- Al final del día, una vez fría, limpiar la plancha con una esponja y secarla cuidadosamente. Si quedan aureolas, quitarlas con vinagre y aclarar bien.
- No limpiar la plancha con esponjas abrasivas, polvos abrasivos o productos químicos agresivos o que contengan cloro.

**Atención: no usar el rascador con punta (ver figura)**



ya que puede rayar la plancha, perjudicar su funcionamiento y dificultar la limpieza. Sustituir la hoja si no está perfectamente afilada.

**RECIPIENTES Y CAJONES DE RECOGIDA (varias veces al día)** Quitar la grasa, el aceite, los residuos alimentarios, etc. de los recipientes, cajones y contenedores de recogida. Al final de la jornada, limpiarlos siempre. Cuando estén casi llenos, vaciarlos.

### 3. PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Si el equipo no se utiliza durante un período prolongado, respetar las siguientes precauciones:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño embebido en aceite de vaselina para formar una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Encender los equipos eléctricos a baja potencia durante 45 minutos, como mínimo, para evitar la rotura de los componentes debido a una rápida evaporación de la humedad acumulada.

### 4. PARTES INTERNAS (cada 6 meses)

**¡AVISO! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.**

- Examinar las partes internas.
- Quitar la suciedad que se haya acumulado en el equipo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

**¡NOTA!** En condiciones particulares (por ejemplo: si el uso del equipo es intensivo o si el ambiente es salino) se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

---

## VIII. MANTENIMIENTO

---

### 1. MANTENIMIENTO

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal. Desconectar la alimentación eléctrica antes de abrir el equipo

#### 1.1. ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

El equipo puede presentar diferentes problemas.

*El quemador piloto no se enciende.*

**Posibles causas:**

- La bujía no está bien sujeta o está mal conectada.
- El encendido o el cable de la bujía están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La válvula del gas es defectuosa.

*El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido*

**Posibles causas:**

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termopar es defectuoso.
- El mando del encendido del gas no se presiona lo suficiente.
- La presión del gas en la válvula es insuficiente.
- La válvula del gas es defectuosa.

*El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende.*

**Posibles causas:**

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- La boquilla está obstruida o la válvula del gas es defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

*No es posible regular la temperatura del frytop.*

**Posibles causas:**

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.

*No es posible regular la temperatura del horno.*

**Posibles causas:**

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.
- El termostato eléctrico es defectuoso.
- Intervención del termostato eléctrico de seguridad.

### INSTRUCCIONES PARA SUSTITUIR LOS COMPONENTES (operación que debe efectuar un instalador especializado)

#### VÁLVULA DEL GAS

- Quitar los mandos y el panel.
- Desenroscar el tubo del piloto y del termopar.
- Desenroscar los empalmes de entrada y salida del gas.
- Levantar la plancha de cocción por delante y quitar el bulbo del termostato.
- Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

#### GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR, BUJÍA DE ENCENDIDO Y ENCENDEDOR DEL FRYTOP

- Quitar los mandos y el panel.
- Sustituir el componente.

#### QUEMADOR PRINCIPAL DEL FRYTOP

- Quitar los mandos y el panel.
- Extraer los bulbos de los termostatos y quitar la plancha de cocción.
- Quitar la fijación del quemador a los conductos del gas y al portaboquillas.
- Extraer el quemador y sustituirlo.

Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

#### GRUPO DEL QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR, BUJÍA DE ENCENDIDO Y ENCENDEDOR DEL HORNO

- Quitar los mandos y el panel.
- Quitar la placa de fundición del horno y la protección del grupo piloto.
- Sustituir el componente.

Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

#### QUEMADOR PRINCIPAL DEL HORNO

- Quitar la placa de fundición del horno.
- Quitar la lámina de protección del quemador.
- Extraer el quemador y sustituirlo.

Volver a montar todas las piezas efectuando las operaciones anteriores en el orden inverso.

#### 1.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

- Se recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el equipo cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.