

03/2009

Mod:G65/PLCD4T

Production code:65/40 FTG/CR



ÍNDICE

- 1. Advertencias**
- 2. Conformidad a las directivas "CEE" para aparatos de gas**
- 3. Esquemas de instalación**
- 4. Tabla datos técnicos / Fry-Top**
 - 4.1 Características de los gases
- 5.**
- 6. Instrucción para el instalador cualificado**
 - 6.1 Instalación del equipo
 - 6.2 Normas de ley, normas técnicas y líneas generales
 - 6.3 Descarga de humos para aparatos tipo "A"
 - 6.4 Control fugas de gas
- 7. Mantenimiento**
 - 7.1 Transformación para funcionamiento con otros gases / Fry-Top
 - 7.2 Sustitución piezas de repuesto
- 8. Instrucciones para el usuario**
 - 8.1 Encendido piloto Fry-Top normal
 - 8.2 Encendido y apagado quemador principal Fry-Top normal
 - 8.3 Apagado total Fry-Top normal
 - 8.4 Instrucciones para el uso del grifo termostático Multigas PEL 25 ST para Fry-Top cromado
- 9. Mantenimiento, limpieza y cuidado**
 - 9.1 Mantenimiento de los Fry-Top
 - 9.2 Limpieza y cuidado
 - 9.2.1 Limpieza de la placa del Fry-Top cromado
 - 9.2.2 Limpieza general del Fry-Top
- 10. Tablas de despieces de las partes funcionales**
 - 10.1 Tablas de despiece Fry-Top normales
 - 10.2 Tablas de despiece Fry-Top cromados

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO A LA COCCIÓN DE ALIMENTOS Y DEBE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL, CUALIFICADO PROFESIONALMENTE, DE LA MANERA INDICADA EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

1 ADVERTENCIAS

- ♦ Leer detenidamente este folleto ya que proporciona información importante acerca de la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.
- ♦ Guardar con cuidado este folleto para cualquier futura consulta.
- ♦ La instalación del aparato y su eventual adaptación a otros tipos de gas debe ser efectuada sólo por personal profesional cualificado.
- ♦ Para eventuales reparaciones dirigirse exclusivamente a un centro de servicio técnico autorizado por el constructor y se debe exigir piezas de repuesto originales.
- ♦ Todas las partes selladas por el constructor no pueden ser modificadas. Eventuales regulaciones (sólo para el cambio de gas) son competencia exclusiva de personal profesional cualificado.

El incumplimiento de cuanto antedicho puede perjudicar la seguridad del aparato.

2 CONFORMIDAD A LAS DIRECTIVAS "CEE" PARA APARATOS DE GAS

ESTE APARATO HA CONSEGUIDO EL CERTIFICADO DE HOMOLOGACIÓN "CE" YA QUE HA SUPERADO LAS PRUEBAS DE ENSAYO EFECTUADAS CONFORME A LA NORMA:

"EXIGENCIAS BÁSICAS, ANEXO I DIRECTIVA CEE 90/396 d m 26/06/1990"

¡ATENCIÓN!

CUANDO EN UNA LÍNEA DE COCCIÓN EL FRY-TOP SE INSTALA DE CABEZA, SUS LADOS QUEDAN AL DESCUBIERTO POR LO QUE DURANTE SU FUNCIONAMIENTO CABE EL RIESGO QUE LOS OPERADORES TOQUEN PARTES MUY CALIENTES

4.

TABLA DE DATOS TÉCNICOS FRY ï TOP

MODELO	QUEMADOR ES X POTENCIA N° x kW	POTENCI A TOTAL kW	CONSUMO TOTAL GAS		DIÁMETRO BOQUILLAS EN CENTÉSIMAS DE MILÍMETRO	
			GPL G30 ï G31 kg/h	METANO G20 m³/h	GPL G30 ï G31 30mbar 37mbar	METANO G20 20 mbar
65-40 FTG 65-40 FTRG 65-40 FTG-CR 65-40 FTRG-CR 65-40 FTGS	1 x 5,7	5,7	0,443	0,603	120	185
65-70 FTG 65-70 FTRG 65-70 FTGS 65-70 FTRRG 65-70 FTG-CR 65-70 FTRG-CR 65-70 FTRRG-CR	2 x 5,7	11,4	0,886	1,206	120	185
BY-PASS					70	REGULABLE
PILOTO					19	36
POSICIÓN AIRE PRIMARIO A mm =					12	25

ESTOS VALORES SON
INDICATIVOS, SE DEBE
COMPROBAR SIEMPRE QUE LA
LLAMA SEA REGULAR

4.1 CARACTERÍSTICAS DE LOS GASES

Los datos correspondientes a las potencias y los consumos hacen referencia a los siguientes tipos de gas:

TIPO DE GAS	PODER CALORIFICO INF. (PCI)	PRESIÓN DE Mbar	ALIMENTACIÓN mm c.d.a.
G20 (gas metano)CH ₄	9,45 kW m³/h	20	200
G30 (butano)C ₄ H ₁₀	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propano)C ₃ H ₈	12,87 kW/kg	37	370
G25 (G20L ï DE)	8,12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8,12 kW m³/h	25	250

En la fase de instalación de los aparatos es necesario que las presiones de los gases de alimentación sean las antedichas a fin de poder conseguir el máximo rendimiento de los quemadores.

Presiones mbar = 1 milibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (milímetros de columna de agua)

Potencia = 1 kW = 860 kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

6.1 INSTALACIÓN DEL EQUIPO

- Sacar el aparato de su embalaje, comprobando su integridad. En caso de duda, no utilizarlo, y dirigirse a personal profesional cualificado.
Ubicar el aparato siempre bajo una campana de aspiración. Tras su colocación, debe nivelarse mediante las patas.
- La conexión del aparato debe ser efectuada siempre utilizando tubos rígidos en acero galvanizado o cobre.
Todos los cierres de las roscas de unión deben estar hechos de materiales certificados para la utilización con gases.
- Si el aparato se instala pegado a la pared, en contacto con material inflamable, es preciso intercalar, entre el aparato y la pared, una capa de material aislante resistente al calor, o bien dejar un espacio de 200 mm entre el aparato y la pared.
- La instalación general del gas, aguas arriba del aparato, así como las características de los entornos donde se instala el aparato, deben cumplir las normas vigentes.
- Antes de conectar el aparato, se debe comprobar que el gas para el que aquél está predispuesto y el gas disponible de alimentación correspondan, con el fin de verificar su idoneidad. Si los dos gases no se corresponden, se debe proceder como se describe en el párrafo "Transformación para funcionamiento con otros gases".
- Colocar siempre una llave de paso de abre-cierre entre cada aparato y la tubería de abastecimiento del gas.
- Verificar que la ventilación de los entornos sea suficiente durante el funcionamiento del aparato, considerando que la cantidad de aire necesaria para la combustión es de 2 m³/h de aire por cada kW de potencia instalada.

6.2 NORMAS DE LEY, NORMAS TÉCNICAS Y LÍNEAS GENERALES

- Normas UNI-CIG 8723, circular M.I. n° 68 del 25/11/69 y variantes.
- Carta circular N° 412/4183 del 06/02/75
- Normas de prevención de accidentes.

6.3 DESCARGA DE HUMOS PARA APARATOS TIPO "A"

Los aparatos se deben instalar en sitios aptos para la descarga de los productos de la combustión que debe efectuarse según cuanto prescrito por las normas de instalación. Nuestros aparatos son considerados (ver tabla de datos técnicos) como aparatos de gas del tipo A no previstos para enlazarlos con un conducto natural de descarga de los productos de la combustión.

Dichos aparatos deben descargar en campanas al efecto o en dispositivos similares, enlazados con una chimenea cuya eficiencia es preciso asegurar, o bien deben descargar directamente al exterior. A falta de esto se admite la utilización de un extractor de aire conectado directamente con el exterior, de capacidad no inferior a cuanto requerido , V. tabla 1, aumentada del recambio de aire necesario para asegurar el bienestar de los operadores.

6.4 CONTROL DE FUGAS DE GAS

- Terminada la instalación es necesario comprobar que no haya fugas de gas por los empalmes de las tuberías, utilizando una solución de agua jabonosa; las eventuales fugas de gas quedarán señaladas por burbujas de espuma. No utilizar nunca llamas para comprobar eventuales fugas.
- Con el aparato listo para el uso, comprobar que no haya fugas de gas, verificando que el contador, si presente, que no haya paso ni consumo de gas por un periodo de 30 minutos.

7 MANTENIMIENTO

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción esmerada de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año.

N.B.: el constructor rehusa cualquier responsabilidad por daños directos o indirectos causados por una instalación errada, por un mantenimiento descuidado, por modificaciones ilícitas, por usos inadecuados y por el incumplimiento de las normas de prevención de accidentes y de seguridad aplicables a las instalaciones de gas.

7.1 TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS Ï FRY TOP

El aparato es ensayado y predispuesto para funcionar a gas, según cuanto indicado en la tabla de características aplicada en el aparato cerca de la entrada del gas.

Para el funcionamiento con otros tipos de gas se debe proceder como indicado a continuación:

- La transformación debe ser efectuada por personal cualificado;
- Los elementos de las boquillas necesarios para la conversión en otro tipo de gas distinto del que se había previsto para el aparato normalmente se encuentra en una bolsa de nylon, con las etiquetas correspondientes suplementarias en las que se muestra todos los tipos de gas.

Si estos elementos no se entregan con la máquina, es necesario solicitarlas al distribuidor o importador, comprobando antes que el aparato sea capaz de funcionar con otros tipos de gas.

Una vez terminada la transformación y las regulaciones adecuadas, es necesario aplicar en el espacio correspondiente de la placa de características la etiqueta del gas en cuestión, recorándola.

- Sustitución boquilla quemador (fig.1):
quitar el panel (12). Abrir a tope el casquillo de regulación del aire del quemador (24) y cambiar la boquilla (27), eventualmente desenroscar el empalme del tubo de conexión del gas (13), desenroscar el portaboquilla (17) y cambiar la boquilla (27). Montar de nuevo el conjunto; colocar el casquillo de regulación del aire para el quemador (24) a la distancia prevista ("A") en la tabla de datos técnicos, según el tipo de gas a utilizar (fig.3).

- Sustitución boquilla piloto (fig.23):
quitar el panel (12), desenroscar el tubito de conexión del piloto (16), cambiar la boquilla prestando atención en introducir contemporáneamente en el portaboquilla la boquilla y el tubito de conexión del piloto.
Comprobar que no haya fugas de gas utilizando una solución de agua jabonosa.
- Regulación del mínimo:
quitar el mando (8) del grifo, con un destornillador girar el tornillo de ajuste (7) del grifo (6) hasta conseguir el mínimo de llama deseado.
- Regulación del mínimo (Fig.2): **(máquinas predisuestas para gas natural y transformadas para su uso con GPL)**
Quitar el mando (8) de la llave, apretar con un destornillador el tornillo de regulación (7) hasta alcanzar el tope.
- Presión de alimentación:
debe ser la prescrita en la placa de características del aparato y en el folleto de instrucciones (ver la tabla de datos técnicos). Comprobar la presión de alimentación introduciendo un tubo de goma con un manómetro de agua, o aparato similar, en la toma de presión (10) soldada en la rampa (9) quitar el tornillo (11). Terminada la comprobación, enroscar de nuevo el tornillo hasta asegurar la estanqueidad. Si la presión de alimentación resultara ser diferente de la prescrita, averiguar la causa y proceder a restablecer la presión prescrita.

7.2 SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS DE REPUESTO

Llave de paso de seguridad (6): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión de la llave de paso con la rampa de alimentación (9) y el tubo de alimentación para el quemador, desenroscar el termopar (15) y el tubo del piloto (16) de la llave de paso, cambiar la llave de paso.

Termopar (15): quitar el panel (12), desenroscar el termopar (15) de la llave de paso (6) y del soporte del piloto (18), seguidamente cambiar el termopar.

Bujía de encendido (20): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión de la bujía de encendido del soporte del piloto (18). Quitar la bujía y cambiarla.

Encendedor piezoeléctrico (19): quitar el panel (12), quitar el cable de conexión de la bujía (21), quitar la tuerca de fijación del piezoeléctrico y cambiarlo.

Quemador piloto (18): quitar el panel (12), desenroscar la tuerca de conexión del piloto (23), el termopar (15), quitar la tuerca de conexión de la bujía de encendido, quitar los tornillos de fijación del piloto y cambiar el piloto. Seguidamente montar de nuevo el conjunto.

8.1 ENCENDIDO PILOTO FRY-TOP NORMAL

Empujar el mando (8) y girarlo en sentido antihorario hasta la posición  piloto (símbolo chispa). Contemporáneamente apretar el mando y el pulsador del piezoeléctrico; el quemador piloto se enciende. Mantener apretado el mando durante 10-15 segundos, seguidamente soltarlo. Comprobar el encendido por los agujeros (22) presentes en el panel (12). Si no se ha producido el encendido, repetir la operación.

8.2 ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR PRINCIPAL FRY-TOP NORMAL

Desde la posición piloto  girar el mando en sentido antihorario hasta la posición máxima  (símbolo grande). El quemador se enciende automáticamente. Girando el mando aún en sentido antihorario hasta la posición  (símbolo pequeño) el quemador funciona al mínimo. Para apagar el quemador girar el mando en sentido horario hasta la posición . De esta manera queda encendido sólo el quemador piloto.

8.3 APAGADO TOTAL FRY-TOP NORMAL

Para apagar totalmente el fry-top apretar el mando en la posición  y girarlo en sentido horario hasta la posición  (cerrado).

8.4 INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL GRIFO TERMOSTÁTICO MULTIGAS PEL 25 ST PARA FRY-TOP CROMADO

Para encender el quemador, conectado al grifo, empujar el mando hasta el tope y girarlo en el sentido de la flecha hasta la posición ★ "PILOTO" (fig. 1).

Apretar a fondo el mando y, manteniéndolo apretado, encender el quemador piloto. Al encendido, mantener apretado el mando durante por lo menos 15". Cuando se suelta el mando el piloto debe quedar encendido. Si se apaga se debe repetir la operación.

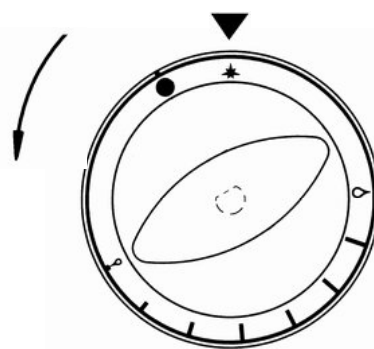


Fig. 1

Con el mando soltado y el piloto encendido, girar ulteriormente el mando hasta el disparo "🔥", se enciende el quemador principal (fig.2).

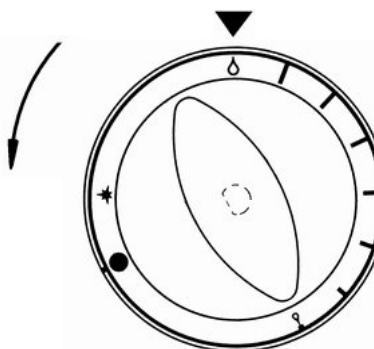


Fig. 2

Girar ulteriormente el mando para seleccionar la temperatura deseada (fig. 3).

Tener presente que en la posición 🔥 llama grande (caudal máximo de gas) se tiene la temperatura máxima y que en posición 🔥 llama pequeña se tiene la temperatura mínima.

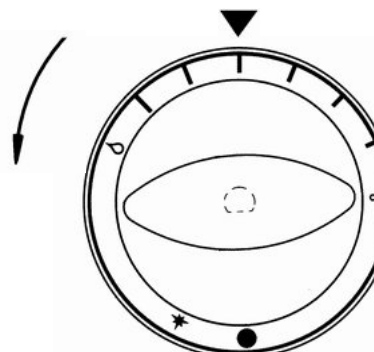


Fig. 3

Para apagar el quemador principal, girar el mando en sentido horario hasta la posición 🔥. Sin forzar de ninguna manera el mando (fig. 4), luego apretar a fondo el mando y girarlo hasta la posición "PILOTO" ★.

Para el apagado total apretar ulteriormente y girar el mando hasta el tope.

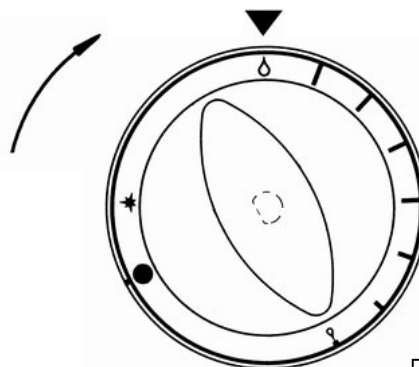


Fig. 4

N.B. El campo de regulación del grifo termostático es de $120 \div 320$ °C y cada división está resaltada por un paso que da una diferencia de temperatura de ~ 28 °C.

Antes de efectuar las operaciones de mantenimiento, cortar el suministro del gas

9.1 MANTENIMIENTO DE LOS FRY-TOP

El mantenimiento se reduce al mínimo gracias a una construcción correcta de los aparatos. De todas maneras se aconseja encargar un control de los aparatos a personal cualificado, por lo menos dos veces al año:

Fry-top normales

- Grifo de mando: cada 6 ÷ 12 meses se aconseja encargar su control y engrase a un técnico cualificado.

¡IMPORTANTE!

Fry-top cromados

- Los grifos termostáticos no deben ser nunca modificados, ya que cualquier afloje de los tornillos de bloqueo de los componentes, señalado por el precinto de laca roja, altera el ajuste de funcionamiento. Si son modificados se anula la garantía de los grifos termostáticos.

9.2 LIMPIEZA Y CUIDADO

Indicaciones particulares

Las planchas, una vez enfriadas, se deben limpiar y se deben eliminar los restos de comida utilizando una paleta o un trapo húmedo. De esta manera se evita que se forme humo.

9.2.1 Instrucciones para la limpieza de la placa del fry-top cromado

- Para limpiar la placa cromada no se deben utilizar espátulas ni hojas metálicas que pueden rayar la superficie de cocción y perjudicar, pasando el tiempo, la fiabilidad de la propia placa.
- Proceder pues a limpiar a menudo la placa de cocción con un paño húmedo o con agua y jabón.
- Para quitar eventuales incrustaciones utilizar, en frío, una espátula de plástico.
- Si se utilizan detergentes, éstos no deben contener sustancias cloradas ni abrasivas.
- Lavare al final con agua todas las partes del fry-top cromado (placa ÷ canal encauzador y cajón de recogida del aceite) y secar con cuidado.

9.2.2 Limpieza general del fry-top

Para limpiar a diario el aparato, quitar el cajón de recogida de la grasa, vaciarlo, quitar con una paleta, o con un trapo húmedo, los restos de comida y limpiar esmeradamente.

Las partes en acero se deben limpiar con agua, detergente y un trapo mojado; los detergentes no deben contener ninguna sustancia corrosiva ni abrasiva, ya que son perjudiciales para las superficies en acero.

Tras el lavado aclarar con agua limpia y secar con un paño seco.

Una limpieza frecuente y esmerada de las planchas, de los canales y de los cajones de recogida de la grasa, garantiza un funcionamiento perfecto del aparato.

- Comportamiento en caso de largos periodos de inactividad: antes que nada cortar el suministro de gas, limpiar a fondo según las instrucciones y secar el aparato. Untar las planchas con aceite de cocina.
- En caso de averías: apagar el aparato y dirigirse al servicio técnico.

10.1 TABLAS DE DESPIECES FRY-TOP NORMALES

FIG. 1

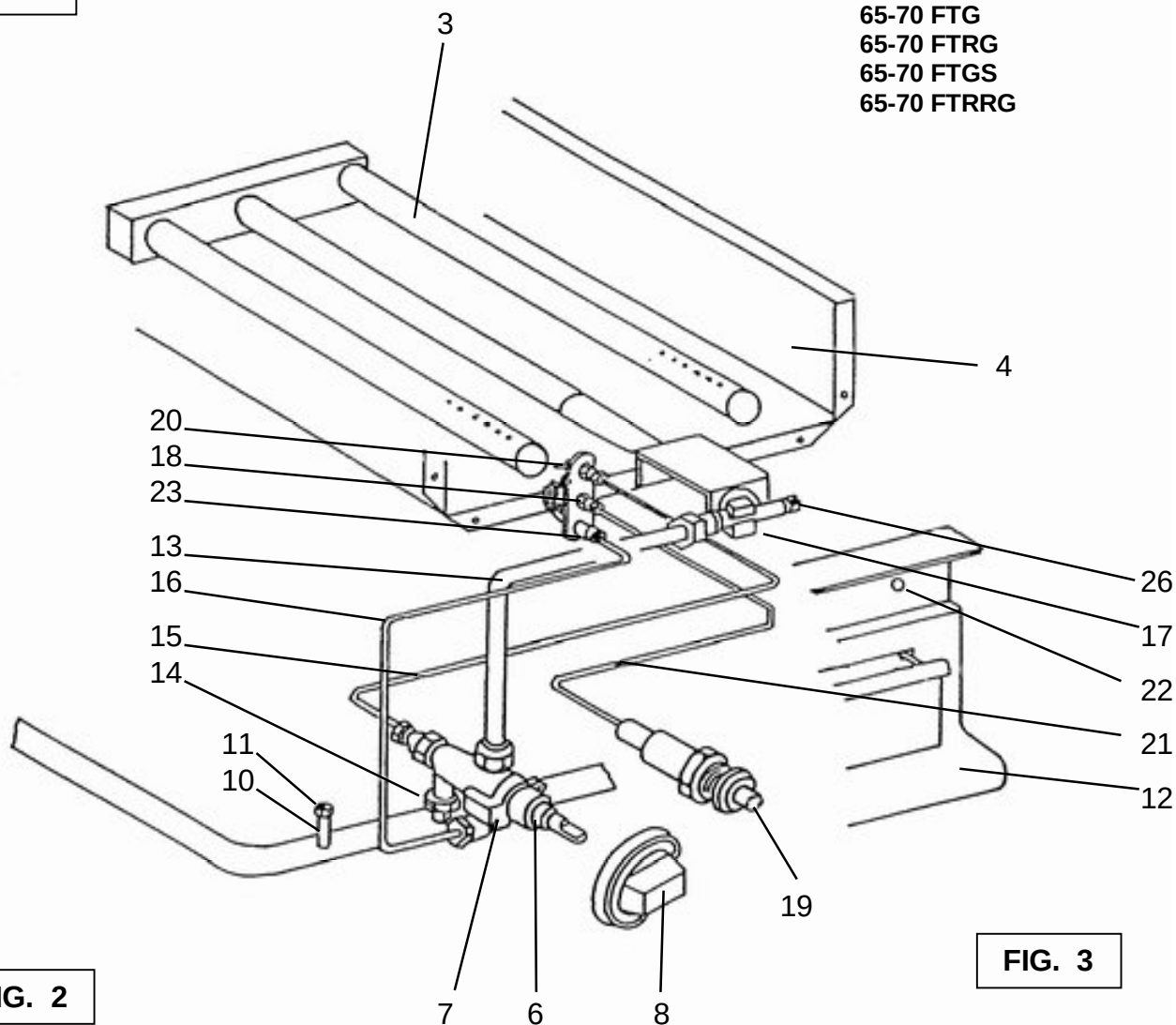


FIG. 2

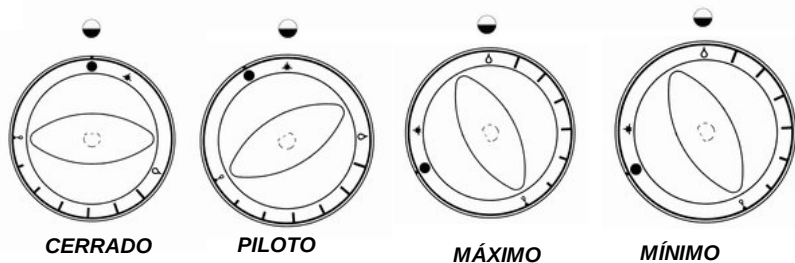
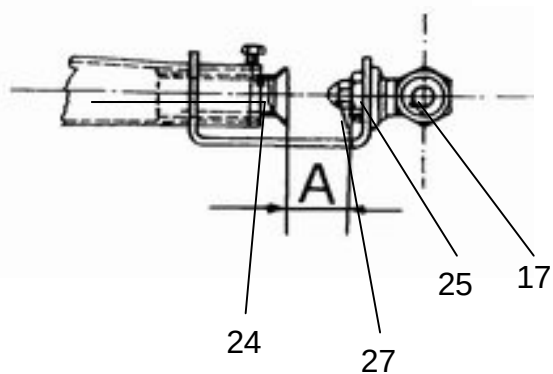


FIG. 3



10.2 TABLA DE DESPIECES FRY-TOP CROMADOS

Mod. 65-40 FTG-CR
65-40 FTRG-CR
65-70 FTG-CR
65-70 FTRG
65-70 FTRRG-CR

FIG. 2

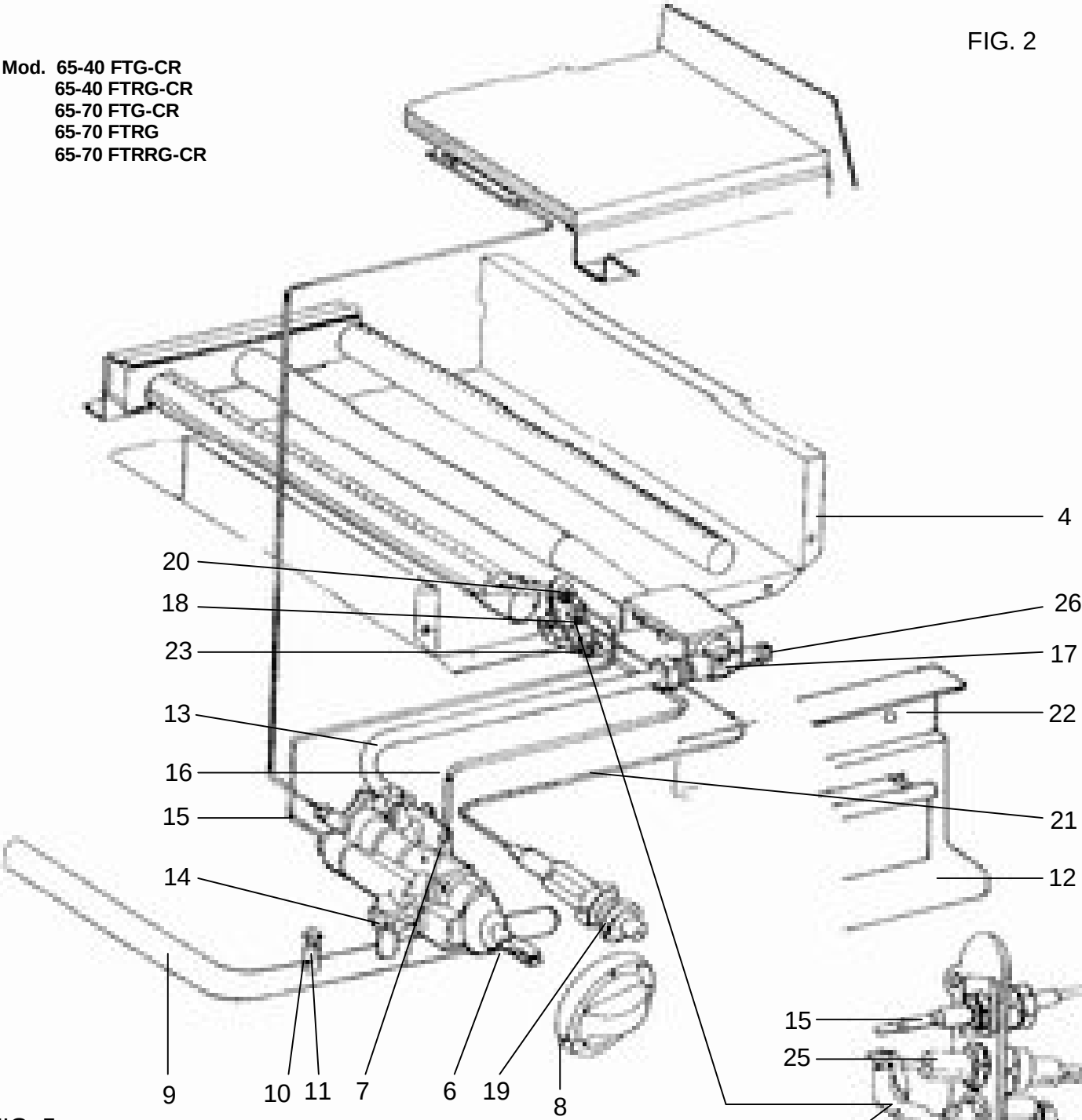
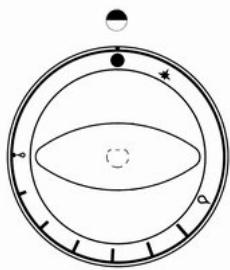


FIG. 5



- POSICIÓN CERRADO (APAGADO)
- ★ POSICIÓN PILOTO (ENCENDIDO)
- 🔥 POSICIÓN QUEMADOR CAUDAL MÁXIMO
- 🔥 POSICIÓN QUEMADOR CAUDAL MÍNIMO

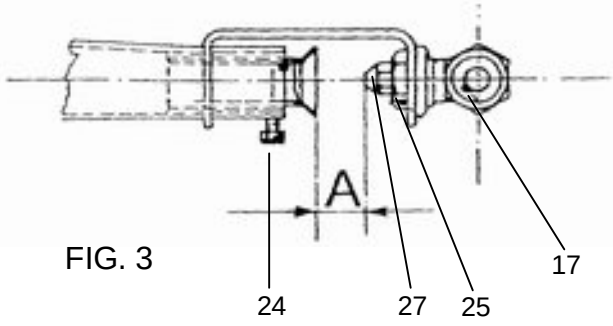


FIG. 3