

JUS – TRC 1/ JUS – TRC 2

FREIDORA A GAS Serie 650

MANUAL DE INSTALACIÓN E INSTRUCCIONES



MODELO JUS - TRC-1



MODELO JUS- TRC- 2

- ✓ Fabricadas en Acero Inox AISI 304
- ✓ Posibilidad de montaje sobre-encimera o módulo neutro
- ✓ Modelos a gas, equipados de serie para butano-propano
- ✓ Posibilidad de cambio a gas natural (inyectores incluidos)
- ✓ Encendido piezoeléctrico
- ✓ Grifo de vaciado

MODELO	MEDIDAS	CAPACIDAD	POTENCIA	ALIMENTACIÓN
JUS-TRC 1	400X650X475	8 / 10 L	6Kw	LPG
JUS-TRC 2	600X650X475	8/10 L + 8/10 L	6Kw + 6Kw	LPG

Un uso y mantenimiento incorrectos del aparato pueden ocasionar daños personales y eléctricos. Lea atentamente este manual de instalación/funcionamiento y consérvelo para cualquier consulta.

1. INFORMACIÓN GENERAL

- Instale la máquina siguiendo las instrucciones del fabricante y cumpliendo con la normativa vigente. Recuerde que debe ser conectada al suministro de gas solo por personal cualificado.
- En caso de fallo o mal funcionamiento, desconecte el aparato. No intente solucionarlo usted mismo; póngase en contacto con su distribuidor o personal autorizado.
- La máquina ha sido fabricada con materiales reciclables y no contiene sustancias peligrosas o tóxicas. Una vez instalada la máquina, los materiales de embalaje pueden ser desechados en los puntos de reciclaje respectivos.

2. INDICACIONES DE SEGURIDAD

- **Emplazamiento y modificaciones**
 - El montaje del aparato así como modificaciones en la instalación solo pueden ser realizados por un instalador autorizado.
 - No almacene ni utilice materiales inflamables (papel, disolvente, pinturas...) en las proximidades del aparato.
- **Durante su funcionamiento**
 - No deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.
 - No la traslade ni mueva si está caliente.
 - Si Ud. no va a utilizar la máquina durante un periodo de tiempo, cierre la válvula de suministro de gas por seguridad.
- **En caso de mal funcionamiento**
 - En caso de fallo o funcionamiento anormal del aparato, desconéctelo de la red eléctrica, cierre la válvula de suministro de gas y llame al servicio técnico.



- Si notara olor a gas por fuga, cierre la llave general del suministro. No utilice ningún aparato eléctrico o teléfonos móviles. Póngase en contacto con su técnico.

3. USO Y APLICACIÓN

Esta máquina está específicamente diseñada para freír alimentos. Su uso es estrictamente comercial, no doméstico.

¡Atención!

Su fabricante o distribuidor no serán responsables de los fallos derivados de una instalación y uso inadecuados. En este caso, la garantía será nula.

4. INSTALACIÓN

Le recordamos que la máquina únicamente debe ser instalada y conectada al suministro de gas por personal autorizado, cumpliendo con las normas vigentes de seguridad.

4.1. Legislación

Para la instalación del este aparato, deben cumplirse las siguientes reglamentaciones/normativas.

- Reglamento de Instalaciones de Gas en Locales destinados a usos Domésticos, Colectivos o Comerciales.
- Reglamento de Instalaciones Térmicas en Edificios
- Normativas regionales de cada Comunidad Autónoma
- Ordenanzas municipales

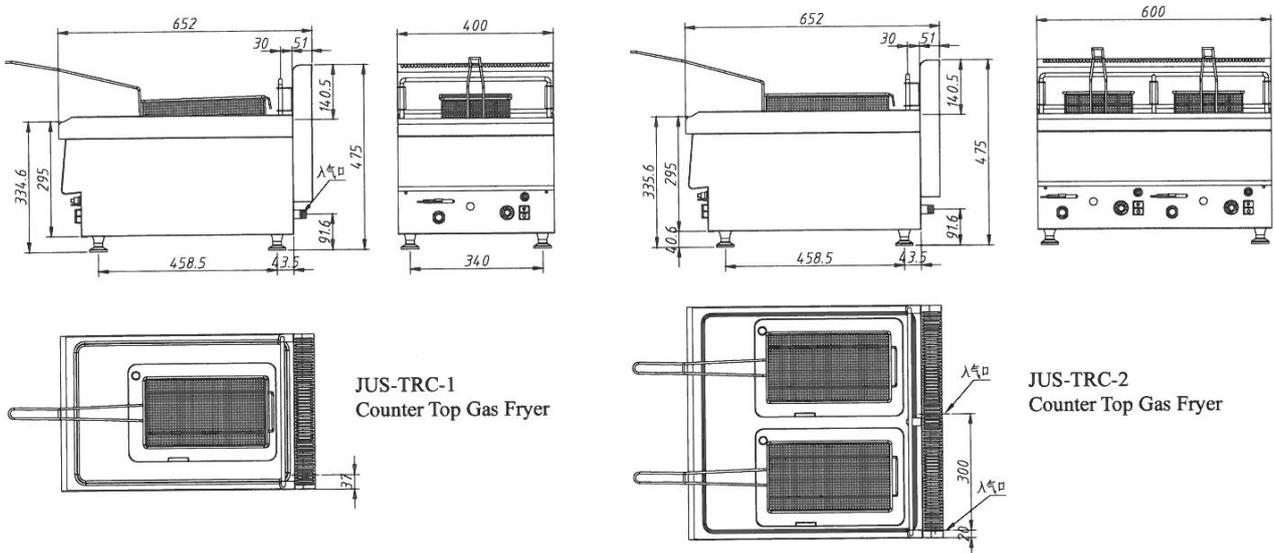
4.2. Indicaciones importantes

Selección del lugar de emplazamiento

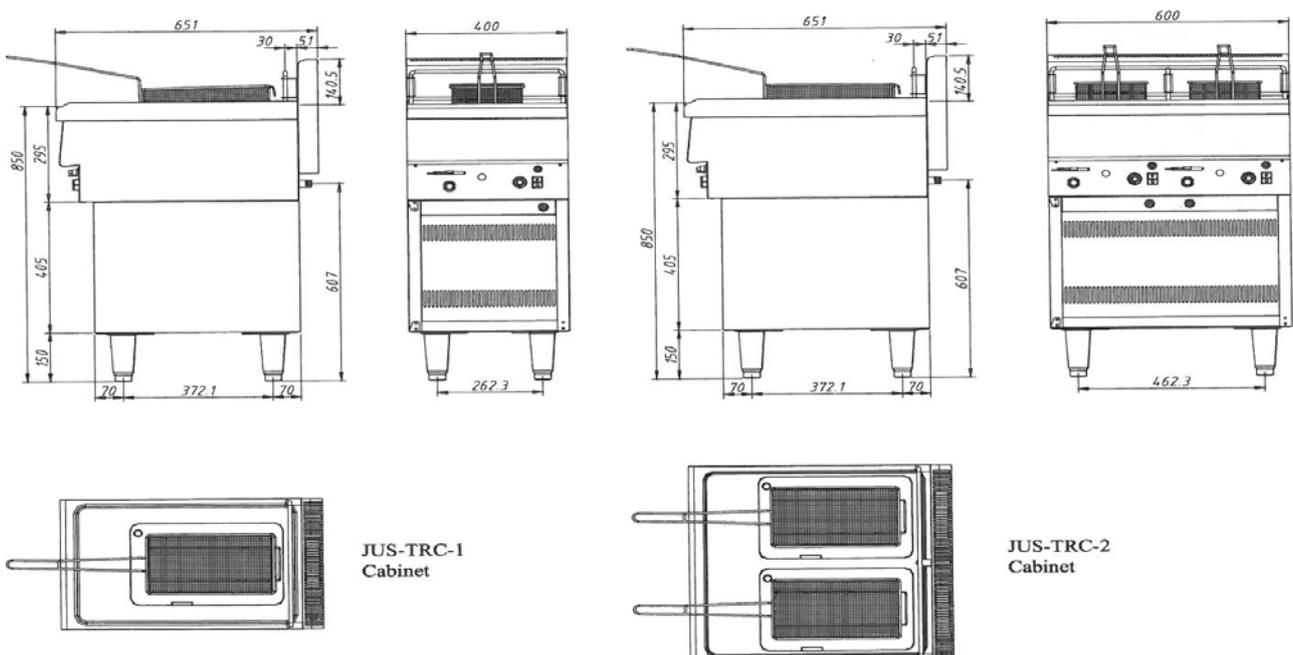
- Observe las especificaciones propias de cada país.
- La máquina debe instalarse en una zona bien ventilada, a ser posible debajo de un extractor o conducto de ventilación; esto asegurará una correcta combustión de gases.
- No cierre ni reduzca las aberturas para la circulación del aire.

- Evite instalar el aparato en una zona de paredes o paneles inflamables (madera o similar) o especialmente sensibles al calor (escayola o materiales similares). Si no fuera así, tome las medidas de protección necesarias para evitar posibles daños.
- Compruebe que la máquina está predeterminada para el tipo de gas del suministro de conexión. Si no es así, deberá modificar los inyectores del fuego y del piloto [punto 5.5].
- Elija una superficie estable y nivele el aparato. Puede ajustar la altura gracias a los pies regulables.

4.3. Planos y datos técnicos



Neutros



MODELO	JUS- TRC 1	JUS- TRC 2	NEUTRO JUS400	NEUTRO JUS600
MEDIDAS	400X652X476	600X652X476	400X512X555	600X512X555
ALTURA MESA DE TRABAJO	335	335	----	----
CAPACIDAD	8 / 10 L	8/10L + 8/10L	----	----
POTENCIA	6 Kw	12Kw	----	----

GAS		JUS- TRC 1	JUS- TRC 2
L P G	Presión gas (Pa)	2800 - 3700 (Pa)	2800 - 3700 (Pa)
	Consumo gas (kg/h)	0.50	1.0
N G	Presión gas (Pa)	2000 – 2500	2000 - 2500
	Consumo gas (m ³ /h)	0.60	1.20

4.4. Conexión al suministro de gas

Esta máquina está diseñada para trabajar con gas propano y butano. Conecte la máquina al suministro de gas mediante tuberías de metal – rígidas o flexibles- del diámetro adecuado. No utilice Teflon ya que puede dejar residuos, obstruir la válvula y perjudicar su funcionamiento. En su lugar, utilice una junta adecuada para sistemas de gas. No olvide colocar una válvula de cierre del suministro, que utilizará cuando la máquina no esté en funcionamiento.

Tras la instalación de la máquina, debe comprobarse la presión del suministro de gas mediante un manómetro digital.

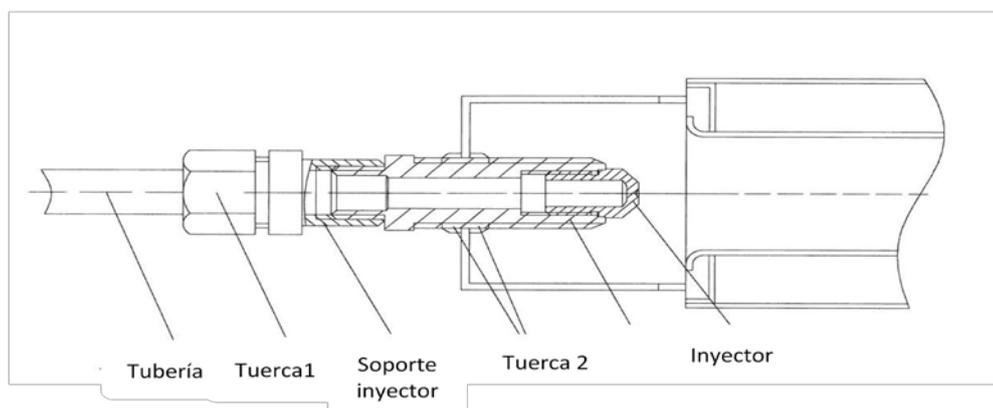
4.5. Ajustes

Si el tipo de gas de su suministro no coincide con la instalación predeterminada de la máquina, necesitará sustituir los inyectores de fuego y de piloto.

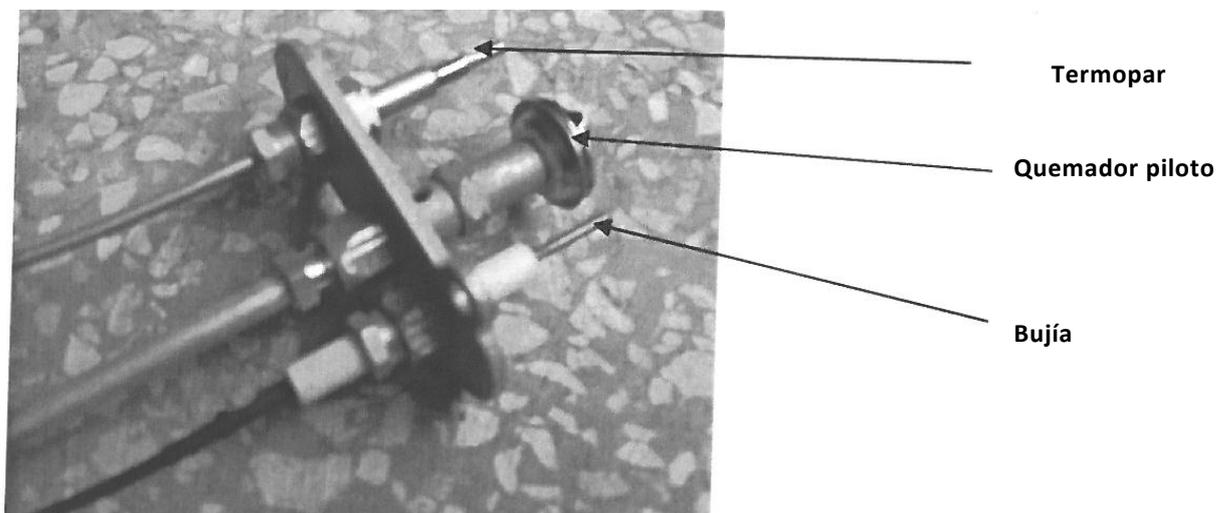
▪ Sustitución inyector de fuego

1. Desmante el panel de control, quite la tuerca y la tubería de aluminio.

2. Desmonte el grupo del inyector desatornillando la tuerca (2).
3. Quite el inyector y sustitúyalo por el adecuado.
4. Acople nuevamente las piezas y fije el panel de control.



▪ Sustitución inyector de piloto



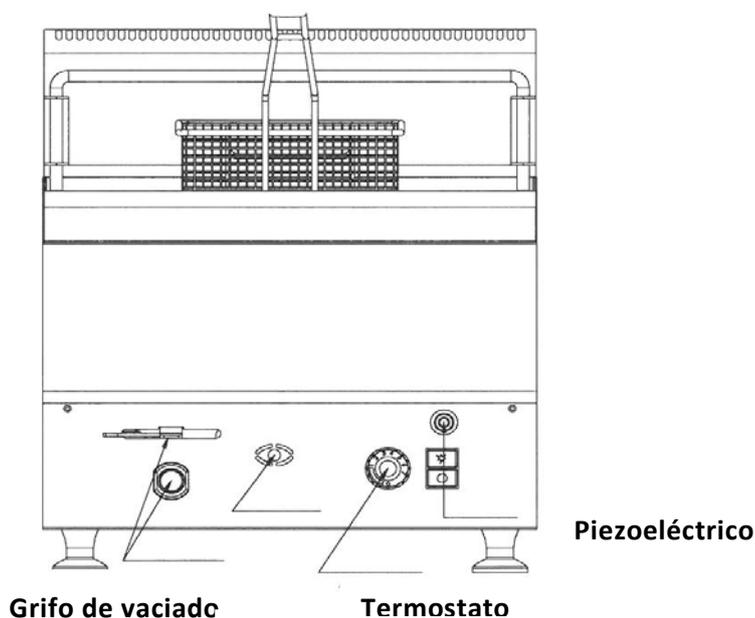
1. Con una llave inglesa desenrosque la tuerca del inyector.
2. Desatornille el termopar y la tubería de aluminio. Desmóntelos.
3. Quite el inyector de piloto y sustitúyalo por el adecuado.
4. Vuelva a encajar las piezas.

5. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

5.1. Preparación previa de la máquina

Antes de utilizarla por primera vez, se recomienda limpiar la máquina completamente. Compruebe que el detergente utilizado no contiene productos abrasivos que puedan dañar las piezas de acero inoxidable. Una vez limpia, pase un paño seco y limpio. No limpie la máquina utilizando chorros de agua, ya que podría entrar en el equipo y dañarlo.

5.2. Funcionamiento (encendido/apagado)



- Presione el regulador de caudal de gas y gírelo desde ● a 0 – 1. A continuación presione el botón .
- Pulse el piezoeléctrico para producir la llama.
- Una vez encendido el piloto de la llama, siga presionando  durante unos segundos hasta que la llama sea estable. A continuación, suelte el regulador. Si la llama desapareciera, repita la operación.
- Ajuste la temperatura deseada de acuerdo al tipo y cantidad de comida que Ud. va a preparar.



- Recuerde que puede controlar la potencia de gas durante la preparación del alimento.
- Para apagar el quemador, gire el regulador hasta la posición inicial (●) y cierre la llave de suministro de gas para su seguridad.

AVISO

No se alarme si el aparato desprende un olor extraño durante el primer y segundo uso.

6. LIMPIEZA

Importante

- Apague y cierre la llave de suministro de gas antes de limpiar la máquina.
- El uso de detergentes con componentes abrasivos, tales como salfumán o lejía, puede dañar la máquina. Tenga especial precaución si Ud. utiliza productos con componentes ácidos como sal, vinagre o zumo de limón; un contacto prolongado perjudicará la superficie de las piezas.
- Por tanto, asegúrese que el detergente utilizado no contiene agentes corrosivos para el acero inoxidable.
- Para eliminar los depósitos acumulados de grasa y otros residuos de comida, no utilice estropajos o rasquetas que puedan rallar la pieza. En su lugar, adquiera espátulas o estropajos aptos para la limpieza del acero inoxidable.

Rutina de limpieza

La limpieza diaria mantendrá la máquina en perfectas condiciones y alargará su vida útil.

- Limpie el aparato con una bayeta o trapo húmedo, utilizando agua y un detergente no abrasivo. Enjuáguelo y séquelo con un paño limpio.
- En caso de rayones o manchas negras originadas por abrasión en la superficie, utilice esponjas sintéticas y un producto especial para acero inoxidable.

7. MANTENIMIENTO

- Se recomienda una operación anual de mantenimiento para verificar el correcto trabajo y seguridad de la máquina.



- Póngase en contacto con personal autorizado para revisar la conexión de gas y su funcionamiento (encendido, combustión segura, progresión de la llama...)

Si la máquina no va a ser utilizada durante un tiempo, límpiela y elimine los residuos para evitar la corrosión del aparato. Puede aplicarle una capa de aceite protector de acero inoxidable o productos similares.

8. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

LA LLAMA NO SE ENCIENDE

- La conexión e instalación no son las correctas ___ Contacte con el servicio técnico.
- Fallo en el enchufe o cable ___ Sustitúyalos por otros en perfecto estado.
- La presión de gas es insuficiente ___ Ajuste la válvula para conseguir la presión adecuada.
- El inyector está bloqueado ___ Contacte con el servicio técnico.
- Fallo de conexión del termopar ___ Fíjela correctamente.
- El termopar está dañado ___ Sustitúyalo por uno nuevo
- La válvula de control de gas presenta problemas ___ Contacte con el servicio técnico.

LA LLAMA SE ENCIENDE PERO FALLA EL INYECTOR DE FUEGO

- La presión de gas es insuficiente ___ Ajuste la válvula para conseguir la presión adecuada.
- El inyector está bloqueado ___ Contacte con el servicio técnico.
- La válvula de control de gas presenta problemas ___ Contacte con el servicio técnico.

LA LLAMA ES ROJA Y PRODUCE HUMO NEGRO

- Reduzca el caudal de gas.
- El gas está a punto de acabarse ___ Sustituya la bombona.
- El diámetro del inyector no concuerda con la toma de gas ___ Ajústelo

AVISO

No manipule la máquina Ud. mismo. Contacte con el servicio técnico para evitar posibles daños físicos o en la máquina.



IMPORTANTE: CONSERVE ESTE MANUAL

- Este manual forma parte del aparato y debe ser leído por las personas encargadas de su instalación y uso. Contacte con su distribuidor si tuviera alguna consulta sobre el equipo.
- Una correcta instalación y un mantenimiento y uso adecuados prolongarán la vida útil del aparato. Este manual contiene la información necesaria para ello.