

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

FRIGGITRICE A GAS SERIE OMNIA

SECONDO: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

GAS FRYER OMNIA SERIES

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

FRITEUSE AU GAZ SERIE OMNIA

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GASBEHEIZTE FRITEUSE SERIE OMNIA

NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

FREIDORA A GAS SERIE OMNIA

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

GF47V2

GF47

GF77



ÍNDICE

CAPÍTULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
1.	Observaciones generales	47
2.	Datos técnicos	47
2.1	Freidora a gas Serie Omnia	47
2.2	Características técnicas	47
3.	Esquemas de instalación	48
3.0.1	Freidora a gas tipo A	48
3.0.2	Freidora a gas tipo B11	49
3.1	Instrucciones para la instalación	50
3.2	Informaciones sobre las freidoras a gas	50
3.3	Instalación	50
3.3.1	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	50
3.3.2	Lugar de instalación	50
3.3.3	Ubicación	50
3.4.0.1	Tabla II : datos técnicos gas . Aparato tipo : GF47V2 con n° 2 recipientes de 7,5 litros.	51
3.4.0.2	Tabla II: datos técnicos gas, presión, inyectores quemador, piloto y tornillo del mínimo. Aparato tipo : GF47 con n° 1 recipiente de 15,2 litros - GF77 con n° 2 recipientes de 15,2 litros.	51
3.5	Conexión de la instalación del gas	51
3.6	Descarga de los productos de combustión	51
3.6.1	Aparatos a gas tipo A	51
3.6.2	Aparatos a gas tipo B11	52
3.6.3	Dispositivo antiviento-rompetiraje para freidora tipo B11	52
3.7	Como obtener la capacidad térmica nominal	52
3.7.1	Control de la presión anterior al aparato	52
3.7.2	Control de la presión en el inyector	52
3.7.3	Regulación de la capacidad térmica mínima	52
3.7.4	Control del funcionamiento a gas líquido	52
3.8	Control del funcionamiento	53
3.9	Introducción del usuario	53
4.	Transformación para funcionamiento con otro tipo de gas	53
4.1	Sustitución del inyector del quemador principal	53
4.2	Sustitución del inyector del quemador piloto en el modelo GF47V2	53
4.2.1	Regulación del quemador del piloto para los modelos GF47 y GF77	53
4.3	Regulación del aire de entrada del quemador principal	53
5.	Sustitución de los componentes más importantes	53
5.1	Sustitución de los componentes	53
6.	Instrucciones para el usuario	55
6.1	Encendido piloto	55
6.1.1	Encendido del quemador principal y regulación de la temperatura	55
6.2	Apagado	55
6.3	Limpieza y cuidados	55
6.4	Ejemplos de cocción	56
6.5	Vaciado del recipiente del aceite	56
6.6	Limitador de temperatura	56
7.	Mantenimiento y limpieza	56

En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.

La casa fabricante declina todas responsabilidades por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además del derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

1. OBSERVACIONES GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

2. DATOS TÉCNICOS

2.1 FREIDORA A GAS SERIE OMNIA, CATEGORÍA II (Gas metano y GPL)

MODELO		GF47 V2	GF47	GF77	GF77
Dimensiones	Tipo	A	A	A	B ₁₁
Anchura	mm	400	400	700	700
Profundidad	mm	700	700	700	700
Altura	mm	850	850	850	850
Altura tot.	mm	985	985	985	1800
Diám. descarga Chimenea Tipo B ₁₁	Ømm	–	–	–	130
Peso neto	kg	60	60	80	80
Chimenea	kg	–	–	–	–
Dimensiones del recipiente y N°		2	1	2	2
Anchura	mm	140	280	280	280
Profundidad	mm	340	340	340	340
Altura	mm	240	240	240	240
Cabida del recipiente	l	7,5 + 7,5	15,2	15,2 + 15,2	15,2 + 15,2
Dimensiones de la cesta	N°	2	1 2	2 4	2 4
Anchura	mm	120	260 120	260 120	260 120
Profundidad	mm	310	310 310	310 310	310 310
Altura	mm	130	130 130	130 130	130 130
Tiempo de pre-calefacción	~ min.	14,5	13,6	13,6	13,6
	°C / min.	10,2	11,75	11,75	11,75
Toma del Gas	“A”	G 1/2”	G 1/2”	G 1/2”	G 1/2”
Capacidad térmica nominal	(1) kW	10,0	10,0	20,0	20,0
Aire por la combustión/Ventilador	m ³ /h	20	20	40	40
Consumo de gas	(15°C)				
G.P.L. G 30/31	g/h	788	788	1575	1575
Metano H-G20	m ³ /h	1,059	1,059	2,117	2,117
Metano L-G 25	m ³ /h	1,231	1,231	2,462	2,462

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 200 W ; 450W para los modelos con dos quemadores / recipiente.

2.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

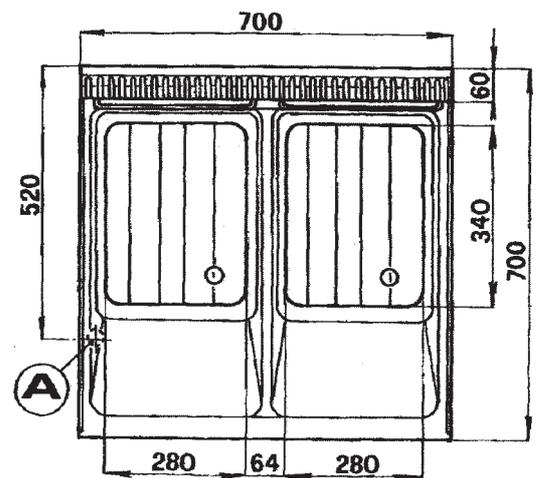
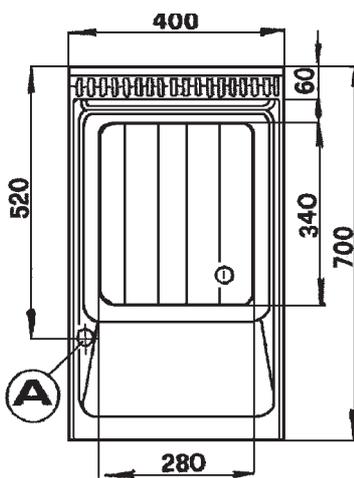
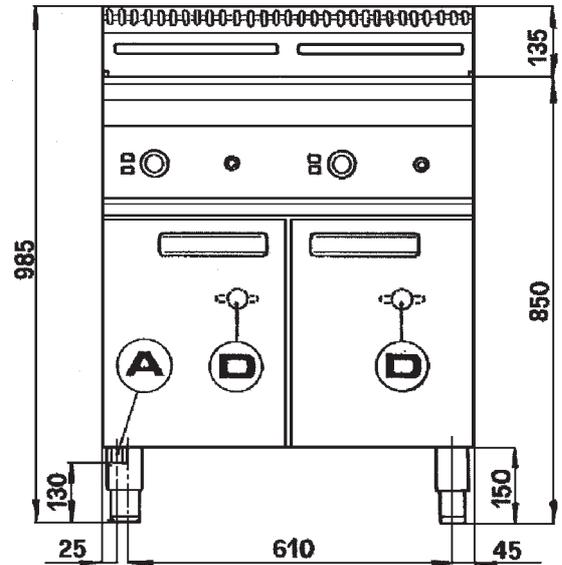
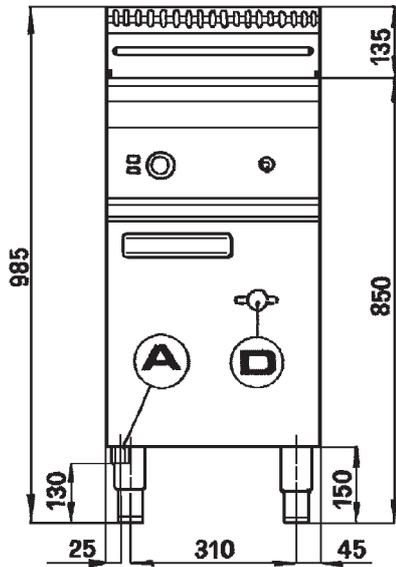
Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable y con mesa de apoyo de goma.

- **RECIPIENTE** de acero inoxidable AISI 304.
- **CALENTAMIENTO A GAS** por quemadores de llama autoestabilizada de fundición, que garantizan una elevada uniformidad de calentamiento. Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar para la interrupción del paso del gas en caso de que se apague accidentalmente el quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del piloto.
- **MANDOS INDEPENDIENTES** para la temperatura de cada recipiente para los modelos GF47V2 y GF77.

3. ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

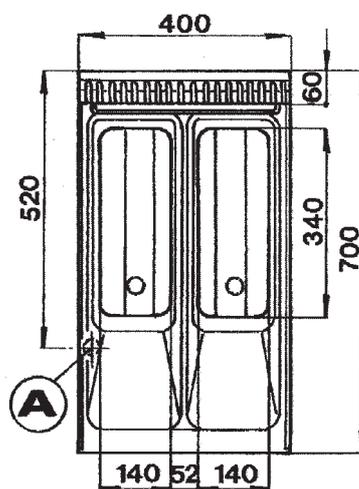
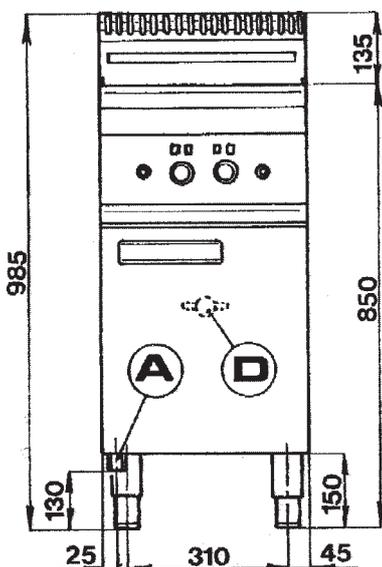
3.0.1 FREIDORA A GAS

TIPO "A"



GF47

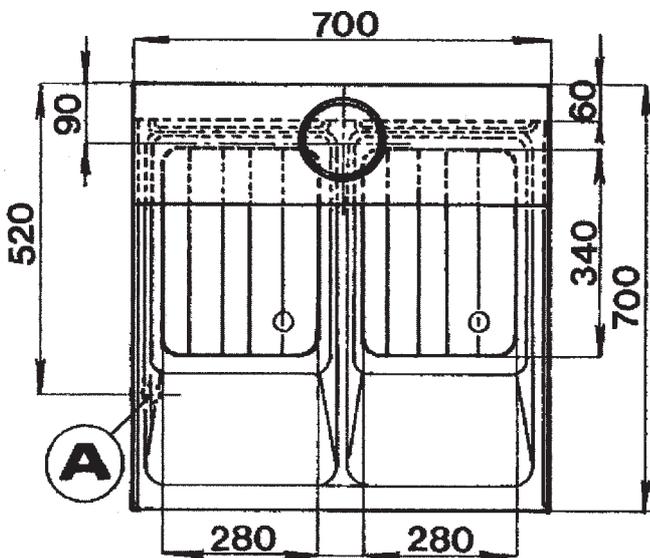
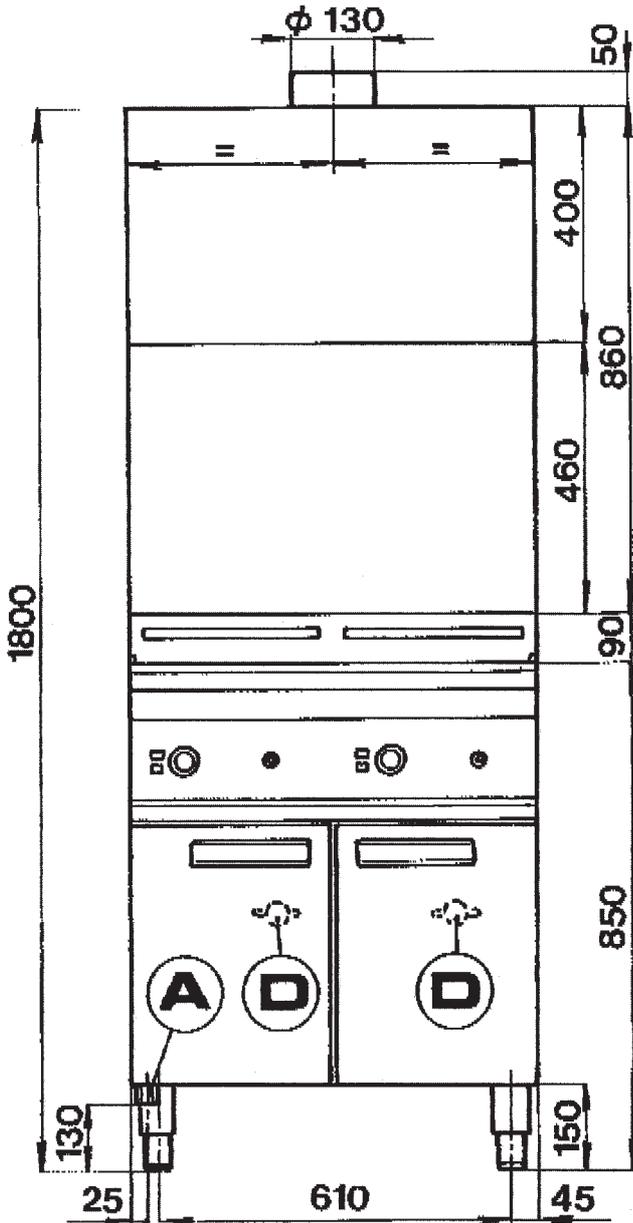
GF77



GF47V2

A = Conexión gas 1/2"

E = Grifo vaciado aceite G 1"



GF77 B₁₁

A = Conexión gas 1/2"

E = Grifo vaciado aceite G 1"

3.1. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos 2.1 y 3.4)

OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible, o ser a una distancia de 10 cm .

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad : especialmente para los modelos GF47V2 y GF47.

3.2 INFORMACIONES SOBRE LAS FREIDORAS A GAS SERIE OMNIA.

El presente manual es válido para nuestras Freidoras de la Serie Omnia tipo A y B11 Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.) Véase 2.1 - 3.4.0.1 y 3.4.0.2.

La placa según las normas EN437 e EN 203 parte 1 se encuentra: en el interior de la puerta

Ejemplo de placa Italiana:

Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato

Pi = Presión en el inyector

MBM BRESCELLO - RE - ITALY					
Mod. GF47			Matr.		
○ <u>EN 203/92 - 0063 AR 3760</u> ○					
Cat. II 2H3+		IT	Tipo A		
Capacidad térmica nominal					10,0 kW
Gas	Pe	mbar	Pi	Consumo	(15°C)
G20	20			1,059	m ³ /h
					m ³ /h
G30	29			788	g/h
G31	37			777	g/h
AC		V	Hz	kW	IP
○ <u>Predispuesta para: G20 - 20 mbar</u> ○					

ETIQUETA ADHESIVA
APARATO

ETIQUETAS ADHESIVAS
PARA LA TRANSFORMACIÓN
CON OTRO TIPO DE GAS

G 20	20 mbar
------	---------

G 30/31	29/37 mbar
---------	------------

3.3 INSTALACIÓN

3.3.1 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, la cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación.
- Normas "Instalación de equipos a gas"
- Normas higiénicas.

3.3.2 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos 2 m³/h • Kw C.T (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la nación en que se instala el mismo.

3.3.3 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales y trasera debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

3.4.0.1 TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO. APARATO TIPO: GF47V2 CON DOS RECIPIENTES DE 7,5 LITROS.

PAÍS Y CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESIÓN GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			Nº 1 QUEMADORES POR RECIPIENTE		BY-PASS	PILOTO	PRESIÓN GAS AL INYECTOR CON MINISIT PLUS		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW(1)		CONSUMO GAS (15°C) POR RECIPIENTE	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ømm. Tipo MARCADO	R.d.A. Xmm.			Ømm. Tipo MARCADO	"TARGHET" MARCADO	Máx.	Mín.	100%	C.T.Mín. 50% aprox.
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G20	20	17	15	160/250 K	TA	100% Aperto	27	19,6	-	5,0	-	529	-
ESPAÑA PORTUGAL	3P	•) G 31	37	25	45	105/250K	TA	100% Aperto	19	36,6	-	5,0	-	203	388
ESPAÑA	3P	•) G 31	50	42,5	57,5	100/250L	TA	100% Aperto	19	49,7	-	5,0	-	203	388
PORTUGAL	3P	•) G 31	67	50	80	90/250L	TA	100% Aperto	19	66,6	-	5,0	-	203	388

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo R = Regulable L = Inyector largo
 (1) Includa la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcado inyector Ø 1/100 mm. *) Regulador de presión excluido

3.4.0.2 TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO. APARATO TIPO: GF47 CON UN RECIPIENTE DE 15,2 LITROS. GF77 CON DOS RECIPIENTES DE 15,2 LITROS

PAÍS Y CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESIÓN GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			Nº 2 QUEMADORES POR RECIPIENTE		BY-PASS	PILOTO	PRESIÓN GAS AL INYECTOR CON MINISIT PLUS		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW(1)		CONSUMO GAS (15°C) POR RECIPIENTE	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ømm. Tipo MARCADO	R.d.A. Xmm.			Ømm. Tipo MARCADO	"TARGHET" MARCADO	Máx.	Mín.	100%	C.T.Mín. 50% aprox.
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G20	20	17	15	160/250 K	TA	100% Aperto	R	19,6	-	10,0	-	1058	-
ESPAÑA PORTUGAL	3P	•) G 31	37	25	45	105/250K	TA	100% Aperto	R	36,6	-	10,0	-	406	776
ESPAÑA	3P	•) G 31	50	42,5	57,5	100/250L	TA	100% Aperto	R	49,7	-	10,0	-	406	776
PORTUGAL	3P	•) G 31	67	50	80	90/250L	TA	100% Aperto	R	66,6	-	10,0	-	406	776

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire K = Inyector corto F = Fijo R = Regulable L = Inyector largo
 (1) Includa la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcado inyector Ø 1/100 mm. *) Regulador de presión excluido

3.5 CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato debe ser alimentado con gas que reúna las características y la presión indicada en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véase la Fig. 1) e art. 3.7.1.
- El aparato está probado y predispuesto para la función a gas Metano H G20 - 20 mbar.

*** Nota. Si la presión en la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**

- La conexión con la red del gas debe ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y antes debe colocarse un grifo de intercepción homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de racor con burbujas de jabón.

3.6 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos tienen que ser instalados en ambientes aptos para la descarga de los productos de combustión, que tiene que realizarse en el respeto de las normas de instalación. Nuestros aparatos se consideran (véase Tabla 2.1 datos técnicos) como:

3.6.1 APARATOS A GAS TIPO: A

No han sido previstos para la conexión a un control de la descarga de los productos de la combustión. El aparato a gas se coloca debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe tener las características conformes a las Normas. (Este aparato necesita por lo menos 2 m³/h, - Kw. C.T (C.T. = Capacidad térmica) Controlar la aireación de la cocina; debe ser según las normas en vigor.

3.6.2 APARATOS A GAS TIPO: B₁₁

Han sido previstos para ser conectados a un conducto natural de evacuación de los productos de la combustión, por ejemplo para ser conectados con una chimenea de tiraje natural de eficiencia segura, o descargar los productos de la combustión directamente fuera (Fig. 2); o bien con un sistema de descarga forzada, por ejemplo campana con aspiradora mecánica con aspiración de por lo menos 2 m³/h. = Kw C.T

Si se descargan los productos de la combustión a través de un sistema de descarga forzada:

- la alimentación del gas a los aparatos debe ser controlada directamente por el sistema de descarga forzada y debe interrumpirse en caso de que el caudal del mismo descienda por debajo de los valores indicados, el nuevo paso del gas a los aparatos debe poder hacerse sólo manualmente.
- En las instalaciones bajo campana, la parte terminal del conducto de descarga del aparato debe encontrarse al menos 1,8 m. de la mesa de apoyo del aparato, la sección de salida del conducto de descarga debe estar colocada dentro del perímetro de base de la campana.

3.6.3 DISPOSITIVO ANTIVIENTO-ROMPETIRAJE PARA FREIDORA DE TIPO: B₁₁

Los Modelos de tipo B₁₁, GF77 deben descargar los productos de la combustión fuera del dispositivo antiviento/rompetiraje. El funcionamiento sin campana/rompetiraje está prohibido. La campana antiviento/rompetiraje se suministra por separado. Su montaje en el aparato es sencillo (Fig. 2):

- montar las bridas de anclaje
- colocar la chimenea del aparato como en el dibujo y atornillarla en las bridas
- enganchar la chimenea interna en la posición justa y bloquearla con dos tornillos
- montar la parte trasera.

Antes de montar una curva de 90°  montar 0,5 m. de tubo de diámetro nominal.

3.7 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría que corresponda con el gas de la red de suministro.

Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.

Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.

Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), regulación del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión del inyector del quemador principal.

Nota. Los nombres de los inyectores “2H” y “3+” se ven en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión. En nuestro sector casi siempre se trata de G 31 - 37 mbar!

En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y el inyector correspondiente, el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.

Atención: si la presión “dinámica” del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II, la conexión está prohibida; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja.

Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 • 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas.

Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde con los valores indicados en la Tabla II.

3.7.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (P_e) Fig. 2

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).

La toma de presión Fig. 1 se encuentra en la conexión del gas G 1/”” detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.

Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

3.7.2 CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (P_i) Fig. 3

La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector (fig. 3)

La goma de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se quem.

3.7.3 REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica mínima se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass, apretado hasta el fondo (100%).

3.7.4 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

3.8 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso Cap. 6 .
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Verificar la descarga regular de los productos de combustión.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

3.9 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Explicar el funcionamiento y el empleo de la Freidora al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambios. Dejar el manual de instrucciones en manos del usuario y explicar que lo tiene que utilizar para ulteriores consultas.

4. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

Cerrar el grifo del gas situado antes del aparato.

4.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 5)

- Abrir la puerta del armario y sacar los contenedores del aceite
- Aflojar el tornillo (D) y empujar el regulador del aire de entrada (C) en el venturi.
- Desatornillar con una llave del 12 el inyector (B) y sustituir con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II Cap. 3.4.

4.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO EN EL MODELO: GF47V2

- Atención desmontar primero la bujía (Fig. 6 pos. 5) desenroscando la tuerca (Fig. 6 pos. 8) con una llave de 10 mm.
- Desenroscar la tuerca con una llave de 10 mm. (Fig. 6 pos. 2) y desmontar el inyector piloto (Fig. 6 pos. 7). El inyector está enganchado en el bicono (Fig. 6 pos. 3).
- Sustituir el inyector piloto con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II Cap. 3.4.
- Apretar bien la tuerca con una llave de 10 mm.

4.2.1 REGULACIÓN DEL QUEMADOR DEL PILOTO (Fig. 7) PARA LOS MODELOS: GF47 y GF77.

Accionar el regulador de caudal del piloto (Fig. 7 pos. 5) con una llave de 7 mm. hasta obtener una llama de unos 15 mm. regulando el aire a través de la regulación del aire de entrada (Fig. 7 pos. 7).

En caso de gas G.P.L. el inyector regulador de caudal tiene que estar cerrado hasta el fondo.

IMPORTANTE - En caso de conversión o adaptación a un tipo de gas es obligatorio pegar la sigla correspondiente (calcomanía suministrada junto con los inyectores) en la placa de datos técnicos.

4.3 REGULACIÓN DEL AIRE DE ENTRADA DEL QUEMADOR PRINCIPAL

- Poner el aparato en función siguiendo las instrucciones para el usuario.
- Controlar que no haya pérdidas de gas con agua con jabón, encender el piloto siguiendo las instrucciones de funcionamiento y controlarlo. La llama debe chocar con el termopar, si así no fuera, accionar la tuerca (Fig. 7 pos. 7) de regulación del aire de entrada.
- Para el control de la regulación del aire de entrada de los quemadores principales la distancia "X" tiene que ser regulada de manera correcta (véase la tabla Inyectores II Cap. 3.4 y Fig. 5 pos. C); una correcta regulación del aire de entrada hace que las llamas no se separen cuando el quemador está frío y no vuelvan cuando el quemador está caliente.
- Controlar el interencendido y la regularidad de la llama al máximo.

5. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo. Por otra parte hay que controlar el buen funcionamiento de la campana antiviento / rompe tiraje (Tipo: B₁₁) y la entrada del aire.

5.1 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

En caso de reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.

Antes de desmontar los componentes y sustituirlos cerrar el grifo del gas.

Abrir la puerta y desmontar la parte del frente.

Extraer el recipiente de recogida y realizar la sustitución de los componentes más importantes:

A) Encendedor piezo eléctrico

- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar la tuerca con una llave de 27 mm..
- Sustituir el encendedor.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Bujía del piloto “Targhet” (Fig. 6 pos. 5)

- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar la tuerca (Fig. 6 pos. 8) con una llave de 10 mm..
- Sustituir la bujía.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Bujía del piloto “Conducto de encendido” Fig. 7 pos. 1

- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar los dos tornillos (Fig.7 pos.8) con una llave de 8 mm..
- Sustituir la bujía.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

C) Termopar (Fig. 6 pos. 4)

Se aconseja desmontar primero la bujía (Véase la posición B) porque la parte de cerámica es muy frágil.

- Desenroscar la tuerca (Fig. 6 pos. 9) con una llave de 10 mm.
- Desenroscar con una llave de 9 mm. el termopar de la válvula de seguridad (Fig. 10);
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

C) Termopar (Fig. 7 pos. 4)

- Desenroscar los dos tornillos (Fig. 7 pos. 8) con una llave de 8 mm.
- Desenroscar con una llave de 9 mm. el termopar de la válvula de seguridad (Fig. 10);
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

D) Quemador piloto “Targhet” (Fig. 6 pos. 6)

- Desmontar la bujía (véase posición B) porque la parte en cerámica es muy frágil.
- Desmontar el termopar con una llave de 10 mm. (Fig. 6 pos. 4 y 8).
- Desmontar la toma del gas con una llave de 10 mm. (Fig. 6 pos. 2), prestando atención para no perder el inyector (Fig. 6 pos.7) que está enganchado en el bicono (Fig. 6 pos. 3)
- Desmontar el piloto del soporte del quemador.
- Sustituir el quemador piloto.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: apretar bien la tuerca (Fig. 6 pos 2) y controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

D) Quemador piloto “Conducto de encendido” (Fig. 7 pos. 3)

- Desmontar la toma del gas con una llave de 10 mm. (Fig. 7 pos. 6).
- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar los dos tornillos (Fig. 7 pos. 8) con una llave de 8 mm.
- Desmontar la bujía (Fig. 7 pos. 1) y el termopar (Fig. 7 pos.4)
- Sustituir el cuerpo del quemador piloto (Fig. 7 pos.3).
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

E) Válvula termostática (Fig. 10)

- Sacar el tubo de su vaina de protección
- Separar el tubo del gas de la salida de la válvula.
- Desmontar los 4 tornillos de la platina superior de entrada del gas.

ATENCIÓN: controlar bien la junta tórica (OR) de estanqueidad del gas.

- Desmontar el termopar con una llave de 9 mm.
- Desmontar el tubo de alimentación del quemador piloto con una llave de 10 mm.
- Sustituir la vieja válvula termostática con la nueva.

ATENCIÓN: los mandos deben estar arriba, no hay que olvidar la interrupción del termopar!

- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.
- Regular el tornillo del mínimo by-pass (100% abierto!).
- Volver a montar el bulbo de la válvula y el bulbo del termostato límite.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

Controlar que la temperatura del aceite llegue a 195° C con el termostato en la posición 8.

F) Quemador (Fig. 5)

- Desmontar el quemador piloto (véase D).
- Desmontar el tubo de suministro del gas.
- Desmontar la tuerca situado arriba de la plancha con una llave de 8 mm.
- Desmontar el perno situado sobre la plancha con una llave de 8 mm.

Entonces se puede sustituir el quemador.

- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

G) Termostato de seguridad (Fig. 11)

- Controlar el funcionamiento y buscar la causa que activó el termostato límite.

Su sustitución es muy sencilla.

ATENCIÓN: el termostato interrumpe siempre el circuito del termopar.

6. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Premisa

Antes de poner en función el aparato lavar cuidadosamente el recipiente y las cestas, de la siguiente manera:

- Llenar el recipiente hasta el nivel con agua y detergente, hacer funcionar el calentamiento y poner en ebullición algunos minutos, vaciar el agua a través del grifo de vaciado y enjuagar abundantemente el recipiente con agua limpia.
- Si para freír se usa grasa no hay que ponerla en el recipiente si no está en estado líquido.
- Durante el uso se recomienda no cubrir el recipiente ni añadir sales o hierbas aromáticas.
- **No hacer funcionar nunca el aparato antes de haber llenado con aceite el recipiente. La falta de respeto de esta norma causaría graves daños por el sobrecalentamiento del fondo del recipiente.**

LLENADO DEL RECIPIENTE (Fig. 9)

Asegurarse que el grifo de descarga esté cerrado, luego poner el aceite para freír hasta la marca MÍN.. En ningún caso tiene que superar la marca MÁX. Respecto a la capacidad del recipiente véase la tabla de datos técnicos 2.1.

LLENADO DE LA CESTA

La cantidad de alimentos que se puede poner en la cesta depende de cómo se la desea cocinar. Al sumergirlos en el aceite hay que evitar un rápido descenso de su temperatura evitando siempre que descienda por debajo de los 160° C. Pequeños trozos de comida cocinados el tiempo justo resultan de todos modos mejores que un trozo grande que tiene que ser cocido un tiempo mucho más largo.

6.1 ENCENDIDO PILOTO (Fig. 10)

- Abrir el grifo del gas instalado antes del aparato
- Girar el pomo de regulación de la temperatura poniéndolo en la Posición () y abrir la puerta del aparato.
- Apretar y mantener apretado hasta el encendido el pulsante piloto, simultáneamente apretar varias veces el pulsador de encendido unos 20 segundos hasta que el aire contenido en el conducto haya salido y se encienda el piloto (puede ser controlado por la puerta del aparato abierta).

6.1.1 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

Después de haber encendido el piloto, el quemador se enciende girando el pomo y poniéndolo en la posición 8. La regulación de la temperatura del aceite se realiza girando el pomo de la posición 1 a la 8.

POSICIÓN DEL POMO	TEMPERATURA DEL ACEITE
1	118 ± 8 °C
2	127 ± 8 °C
3	138 ± 8 °C
4	148 ± 8 °C
5	157 ± 8 °C
6	170 ± 8 °C
7	181 ± 8 °C
8	192 ± 8 °C

6.2 APAGADO

El apagado del quemador principal se obtiene girando el pomo y poniéndolo en la posición de encendido del piloto (). Para apagar incluso el piloto, apretar el pulsante indicado con ().

Nota. el pulsante sigue automáticamente en posición unos 90 segundos; durante este período el aparato sigue apagado.

6.3 LIMPIEZA Y CUIDADOS

Para la limpieza atenerse a las siguientes instrucciones :

- Limpiar todo sin usar lanas metálicas ni productos abrasivos.
- Se recomienda que el aceite o la grasa usados para la cocción sean de buen calidad y siempre sin impurezas; éstas tienen que ser eliminadas por filtración.
- Antes de poner el aceite fresco o filtrado en el recipiente asegurarse que este último esté bien limpio.
- Poner la tapa del aparato cuando no se lo usa.

6.4 EJEMPLOS DE COCCIÓN

COMIDA	TIEMPO EN MINUTOS	TERMOSTATO
Tostadas	1	180
Gambas y calamares	2 - 5	180
Filete de pescado pasado por pan	2 - 4	190
Frito mixto	3 - 5	190
Chorizos	2 - 4	170 - 180
Pollos	10 - 15	170 - 180
Polluelos	5 - 8	180
Carnes asadas varias (de 1 a 2 Kg.)	20 - 25	170
Patatas fritas y rodajas	3 - 5	190
Dorado de patatas en gajos	1 - 2	190
Fondos de alcachofas, coliflores, calabacines.	2 - 4	190
Buñelos	2 - 4	180
Croquetas de arroz	3 - 5	160 - 180

6.5 VACIADO DEL RECIPIENTE DEL ACEITE (Fig. 4)

Para vaciar el recipiente abrir el grifo correspondiente, el aceite corre automáticamente a través de un filtro de la cubeta de recogida.

Hay que verificar periódicamente que el nivel del aceite de la cubeta de recogida no alcance el borde y que el filtro esté limpio. Si fuera necesario vaciar y/o limpiar el filtro.

Un pomo extraíble en el borde superior facilita la extracción y vaciado de la cubeta de recogida del aceite, con las dos manos.

6.6 LIMITADOR DE TEMPERATURA

Las freidoras constan de un termostato de seguridad (Fig. 11) que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite. Cuando está activado, para hacer funcionar nuevamente el aparato, hay que activar de otra vez el termostato (Fig. 11), operación que debe ser efectuada por personal experto, luego de haber comprobado la causa de su activación.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

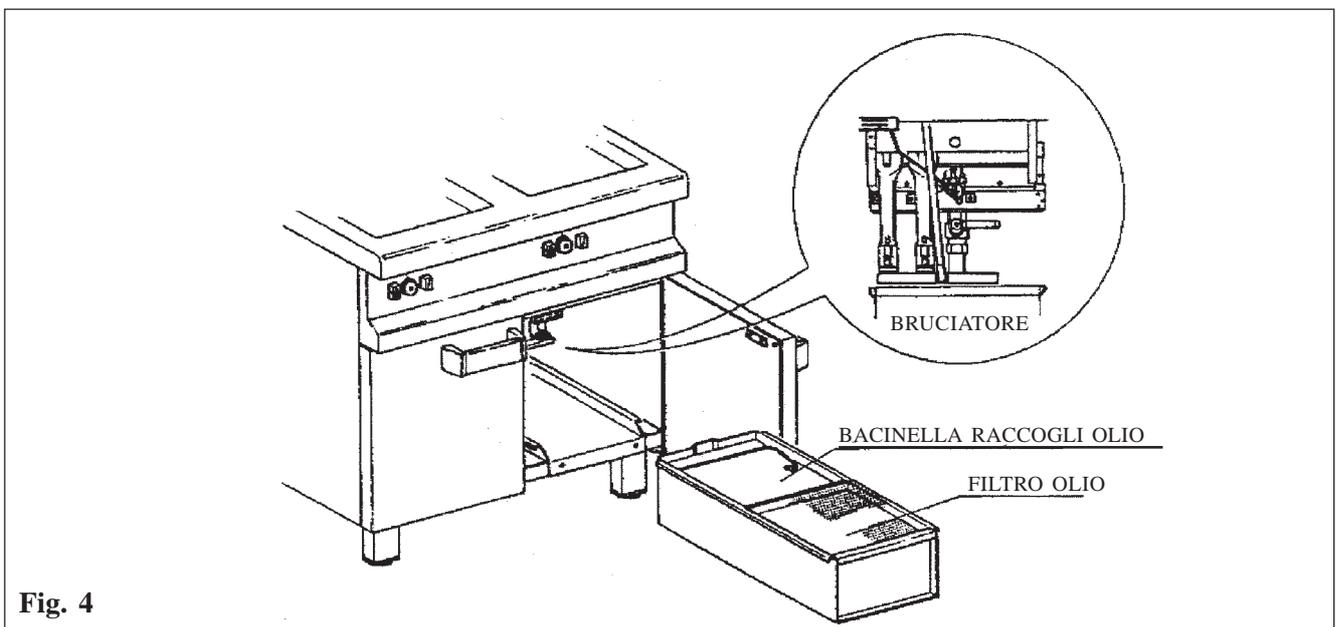
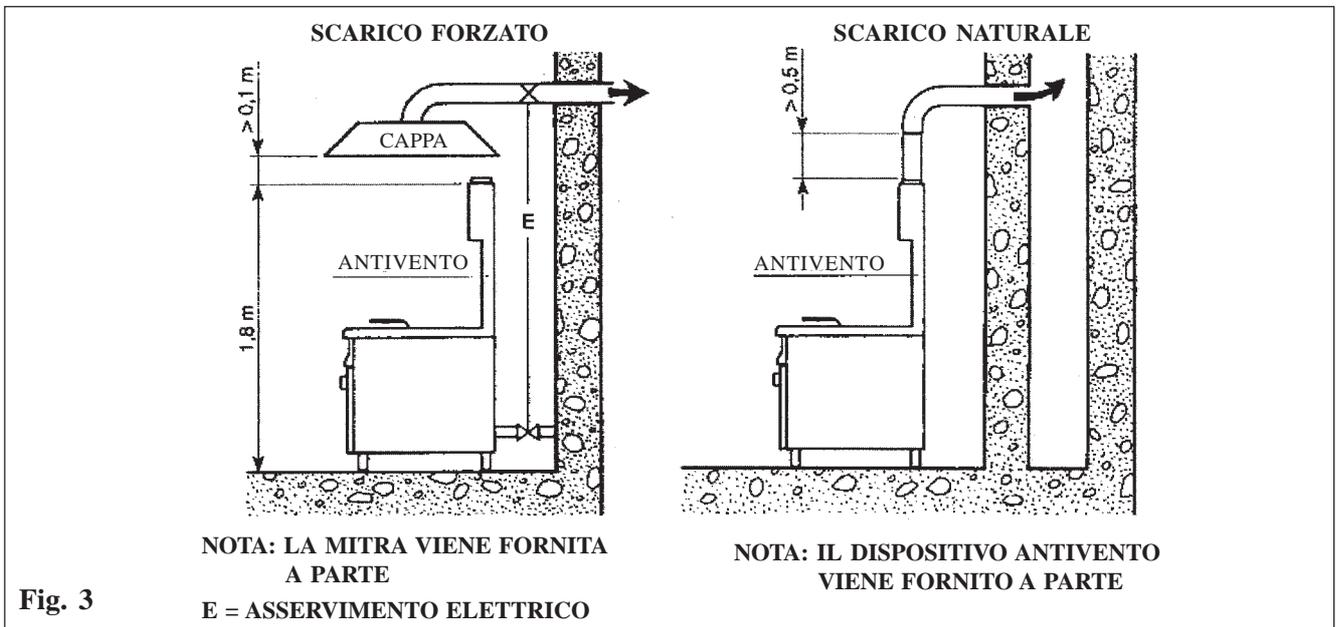
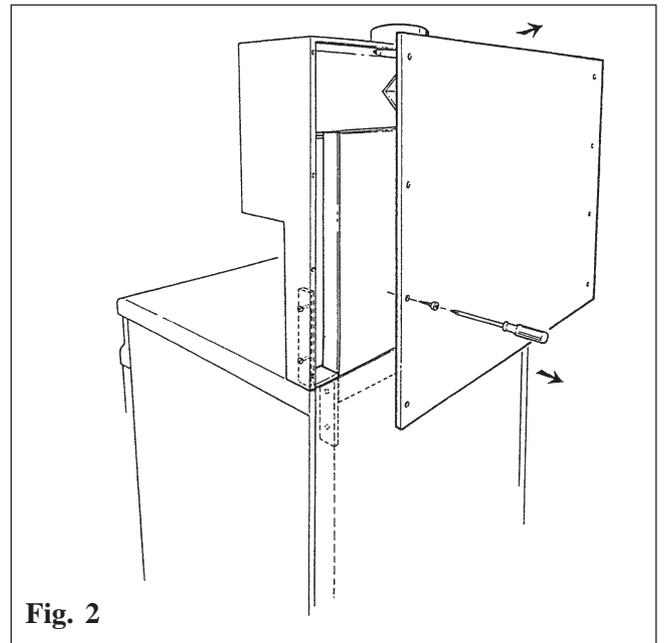
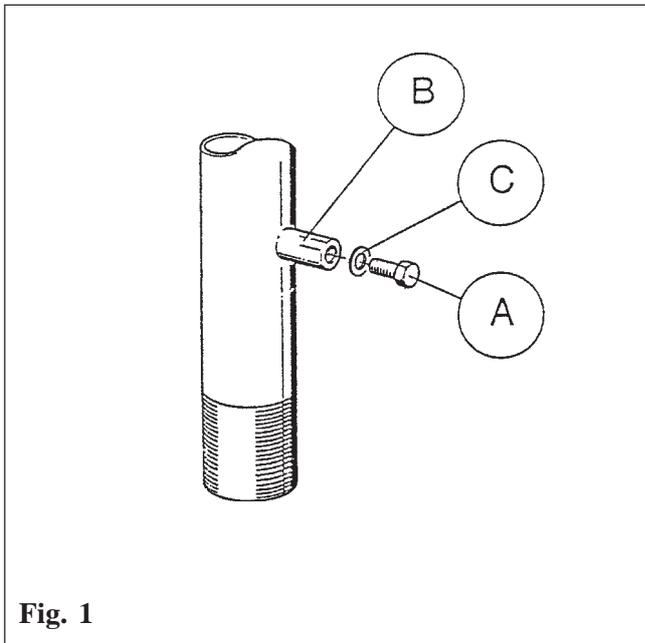
- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

RECIPIENTES DE COCCIÓN

- Vaciar los recipientes del aceite haciendo bajar el grifo de descarga de recogida, luego limpiar cuidadosamente usando un detergente adecuado y evitando raspar o rayar el fondo del recipiente. Enjuagar abundantemente para quitar todo residuo de detergente.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciendo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.



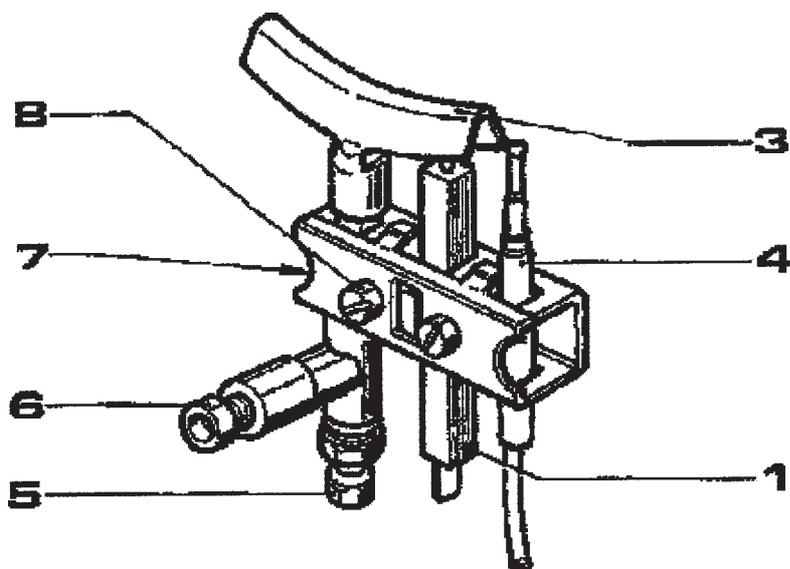


Fig. 7

GF47 - GF77

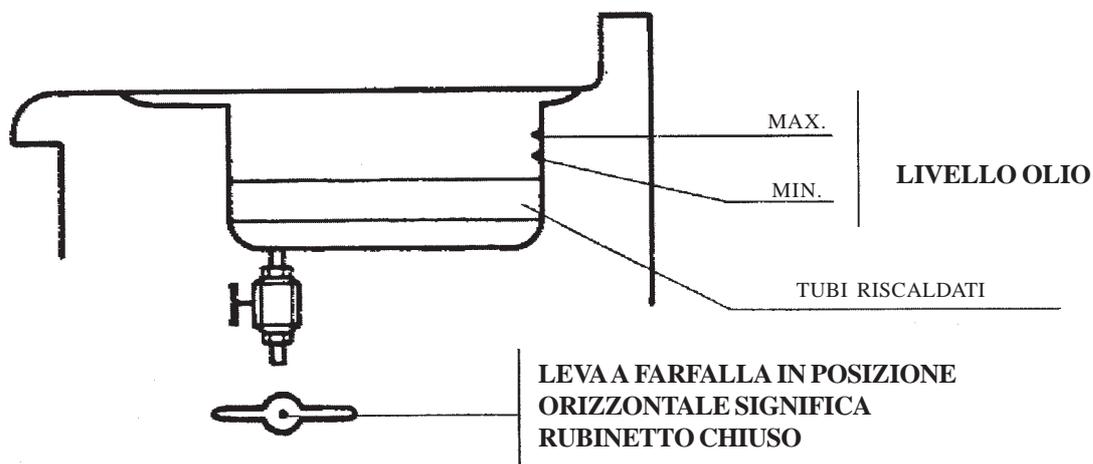


Fig. 9

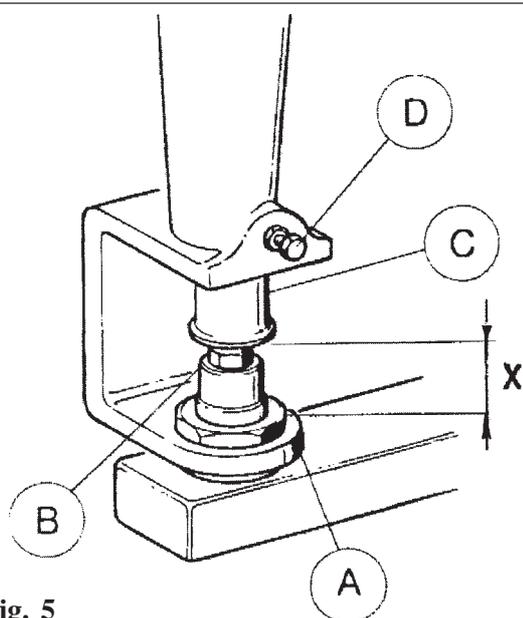


Fig. 5

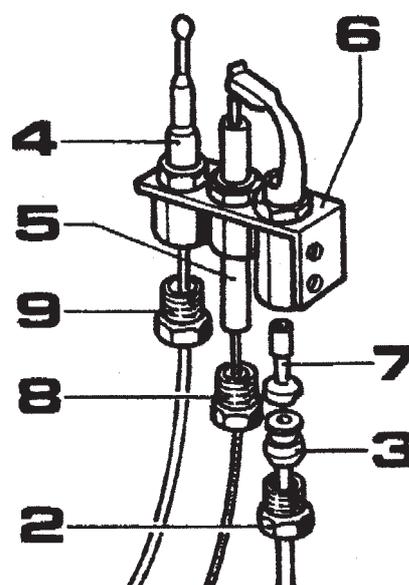


Fig. 6

GF47V2

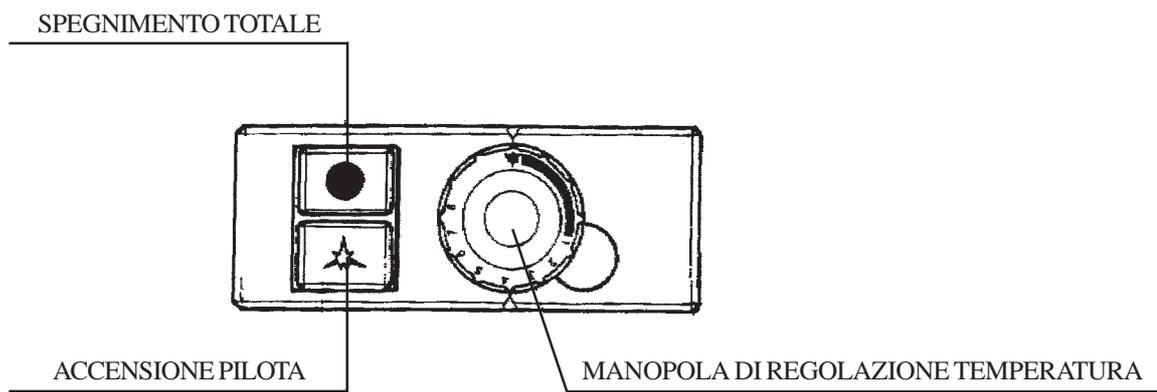


Fig. 10

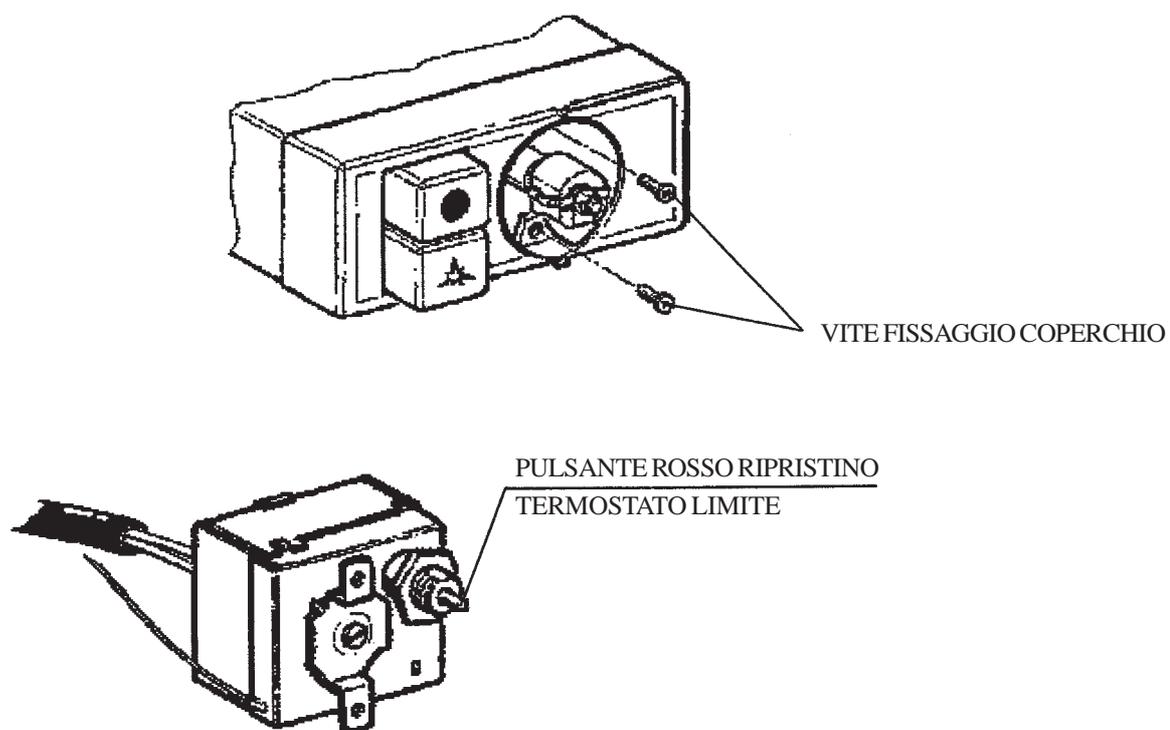


Fig. 11