

# arilex

COOKING EQUIPMENT



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FRYTOP Y BARBACOA  
INSTRUCTION MANUAL FOR FRYTOP AND BARBECUE  
MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR FRYTOP ET BARBECUE



# ÍNDICE

## **Condiciones de garantía (1)**

### **1.- Ficha técnica del aparato (2)**

### **2.- Instrucciones técnicas de instalación para el instalador (3)**

2.1.- Instrucciones previas (3)

2.2.- Lugar de instalación y fijación del aparato (3)

2.3.- Tipo de gas utilizado (3)

2.4.- Conexión del aparato a la red general de gas (4)

2.5.- Cambio de tipo de gas (5)

2.6.- Regulación del aire primario (5)

2.7.- Regulación del mínimo (5)

2.8.- Puesta en marcha del aparato (5)

### **3.- Instrucciones de uso y mantenimiento para el usuario (6)**

3.1.- Precauciones previas (6)

3.2.- Encendido y apagado del aparato (6)

3.3.- Limpieza, conservación y mantenimiento (6 )

### **4.- Posibles averías (7)**

### **5.- Lista de piezas que puede hacer falta cambiar (8)**

### **6.- Comprobación y funcionamiento del aparato (8)**

### **7.- Características (9)**

7.1.- Frytops (9)

7.2.- Frytops + Barbacoas (10)

7.3.- Barbacoas (10)

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Se recomienda comprobar el aparato antes de su instalación y verificar que no ha sufrido daño alguno por el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación o si el usuario actúa sin tener en cuenta las instrucciones del manual.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato, en caso contrario debe pedirse las instrucciones correspondientes.

Se recuerda que las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario no deben manipularse por el instalador ni el usuario.

## **CONDICIONES DE GARANTIA**

La plancha tiene una garantía de un año desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción e garantía:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal al paso del tiempo.
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones.
- En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante

## 1.- FICHA TÉCNICA DEL APARATO

TIPO A		MODELO				MODELO				MODELO		
Cat: 112H3+		FryTop				Barbacoa + Parrilla Vasca				Frytop + Parrilla Vasca		
Gas	Pre-sión (Mbar)	35FRYGC	70FRYGC	100FRYGC	35BAR	60BAR	90BAR	35VAS	70VAS	100VAS	70FRYGCB	100FRYGCB
G20	20 (Hi) kW	5.2	10.4	15.6	6.2	12.4	18.6	6.2	12.4	18.6	11.4	16.5
		0.50	1.00	1.50	0.62	1.24	1.86	0.62	1.24	1.86	1.12	1.62
G30	28-30 (Hi) kW	5.2	10.4	15.6	6.4	12.8	19.2	6.4	12.8	19.2	11.6	16.6
		0.14	0.28	0.42	0.18	0.36	0.54	0.18	0.36	0.54	0.32	0.46
G31	37 (Hi) kW	5.2	10.4	15.6	6.5	13.0	19.5	6.5	13.0	19.5	11.7	16.9
		0.18	0.36	0.54	0.22	0.44	0.66	0.22	0.44	0.66	0.40	0.58

TIPO A		MODELO				MODELO				MODELO		
Cat: 3BP/P		FryTop				Barbacoa + Parrilla Vasca				Frytop + Parrilla Vasca		
Gas	Pre-sión (Mbar)	35FRYGC	70FRYGC	100FRYGC	35BAR	60BAR	90BAR	35VAS	70VAS	100VAS	70FRYGCB	100FRYGCB
G30	50 (Hi) kW	5.50	11.0	16.5	7.5	15.0	22.5	7.5	15.0	22.5	13.0	18.5
		0.14	0.28	0.32	0.18	0.36	0.54	0.18	0.36	0.54	0.32	0.48
G31	50 (Hi) kW	4.72	9.4	14.1	6.8	13.6	20.4	6.8	13.6	20.4	11.5	16.2
		0.16	0.32	0.48	0.20	0.40	0.60	0.20	0.40	0.60	0.36	0.52

## 2.- INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACION PARA EL INSTALADOR

La instalación de las Planchas de asar, deberá ser efectuada única y exclusivamente por personal autorizado y en base a la normativa vigente, según la normativa del país de destino.

### 2.1. INSTRUCCIONES PREVIAS

- Estas instrucciones sólo son validas si el símbolo del país figura sobre el aparato
- Las planchas de asar deben instalarse sobre un mostrador y a una distancia mínima de las paredes laterales de 150 mm teniendo en cuenta que tanto el mostrador como las paredes deben ser de materiales no combustibles y poder soportar un incremento de temperatura de 65°C
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.

### 2.2. LUGAR DE INSTALACION Y FIJACION DEL APARATO

- Será un lugar completamente limpio
- Estará convenientemente ventilado tanto en la entrada de aire como en la evacuación de los productos de la combustión de acuerdo con las reglamentaciones de cada país, colocando el aparato bajo una campana de extracción de al menos 500 m<sup>3</sup>/h.; Teniendo en cuenta que si hubiera más aparatos a gas instalados la cantidad de aire necesario es de 10 m<sup>3</sup>/h por kW instalado.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad, de temperatura y combustibilidad.
- Las planchas se instalará, solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud
- Las planchas no requieren una fijación especial, se colocaran directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada

### 2.3 TIPO DE GAS UTILIZADO

Salvo petición especifica los aparatos están regulados para el funcionamiento con G.L.P. "Butano 28-30 mbar o Propano 37 mbar", dicha información está indicada en la placa de características que esta situada en el lateral izquierdo del aparato al lado de la entrada de gas.

Para adaptarlos a gas natural habrá que proceder al cambio de los inyectores y del porta-gomas, Según el apartado 2.5 *CAMBIO DEL TIPO DE GAS.*

## 2.4. CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos de gas, el instalador se encargará de la conexión del a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino, cumpliendo como mínimo los siguientes requerimientos:

- El punto de conexión será fácilmente accesible y debe permitir el libre desplazamiento de las herramientas de apriete.
- La conexión de entrada debe llevar una rosca conforme a las recomendaciones dadas en las normas ISO 228-1 ó EN 10226-1 ó EN 10226-2. O un bicono.
- La tubería con la conexión de alimentación de entrada al aparato se fijará de forma rígida al cuerpo del aparato.
- Si se utiliza tubo flexible de alimentación de gas tendrá una longitud máxima de 1,5 m, deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

Los tipos de conexión que se utilizan en los diferentes países se indican en la tabla T-1. Para los aparatos de categoría I3 la conexión no se realizará obligatoriamente por medio de una conexión roscada o de un bicono, puede hacerse también con junta cónica o por junta plana.

TABLA T-1

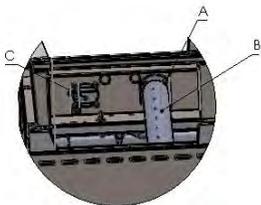
	Categoría I3B/P,I3+,IP			Otras Categorías		
	Con rosca		Otras	Con rosca		Otras
Países	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conexiones según 2.4	EN10226-1 EN10226-2	ISO 228-1	Conexio- nes con bicono
Alemania	Si		Si	Si		
Austria	Si		Si	Si		
Bélgica	Si	Si	Si	Si		
Dinamarca	Si	Si	Si		Si	
España	Si	Si	Si	Si	Si	
Finlandia	Si	Si		Si	Si	
Francia	Si	Si	Si	Si	Si	
Grecia						
Irlanda	Si		Si	Si		
Islandia						
Italia	Si		Si			
Luxemburgo						
Noruega	Si	Si	Si			
Países Bajos	Si			Si		
Portugal	Si	Si		Si	Si	Si
UK	Si		Si	Si		Si
Suecia						
Suiza	Si		Si	Si		

## 2.5. CAMBIO DEL TIPO DE GAS

Debe hacerlo un instalador autorizado

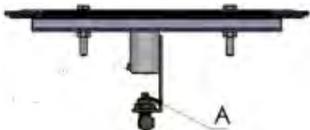
**ATENCIÓN:** Si se modifica el tipo de gas o presión, se deberá colocar la placa de características que se adjunta en los recambios en la parte trasera de la plancha, superponiéndose a la etiqueta anterior, permitiendo así identificar sin ningún tipo de ambigüedad el estado de la plancha después de la modificación.

### QUEMADOR BARBACOA



- 1º Sacar los 4 Tornillos A
  - 2º Sacar el quemador B
  - 3º Sacar inyector C
  - 4º Colocar el inyector nuevo
  - 5º Volver a colocar quemador B
  - 6º Colocar Tornillos A
- Proceder de la misma forma para el resto de quemadores

### QUEMADOR FRYTOP



- 1º Darle la vuelta a la plancha
- 2º Sacar inyector A
- 3º Proceder a cambiar el inyector

## 2.6 REGULACION DEL AIRE PRIMARIO

En este aparato no es necesaria la regulación del aire primario

## 2.7. REGULACION DEL MINIMO

Encender el quemador y situar el pomo en la llama pequeña o en el nº 1 para válvula termostática. Sacar el pomo del grifo "tirando suavemente de él"; quedara a la vista un tornillo situado en el lado izquierdo del eje.

Con un destornillador tipo regleta girar el tornillo en sentido horario para reducir la altura de la llama y en sentido contrario para aumentar.

## 2.8 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

a.- Colocar el modulo encima de la plancha, haciendo coincidir los tetones del modulo con los agujeros de los soportes del modulo.

b.- Abrir el paso del gas de la red general de suministro

2.- Encendido

- Presionar y girar el mando a la posición de dos llamas
- Levantar o extraer el recolector
- Pulsar el piezo eléctrico repetidas veces hasta el encendido del quemador.
- Mantener presionado el pomo durante 10 segundos, para dar tiempo a que actúe la válvula de seguridad
- Recolocar la grasera a su posición inicial
- Regular la llama del quemador a la potencia deseada, las válvulas termostáticas van numeradas del 1 al 8 siendo el 1 la mínima potencia y el 8 la máxima.



3.- Apagado: Para realizar el apagado del aparato es suficiente con girar el mando hasta la posición de apagado (0).

4.- Se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.

## 3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

### 3.1. PRECAUCIONES PREVIAS

- este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave de gas. Se realizaran verificaciones periódicas, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.

El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados del uso de la maquina con cualquier modificación, eliminación o falta de mantenimiento de sus componentes realizara sin autorización previa y expresa del fabricante.

Este es un aparato que tiene superficies muy calientes en particular el peto y debe evitarse el contacto del mismo sin el uso de guantes.

### 3.2 ENENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver apartado 2.8 punto 2.- Encendido

### 3.3. LIMPIEZA, CONSERVACION Y MANTENIMIENTO

La limpieza diaria al final del trabajo garantiza un buen funcionamiento y alarga la vida del aparato.

Las planchas están diseñadas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza. **NO SE HARA NUNCA LA LIMPIEZA POR CHORRO A PRESIÓN.**

#### Superficies de acero inoxidable

El envoltente de las planchas de asar está construido en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Limpiando con un detergente adecuado diariamente se mantendrá en perfecto estado.

#### Plancha superior y Cromo

La superficie de la plancha debe estar siempre limpia de residuos sólidos. La grasera permite depositar dichos residuos en su interior. Al finalizar se aconseja pasar un trapo para mantenerla en perfecto estado. Las placas de cromo solo deben limpiarse con agua, ***NUNCA DEBEN UTILIZARSE DESENGRASANTES NI OTROS PRODUCTOS DE LIMPIEZA PUESTO QUE PODRIAN DAÑAR EL CROMO DE FORMA IRREVERSIBLE.***

#### Grasera.

Después de cada uso se extraerá la grasera vaciando su contenido

**ATENCIÓN:** La grasera solo debe ser manipulada cuando este fría o en su defecto utilizando guantes de protección para evitar quemaduras.

#### Rejilla Superior Barbacoa

Al finalizar la jornada de trabajo se recomienda pasar un trapo para limpiar.

## **Piedra Volcánica.**

Como mínimo una vez al mes debemos limpiar el carbón y los quemadores una vez a la semana ya que la piedra volcánica de las barbacoas genera polvo que puede llegar a obturar los orificios de salida del quemador por lo cual es necesario limpiar regularmente dichos orificios con un cepillo metálico para evitar su obstrucción y permitir una buena combustión.

Para lavar la piedra volcánica con agua y jabón y aclarándola posteriormente para que no deje restos de jabón en caso de tener que cambiarla debe utilizarse lava volcánica de un tamaño de entre 2cm a 4 cm y la cantidad a colocar es de 4 kilos por mando repartiéndolo de tal forma que no queden huecos.

### **- CONSERVACION Y MANTENIMIENTO**

Anualmente debe realizarse una limpieza general del aparato. En ella se deberá tener en cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas y el engrase de las mismas.

Para engrasar las válvulas proceder a retirar el mando "tirando suavemente de él" limpiar el eje con una paño, y engrasar con grasa ligera el eje y volver a colocar el mando.

## **4. POSIBLES AVERIAS**

### ***No se encienden los quemadores***

a.- No llega combustible, comprobar que el grifo de la red de suministro está abierta y en caso de utilizar botella, comprobar que está llena.

### ***La llama desprende gases negros y presenta color amarillo fuerte***

a.- Obstrucción del inyector del quemador, Proceder a limpiar

b.- Quemador sucio, Proceder a limpiar

c.- Falta de aire primario, comprobar que el aparato tiene los pies colocados y existe una abertura entre la encimera y el mueble y que nada este cerrando la entrada y salida de aire.

***ESTE ES UN PROBLEMA GRAVE YA QUE PUEDE GENERAR UNA MALA COMBUSTION GENERANDO EXCESO DE MONOXIDO U OTROS GASES NOCIVOS***

### ***Al dejar de presionar el grifo del mando se apaga el quemador***

a.- Debe mantener presionado como mínimo 15 segundos.

b.- Termopar defectuoso, reemplazar termopar.

### ***El quemador de la barbacoa no se enciende todo***

a.- No se ha limpiado el quemador de la barbacoa y se han obturado orificios del quemador , proceder a limpiarlo según se indica en el apartado 3.3. Piedra Volcánica



## 5. LISTA DE PIEZAS QUE PUEDE SER NECESARIO REMPLAZAR

Piezo de encendido.- Desenroscar el piezo soltar el cable y tirar de el

Inyector.- Ver apartado 2.4 Cambio de tipo de gas

Termopar.- En el lado del soporte quemador “desenroscar”, en el lado del grifo desenroscar.

Bujía,- En el lado quemador soltar el muelle que la sujeta y en el lado del piezo tirar de él. “Es tipo faston”

## 6.- COMPROBACION FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha, se realizará una comprobación del funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador.

Es responsabilidad del instalador realizar estas comprobaciones según la reglamentación en vigor.

## 7.- CARACTERÍSTICAS

### 7.1.- FRYTOPS

Modelos	Ud.	35FRY-GR	70FRY-GR	100FRY-GR	35FRY-GC	70FRY-GC	100FRY-GC
<b>Dimensión Exterior</b>							
<b>Largo</b>	mm	340	678	1010	340	678	1010
<b>Ancho</b>	mm	570+40	570+40	570+40	570+40	570+40	570+40
<b>Alto</b>	mm	310+Pies	310+Pies	310+Pies	310+Pies	310+Pies	310+Pies
<b>Pies</b>	mm	30	30	30	30	30	30
<b>Placa - Parrilla</b>		Placa	Placa	Placa	Placa	Placa	Placa
<b>Largo</b>	mm	330	670	1006	330	670	1006
<b>Ancho</b>	mm	492	492	492	492	492	492
<b>Alto</b>	mm	20	20	20	20	20	20
<b>Tipo Placa</b>		Rectificada	Rectificada	Rectificada	Cromo Duro	Cromo Duro	Cromo Duro
<b>Parrilla</b>		No	No	No	No	No	No
<b>Potencia</b>							
<b>G.N. 20 mbar</b>	kW	5,5	11	16,5	5,5	11	16,5
<b>G.L.P 30 mbar</b>	kW	5,5	11	16,5	5,5	11	16,5
<b>G.L.P. 50 mbar</b>	kW	5,8	11,6	17,4	5,8	11,6	17,4
<b>Componentes</b>							
<b>Válvula Manual</b>	Ud.	1	2	3	-	-	-
<b>Válvula Termostática</b>	Ud.	-	-	-	1	2	3
<b>Quemador Tubular</b>	Ud.	-	-	-	-	-	-
<b>Quemador Pescado</b>	Ud.	2	4	6	2	4	6
<b>Piezos</b>	Ud.	1	2	3	1	2	3

## 7.2.- FRYTOPS + BARBACOAS

Modelos	Ud.	70FRYGRB	100FRYGRB	70FRYGCB	100FRYGCB
<b>Dimensión Exterior</b>					
<b>Largo</b>	mm	678	1010	678	1010
<b>Ancho</b>	mm	570+40	570+40	570+40	570+40
<b>Alto</b>	mm	30	30	30	30
<b>Pies</b>	mm	30	30	30	30
<b>Placa - Parrilla</b>		Parrilla + Placa	Parrilla + Placa	Parrilla + Placa	Parrilla + Placa
<b>Largo</b>	mm	330	670	330	670
<b>Ancho</b>	mm	492	492	492	492
<b>Alto</b>	mm	20	20	20	20
<b>Tipo Placa</b>		Rectificada	Rectificada	Cromo Duro	Cromo Duro
<b>Parrilla</b>		500x 300	500x 300	500x 300	500x 300
<b>Potencia</b>					
<b>G.N. 20 mbar</b>	kW	13	18,5	13	18,5
<b>G.L.P 30 mbar</b>	kW	13	18,5	13	18,5
<b>G.L.P. 50 mbar</b>	kW	13,7	19,5	13,7	19,5
<b>Componentes</b>					
<b>Válvula Manual</b>	Ud.	2	3	-	-
<b>Válvula Termostática</b>	Ud.	-	-	2	3
<b>Quemador Tubular</b>	Ud.	2	2	2	2
<b>Quemador Pescado</b>	Ud.	2	4	2	4
<b>Piezos</b>	Ud.	1	2	1	2

### 7.3.- BARBACOAS

Modelos	Ud.	35VAS	70VAS	100VAS	35BAR	60BAR	90BAR
<b>Dimensión Exterior</b>							
<b>Largo</b>	mm	340	678	1010	350	600	900
<b>Ancho</b>	mm	580	580	580	457	457	457
<b>Alto</b>	mm	310+Pies	310+Pies	310+Pies	220+Pies	220+Pies	220+Pies
<b>Pies</b>	mm	30	30	30	20	20	20
<b>Placa - Parrilla</b>		Parrilla	Parrilla	Parrilla	Parrilla	Parrilla	Parrilla
<b>Largo</b>	mm	1*280	2*280	3*280	280	530	830
<b>Ancho</b>	mm	530	530	530	430	430	430
<b>Alto</b>	mm	40	40	40	40	40	40
<b>Potencia</b>							
<b>Gas Natural</b>	kW	7,2	14,4		7,2	14.4	21,6
<b>Gas G.L.P.</b>	kW	7	14,1		7	14.1	21,2
<b>Componentes</b>							
<b>Válvulas</b>	Ud.	1	2	3	1	2	3
<b>Quemadores</b>	Ud.	2	4	6	2	4	6
<b>Termostato de seguridad</b>	Ud.	-	-	-	-	-	-
<b>Piezos</b>	Ud.	-	-	-	-	-	-