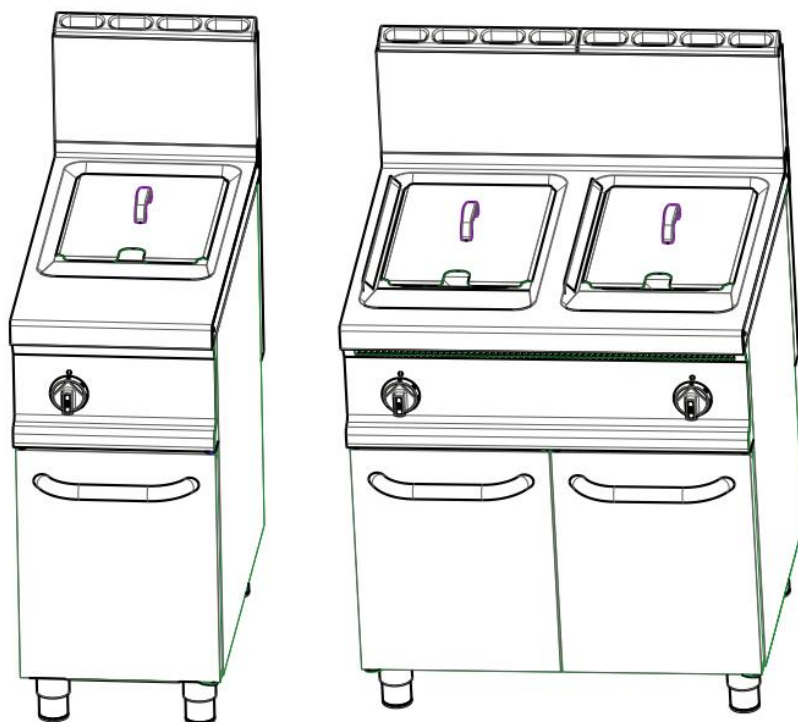

INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

FREIDORAS A GAS GAMAS 900 Y 750

Marca: **REPAGAS**

Modelos FG-92/16; FG-91/16; FG-72/16; FG-71/16



 **REPAGAS**
COCINAS INDUSTRIALES

INDICE

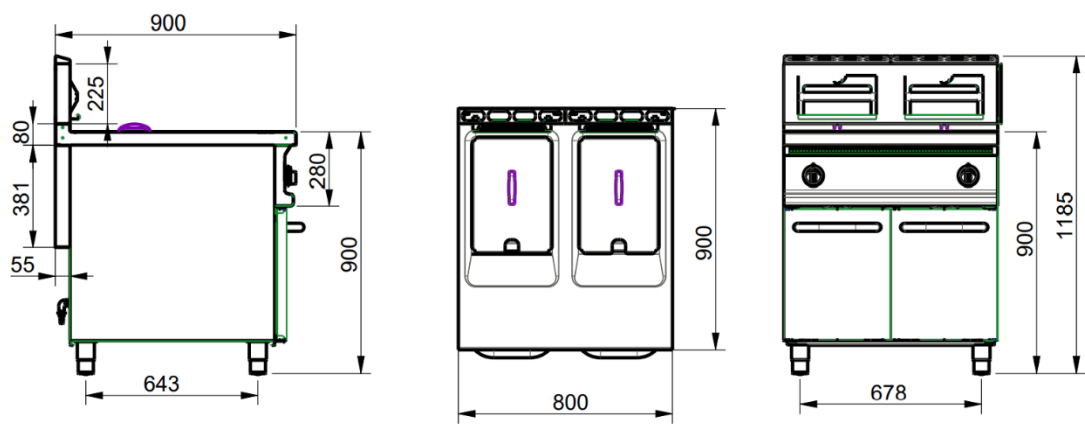
INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION.....	3
1.- DIMENSIONES PRINCIPALES.	3
2.- DATOS TECNICOS.....	5
3.- INSTALACION.....	7
3.1.- LUGAR DE INSTALACION.....	8
3.2.- EVACUACION DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTION.....	8
3.3.- CONEXION DE GAS.	9
3.4.- CONTROL DE FUNCIONAMIENTO	10
4.- MANTENIMIENTO TECNICO.	12
5.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES.....	12
6.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS	15
6.1.- SUSTITUCION DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL	15
6.2.- SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO	15
7.- PROBLEMAS Y SOLUCIONES.....	16
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	18
1.- PUESTA EN MARCHA.....	18
2.- APAGADO	20
3.-TIEMPOS Y TEMPERTATURA PARA FRITURAS INDUSTRIALES	20
4.-VACIADO DE LA CUBA	21
5.-MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	22
6.-MANTENIMIENTO TÉCNICO	22
7.-INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	22
7.1.- LISTA DE COMPONENTES FUNCIONALES.....	22
8.-PRECAUCIONES GENERALES Y RESTRICCIONES DE USO	26

INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION

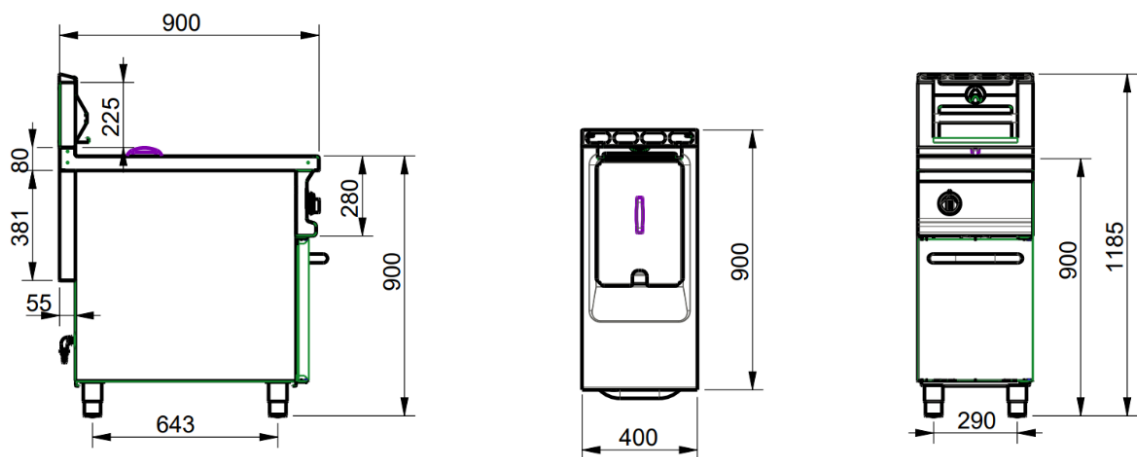
1.- DIMENSIONES PRINCIPALES.

Modelos:

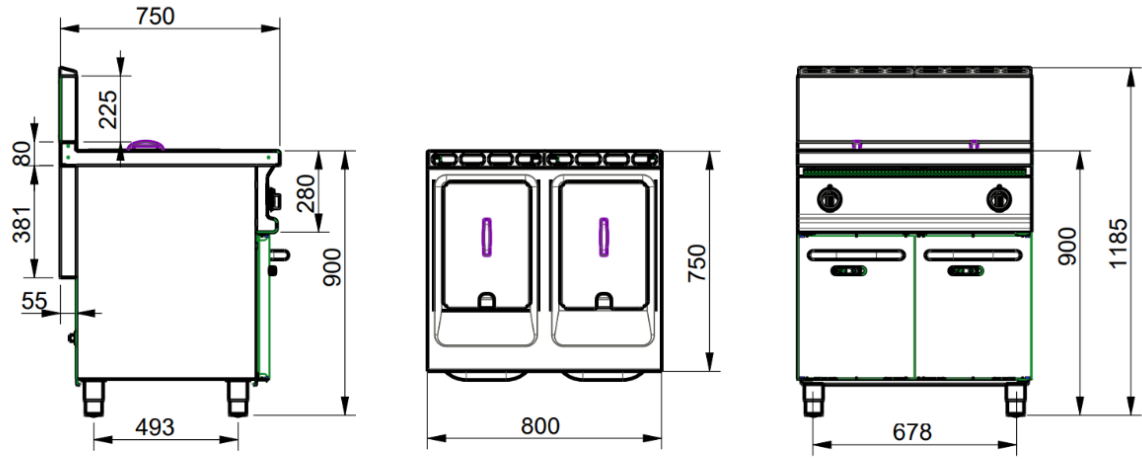
FG-92/16



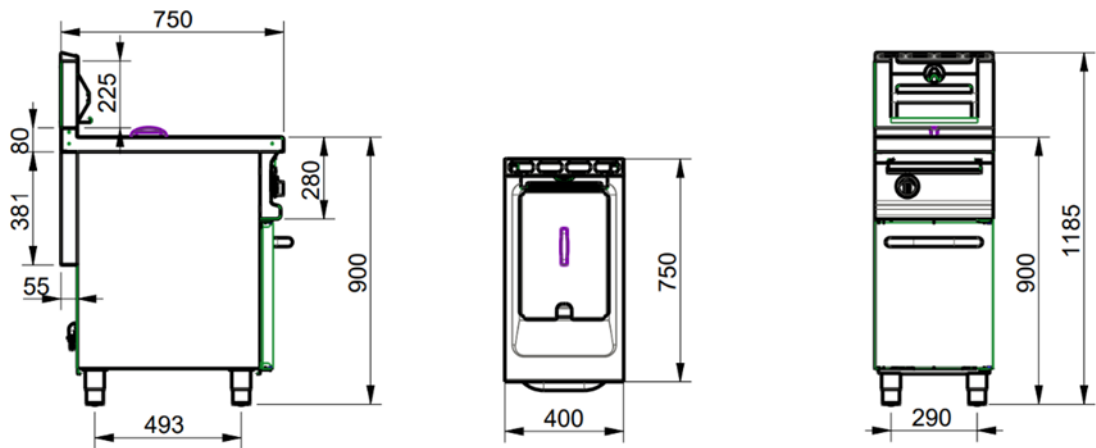
FG-91/16



FG-72/16



FG-71/16



2.- DATOS TECNICOS.

Tabla 1: Categorías. Gases y presiones de utilización

FAMILIA			PAISES							
			DK/SE/AT/FI/NO/IT	DE	LU	ES	FR	IE/GB/PT/CH/GR	BE	NL
2ª	GRUPO H	Gas	G-20	--	--	G-20	--	G-20	--	--
		Presión mbar	20	--	--	20	--	20	--	--
	GRUPO E	Gas	--	G-20	G-20	--	--	--	--	--
		Presión mbar	--	20	20	--	--	--	--	--
	GRUPO E+	Gas	--	--	--		G-20 + G-25	--	G-20+G-25	--
		Presión mbar	--	--	--		20/25	--	20/25	--
3ª	GRUPO P	Gas	--	--	--	G-31	G-31	G-31	--	--
		Presión mbar	--	--	--	37	37	37	--	--
	GRUPO P	Gas	--	G-31	--	G-31	G-31	--	--	G-31
		Presión mbar	--	50	--	50	50	--	--	50
	GRUPO 3+	Gas	--	--	G-28-30					
		Presión mbar	--	--	37					

Tabla 2: Diámetros de inyectores de los quemadores principales.

	Ø INYECTOR 1/100 mm				
	SEGUNDA FAMILIA			TERCERA FAMILIA	
	Grupo H	Grupo E	Grupo E+	Grupo P (37 mbar)	Grupo P (50 mbar)
Quemador principal 2xQFR-7.5	4x190	4x190	4x190	4x125	4x125
Quemador piloto	41	41	41	25	25

Tabla 3: Características de los quemadores de encendido.

FAMILIA		SEGUNDA			TERCERA
		Grupo H	Grupo E	Grupo E+	Grupo P
QUEMADOR (Ø inyector en 1/100 mm)	Freidora	41	41	41	25
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL (kW)		0,25	0,25	0,25	0,25

Tabla 4: Características de los quemadores principales.

QUEMADOR		QFR-7.5
Consumo calorífico nominal * (KW)	G20-G25-G31 (37 mbar)	5.75
	G31 (50 mbar)	6.75
Consumo nominal	G20 (m³/h)	0.50
	G25 (m³/h)	0.83
	G31 (37 mbar) (g/h)	450
	G31 (50 mbar) (g/h)	520
Consumo calorífico mínimo (KW)	G20-G25	1.25
Consumo calorífico mínimo (KW)	G31 (37 mbar)	1.00
	G31 (50 mbar)	

* Consumos sobre P.C.I.

Tabla 5: Consumo calorífico nominal de los aparatos.

MODELOS		FG-92/16 FG-72/16	FG-91/16 FG-71/16
Quemador	QFR-7.5 Ud	4	2
	Encendido Ud	2	1
Consumo Calorífico Nominal*	G20, G25 (kW)	24,40	12,20
	G31 (37 mbar) (kW)	23,00	11,50
	G31 (50 mbar) (kW)	27,00	13,50
Consumos Nominales	G-20 (m³/h)	2.58	1,29
	G-25 (m³/h)	3,32	1,66
	G31 (37 mbar) (g/h)	1800	900
	G31 (50 mbar) (g/h)	2080	1040
Nivel Nominal de la cuba	Litros	16+16	16
Cuba de descarga de aceite	Litros	20+20	20

Todos los consumos llevan incluido el quemador de encendido o piloto.

* Consumos sobre P.C.I.

Tabla 6: Presiones nominal, máxima y mínima

TIPO DE GAS	Presión (mbar)		
	Nominal	Mínima	Máxima
G-20	20	17	25
G-20 + G-25	20/25	15	25
G-31 (37 mbar)	37	25	45
G-31 (50 mbar)	50	42,5	57,5

Tabla 7: Temperaturas máximas

ZONA DEL APARATO	TEMPERATURA MÁXIMA PERMITIDA (°C)
VÁLVULA DE GAS	75
MANDO	50
TERMOSTATO DE SEGURIDAD	90
TERMOSTATO DE REGULACIÓN	90

3.- INSTALACION.

El emplazamiento y la instalación del gas al aparato debe ser realizada siempre por personal cualificado; ya sea personal de la empresa fabricante, un instalador autorizado o personal de la compañía suministradora de gas.

La instalación y conexión del aparato debe realizarse de acuerdo con las normas vigentes del país donde se vaya a instalar, y con las instrucciones de la compañía suministradora de gas.

Antes de proceder a la instalación y puesta en marcha del aparato **deben leerse atentamente las instrucciones de este manual**, en particular las normas relativas a seguridad.

El aparato está destinado a un uso profesional, y debe ser utilizado por personal adiestrado para su manejo.

ATENCIÓN: Salvo indicaciones contrarias y específicas, las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador.

Antes de conectar el aparato, verificar:

- * Que todos los elementos desmontables están en su posición correcta. Si por causas del transporte se ha desajustado cualquier elemento, este debe ser ajustado.
- * Que el aparato está bien nivelado, esta operación se consigue actuando sobre las patas regulables, haciendo girar la parte inferior de las mismas. (Fig. 1)

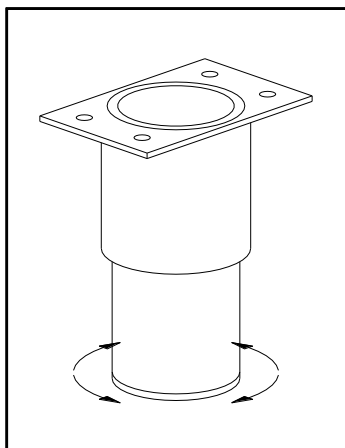


Fig. 1

3.1.- LUGAR DE INSTALACION.

El aparato debe ser instalado en un local suficientemente ventilado, con el fin de prevenir concentraciones inaceptables de sustancias nocivas, y asegurar el suficiente caudal de aire necesario para la combustión, siendo necesario tener en cuenta las normas vigentes en esta materia para cada país.

Es posible colocar el aparato aisladamente, ó en conjunto con otros aparatos de nuestra gama.

Nunca se debe colocar la freidora a menos de 200 mm. de paredes adyacentes.

3.2.- EVACUACION DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTION.

Se trata de aparatos del tipo A, por lo que no es obligatoria la conexión directa del aparato a un conducto de evacuación hacia el exterior.

No obstante, **el aparato debe situarse bajo una campana extractora de humos para asegurar la perfecta evacuación de los gases de combustión del local.**

No obstruir bajo ningún concepto la salida de humos del aparato, evitando la posibilidad de que se produzca cualquier obstrucción de esta por los alimentos o los utensilios utilizados.

NO RETIRAR NUNCA LA REJILLA PROTECTORA DE LA SALIDA DE HUMOS.

3.3.- CONEXION DE GAS.

Antes de conectar el aparato, consultar con la compañía suministradora para verificar que la red de gas dispone de la presión y el caudal necesarios para el correcto funcionamiento de este.

La instalación general de gas al aparato debe hacerse siempre por un técnico autorizado.

La instalación general deberá estar provista de una llave de corte, siendo aconsejable disponer de una llave de corte para cada aparato de consumo, con el fin de no dejar inutilizada la totalidad de la instalación en el caso de avería de alguno de los aparatos en servicio.

Los modelos FG-71/16 y FG-91/16 vienen preparados con una toma de gas roscada de $\frac{1}{2}$ " de diámetro y los modelos FG-72/16 y FG-92/16 con dos tomas de gas roscada de $\frac{1}{2}$ " , según ISO 7-IRK, con el extremo preparado para intercalar una junta de estanquidad.

Al lado de la conexión se sitúa una placa indicando el tipo de gas para el cual ha sido regulado el aparato.

Controlar la presión de gas a la entrada del aparato, teniendo en cuenta las pérdidas de la red de distribución; en caso necesario colocar un regulador o estabilizador de presión de gas con el fin de que la presión de entrada al aparato no sea superior de la indicada sobre la placa de características del aparato, o en la **tabla 6** de estas instrucciones.

La instalación puede realizarse con tubería rígida o flexible. En el caso de emplear tubería rígida se colocará una llave de corte de gas lo más próxima posible a la conexión del aparato. Si se utiliza tubería flexible, no superará 1.5 metros y debe cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

Las operaciones que realizar para conectar dicho aparato son las siguientes:

- * Asegurarse de que no haya ninguna llama en las proximidades, comprobando, además, que todos los mandos del aparato estén en posición de cerrado.
- * Conectar el aparato a la red de gas según las normas vigentes, y comprobar mediante manómetro o agua jabonosa que no existen fugas de gas. No acercar nunca una llama para efectuar esta comprobación. Si se produce señal de que existe fuga en algún punto, cerrar la llave de paso y reparar, a continuación, realizar de nuevo la prueba hasta comprobar que la fuga ha desaparecido.

3.4.- CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

* Control del consumo calorífico nominal.

En el caso de que la instalación sea nueva o cuando se adapte el aparato para utilizar otro tipo de gas diferente de aquel para el que viene preparado, y después de cada operación de mantenimiento, es preciso verificar el consumo calorífico nominal del aparato, por el instalador autorizado o la compañía suministradora de gas.

El consumo calorífico nominal es el indicado en la **tabla 5** para cada uno de los modelos.

* Control de la presión de entrada.

Comprobar que el aparato está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado, verificando los datos de la placa de características del aparato o de la **tabla 1** de estas instrucciones. En el caso de que no sea así, proceder a un cambio o a una adaptación según las indicaciones del capítulo 4 de las instrucciones de uso y mantenimiento.

La presión se mide en la conexión de entrada de gas al aparato por medio de un manómetro en "U" de resolución mínima 0,1 mbar. Si esta no está comprendida entre las previstas (**tabla 6**) el aparato no puede funcionar, siendo necesario informar a la compañía suministradora de gas.

* Control de aire primario. (Fig. 2)

IMPORTANTE: En los aparatos que vayan a comercializarse con las categorías **I_{2H}**, **I_{2E}**, **I_{2E+}**, **I_{3P}**, el tubo de regulación **H** deberá quedar fijado y precintado en fábrica una vez colocado correctamente a la distancia correspondiente.

La llama del quemador debe presentarse de color azul oscuro sin puntas amarillas demasiado marcadas y estables en su base. Si una vez encendido el quemador se observara que la llama presenta puntas amarillas es por falta de aire primario, el caudal se regula desplazando el tubo de regulación **H** hacia la posición **A**.

Si, por el contrario, la llama trata de desprenderse del quemador o es inestable en su base, es debido a un exceso de aire primario, efectuaremos la operación hacia la posición **B**.

Una vez en su posición definitiva, fijar el tubo de regulación mediante el tornillo **M**.

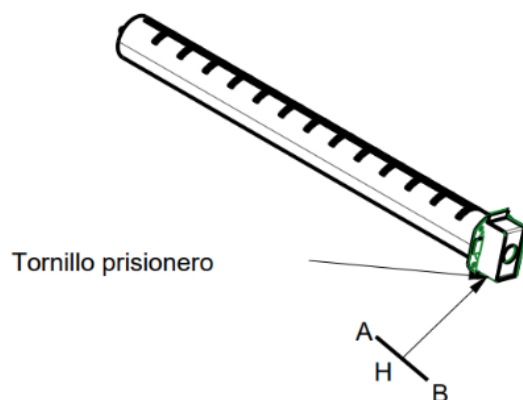
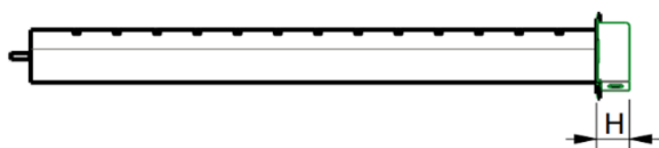


Fig.2

*** Caudal de Aire necesario para la combustión. (Fig. 3)**

En la tabla incluida a continuación se indica la distancia H (fig.3) apropiada para el quemador. Esta medida está calculada para obtener el caudal de aire necesario para la combustión en los diferentes quemadores.



	QFR-5.5
H	5 mm.

*** Control de puesta en marcha.**

Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, y después de cada operación de mantenimiento, es necesario verificar:

- La estanquidad del circuito de gas.
- El encendido y la calidad de la llama.

4.- MANTENIMIENTO TECNICO.

El mantenimiento del aparato debe ser realizado por un instalador autorizado, por la empresa fabricante o por la compañía de gas.

Se aconseja realizar una revisión general del aparato al menos cada año, verificando:

- * La estanquidad del circuito de gas, sustituyendo las juntas si fuese necesario.
- * El funcionamiento del sistema de encendido y del termopar de control de llama.
- * El estado y la fecha de caducidad del tubo flexible, sustituyéndolo si fuese necesario.

Se debe también encargar a personal autorizado el engrase de las válvulas

5.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Esta operación debe ser efectuada sólo por un instalador autorizado o por personal de la empresa..

Se recomienda hacer una revisión general al menos dos veces al año.

Se accede a los mandos abriendo el panel frontal del aparato.

- **Válvula de gas (Fig. 3)**

Destornillar el tubo del piloto y del par térmico “E”, “F”.
Destornillar en tubo de entrada “H” y salida “G” del gas.
Sustituir la válvula y atornillar de nuevo los componentes.
Aflojar los tornillos y quitar los cables de las conexiones
termopila y termostato de regulación

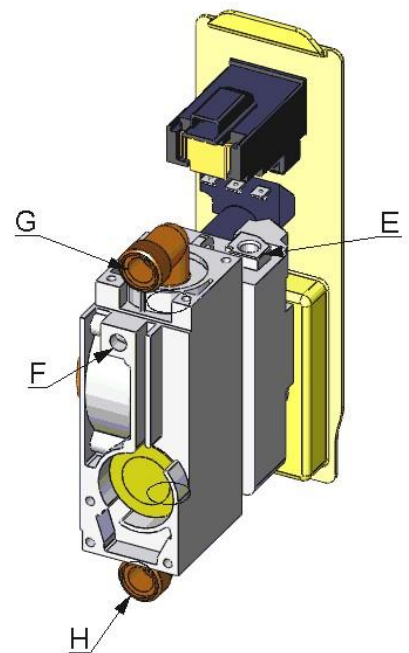


Fig.3

- **Quemador principal (Fig. 4)**

Para acceder a él, desmontar el panel frontal de la freidora aflojando los tornillos que lo sujetan.

- Destornillar la conexión de gas “G” del portainyector.
- Sacar el grupo quemador piloto desatornillando los tornillos de fijación.
Sustituir el quemador y volver a instalar los componentes..

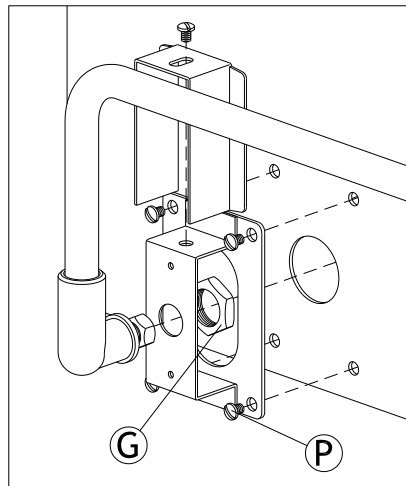
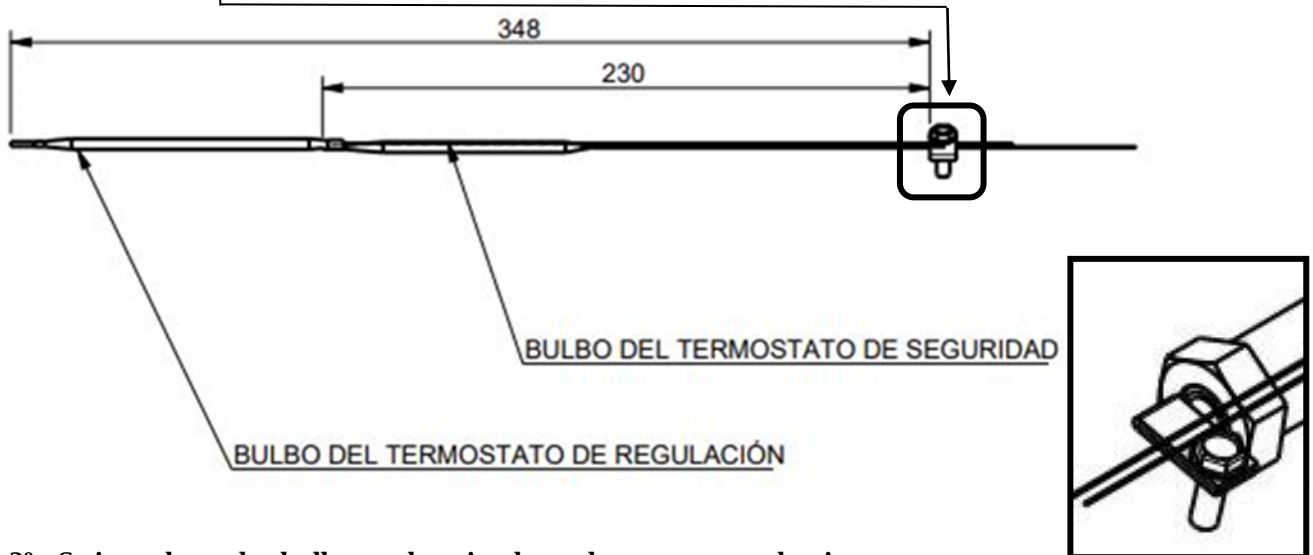


Fig. 4

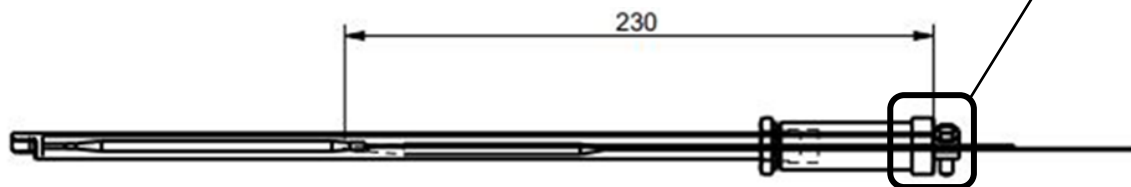
- **Termostato de seguridad**

- Sacar el bulbo detector de su sitio y cancelar la conexión eléctrica desde el piloto.
- Volver a montar el termostato nuevo y unir la conexión eléctrica al piloto de la manera que se explica a continuación:

1º - Colocar el tope y prensar ligeramente los bulbos según la distancia que se indica en la figura.



2º - Se introducen los bulbos en la vaina hasta hacer tope con la pieza.



- **Mando termostato**

- Tirar del mando hacia atrás.

- **Termostato temperatura aceite**

- Quitar el bulbo de su sitio en la cuba.
- Quitar el termómetro desatornillando los dos tornillos de la parte de atrás.
- Instalar el nuevo termómetro colocar el bulbo en su sitio.

- **Grupo quemador piloto, termopar, bujía de encendido (Fig. 5)**

- Para sustituir el electrodo "L" es necesario aflojar la tuerca "D1" y sustituir el componente.
- Para sustituir el termopar "N" es necesario aflojar la tuerca "D2" y sustituir el componente.
- Para sustituir la boquilla piloto, desenroscar la tuerca de fijación.
- Para sustituir la termopila "P" aflojar el racord que lleva.
- Para sustituir el quemador piloto, aflojar el tubo del gas "E", desmontar electrodo y termopar, destornillar los tornillos "M1", sustituir el componente y montar todo de nuevo.

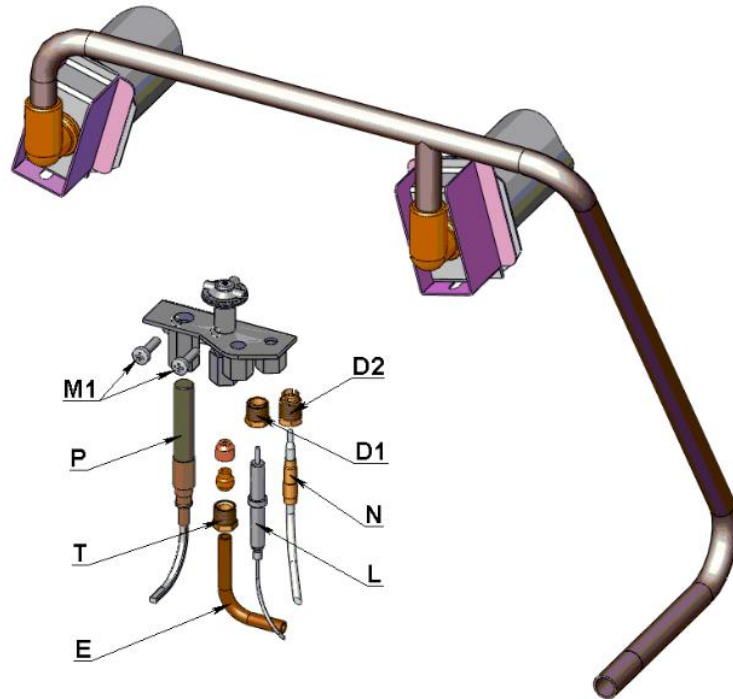


Fig.5

6.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS

Las operaciones necesarias para el cambio o la adaptación de la freidora a otro tipo de gas deben ser efectuadas siempre por un instalador cualificado, por personal de la empresa fabricante, o por la compañía suministradora de gas.

Tanto para el cambio de gas como para las reparaciones deben utilizarse siempre piezas originales del fabricante.

6.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL. (Fig. 6)

Quitar el frontal superior.

Destornillar el inyector “B” y sustituirlo con el del gas elegido, servido de serie.

El diámetro del inyector se indica en centésima de milímetro en la boquilla misma.

Apretar de nuevo la tuerca del inyector.

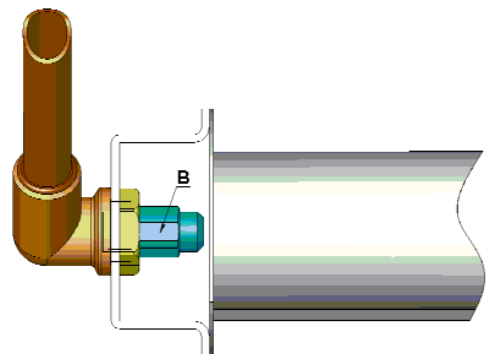


Fig. 6

6.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO. (Fig. 7)

Destornillar la tapa “T”, sacar el inyector “S” y sustituirlo con el del gas elegido, servido de serie.

El número de identificación del inyector se indica en el mismo

Montar de nuevo la tapa “T” y controlar la estanqueidad con agua y jabón.

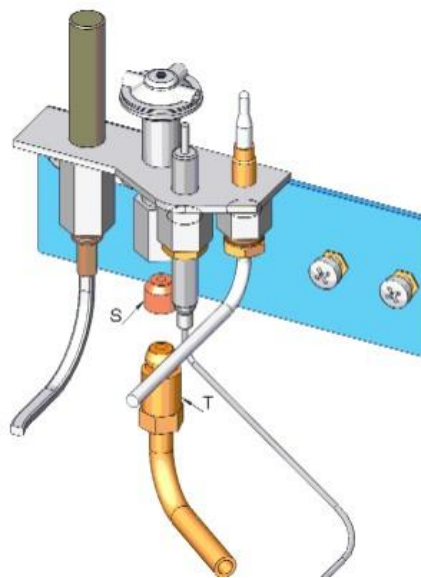


Fig. 7

Terminada la conversión, ES OBLIGATORIO aplicar la plaquita del cambio de gas en el espacio correspondiente de la placa de matrícula. Dicha plaquita se sirve de serie con los inyectores de recambio.

7.- PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Durante el funcionamiento normal de la freidora, pueden aparecer algunos problemas que se exponen seguidamente, junto con las causas y soluciones posibles.

• Intervención del termostato de seguridad. (Fig. 8)

Si durante el funcionamiento normal la temperatura aumenta, provocando la intervención del termostato de seguridad que interrumpe el paso del gas hasta el quemador piloto, quitar la tapa de protección "R" y rearmar manualmente el pulsador del termostato.

Si la anomalía se repite, será necesario que el personal de la empresa fabricante encargado del mantenimiento, o un instalador debidamente capacitado, controlen la válvula del gas, sustituyendo, si fuera el caso, la sonda de temperatura o la válvula.

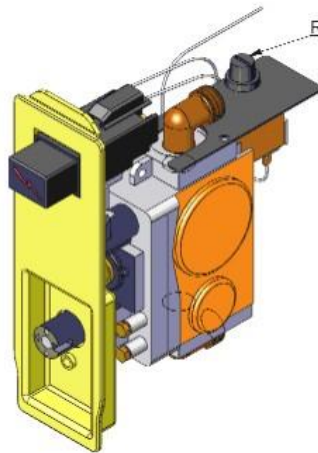


Fig. 8

- **El piloto no se enciende.**

Esto puede ser debido a que:

- La bujía no está bien fijada o está mal conectada.
- El encendido piezoeléctrico ó el cable están desajustados.
- La presión de gas es demasiado baja.
- El inyector está obstruido.
- La válvula de gas está desajustada.

Sustituir las piezas necesarias, modificar el reglaje de la presión de gas, o limpiar el inyector.

- **Limpieza de los inyectores**

Esta operación se realiza siempre mediante soplado de aire a presión, nunca utilizado alambres u objetos punzantes que puedan variar el diámetro de los inyectores.

- **El piloto se apaga después de soltar el pulsador de encendido**

Las causas posibles son:

- El termopar no es calentado suficientemente por el quemador piloto.
- El pulsador de la válvula de gas no está suficientemente pulsado (al menos durante 15 segundos).
- No hay suficiente presión de gas.
- El termopar o el grupo magnético de la válvula están averiados.

Sustituir las piezas necesarias, modificar el reglaje de la presión de gas.

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

Las causas posibles son:

- Pérdidas de presión en el tubo del gas.
- El inyector está obstruido.
- La válvula del gas está averiada.
- La termopila no está funcionando correctamente.

Sustituir las piezas necesarias, modificar el reglaje de la presión de gas.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Este aparato está destinado sólo para uso profesional y debe ser utilizado por personal instruido para su manejo.

Estas instrucciones sólo son válidas si el código del país aparece en el aparato. Si el código no aparece en el aparato, consulte las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de uso de ese país.

Se trata de una freidora de gas y sólo como tal debe ser utilizado.

El emplazamiento del aparato y su eventual adaptación a un tipo de gas diferente debe ser realizado sólo por un instalador autorizado.

IMPORTANTE: Las piezas protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador y el usuario.

Antes de utilizar el aparato es necesario realizar las operaciones de limpieza indicadas en el capítulo 2 de estas instrucciones de uso.

1.- PUESTA EN MARCHA

Llenar la cuba con aceite, hasta un nivel comprendido entre las señales de mínimo y máximo indicadas de forma indeleble en la parte interior de la cuba. (Fig. 9)

No superar nunca la señal de máximo, añadir aceite si el nivel es inferior a la señal de mínimo.

No poner nunca el aparato en marcha sin llenar previamente la cuba.

⇒ Capacidad nominal de cada cuba = 16 litros.

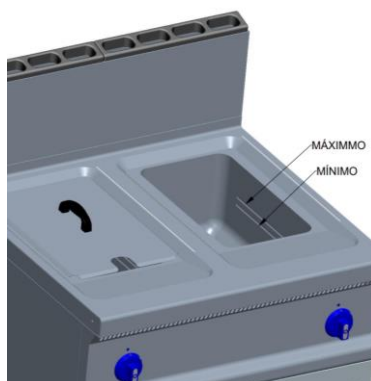


Fig. 9

- **Advertencias para el usuario:**

Mantener siempre el nivel de aceite por encima del nivel mínimo de aceite indicado.

No utilizar aceite muy usado; el uso prolongado del mismo aceite, reduce la temperatura de inflamabilidad.

No desatender la freidora cuando esté en uso.

No reponer aceite cuando la freidora esté en funcionamiento con aceite caliente.

No utilizar disolventes ni productos de limpieza inflamables

La introducción en la cuba de alimentos voluminosos o no escurridos pueden provocar el hervor improvisado.

- **Encendido del quemador piloto.**

Girar el botón “V” a la posición quemador de piloto y mantener presionado durante 15 segundos aproximadamente; simultáneamente oprimir 2 ó 3 veces el pulsador de encendido piezoeléctrico “U” para generar la chispa de encendido de la llama del piloto.

Al soltar el pulsador “V”, la llama del piloto debe quedar encendida. Si el encendido no se produjera, repetir la operación.

- **Encendido del quemador principal.**

El quemador principal se enciende girando el mando “M” del termostato, en función de la temperatura deseada. Girándolo totalmente se obtiene la máxima temperatura. (190°C).

El mando se puede regular en 5 posiciones a las que corresponden 5 valores diferentes de temperatura.

Manteniendo el mando en la posición elegida, el quemador funcionará al máximo hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

Una vez alcanzada la temperatura, el quemador alternará automáticamente el funcionamiento, manteniendo así una temperatura constante.

Posición 0
Temperatura 140°
Temperatura 160°
Temperatura 180°
Temperatura 190°



2.- APAGADO

Girar el mando “V” del termostato hasta la posición “O” para apagar el quemador principal.

Cerrar al finalizar el periodo de funcionamiento la llave de cierre general de gas colocada antes de la freidora.

3.- TIEMPOS Y TEMPERATURA PARA FRITURAS INDUSTRIALES

Indicamos en la siguiente tabla los tiempos y temperaturas considerados ideales para cocinar algunos de los alimentos más frecuentes en cocina:

PRODUCTOS	TEMP. °C	TIEMPO (min)
*Patatas frescas	175-180	5-6
*Patatas congeladas (precocidas)	180	2-4
Setas congeladas rebozadas	175-180	2-3
Berengenas frescas rebozadas	175-180	3-4
Gambas frescas rebozadas	180-185	3-4
Gambas congeladas rebozadas	180-185	3-4
Calamares congelados rebozados	175-180	1,5-2
Filete de pescado rebozado fresco	175-180	3-4
Filete de pescado rebozado congelado	175-180	4-5
Chuletas de cerdo rebozadas	175-180	4-5
Chuletas de ternera rebozadas	175-180	3-4
Pollo rebozado fresco	180-185	10-15
Pollo rebozado congelado	175-180	6-8
Pechugas de pollo rebozadas y congeladas	175-180	3-4
En la siguiente tabla se indican las temperaturas críticas en los diversos aceites utilizados para freír, así como de las grasas (punto de humeo)		
PRODUCTOS	TEMP. °C	
Aceite de cacahuete	198	
Aceite de semillas de algodón	230	
Aceite de girasol	170	
Aceite de maíz	163	
Aceite de coco	138	
Aceite de oliva	175	
Aceite de soja	130	
Margarina	140	
Mantequilla	161	
Grasa de cerdo	196	

***La carga máxima en kilogramos de patatas por cesta no debe superar los 2 Kg.**

No ha sido posible obtener datos acerca de aceites de semillas varias, pero probablemente tendrán características iguales o inferiores a los aceites arriba mencionados.

NOTA: como se deduce de las tablas presentadas los aceites capaces de soportar las temperaturas de cocción de los alimentos fritos son pocos. En el momento de la compra se aconseja informarse de las características térmicas del aceite en cuestión.

4.- VACIADO DE LA CUBA

Esta operación debe efectuarse siempre con el aparato apagado, y cuando el aceite este frío.

En el habitáculo inferior se sitúa una cubeta para la recogida del aceite o del agua. Girar 90° el grifo de vaciado para que el aceite caiga a la cubeta de recogida

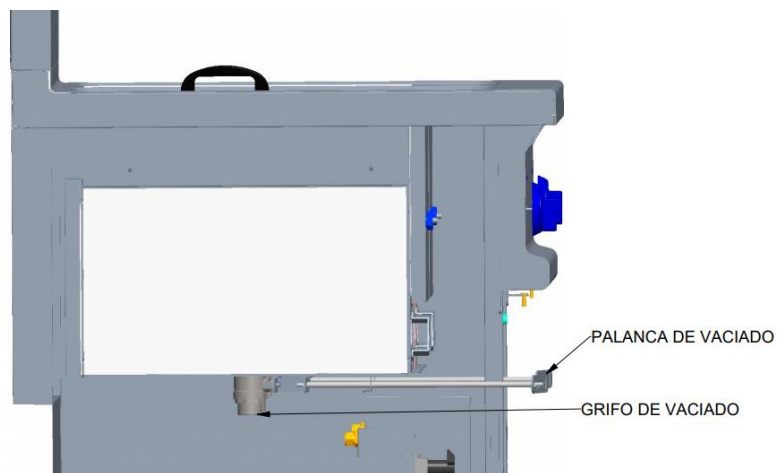


Fig. 10

5.- MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua templada jabonosa, y después aclarar abundantemente.

No limpiar nunca el acero inoxidable con bayetas, estropajos ó cepillos de acero común, ya que se pueden depositar partículas ferrosas que pueden provocar puntos de oxidación. Eventualmente se puede limpiar con lana de acero inoxidable pasándola en el sentido satinado.

Para la limpieza de la freidora no se pueden usar productos químicos corrosivos ni abrasivos.

Cuando la freidora no sea utilizada durante un largo periodo de tiempo, pasar enérgicamente, sobre toda la superficie de acero un paño humedecido en aceite de vaselina, con el fin de extender un velo protector, y ventilar periódicamente el local.

IMPORTANTE: La limpieza exterior de la freidora se debe realizar sólo con un paño húmedo, sin usar chorros de agua directos a alta presión, ya que pueden producirse eventuales filtraciones en los componentes que pueden perjudicar el regular funcionamiento de los sistemas de seguridad.

IMPORTANTE: Limpiar y desinfectar diariamente las juntas permanentes ubicadas en las zonas que están en contacto con los alimentos y en las que son susceptibles de quedar atrapadas pequeñas partículas de alimentos que puedan ser un peligro de contaminación. **(Fig.11)**

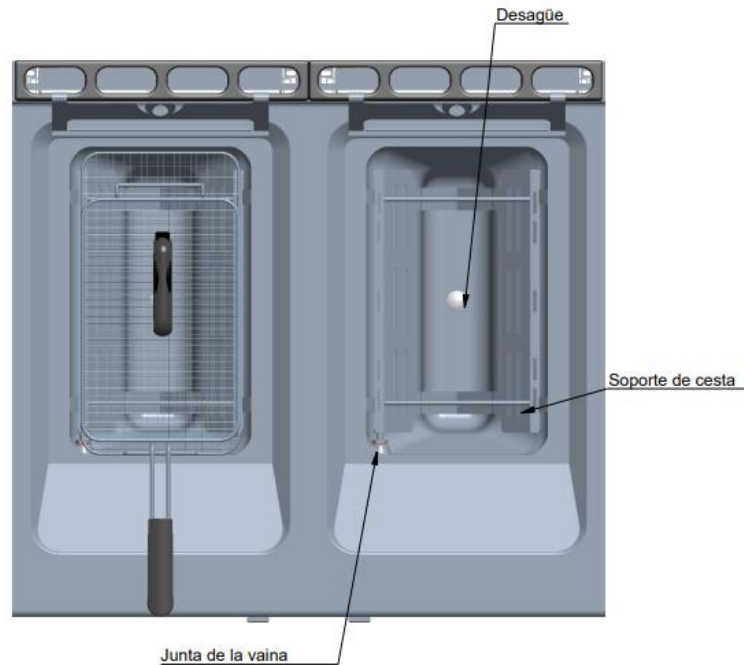


Fig. 11

Periódicamente efectuar la limpieza de la cuba dejando funcionar la freidora durante unos minutos con agua jabonosa en ebullición. Después aclarar con abundante agua fría

6.- **MANTENIMIENTO TÉCNICO**

Es necesario realizar revisiones periódicas de la freidora, al menos una vez al año, para mantenerla siempre en óptimas condiciones de seguridad y utilización.

Las revisiones deben realizarse por un instalador cualificado y autorizado por el fabricante ó empresa autorizada.

Las operaciones de mantenimiento necesarias se exponen en el “capítulo 4” de la Instrucciones Técnicas de Instalación.

7.- **INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCION DE LOS COMPONENTES.**

Esta operación sólo debe ser efectuada por un instalador autorizado o personal de la empresa fabricante.

Utilizar siempre piezas originales del fabricante.

7.1.- **LISTA DE COMPONENTES FUNCIONALES.**

A lo largo de la vida de los aparatos, puede ser necesaria la sustitución de alguna de las piezas que lo componen. Las más importantes para el buen funcionamiento son las siguientes:

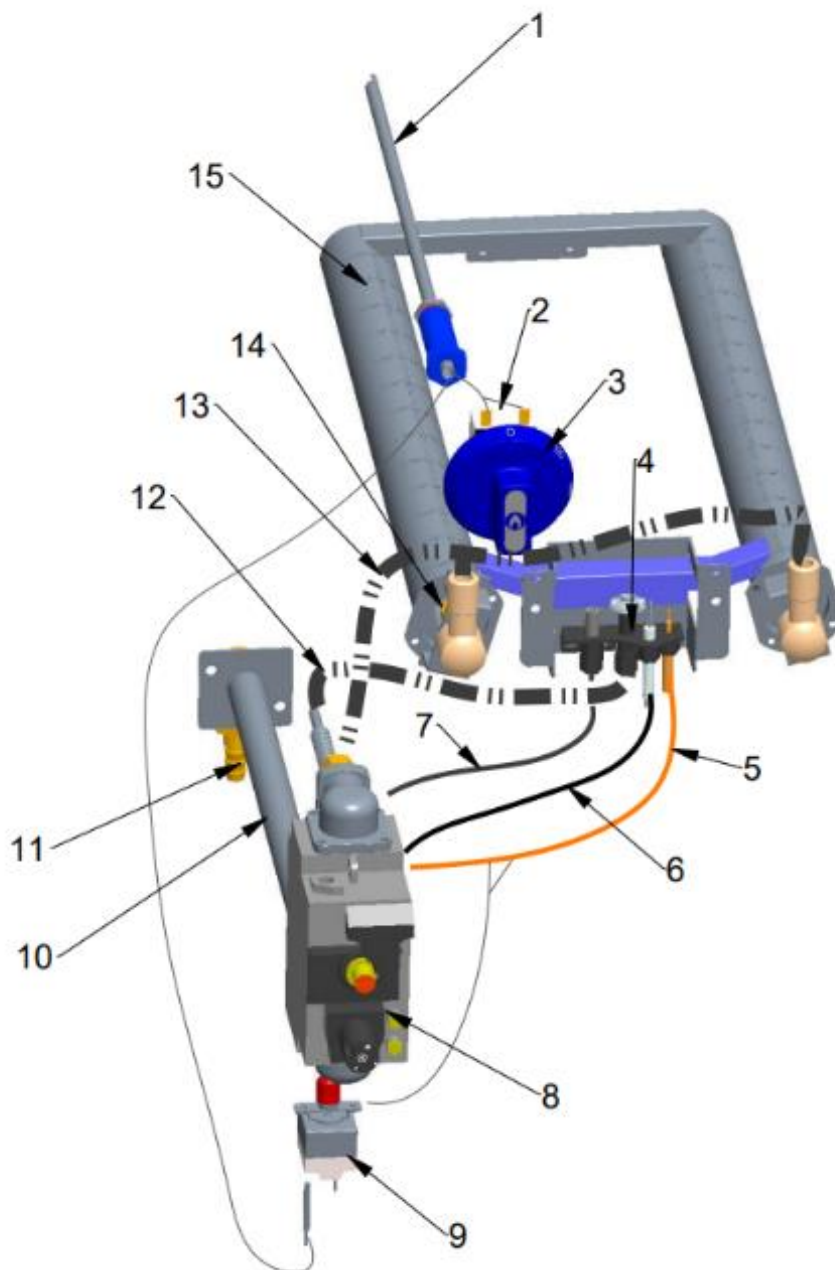
- VALVULA DE GAS.
- TERMOSTATO DE REGULACIÓN.
- . TERMOSTATO DE SEGURIDAD.
- QUEMADOR DE ENCENDIDO.
- TERMOPILA.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que la llave general del gas está cerrada y no hay fuego en las proximidades del aparato.

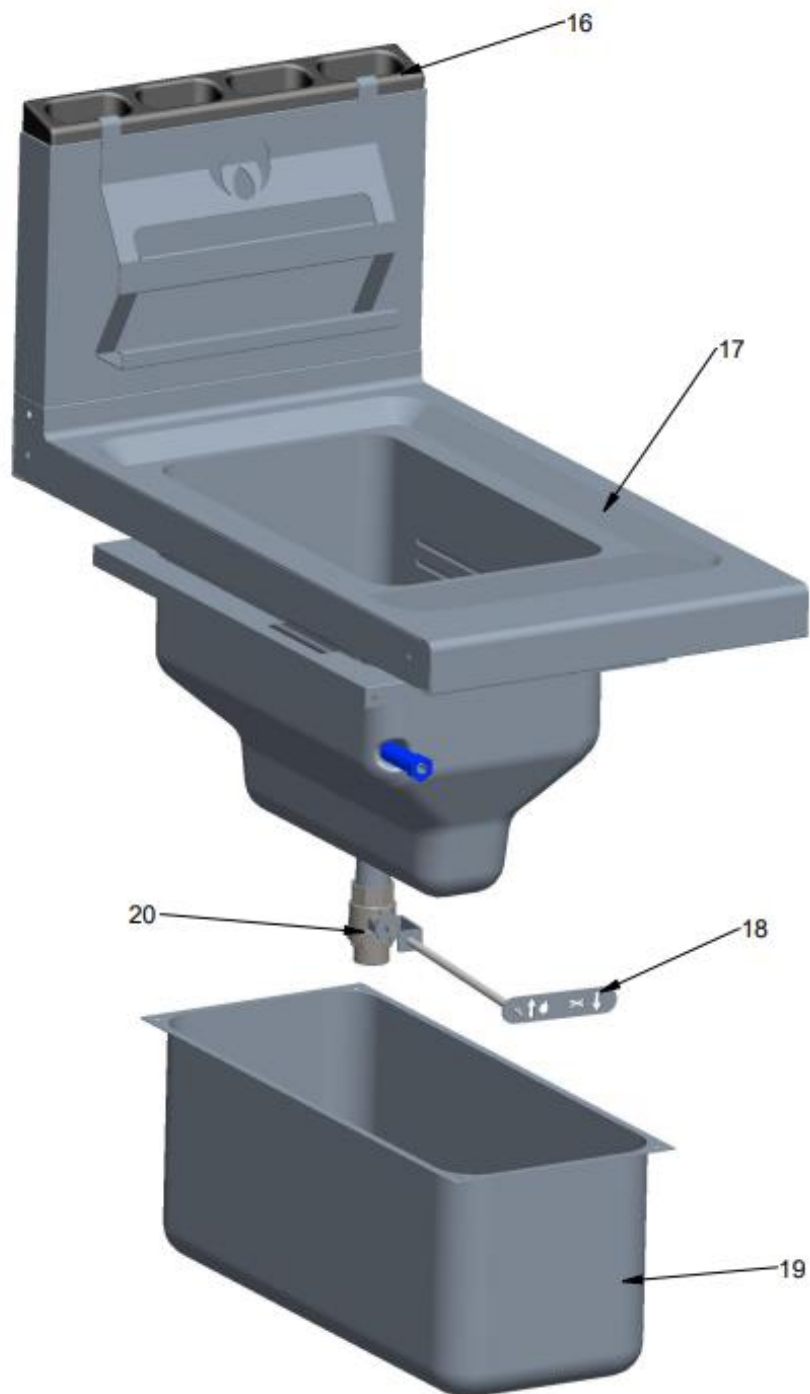
LEYENDA PARTES PRINCIPALES

Línea de gas. FG-71/16 y FG-91/16.

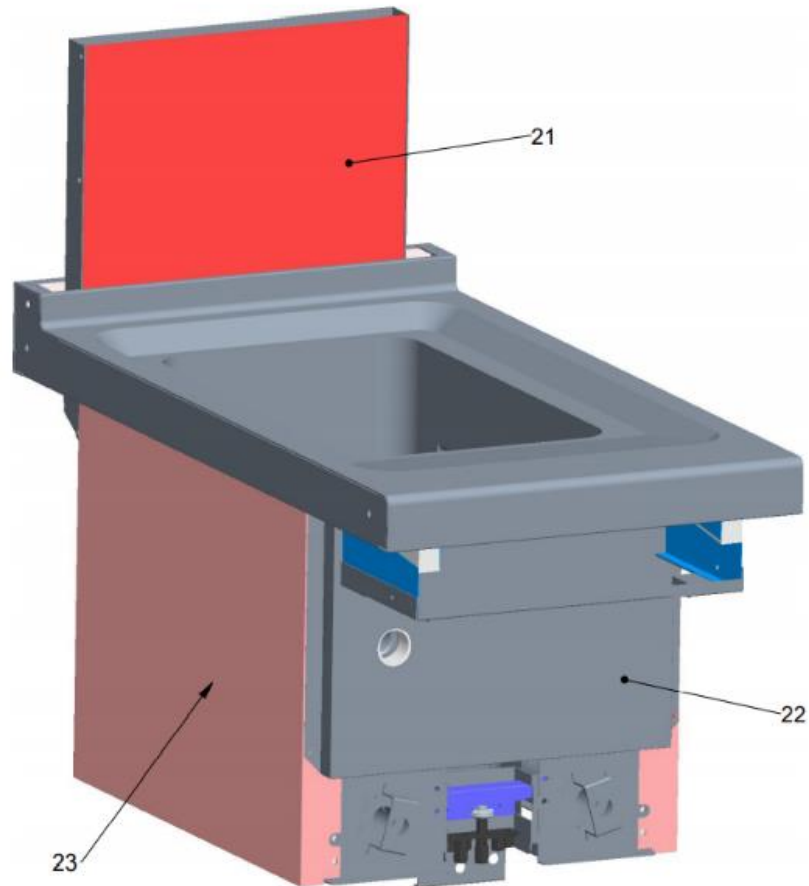
En los modelos FG-72/16 y FG-92/16. Es el mismo diseño por duplicado.



Cuba de cocción de 16 litros



Cámara de combustión



1. Vaina protectora
2. Termostato de regulación
3. Mando
4. Piloto
5. Termopar
6. Cable de bujía
7. Termopila
8. Válvula 820 NOVA
9. Termostato de seguridad
10. Tubo entrada de gas
11. Entrada de gas
12. Tubo alimentador de piloto

13. Tubo alimentador de quemador
14. Inyector
15. Quemador modelo QFR-5.5
16. Remate de fundido
17. Cuba completa de 16 litros
18. Palanca de vaciado
19. Recipiente recoge aceite
20. Grifo de vaciado
21. Chimenea de salida de gases
22. Cámara de combustión
23. Aislante térmico

8- PRECAUCIONES GENERALES Y RESTRICCIONES DE USO

SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL



Este símbolo se usa en este manual para señalar advertencias de seguridad, que en caso de no ser respetadas pueden causar accidentes y lesiones



Este símbolo indica detalles importantes a tener en cuenta.



Este símbolo indica detalles importantes en relación al medio ambiente.



Este aparato está destinado sólo para uso profesional y debe ser utilizado por personal instruido para su manejo.



El emplazamiento del aparato y su eventual adaptación a un tipo de gas diferente debe ser realizado sólo por un instalador autorizado.



IMPORTANTE: Las piezas protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador y el usuario.

NOTA: En los modelos que incorporan “compartimento” queda terminantemente prohibido introducir en estos cualquier material combustible.
Antes de utilizar el aparato es necesario realizar las operaciones de limpieza indicadas en el capítulo 2 de estas instrucciones de uso.

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.



Este producto, al final de su vida útil, debe ser desmontado por un instalador con la misma cualificación que el que realizó el montaje, observando las mismas precauciones y medidas de seguridad. De esta forma se evitan posibles accidentes y daños de las instalaciones anexas.



La correcta recogida del aparato permitiendo el reciclaje del aparato final de la vida útil del mismo, el tratamiento de éste y el desmantelamiento respetuoso con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud y favorece el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el producto.

Para informaciones más detalladas acerca de los sistemas de recogida disponibles, dirigirse a las instalaciones de recogida de los entes locales o a los distribuidores en los que se realizó la compra.



El producto, al final de su vida útil, debe ser tratado separadamente de los residuos domésticos.

El usuario es responsable de la entrega del aparato, al final de su vida útil, a los centros de recogida establecida.

**NUNCA DEPOSITE ESTOS ELEMENTOS EN LA BASURA DOMÉSTICA NI EN
VERTEDEROS INCONTROLADOS**



NO INSTALE ESTE PRODUCTO EN LOCALES QUE NO DISPONGAN DE VENTILACIÓN SUFICIENTE



NO MANIPULE EL INTERIOR DEL PRODUCTO SI NO TIENE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS. LA SUSTITUCIÓN DE LOS DIFERENTES COMPONENTES DEL PRODUCTO SÓLO DEBE SER EFECTUADA POR UN INSTALADOR AUTORIZADO.



ASEGURESE DE QUE LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN ESTÉN DEBIDAMENTE MANTENIDAS



DESPUÉS DE CADA USO ASEGURESE DE QUE CADA LLAVE ESTÉ CERRADA

- ANOTACIONES -

FABRICANTE:

REPAGAS, S.A.

Avda. de Fuenlabrada, nº 12

28970 HUMANES DE MADRID (Madrid)

- ESPAÑA -
