

COBRA®

Freidora a gas de 400 mm

Modelo CF2



MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

FABRICADAS POR

Moffat Limited
Rolleston 7675
Nueva Zelanda

CONTACTOS INTERNACIONALES

AUSTRALIA

Moffat Pty Limited
Correo electrónico: vsales@moffat.com.au
Oficina principal: (tel.): +61 (03) 9518 3888
(fax): +61 (03) 9518 3833
Servicio técnico: (tel.): 1800 622 216
Repuestos: (tel.): 1800 337 963
Atención al cliente: (tel.): 1800 335 315
(fax): 1800 350 281

CANADÁ

Serve Canada
Web: www.servecanada.com
Correo electrónico: info@servecanada.com
Repuestos: (tel.): 800 551 8795 (Toll Free)
Servicio técnico: (tel.): 800 263 1455 (Toll Free)

NUEVA ZELANDA

Moffat Limited
Web: www.moffat.co.nz
Correo electrónico: sales@moffat.co.nz
Oficina principal: (tel.): 0800 663328

REINO UNIDO

Blue Seal
Web: www.blue-seal.co.uk
Correo electrónico: sales@blue-seal.co.uk
Ventas: (tel.): +44 121 327 5575
(fax): +44 121 327 9711
Repuestos: (tel.): +44 121 322 6640
(fax): +44 121 327 9201
Servicio técnico: (tel.): +44 121 322 6644
(fax): +44 121 327 6257

ESTADOS UNIDOS

Moffat
Web: www.moffat.com
Ventas: (tel.): 1-800 551 8795 (línea gratuita)
(tel.): 336 661 1556
(fax): 336 661 9546
Servicio técnico: (tel.): 866 673 7937 (línea gratuita)

EL RESTO DEL MUNDO

Moffat Limited
Web: www.moffat.co.nz
Correo electrónico: export@moffat.co.nz

Queda terminantemente prohibida la reproducción o copia de cualquier parte de este manual por cualquier medio, salvo autorización previa por escrito del fabricante.

Conforme a su política de desarrollo y mejora continuos de sus productos, Moffat Ltd. se reserva el derecho de modificar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

© Copyright Moffat Ltd. Mayo de 2019.

COBRA CF2 - FREIDORA A GAS DE 400 mm (de cuba única - 18 litros)

Parte 1	Introducción	2
Parte 2	Especificaciones.....	3
	Información general	
	Conexión de gas	
	Requisitos de suministro de gas	
Parte 3	Instalación.....	4
	Requisitos de instalación	
	Desembalaje	
	Ubicación	
	Espacios libres	
	Armado	
	Conexión de gas	
	Puesta en funcionamiento	
Parte 4	Funcionamiento	8
	Instrucciones de uso	
	Descripción de los controles	
	Antes del uso	
	Llenado de la cuba	
	Encendido del quemador piloto	
	Encendido del quemador principal	
	Ajuste de la temperatura de funcionamiento	
	Colocación de la freidora en las posiciones "Piloto" o "Apagado"	
	Guía y cuidado de los aceites y grasas para freír	
Parte 5	Limpieza y mantenimiento.....	12
	Información general	
	Vaciado y limpieza	
	Limpieza diaria	
	Limpieza semanal	
	Mantenimiento periódico	
Parte 6	Localización de averías	14
	Guía para cocinar Problemas con la freidora	
	Localización de averías en el sistema de gas	
Parte 7	Conversión del gas	17
	Procedimiento de conversión de gas	
	Especificaciones del gas	
Parte 8	Lista de piezas de repuesto	20

Parte 1 Introducción

Estamos seguros de que estará encantado con su Freidora a gas Cobra de 400 mm y de que se convertirá en uno de los aparatos más valorados de su cocina comercial.

Para asegurarse de que recibe el máximo beneficio de su nuevo aparato Cobra, hay dos cosas importantes que puede hacer.

En primer lugar:

Lea atentamente este libro de instrucciones y siga las indicaciones facilitadas. El tiempo que le dedique será muy provechoso.

En segundo lugar:

Si no está seguro de algún aspecto de la instalación, las instrucciones o el funcionamiento de su aparato, comuníquese a la brevedad con su distribuidor de Freidoras Cobra. En muchos casos, una llamada telefónica podría aclarar su duda.

ADVERTENCIA:

UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, MODIFICACIÓN, REPARACIÓN O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O INCLUSO LA MUERTE. LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR TAREAS DE SERVICIO TÉCNICO EN ESTE APARATO.

ADVERTENCIA:

LAS INSTRUCCIONES A SEGUIR EN CASO DE QUE EL USUARIO PERCIBA OLOR A GAS DEBEN COLOCARSE EN UN LUGAR VISIBLE. ESTA INFORMACIÓN SE OBTENDRÁ CONSULTANDO AL PROVEEDOR LOCAL DE GAS.

ADVERTENCIA:

EL OPERARIO DEBE TENER MUCHO CUIDADO AL UTILIZAR EL EQUIPO DE FORMA SEGURA PARA PROTEGERLO CONTRA EL RIESGO DE INCENDIO.

- EL APARATO NO DEBE DEJARSE ENCENDIDO SIN VIGILANCIA.
- SE RECOMIENDA QUE UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO COMPETENTE REALICE INSPECCIONES PERIÓDICAS PARA GARANTIZAR UN FUNCIONAMIENTO CORRECTO Y SEGURO DE SU APARATO.
- NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

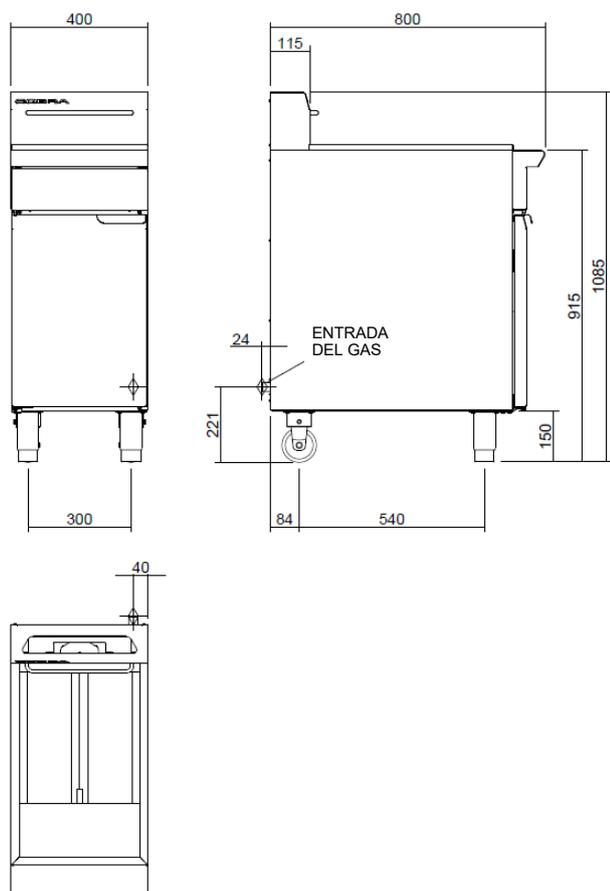
PRECAUCIÓN:

Este aparato está destinado:

- Para uso profesional y solo personal calificado lo debe utilizar.
- Solo personal calificado debe realizar las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión de gas.
- El usuario/operario no debe ajustar los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante.
- NO utilice el aparato sin las patas suministradas.

Modelos cubiertos en esta especificación:

CF2 FREIDORA A GAS DE 400mm (de cuba única - 18 litros).



Conexión de gas

El punto de conexión del suministro de gas está ubicado a 40 mm del lado derecho, a 24 mm de la parte posterior y a 221 mm del piso.

- Conexión de la manguera flexible

Si se utiliza un conjunto de manguera de gas para conectar este aparato, la manguera y todos los accesorios deben tener un diámetro interior mínimo de 3/4" (Gas natural) o 1/2" (GLP) para garantizar que se alcanza la capacidad de caudal de gas requerida por este aparato.

El conjunto de la manguera de gas también debe estar clasificado para su uso en las condiciones de cocina comercial en las que se utilizará el aparato.

Especificación recomendada del conjunto de manguera de gas:

- Cumple con la norma AS/NZS 1869 Clase B o D o equivalente, que cumpla con los siguientes requisitos:

Clase	Presión de trabajo máxima a $23 \pm 2^\circ \text{C}$	Rango de temperatura de trabajo	Resistencia al aceite
B	7,0 kPa	de -20°C a $+125^\circ \text{C}$	Revestimiento y forro resistentes al
D	2,6 MPa		

Información general

Se trata de una freidora comercial a gas que cuenta con un quemador Multi Jet Target 'U' de 90MJ/h y un quemador piloto, controlados por un único controlador de gas que controla tanto el quemador piloto como el principal. Está disponible en un solo modelo.

Esta freidora cuenta con un sistema de desconexión de seguridad por sobret temperatura y controles de seguridad contra falla de llama.

Su diseño de cuba abierta hace que la limpieza sea una tarea fácil y sencilla.

Parte 2 Especificaciones

Requisitos de suministro de gas

- Modelos ajenos al Reino Unido:

	Gas natural	Gas LP/Butano	Gas de suministro urbano (**)
Capacidad de combustión de gas (N.H.G.C.)	90 MJ/h	90 MJ/h	90 MJ/h
Presión de suministro	1,13 - 2,0 kPa	2,75 - 3,0 kPa	0,75 - 1,5 kPa
Presión de funcionamiento	0,90 kPa (*)	2,5 kPa (*)	0,39 kPa (*)
Conexión de gas	Conector macho de 3/4" con rosca BSP		

- Modelos del Reino Unido:

Clasificación del aparato:

Categoría: **II_{2H3P} (20, 37)**. Tipo de conducto de humos: **A₁**.

	Gas natural (G20)	Propano (G31)
Potencia calorífica (neta)	22,5 kW	22,5 kW
Consumo de gas	2,26 m ³ /h	1,75 kg/h
Presión de suministro	20 mbar	37 mbar
Presión de funcionamiento del quemador	9,0 mbar (*)	25 mbar (*)
Conexión de gas	Conector macho de 3/4" con rosca BSP	

NOTA:

- (*) Mida la presión de funcionamiento del quemador en el punto de prueba de presión de funcionamiento (inferior - exterior) de la válvula de control del gas con el quemador principal en funcionamiento.
- (**) Solo para GAS DE SUMINISTRO URBANO - Válvula de control de gas - El tornillo de ajuste de la presión de funcionamiento debe sustituirse por el tapón ciego suministrado en el kit de gas de suministro urbano y la presión de funcionamiento debe ajustarse en el regulador de presión del gas externo. Tanto el tapón ciego como el regulador externo se suministran en el kit de conversión a gas de suministro urbano.
- Consulte la sección "Conversión de gas y especificaciones" de este manual para obtener más información.

Requisitos de instalación

NOTA:

Es muy importante que este aparato se instale correctamente y que su funcionamiento sea correcto antes de utilizarlo. La instalación debe cumplir con los requisitos locales de gas, salud y seguridad.

Este aparato debe instalarse con ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en el local en el que esté instalado.

Las freidoras a gas Cobra están diseñadas para proporcionar años de servicio satisfactorio y su correcta instalación es fundamental para lograr el mejor rendimiento, eficiencia y un funcionamiento sin problemas.

Este aparato debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales de instalación y, además, según los códigos nacionales/locales pertinentes que cubren la seguridad del gas y contra incendios.

Australia/Nueva Zelanda:

Norma AS/NZS 5601:
instalaciones de gas.

Reino Unido:

Reglamento de seguridad
(instalación y uso) del gas de
1998).

Irlanda:

IS 820: instalaciones de gas no
domésticas.

Solo personal calificado debe realizar las instalaciones. Si el equipo no se instala de acuerdo con las normas pertinentes y las especificaciones del fabricante indicadas en esta sección, se anulará la garantía.

Solo un agente de servicio calificado debe hacer ajustes a los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante. El personal encargado de la instalación no los deben ajustar.

Desembalaje

- Retire todo el embalaje y la protección de transporte del aparato, incluido todo el revestimiento plástico protector del panel exterior de la puerta y de los paneles exteriores de acero inoxidable.
- Compruebe si el equipo y las piezas presentan daños. Informe de inmediato cualquier daño al transportista y al distribuidor.
- Informe cualquier deficiencia al distribuidor que suministró el aparato.
- Compruebe que el suministro de gas disponible coincida con el indicado en la placa de características situada en el interior de la puerta de acceso.
- Compruebe que se hayan suministrado las siguientes piezas con el aparato:

Canastas	2
Colgador para canastas	1
Bandeja para canastas	1
Tapa	1
Extensión de vaciado	1

Ubicación

1. Este aparato debe instalarse en un local adecuadamente ventilado para evitar la acumulación peligrosa de productos de combustión.
2. La instalación debe permitir un flujo de aire fresco suficiente para el suministro del aire de combustión.

Requisitos de aire de combustión

Gas natural	24 m³/h como mínimo.
GLP/Butano	24 m³/h como mínimo.
Gas de suministro urbano	24 m³/h como mínimo.

3. Coloque el aparato en la posición de trabajo aproximada.
5. Todo el aire para la combustión del quemador se suministra desde la parte inferior del aparato. Las patas deben estar siempre colocadas y no debe haber obstrucciones en la parte inferior o alrededor de la base del aparato, ya que las obstrucciones provocarán un funcionamiento incorrecto o su avería.
6. Solo un agente de servicio calificado debe hacer ajustes a los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante. El personal encargado de la instalación no los deben ajustar.

NOTA:

No obstruya ni bloquee el conducto de humos del aparato. Nunca conecte directamente un sistema de ventilación a la salida del conducto de humos del aparato.

Espacios libres

NOTA:

Solo se pueden utilizar materiales no inflamables cerca de este aparato.

Para facilitar el funcionamiento, el vaciado y el mantenimiento de la freidora, se debe mantener un espacio libre mínimo de 600 mm en la parte delantera del aparato.

Todo aparato de gas requiere un espacio libre y una ventilación adecuados para un funcionamiento óptimo y sin problemas. Deben respetarse los siguientes espacios mínimos de instalación:

	Superficie inflamable	Superficie no inflamable
Lado izquierdo/derecho	50 mm	0 mm
Posterior	50 mm	0 mm

Armado

Este modelo se entrega totalmente armado. Asegúrese de que el colgador de cestas se haya colocado correctamente como se muestra en la página anterior.

Asegúrese de que las patas están bien sujetas.

NOTA:

Este aparato está provisto de patas ajustables que permiten colocarlo de forma segura y nivelada. Esta operación debe realizarse una vez finalizada la conexión de gas. Consulte la sección "Conexión de gas".

Conexión de gas

NOTA:

SOLO PERSONAL CALIFICADO DEBE REALIZAR TODAS LAS CONEXIONES DE GAS.

- Las freidoras modelo COBRA no requieren una conexión eléctrica, funcionan totalmente solo con el suministro de gas.
- Es fundamental que el suministro de gas sea el correcto para el aparato que se va a instalar y que se disponga de la presión y el volumen de suministro adecuados. Antes de la instalación, se deben realizar las siguientes comprobaciones:
 - El tipo de gas** con el que se ha suministrado el aparato se muestra en los adhesivos de color situados encima del punto de entrada de gas y junto a la placa de características. Compruebe que sea correcto para el suministro de gas para el que se está instalando el aparato. El procedimiento de conversión de gas se detalla en el Manual de servicio.
 - La presión de suministro** requerida necesaria para este aparato se indica en la sección "Especificaciones" de este manual. Compruebe el suministro de gas para asegurarse de que existe la presión de suministro adecuada.

- El caudal de entrada** de este aparato también se indica en la placa de características instalada en el interior de la puerta de acceso y en la sección "Especificaciones" de este manual. Debe cotejarse el caudal de entrada con la capacidad disponible de la línea de suministro de gas. **Debe prestarse especial atención si el aparato se agrega a una instalación existente.**

NOTA:

Es importante que la tubería del tamaño adecuado se dirija directamente a la unión de conexión del aparato, con la menor cantidad posible de tees y codos para obtener el máximo volumen de suministro.

- Debe utilizarse un compuesto de unión adecuado que resista la acción de descomposición del GLP en cada conexión de la línea de gas, a menos que se utilicen accesorios de compresión.

La conexión al aparato es de 3/4" con rosca BSP macho.

NOTA:

Debe instalarse una válvula de aislamiento manual en la línea de alimentación independiente del aparato.

- Coloque correctamente el aparato en la posición de funcionamiento definitiva y, utilizando un nivel de burbuja, ajuste las patas para que la unidad quede nivelada y a la altura correcta.
- Conecte el suministro de gas al aparato.
- Compruebe que no haya fugas en todas las conexiones de gas con agua jabonosa u otro equipo detector de gas.

ADVERTENCIA:

NO UTILICE UNA LLAMA EXPUESTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS.

- Compruebe que la presión de suministro es la indicada en las tablas "Requisitos de suministro de gas" de la sección "Especificaciones". (Mida en el "Punto de prueba de la presión de suministro" (superior - INGRESO) en la parte delantera de la válvula de control del gas).
- Mida la presión de funcionamiento del quemador principal en el punto de prueba de presión de funcionamiento (inferior - SALIDA) de la válvula de control de gas. Ajústela si es necesario, como se muestra en las tablas "Requisitos de suministro de gas" de la sección "Especificaciones".
- Consulte la sección "Conversión de gas y especificaciones" de este manual para obtener más información.**
- Tenga en cuenta que el tamaño de la llama del piloto está configurado de fábrica y sellado con pintura.** Compruebe que el piloto cubre el termopar. Si es necesario ajustar el piloto, un agente de servicio calificado lo debe realizar.

Puesta en funcionamiento

Antes de poner en funcionamiento la freidora, deben realizarse las siguientes comprobaciones de puesta en funcionamiento, para garantizar que la unidad funciona correctamente y que los operarios conocen el procedimiento de funcionamiento correcto.

1. Antes de dejar la nueva instalación:
 - a. Verifique las siguientes funciones de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento especificadas en la sección "Funcionamiento" de este manual.
 - Encienda el quemador piloto.
 - Encienda el quemador principal.
 - Compruebe el funcionamiento del termostato (consulte la sección "Funcionamiento" de este manual).
 - b. Se debe realizar una comprobación del funcionamiento del termostato llenando la freidora con aceite/manteca hasta la marca de "NIVEL DE LLENADO" de aceite (consulte "Llenado de la cuba" en la "Sección de Funcionamiento" de este manual) y ajustando el termostato a 180 °C. Encienda el quemador piloto y encienda el quemador principal como se indica en las "Instrucciones de funcionamiento" de este manual.
 - c. Compruebe la calibración del termostato una vez que el aceite haya alcanzado la temperatura. Si se encuentra una discrepancia, la calibración del termostato debe remitirse al proveedor.
 - d. Asegúrese de que cada operario este capacitado en las áreas de encendido correcto, funcionamiento y procedimientos de apagado del aparato.

Primera puesta en marcha

- a. Para el primer uso de la freidora nueva, antes de utilizarla para cocinar el producto, llene la freidora con aceite y hágala funcionar alrededor de 1 hora a **180 °C** para eliminar los vapores y olores que puedan estar presentes en la freidora nueva.
 - b. Consulte la "Sección de funcionamiento" de este manual para obtener información sobre el funcionamiento de la freidora.
2. El propietario debe conservar este manual para futuras consultas, así como un registro de la **fecha de compra**, la **fecha de instalación** y el **número de serie de la unidad** registrados y guardados con este manual).
(Estos datos se pueden encontrar en la placa de características fijada en el interior de la puerta de acceso frontal).

NOTA:

Si por alguna razón no es posible conseguir que la freidora funcione correctamente, cierre el suministro de gas y comuníquese con el proveedor de este aparato.

Instrucciones de uso

PRECAUCIÓN:

- Este aparato es para uso profesional y solo personal calificado lo debe utilizar.
- Solo personal calificado debe realizar las operaciones de instalación, mantenimiento y conversión de gas.
- El usuario/operario no debe ajustar los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, los sellados con pintura) por el fabricante.

1. Las freidoras COBRA se diseñaron para ofrecer un funcionamiento sencillo y protección de seguridad del 100 %.
2. Un funcionamiento incorrecto es casi imposible, sin embargo, las malas prácticas de funcionamiento pueden reducir/acortar la vida útil del aceite y producir un producto de mala calidad. Para utilizar esta freidora correctamente, lea atentamente las siguientes secciones:
 - Llenado de la cuba.
 - Encendido del quemador piloto.
 - Encendido del quemador principal.
 - Ajuste de la temperatura de funcionamiento.
 - Vaciado y limpieza.

Descripción de los controles

- Se trata de una freidora comercial a gas que utiliza un único sistema de quemadores Multi Jet Target 'U'.
- Está disponible en un solo modelo.
- Este modelo cuenta con un único quemador piloto de encendido manual, con detector de falla de llama.
- Cuenta con un único controlador de gas para controlar los quemadores principal y piloto.
- Termostato mecánico 90 - 190°C.
- Las freidoras cuentan con un sistema de desconexión de seguridad por sobretemperatura.
- Diseño de cuba abierta para simplificar la operación de limpieza.

Controles de la freidora CF2 de cuba única



Perilla de control del termostato



Perilla de control del gas

-  Posición APAGADO.
-  Posición de llama del PILOTO.
-  Posición de llama ALTA.



Apertura de visualización del quemador piloto.



Válvula de vaciado del aceite.

Parte 4 Funcionamiento

ADVERTENCIA:

EL OPERARIO DEBE TENER MUCHO CUIDADO EN UTILIZAR LA FREIDORA DE MANERA SEGURA PARA PREVENIR EL RIESGO DE INCENDIO.

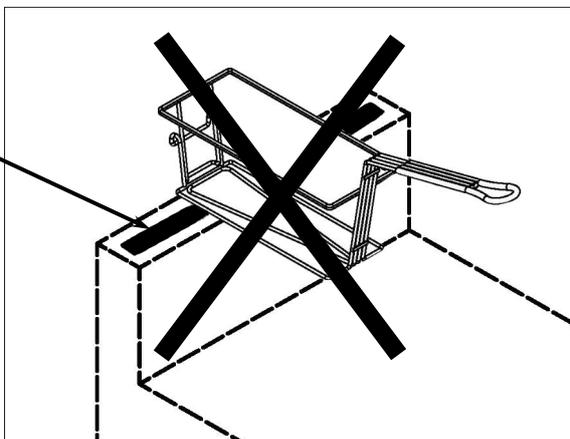
- NO DEJE LA FREIDORA DESATENDIDA DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.
- NO RELLENE EL ACEITE (MEDIO PARA FREÍR) EN LA FREIDORA CUANDO LA FREIDORA ESTÉ CALIENTE.
- NO SOBRELLENE EL ACEITE (MEDIO PARA FREÍR) EN LA FREIDORA POR ENCIMA DE LA MARCA DE NIVEL SUPERIOR.
- NO PERMITA QUE EL ACEITE (MEDIO PARA FREÍR) EN LA FREIDORA DESCENDA POR DEBAJO DE LA MARCA DE NIVEL INFERIOR.
- NO DEJE QUE EL ACEITE (MEDIO PARA FREÍR) EN LA FREIDORA SE SOBRECALIENTE.
- NO INTRODUZCA ALIMENTOS HÚMEDOS O AGUA EN EL ACEITE CALIENTE (MEDIO PARA FREÍR).
- NO UTILICE DISOLVENTES INFLAMABLES NI PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN LA FREIDORA O CERCA DE ELLA MIENTRAS ESTÉ TODAVÍA CALIENTE.

ADVERTENCIA:

LA ZONA DE SALIDA DEL CONDUCTO DE HUMOS ES UNA ZONA DE ALTA TEMPERATURA ALTAMENTE INFLAMABLE

NO GOLPEE, SACUDA NI SOSTENGA LAS CANASTAS DE LA FREIDORA EN LA ZONA DE SALIDA DEL CONDUCTO DE HUMO: ESTA ES UNA ZONA DE ALTO RIESGO PARA MATERIALES INFLAMABLES (POR EJEMPLO, EL ACEITE/GRASA Y LOS RESIDUOS DE LAS CANASTAS PODRÍAN

Zona de conductos de humos de alta temperatura

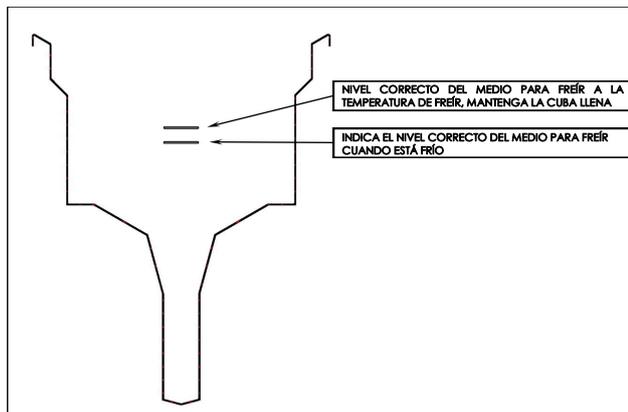


Antes del uso

1. Compruebe que el suministro de gas esté "abierto"
2. Compruebe que no haya objetos extraños en la cuba.

ADVERTENCIA:

EXISTE PELIGRO DE INCENDIO SI EL NIVEL DE ACEITE ESTÁ POR DEBAJO DEL NIVEL MÍNIMO INDICADO "LO" (BAJO)



Llenado de la cuba

NOTA: Las freidoras Cobra se pueden utilizar tanto con aceite como con manteca.

1. Antes de llenar la cuba, compruebe siempre que la válvula de vaciado, situada detrás de la puerta de acceso, esté cerrada. Esta válvula dispone de una corredera de bloqueo que debe estar siempre bloqueada en la posición durante el uso.
 - a. **ACEITE:** llene cuidadosamente la cuba de la freidora con aceite hasta que se alcance la marca de "FILL-LEVEL" (NIVEL DE LLENADO). La freidora Cobra tiene una capacidad de 18 litros de aceite (32 libras de manteca).
 - b. **MANTECA:** lo ideal es fundir previamente la manteca antes de introducirla en la cuba. Esto se hace normalmente en un recipiente adecuado en un quemador de mesa de ebullición. La manteca licuada puede entonces verse en el depósito hasta que alcance la marca de "FILL-LEVEL" (NIVEL DE LLENADO).
 - Cuando funda previamente la manteca, caliéntela solo hasta que se haya licuado. **Do No la lleve a altas temperaturas, ya que la manipulación de la manteca caliente es peligrosa.**
 - Si no es posible derretir previamente la manteca, córtela en trozos e introdúzcalos en la cuba
 - Si la manteca no se ha derretido previamente, debe calentarse a la temperatura de freído en dos etapas.

Pre calentamiento:

Encienda el quemador principal y enciéndalo y apáguelo manualmente hasta que la manteca se haya derretido. Lo ideal es encender el quemador principal durante 5 segundos y apagarlo durante 10 segundos. Al seguir este procedimiento, la manteca se derretirá gradualmente sin quemarse. Una vez que la manteca se haya derretido, puede llevarse a la temperatura de funcionamiento de la freidora.

NOTA:

Si el quemador se mantiene encendido de forma continua, la manteca en contacto con la cuba se sobrecalentará, provocando la degradación prematura del aceite. Nunca permita que la manteca humee mientras se derrite, ya que esto indica que la temperatura es demasiado alta. Si la manteca empieza a humear, aumente los intervalos de "apagado" del quemador principal.

Encendido del quemador piloto

1. Con la cuba de la freidora llena de medio para freír, el quemador piloto se puede encender.
2. Compruebe que el suministro de gas esté "abierto" en el suministro de gas.
3. Abra la puerta de acceso en la parte delantera de la freidora para acceder al panel de control.
4. Gire la perilla de control del gas a la posición piloto y manténgala presionada.
5. Encienda manualmente el quemador piloto a través de la abertura de visualización del quemador piloto.
6. Continúe manteniendo presionada la perilla de control de gas durante 10 a 15 segundos después de encender el quemador piloto, luego suéltela, el quemador piloto debe permanecer encendido.
7. Si el quemador piloto no se enciende, repita los puntos 1 al 6 anteriores.

Encendido del quemador principal

1. Asegúrese de que el quemador piloto esté encendido, verificando visualmente a través de la abertura de visualización del quemador piloto.
2. Gire la perilla de control del termostato a la temperatura requerida.
3. Gire la perilla de control del gas a la posición de quemador principal.
4. El quemador principal se encenderá automáticamente apagando el quemador piloto.

NOTA:

- Si se enciende el quemador principal inmediatamente después de encender el quemador piloto, habrá un retraso de unos 30 segundos hasta que se caliente la termopila (que proporciona energía para abrir la válvula principal).
- El quemador principal no se encenderá si la temperatura del medio para freír es superior a la temperatura establecida en el termostato.
- Al girar la perilla de control de gas de la posición de piloto a la posición de quemador principal se permitirá el ciclo manual del quemador 'Encendido' y 'Apagado' al derretir la manteca.

Ajuste de la temperatura de funcionamiento

1. La temperatura utilizada para freír alimentos es el factor más importante del funcionamiento de la freidora. Las temperaturas incorrectas darán como resultado una mala calidad del producto y reducirán la vida útil del aceite/manteca.
2. La temperatura se puede ajustar entre 90 °C y 190 °C.
3. Para ajustar la temperatura de funcionamiento, gire el termostato hasta el ajuste deseado.
4. El quemador principal funcionará automáticamente para mantener esta temperatura.
5. Como medida de seguridad, esta freidora Cobra cuenta con un control de sobret temperatura que "apagará" la freidora en caso de que el aceite supere los 220 °C, en caso de que falle el termostato.

NOTA:

- Si la freidora no se está utilizando durante cortos períodos de tiempo, el quemador principal se puede girar a la temperatura de "espera" (alrededor de 120 °C), lo que permite que el quemador principal se encienda y apague y mantenga la temperatura del aceite justo por debajo de la temperatura de funcionamiento.

Colocación de la freidora en las posiciones "Piloto" o "Apagado"

A la posición "Piloto".

- a. Gire la perilla de control del termostato a la posición "Off" (Apagado).
- b. El quemador principal se apagará y el "Quemador piloto" permanecerá encendido.

A la posición "Apagado".

- a. Con la perilla de control del termostato en "Off" (Apagado), gire la perilla de control del gas a la posición "O" (Apagado), el "Quemador piloto" se apagará.

Guía y cuidado de los aceites y grasas para freír

1. Prepare los alimentos correctamente. Prepare los alimentos en trozos lo más uniformes posible y llévelos a temperatura ambiente. Asegúrese de que los alimentos estén libres de humedad excesiva y también de migas excesivas cuando se realice el "empanado".
2. Precaliente el medio para freír a la temperatura recomendada para el alimento en particular que se va a cocinar y no más alta; se recomiendan medios de fritura especialmente preparados.
3. El medio para freír debe estar a la temperatura adecuada para el alimento que se va a cocinar, antes de introducirlo en la cuba. Evite calentar el medio para freír a una temperatura superior a la recomendada. Evite también mantener el medio para freír a la temperatura adecuada cuando no se esté cocinando ningún alimento. *Cualquier medio para freír se descompondrá si se mantiene durante largos períodos a temperaturas de fritura.*
4. Baje los alimentos gradualmente en el medio para freír caliente, utilizando una canasta de alambre, hasta que todas las piezas de alimentos estén sumergidas. ***Avoid Evite sobrecargar la canasta, recomendamos no más de 900 gramos por canasta o 1800 gramos por carga. La sobrecarga hará que la temperatura baje tanto que se necesitará más tiempo para freír y los alimentos quedarán empapados de grasa y poco atractivos.*** Con un poco de experiencia podrá determinar qué cantidad de alimentos puede añadirse a la freidora sin que se produzca un descenso excesivo de la temperatura. Si el descenso de temperatura es excesivo, o bien los alimentos están demasiado fríos o bien hay demasiados alimentos en la freidora. Las temperaturas y los tiempos de cocción citados se basan en lotes de tamaño medio que se utilizan en la freidora.
5. Continúe la cocción hasta que el exterior de los alimentos esté dorado y crujiente.
6. El tiempo exacto de cocción depende del tamaño de los trozos de comida y de si los alimentos están precocidos. En caso de duda, pruebe una muestra y asegúrese.
7. Retire los alimentos del medio para freír y déjelos escurrir en la canasta sobre la freidora.
8. Conserve el exceso de medio para freír dejándolo escurrir de nuevo en la freidora. Este escurrido no debe consumirse mucho tiempo si se quiere servir los alimentos fritos en su punto óptimo de calor, crujientes y sabrosos.
9. Sirva los alimentos inmediatamente después de freírlos.
10. Los alimentos fritos alcanzan su punto máximo de sabor en cuanto se terminan de freír. Sírvalos uno o dos minutos después de sacarlos de la freidora. ***Los alimentos fritos no deben guardarse nunca.***

IMPORTANTE

En caso de que se percate de cualquier funcionamiento anormal como:

- problemas de encendido,
- llama anormal del quemador,
- problemas de control del quemador,
- pérdida parcial o total de la llama del quemador en funcionamiento normal,

el aparato debe ser reparado DE INMEDIATO por un técnico calificado y no debe utilizarse hasta que se lleve a cabo dicha reparación.

Información general

ADVERTENCIA:

NO UTILICE DISOLVENTES INFLAMABLES NI PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN LA FREIDORA O CERCA DE ELLA MIENTRAS LA FREIDORA AÚN ESTÉ CALIENTE.

PRECAUCIÓN:

Cierre siempre el suministro de gas de la red antes de proceder a la limpieza. Este aparato no es a prueba de agua. No utilice un chorro de agua para limpiar el interior o el exterior de este aparato.

- Para obtener los mejores resultados, la limpieza debe ser regular y exhaustiva, y todos los controles y piezas mecánicas deben ser revisados y ajustados periódicamente por un técnico calificado. Si se produce alguna pequeña falla, hágala reparar con prontitud.
- No espere a que se produzca una avería completa. Se recomienda revisar el aparato cada 6 meses.
- Limpie la freidora con frecuencia. Un aparato limpio tiene mejor aspecto, durará más y funcionará mejor.

NOTA:

- **NO** utilice detergentes abrasivos, raspadores afilados, solventes fuertes o detergentes cáusticos, ya que podrían corroer o dañar la freidora.
- Asegúrese de que el detergente o el material de limpieza se eliminaron por completo después de cada limpieza.

Para mantener su freidora limpia y funcionando con la máxima eficiencia, siga los siguientes procedimientos:

ADVERTENCIA:

NO INTENTE MOVER LA FREIDORA MIENTRAS ESTÉ LLENA DE ACEITE. ANTES DE INTENTAR MOVER LA FREIDORA, ASEGÚRESE DE QUE SE HA VACIADO TODO EL ACEITE DE LA CUBA. CONSULTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN SOBRE CÓMO VACIAR EL ACEITE DE LA FREIDORA.

PRECAUCIÓN:

Nunca vacíe la freidora con la alimentación o el quemador encendidos. Siempre APAGUE la freidora antes de vaciar o rellenar la cuba.

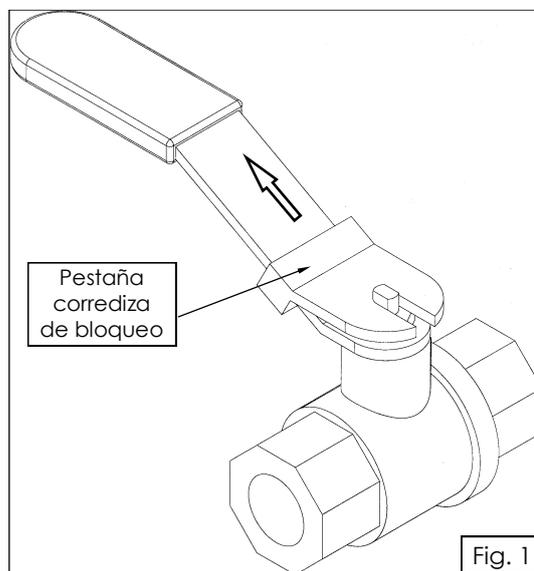
Vaciado y limpieza

Apertura de la válvula de vaciado

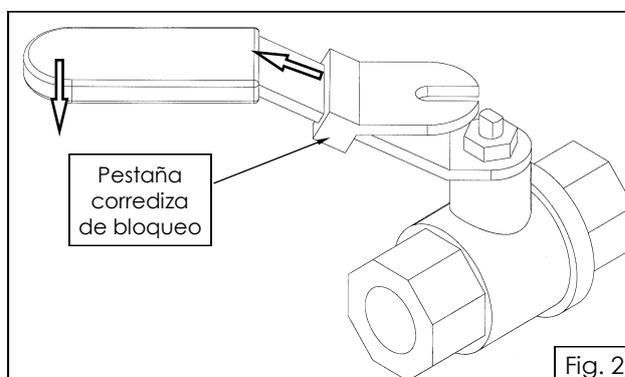
ADVERTENCIA:

EL ACEITE CALIENTE QUEMARÁ ; NO APRESURE ESTE TRABAJO.

- a. Levante la pestaña corrediza de bloqueo en la manija de la válvula (Fig. 1) para liberar la válvula.



- b. Mientras mantiene la pestaña corrediza de bloqueo en la posición retirada, gire la manija en sentido antihorario (Fig. 2) para abrir la válvula.



- c. Cuando la válvula está cerrada, la pestaña corrediza de bloqueo caerá sobre la válvula de bloqueo para evitar la apertura accidental de la válvula como se muestra en la Fig. 2.

Limpieza diaria

1. Al final de cada día/turno, si el ritmo de fritura es intenso, el medio para freír debe vaciarse y colarse en un recipiente.
2. Atornille la tubería de extensión del vaciado y coloque un recipiente y un filtro adecuados debajo del vaciado.
3. Deslice una tela de algodón u otra bolsa adecuada sobre la válvula de vaciado. Las migas quedarán atrapadas en la bolsa, pero el medio para freír escurrirá libremente a través de la bolsa en el receptáculo.

- Abra con cuidado la válvula de vaciado para minimizar las salpicaduras y tenga cuidado de no llenar demasiado el recipiente.
 - Utilice una varilla de drenaje para remover cualquier medio sólido en el medio superior para derretirlo.
 - Cuando la cuba esté vacía, utilice un recipiente pequeño con asa como cucharón y sumérgalo en el medio de freír caliente del receptáculo y viértalo energicamente alrededor de los lados y el fondo de la cuba para eliminar las migas y las partículas adheridas. Continúe sumergiendo y vertiendo hasta que todas las migas sean lavadas hacia abajo y dentro de la bolsa de filtro.
 - Abra por completo la válvula de vaciado, compruebe si hay partículas o residuos de migas alojados en la válvula. Límpiela con un cepillo duro de nylon. No utilice cepillos de alambre o varillas metálicas, ya que dañan el asiento de la válvula y provocan fugas en la válvula.
 - Si la obstrucción en la válvula no se puede eliminar con un cepillo, use una sonda de madera.
 - Limpie el panel de control con un paño húmedo ligeramente humedecido con una solución de detergente suave y agua. Seque con un paño limpio y seco.
 - Una vez completada la operación de limpieza diaria, cierre la válvula y vuelva a verter el medio para freír en la cuba y continúe el trabajo diario. Colar toma menos tiempo que freír una carga de papas y pagarán dividendos en calidad de comida y ahorro de medio para freír.
- Vacíe la freidora y enjuague bien con agua. Utilice una solución de 1 parte de vinagre por 15 de agua para enjuagar la cuba y neutralizar cualquier residuo de limpiador. Utilice una solución más débil de hasta 1 parte a 25 de agua si esta resulta inadecuada para el limpiador que se está utilizando.
 - Enjuague bien la cuba con agua, escurra y seque.
 - Rellene la cuba con un nuevo medio para freír filtrado.

Superficies de acero inoxidable

- Con la cuba vaciada, limpia y seca como se muestra arriba, limpie el exterior de la freidora con agua caliente, una solución de detergente suave y un paño suave. Tenga en cuenta que las perillas de control del termostato pueden retirarse para permitir la limpieza del panel del termostato.
- Seque bien todos los componentes con un paño seco y púlalos con un paño suave y seco.
- Para eliminar cualquier decoloración, utilice un limpiador de acero inoxidable aprobado o lana de acero inoxidable. Frote siempre en el sentido del grano.

Limpieza semanal

NOTA:

Si el uso de la freidora es muy intenso, recomendamos que el procedimiento de limpieza semanal se realice con mayor frecuencia.

- Proceda como para la "Limpieza diaria" para vaciar y filtrar la cuba. No vuelva a llenar la cuba con medio para freír hasta que se haya limpiado como se indica a continuación.
- Llene la freidora con agua fría hasta el nivel normal de llenado y agregue un limpiador comercial de alta calidad que haya sido formulado específicamente para freidoras. No se recomiendan los limpiadores multiusos.

NOTA:

Nunca use una solución cáustica o de lejía, ya que esto dejará una película destructora de grasa en la cuba.

- Caliente el agua a unos 80 - 90 °C.
- Limpie las canastas de la freidora simplemente sumergiéndolas en la solución de limpieza. Deje la freidora en remojo durante 5 - 10 minutos o como se indica en las instrucciones del limpiador. Retire las canastas y APAGUE el quemador principal.
- Frote las canastas y la cuba de la freidora ligeramente, pero energicamente con un cepillo de cerdas duras de nylon para eliminar cualquier resto de suciedad. **NO utilice un cepillo de alambre, ya que rayaría los costados.**

Mantenimiento periódico

ADVERTENCIA:

NO INTENTE MOVER LA FREIDORA MIENTRAS ESTÉ LLENA DE ACEITE.

ANTES DE INTENTAR MOVER LA FREIDORA, ASEGÚRESE DE QUE SE HA VACIADO TODO EL ACEITE DE LA CUBA. CONSULTE LA INFORMACIÓN EN LA PÁGINA ANTERIOR SOBRE CÓMO VACIAR EL ACEITE DE LA FREIDORA.

NOTA:

Todas las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas únicamente por personal de servicio calificado.

Para obtener los mejores resultados, la limpieza debe ser regular y exhaustiva, y todos los controles y las piezas mecánicas deben ser revisados y ajustados periódicamente por un técnico calificado. Si se produce alguna pequeña falla, hágala reparar lo antes posible. No espere a que se produzca una avería completa. Se recomienda revisar el aparato cada 6 meses.

Guía de Problemas de Cocción con la Freidora

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para los problemas más comunes que pueden ocurrir durante el funcionamiento de su equipo. La guía de localización de averías de esta sección pretende ayudarlo a corregir, o al menos a diagnosticar con precisión, los problemas de su equipo.

Aunque esta sección cubre los problemas más comunes reportados, es posible que se encuentre con un problema que no esté cubierto en esta sección. En tales casos, comuníquese con el agente de servicio técnico autorizado de su zona, que hará todo lo posible para ayudarlo a identificar y resolver el problema. Tenga en cuenta que el agente de servicio solicitará la siguiente información:

- Código de modelo y número de serie del aparato, que se pueden encontrar en la placa de características ubicada en el interior de la puerta de acceso.

Avería	Posible causa	Solución
Medio para freír espumoso.	Presencia de residuos de jabón o detergente procedentes de la limpieza de la cuba.	Enjuague a fondo la freidora tres veces con agua limpia. Asegúrese de que la freidora esté perfectamente seca antes de volver a llenarla con medio para freír.
	Descomposición excesiva del medio para freír.	Agregue diariamente medio para freír fresco, para reemplazar el contenido cada 3 a 5 días.
	Freír de forma continua alimentos con exceso de humedad.	Elimine el exceso de humedad de los alimentos a freír.
	Sobrecalentamiento continuo del aceite.	Compruebe el ajuste del termostato. Disminuya la temperatura a unos 140 °C (en modo de espera) cuando no utilice el aparato.
	Sobrecarga.	Mantenga una proporción de 1 a 8 de alimentos por medio para freír.
Adherencias.	Calentamiento demasiado rápido del medio para freír.	Cuando cargue la freidora o la ponga en marcha, derrita el medio de fritura gradualmente.
	Sobrecalentamiento constante del medio para freír.	Compruebe la temperatura del aceite utilizando un termómetro o termopar.
	Aceite para freír descompuesto.	Verifique la cantidad de medio para freír fresco añadido a la freidora para asegurarse de que la "renovación" sea adecuada.
	Utilización de un medio para freír incorrecto.	Algunos medios para freír forman gomas cuando se utilizan en una freidora, por ejemplo, el aceite de cártamo.
Alimentos grasosos.	Freír a una temperatura demasiado baja.	Aumente la temperatura y compruebe el ajuste del termostato.
	Preparación inadecuada de los alimentos.	Asegúrese de que los alimentos (especialmente las papas) se hayan "secado" correctamente.
	Excesiva cantidad de rebozado o empanado.	Retire el exceso de empanado o rebozado.
	Colocar los alimentos en el medio para freír directamente desde el congelador.	Deje que los alimentos congelados se descongelen antes de freírlos.
	Exceso de humedad en la superficie de los alimentos.	Escorra y seque los alimentos antes de freírlos.
	Medio para freír en etapas avanzadas de descomposición.	Deseche el medio para freír "viejo" y rellene la freidora con un medio nuevo.
	Uso de aceite de goteo u otro aceite no refinado.	Debido al bajo punto de humeo, cocinar con estos aceites a temperaturas más bajas dará como resultado una mayor absorción de aceite por parte de los alimentos.
	Utilización de un tipo de aceite de cocina inadecuado.	Utilice siempre un aceite de cocina totalmente refinado y desodorizado.

Guía de Problemas de Cocción con la Freidora (continuación)

Avería	Posible causa	Solución
Rápida descomposición del aceite.	Renovación inadecuada del aceite para freír.	Ajustar los procedimientos para freír más alimentos en la freidora para aumentar la renovación del aceite.
	Sobrecalentamiento del aceite.	Compruebe la temperatura del aceite utilizando un termómetro o termopar.
	Contaminación.	Filtre o cuele el aceite diariamente.
	Procedimientos de limpieza deficientes.	Limpie la freidora todos los días o al menos una vez a la semana y enjuáguela a fondo. Seque la freidora antes de utilizarla.
	Presencia de cobre o latón en el equipo de la freidora.	Retire todos los accesorios de cobre o latón del contacto con el aceite.
	Sobrecarga de la freidora.	Mantenga una proporción de 1 a 8 de alimentos por medio para freír.
	Comida excesivamente húmeda.	Escorra y seque los alimentos antes de freírlos.
	Sobrecalentamiento del aceite en el modo "En espera".	Gire el control a la posición Piloto durante los períodos de inactividad ("En espera").
Aceite humeante.	Renovación insuficiente del aceite.	Mantenga una cantidad mínima de aceite en la freidora para una renovación más rápida o aumente la cantidad de alimentos fritos en la freidora. Reemplace con aceite fresco cada 3 a 5 días.
	Freír de forma continua con exceso de humedad en los alimentos.	Escorra los alimentos antes de freírlos, séquelos con palmaditas.
	Contaminación del aceite.	Filtre o cuele diariamente el aceite para eliminar los contaminantes.
	Sobrecalentamiento del aceite.	Compruebe la temperatura del aceite utilizando un termómetro o termopar.
	Rápida descomposición del aceite.	Utilice un aceite para freír estable.
	Uso de aceites sin refinar.	El aceite de goteo humea a menor temperatura que los aceites refinados y desodorizados.
Oscurecimiento del aceite.	Presencia de sal en los alimentos.	Sale los alimentos después de freírlos y lejos de la freidora.
	Alimentos rebozados con alto contenido en yema de huevo.	Reduzca el contenido de huevo del rebozado, sustituya parte del huevo por leche.
	Contaminación del aceite.	Filtre o cuele diariamente el aceite para eliminar los contaminantes.
	Prácticas de limpieza deficientes.	Limpie la freidora al menos una vez a la semana o cada día en caso de uso intensivo. Asegúrese de que la freidora esté perfectamente seca antes de usarla.
	Sobrecalentamiento del aceite.	Compruebe la temperatura del aceite utilizando un termómetro o termopar.
	Renovación insuficiente del aceite.	Rellene diariamente para reemplazar el contenido de la freidora en 3 a 5 días.
	Cocinar alimentos con altos niveles de azúcar.	Las papas suelen tener un alto contenido de azúcares reducidos al final de la temporada. Al freírlos, se oscurecen rápidamente y decoloran el aceite.

NOTA: El consumo excesivo de aceite indica una elevada absorción de aceite en los alimentos. Esto depende de la temperatura y de las características de los alimentos que se fríen, NO del tipo de aceite utilizado (a menos que se utilicen aceites refinados). Cualquier variación en la vida útil aparente del aceite se debe siempre a una o más de las causas mencionadas anteriormente.

Parte 6 Localización de averías

Localización de averías en el sistema de gas

Avería	Posible causa	Solución
El quemador piloto no se enciende.	El suministro de gas está desconectado .	Conecte el suministro de gas.
	Botellas de gas vacías.	Sustituya las botellas de gas.
	Quemador piloto bloqueado.	Llame al servicio técnico.
	Encendido piezoeléctrico defectuoso.	Llame al servicio técnico. NOTA: El piloto se puede encender manualmente hasta que se lleve a cabo la reparación.
El quemador piloto se enciende y luego se apaga al soltar el botón de control de gas.	El botón de control de la válvula de gas no se ha mantenido presionado el tiempo suficiente.	Manténgalo presionado durante al menos 10 segundos después de encender el piloto.
	Piloto obstruido/débil.	Llame al servicio técnico.
	Baja presión de gas.	Llame al servicio técnico.
	Termopar defectuoso.	Llame al servicio técnico.
	Sobretemperatura defectuosa.	Llame al servicio técnico.
	Válvula de control del gas defectuosa.	Llame al servicio técnico.
El quemador piloto se apaga durante el funcionamiento.	Presión de gas baja/fluctuante.	Llame al servicio técnico.
	Piloto débil.	Llame al servicio técnico.
	Termopar defectuoso.	Llame al servicio técnico.
	Sobretemperatura defectuosa.	Llame al servicio técnico.
	Válvula de control del gas defectuosa.	Llame al servicio técnico.
	Sobretemperatura activada, el piloto se Apaga si la temperatura excede los 220 °C.	Llame al servicio técnico.
El quemador principal no se enciende.	Baja presión de gas.	Llame al servicio técnico.
	Piloto obstruido.	Llame al servicio técnico.
	Termostato defectuoso.	Llame al servicio técnico.
	Termopila defectuosa.	Llame al servicio técnico.
	Válvula de control del gas defectuosa.	Llame al servicio técnico.
El quemador principal no quema correctamente.	Inyectores del quemador principal defectuosos u obstruidos.	Llame al servicio técnico.
	Obstrucción en el conducto de humos.	Llame al servicio técnico.

Parte 7 Conversión del gas

Procedimiento de conversión del gas

PRECAUCIÓN:

Asegúrese de que la unidad esté aislada del suministro de gas antes de iniciar las tareas de servicio técnico.

NOTA:

- Estas conversiones solo las debe realizar personal de servicio calificado. Antes de volver a poner en funcionamiento el aparato, compruebe que no haya fugas en ninguna de las conexiones.
- Consulte la tabla que figura al final de esta sección para obtener toda la información y las especificaciones pertinentes.
- **Conexión de la manguera flexible.**

Si se utiliza un conjunto de manguera de gas para conectar este aparato, la manguera y todos los accesorios deben tener un diámetro interior mínimo de 3/4" (Gas natural) o 1/2" (GLP) para garantizar que se alcance la capacidad de caudal de gas requerida por este aparato.

Esto debe verificarse mediante una prueba de presión de funcionamiento en condiciones de máxima demanda de suministro de gas.

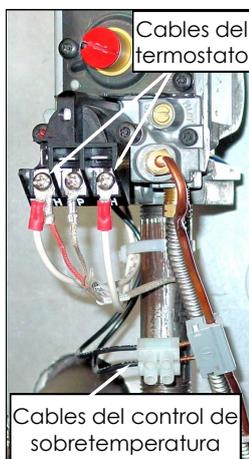
El conjunto de la manguera de gas también debe estar clasificado para su uso en las condiciones de cocina comercial en las que se utilizará el aparato.

Especificación recomendada del conjunto de manguera de gas:

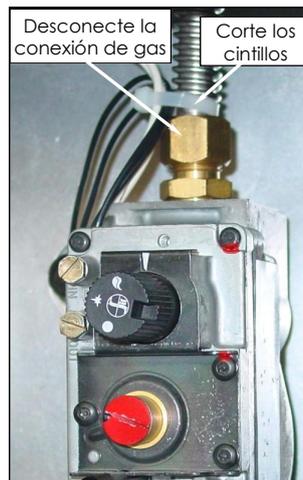
- Certificado de conformidad con la norma AS/NZS 1869 Clase B o D o equivalente, que cumpla con los siguientes requisitos:

Clase	B	D
Presión de trabajo máxima a 23 ± 2 °C	7,0 kPa	2,6 MPa
Rango de temperatura de trabajo	de -20 °C a + 125 °C	
Resistencia al aceite	Revestimiento y forro resistentes al aceite.	

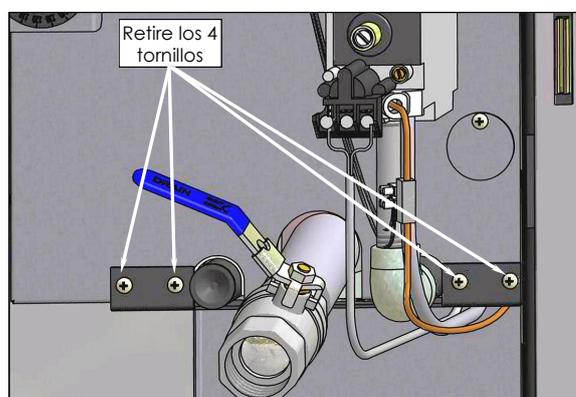
1. Asegúrese de que el suministro de gas esté "cerrado".
2. Abra la puerta delantera de la freidora para acceder a los inyectores del quemador principal y del quemador piloto.
3. Desconecte los 2 cables del termostato a la válvula de control del gas.
4. Desconecte los 2 cables del Control de sobretemperatura en el conector eléctrico.



5. Corte y retire los cintillos según sea necesario.
6. Desconecte la conexión de gas del tubo flexible en la parte superior de la válvula de control del gas.



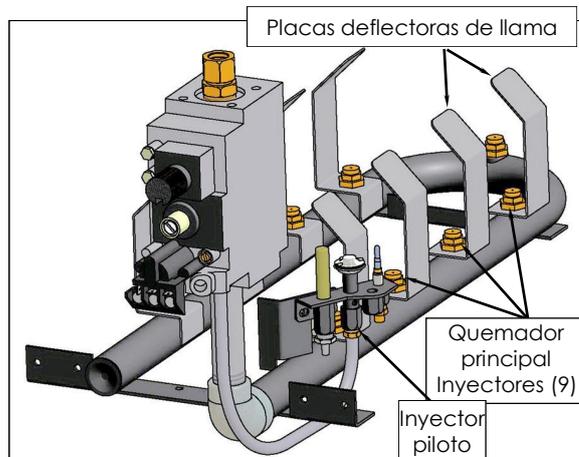
7. Afloje y retire los 4 tornillos que sujetan la parte delantera del quemador a la caja del quemador.
8. Tire del quemador hacia la parte delantera de la freidora y hacia abajo para retirarlo.



9. Retire el conjunto del quemador a un banco de trabajo.

PRECAUCIÓN:

No doble las placas deflectoras de llama.



Inyectores del quemador principal

1. Para retirar los inyectores del quemador principal, use una llave de boca para evitar que el inserto del inyector gire mientras retira el inyector.
2. Reemplace con inyectores del tamaño correcto.
3. Vuelva a colocar el conjunto del quemador en la caja del quemador.

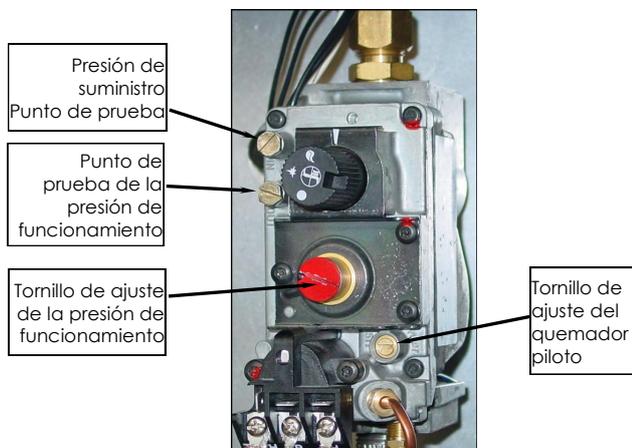


Inyectores del quemador piloto

1. Desenrosque el tubo de alimentación del piloto del quemador piloto y retire el inyector del piloto.
2. Determine los inyectores piloto del tamaño correcto para el gas correspondiente desde el cuadro que aparece al dorso.
3. Coloque el inyector del tamaño correcto en el quemador piloto y vuelva a conectar el tubo de suministro de gas al quemador piloto.

Comprobación de la presión de suministro

1. Retire el tornillo ciego y conecte un manómetro al punto de prueba de presión de suministro ('INGRESO') de la válvula de control de gas.
2. Abra el suministro de gas y asegúrese de que la presión está dentro de las especificaciones indicadas en la "Tabla de especificaciones de gas" al final de esta sección.



Ajuste de la presión de funcionamiento del quemador principal

1. Conecte un manómetro al punto de prueba de la presión de funcionamiento ('SALIDA') de la válvula de control del gas.
2. Retire la tapa ranurada para dejar a la vista el **tornillo de ajuste de la presión de funcionamiento**.
3. Encienda el quemador principal y gire el tornillo de ajuste de la presión de funcionamiento para obtener la presión correcta del quemador para el tipo de gas que se está utilizando. Consulte la **Tabla de especificaciones del gas** al final de esta sección.
4. Retire el manómetro del punto de prueba de la presión de funcionamiento y vuelva a colocar el tornillo ciego.
5. Vuelva a colocar la tapa ranurada en el punto de ajuste del tornillo.

Solo para gas de suministro urbano

NOTA:

Para aplicaciones de gas de suministro urbano, el tornillo de ajuste de la presión de funcionamiento de la válvula de control de gas debe sustituirse por el tapón ciego suministrado en el kit de gas de suministro urbano y la presión de funcionamiento debe ajustarse en el regulador de presión de gas externo. Tanto el tapón ciego como el regulador externo se suministran en el kit de conversión a gas de suministro urbano.

1. Retire la tapa ranurada del regulador.
2. Abra el suministro de gas y encienda el aparato.
3. Ajuste el tornillo de ajuste de la presión para conseguir la presión de funcionamiento correcta del quemador.



NOTA: Mida la presión de funcionamiento en el punto de prueba de salida de la válvula de control de gas con el quemador en funcionamiento.

4. Verifique que la presión de funcionamiento siga siendo la correcta (vuelva a ajustar el regulador, si es necesario).
5. Vuelva a enroscar la tuerca ciega en el regulador.

Ajuste de la llama del quemador piloto

1. Una vez que se haya establecido la presión de funcionamiento del quemador principal, ajuste el suministro del quemador piloto de forma que la incidencia de la llama piloto sobre el termopar y la termopila sea correcta y la llama piloto del quemador principal encienda satisfactoriamente el quemador principal.
2. Ajuste el tamaño de la llama piloto ajustando el **tornillo de ajuste del quemador piloto**. La llama del quemador piloto debe tener una longitud aproximada de 1" para el encendido del quemador principal. La rotación en sentido antihorario del tornillo de ajuste aumentará el tamaño de la llama piloto.

Etiqueta de identificación del tipo de gas

Una vez finalizada la conversión del gas, vuelva a colocar la etiqueta de identificación del tipo de gas situada en:

- La parte posterior del aparato, encima de la conexión de gas.
- Al lado de la placa de características.

Puesta en funcionamiento

Antes de retirarse de la instalación convertida:

1. Compruebe que no haya fugas en todas las conexiones de gas con agua jabonosa u otro equipo detector de gas.

ADVERTENCIA:

NO UTILICE UNA LLAMA EXPUESTA PARA COMPROBAR SI HAY FUGAS DE GAS.

2. Compruebe las siguientes funciones de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento especificadas en la sección "Funcionamiento" de este manual.

- Encienda el quemador piloto.
- Encienda el quemador principal.
- Verifique el funcionamiento del termostato.
- Asegúrese de que todos los controles funcionan correctamente.

NOTA: Si no es posible conseguir que la freidora funcione correctamente, cierre el suministro de gas y comuníquese con el proveedor de este aparato.

Especificaciones del gas

- Australia:

	Gas natural	Gas LP (propano)
Inyectores del quemador principal	Ø 1,55 mm	Ø 0,95 mm
Inyectores del quemador piloto	0,62	0,35
Ajuste del tornillo piloto	Todo hacia afuera (en sentido antihorario)	1½ vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador	0,90 kPa (*) (9,0 mbar)	2,50 kPa (*) (25 mbar)
Presión de suministro	1,13 - 2,0 kPa	2,75 - 3,0 kPa

- Nueva Zelanda:

	Gas natural	Gas LP/Butano
Inyectores del quemador principal	Ø 1,55 mm	Ø 0,90 mm
Inyectores del quemador piloto	0,62	0,35
Ajuste del tornillo piloto	Todo hacia afuera (en sentido antihorario)	1½ vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador	0,90 kPa (*) (9,0 mbar)	2,50 kPa (*) (25 mbar)
Presión de suministro	1,13 - 2,0 kPa	2,75 - 3,0 kPa

- Reino Unido:

Clasificación del aparato:

Categoría: **II_{2H3P} (20, 37)**. Tipo de conducto de humos: **A₁**.

	Gas natural (G20)	Propano (G31)
Inyectores del quemador principal	Ø 1,55 mm	Ø 0,95 mm
Inyectores del quemador piloto	0,45	0,30
Ajuste del tornillo piloto	Todo hacia afuera (en sentido antihorario)	1½ vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador	0,90 kPa (*) (9,0 mbar)	2,50 kPa (*) (25 mbar)
Presión de suministro	20 mbar	37 mbar

- Todos los demás mercados:

	Gas natural	Gas LP (propano)	Gas LP/Butano	Gas de suministro urbano (**)
Inyectores del quemador principal	Ø 1,55 mm	Ø 0,95 mm	Ø 0,90 mm	Ø 2,60 mm
Inyectores del quemador piloto	0,62	0,35	0,35	0,75
Ajuste del tornillo piloto	Todo hacia afuera (en sentido antihorario)	1½ vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)	1½ vueltas hacia afuera (en sentido antihorario)	Todo hacia afuera (en sentido antihorario)
Presión de funcionamiento del quemador	0,90 kPa (*) (9,0 mbar)	2,50 kPa (*) (25 mbar)	2,50 kPa (*) (25 mbar)	0,39 kPa (*) (3,9 mbar)
Presión de suministro	1,13 - 2,0 kPa	2,75 - 3,0 kPa	2,75 - 3,0 kPa	0,75 - 1,5 kPa

NOTA:

(*) Mida la presión de funcionamiento del quemador en el punto de prueba de presión de funcionamiento (inferior - exterior) de la válvula de control de gas; esta operación debe realizarse con el quemador principal en funcionamiento. Consulte la información que se muestra en esta sección para obtener más información.

(**) SOLO GAS DE SUMINISTRO URBANO. Válvula de control de gas. El tornillo de ajuste de la presión de funcionamiento debe sustituirse por el tapón ciego suministrado en el kit de gas de suministro urbano y la presión de funcionamiento debe ajustarse en el regulador de presión de gas externo. Tanto el tapón ciego como el regulador externo se suministran en el kit de conversión a gas de suministro urbano.

Lista de piezas de repuesto

IMPORTANTE:

Para el mantenimiento y la reparación de este aparato solo deben utilizarse piezas de repuesto genuinas reconocidas. Siga las instrucciones suministradas con las piezas cuando las sustituya. Para obtener más información e instrucciones de servicio, comuníquese con su sucursal de servicio calificada más cercana (los datos de contacto se muestran en el reverso de la portada de este manual).

Al solicitar piezas de repuesto, indique el número de la pieza y la descripción que figura a continuación. Si la pieza que necesita no figura en la lista, solicítela por su descripción e indique el número de modelo y el número de serie que figuran en la placa de características.

Controles

236835	Conjunto del quemador principal (incluye el casquillo de montaje del inyector y los deflectores del quemador).		
018090K	Kit piloto (incluidos los inyectores para gases Natural/GLP).		
030155	Inyector principal	Gas natural	Ø 1,55 mm.
030095	Inyector principal	GLP (Propano)	Ø 0,95 mm.
030090	Inyector principal	GLP (NZ) Butano	Ø 0,90 mm.
030260	Inyector principal	Gas sum. urbano	Ø 2,60 mm.
018090K	Kit quemador piloto (No para el Reino Unido).		
025630K	Kit quemador piloto (No para el Reino Unido).		
019487	Oliva.		
018740	Tuerca.		
018091	Inyector piloto	Gas natural	0,62 (No para el Reino Unido).
018092	Inyector piloto	GLP/Butano	0,35 (No para el Reino Unido).
018972	Inyector piloto	Gas natural (G20)	0,45. (Solo para el Reino Unido).
018971	Inyector piloto	Propano (G31)	0,30. (Solo para el Reino Unido).
026393	Inyector piloto	Gas sum. urbano	0,75.
018093	Termopila.		
018094	Termopar interrumpido.		
236801	Termostato de Freidora MV, 90 - 190 °C.		
236848	Perilla, 100 - 190 °C.		
242757K	Kit de Termostato de Sobretemperatura 2019.		
018089K	Kit de válvula de control del gas.		

Información general

236768	Rejilla de soporte para canastas.	
227747	Colgador para canastas.	
018019	Canasta freidora.	
227856	Imán de puerta.	
227466	Receptor del cierre de puerta.	
236795	Válvula de vaciado.	
018147	Extensión de vaciado.	
242352	Patas regulables: (150 mm) /con placa de patas.	
229674	Conjunto de ruedas posteriores.	
236933	Tapa de la freidora.	
018176	Varilla de vaciado	(solo opcional adicional)
237427	Placa de pescado de 400 mm	(solo opcional adicional)

Nro. de pieza del kit	Tipo de gas a convertir	Mercados
236934	Conversión de gas: GAS NATURAL	AU / NZ / XP
236935	Conversión de gas: GLP (PROPANO)	AU / XP (GLP)
236936	Conversión de gas: GLP/BUTANO	NZ / XP (Butano)
236937	Conversión de gas: GAS DE SUMINISTRO URBANO	AU / NZ / XP
237021	Conversión de gas: GAS NATURAL (G20)	Reino Unido
237022	Conversión de gas: PROPANO (G31)	Reino Unido

