Manual de instalación y funcionamiento





Freidora de gas comercial

Modelo: GF-181 GF-182

Lea atentamente este manual antes de utilizar este producto.
Asegúrese de estar familiarizado con todos los aspectos de seguridad y instrucciones de uso.
Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

CE

1. Información General

- Lea atentamente las instrucciones de este manual, ya que contienen información importante sobre cómo instalar, utilizar y reparar el aparato de forma segura, adecuada y eficaz.
- Guarde este manual en un lugar seguro para que pueda ser utilizado como referencia por otros operadores del aparato.
- Este aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones proporcionadas por el fabricante y de conformidad con todas las normativas locales aplicables. Este aparato debe ser conectado a la fuente de alimentación únicamente por personal calificado.
- Todo el personal a cargo del uso de este aparato debe estar específicamente capacitado en su funcionamiento.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato. Las comprobaciones funcionales periódicas solicitadas en este manual deben realizarse de acuerdo con las instrucciones.
- Haga que el aparato sea reparado por una persona técnicamente calificada y debidamente autorizada por el fabricante que utilice repuestos originales.
- El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del aparato.

2.Uso de la caja fuerte del aparatoty

- Al ser un aparato diseñado solo para uso profesional, debe ser operado exclusivamente por personal calificado. Nunca deje la freidora desatendida mientras esté en funcionamiento.
- Cocinar con aceite viejo y sucio es un riesgo para la seguridad; asegúrese de utilizar siempre aceite fresco o purificado.
- Los alimentos que se van a freír deben estar siempre lo más secos posible, ya que la cocción de alimentos con alto contenido de humedad hace que el aceite se forme espuma y se desborde.
- No intente freír demasiados alimentos al mismo tiempo. La cantidad máxima recomendada para freír al mismo tiempo es aproximadamente la mitad de la capacidad de la cesta.
- Si el nivel de aceite se acerca a la línea de nivel mínimo marcada en el panel lateral del tanque, vierta un poco más de aceite en el tanque hasta que alcance el nivel máximo.
- Si fuera necesario añadir aceite mientras el aparato está en funcionamiento, utilice aceite frío y viértalo en el depósito con mucho cuidado, de esta forma evitará que el aceite salpique (peligro de incendio) .En cualquier caso, no mezcle grandes cantidades. de aceite o grasa fresco y viejo porque el aceite fresco se estropea mucho más rápido cuando entra en contacto con el aceite viejo.
- Demasiado poco aceite en el tanque puede resultar en sobrecalentamiento.
- ¡Nunca deje la freidora encendida sin aceite en el tanque! Si esto sucediera accidentalmente,
- el termostato de seguridad apagará el aparato.
- No mueva el aparato mientras esté caliente.
- SI EL ACEITE SE INCENDIA, NUNCA USE AGUA PARA APAGARLO.

3.Comprobación de funcionamiento

1. Ponga en marcha el aparato como se describe en el manual del usuario.
2. Compruebe si hay fugas de gas.
3. Verifique la estabilidad de la llama en todo el rango de control de temperatura ON-OFF-ON
4. Verifique el proceso de encendido a lo largo de todo el quemador principal. Comprueba que las llamas estén uniformes
5. Verifique el correcto funcionamiento de la llama piloto. Si la llama piloto ha sido correctamente ajustado, la llama envolverá el termopar y tendrá una apariencia uniforme. De lo contrario, compruebe que se ha colocado la boquilla adecuada.
6. Compruebe que los gases quemados salgan por los tubos de escape de forma regular.
7. Compruebe que haya una buena entrada de aire fresco.

4.conexión de gas

- Debe instalar una válvula de gas de corte rápido en esta máquina y debe colocarse en un lugar cerca de esta máquina.
- Asegúrese de que el gas conectado sea el mismo que el gas utilizado para esta máquina. Si no es así, no lo use.
- Realice la conexión de gas con esta máquina con un tubo de metal adecuado.
- Pruebe esta máquina con GLP primero.
- Si la presión del tubo de gas que se conecta a esta máquina es superior o inferior en un 10% a la presión nominal de esta máquina, debe instalar un buen ajustador de presión de gas para obtener una presión nominal.
- Después de la conexión, use espuma de jabón o un dispositivo de prueba para probar el punto de conexión del tubo para saber si hay una fuga o no. No utilice fósforos para disparar para probarlo.

5.Operando

1 Agregue aceite al tanque. Tenga en cuenta las marcas de indicación de aceite. Para un funcionamiento seguro del producto, NO permita que el nivel de aceite exceda la marca 'MAX' High cuando agregue aceite. El nivel de aceite también DEBE exceder la marca baja 'MIN' para un uso seguro.

2 Asegúrese de que el termostato esté en la posición de apagado antes de operar,

3 Encienda el interruptor de encendido (COLOR VERDE). Luego, gire la perilla del mostato en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada indicada por el puntero. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, el "quemador de llama" verde se apagará y ciclará, y el termostato mantendrá la temperatura automáticamente.

4 La cesta para freír sirve para cocinar alimentos pequeños. Antes de usarla, asegúrese de que el asa esté bien bloqueada en su lugar.

5 Baje la cesta que contiene los alimentos para freír en el aceite caliente. Cuando la comida está cocida, la canasta se puede levantar a una posición de drenaje colocando el gancho ubicado en la canasta en las varillas del tanque.

6 **ADVERTENCIA: RIESGO DE QUEMADURAS GRAVES. Asegúrese de que la tapa / tapa no esté mojada o cubierta de condensación cuando se coloque en la freidora. Los alimentos demasiado húmedos pueden causar un aumento repentino de ebullición. Incluso pequeñas cantidades de agua en aceite caliente pueden provocarle quemaduras.**

7 Si la temperatura de cocción sube demasiado, una instalación de sobrecalentamiento cortará y girará la freidora apagada .El producto se puede restablecer dejar que la unidad se enfríe a temperatura ambiente y luego presionar el botón de reinicio que se encuentra en la parte posterior de la freidora. Busca consejo de un técnico calificado si la instalación de sobrecalentamiento repetidamente corta en

8 Cuando termine de freír, el control de temperatura debe girarse en sentido antihorario a la posición '0' y el interruptor de encendido debe apagarse.

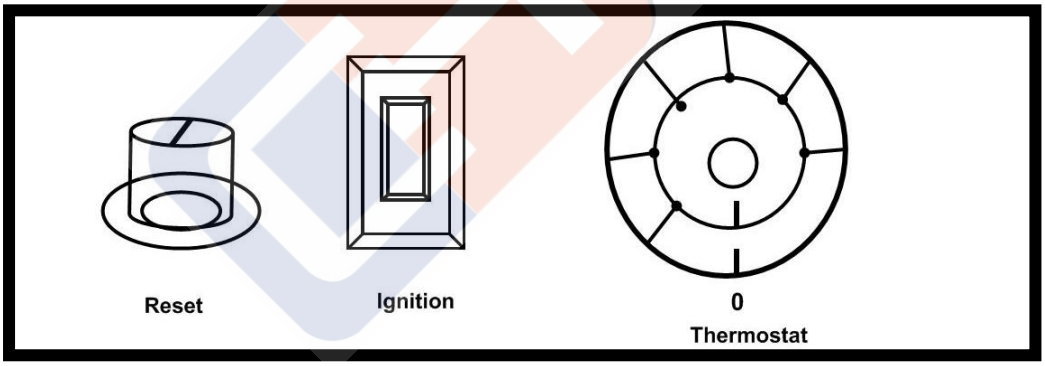
9 Funciones:

a. **INTERRUPTOR DE REINICIO:**Si por alguna razón, la unidad se sobrecalienta, se activa automáticamente un corte de seguridad. Esto se puede restablecer manualmente desenroscando la tapa negra en la parte delantera de la freidora y presionando el botón de reinicio.**(Limitador de temperatura)**

b. **SWITCH DE IGNICIÓN:**Deje que el quemador piloto se encienda para calentar el termopar.

(Después de encender la llama del piloto, mantenga presionada la perilla durante 15-20 segundos para permitir calentar el termopar. Si se apaga la llama piloto, repetir el proceso de encendido.)

c. TERMOSTATO: Después de girar el interruptor de encendido, gire la perilla en sentido antihorario hasta el grado necesario (controlador de temperatura)



6 limpieza

1) Antes de limpiar, apague el aparato y desconecte el suministro de energía apagándolo
2) el interruptor de seguridad situado aguas arriba del aparato.
3) Espere hasta que la freidora se haya enfriado antes de comenzar a limpiarla.
4) Drene todo el aceite del tanque después de enfriar el aceite caliente
5) Si deja de usar esta máquina durante mucho tiempo, limpie su cuerpo de acero inoxidable con un paño pintado con gasolina y coloque esta máquina en un lugar ventilado.
6) Todos los días, por favor, limpie su superficie de acero inoxidable con espuma de jabón tibia y luego lávela para limpiar bien. No lave esta máquina con un chorro de agua con una pistola de agua a alta presión.
7) No limpie esta máquina con un limpiador con objeto abrasivo, cepillo o cortador, etc. Porque los residuos pueden causar

corrosión. Y limpie su superficie de acero inoxidable con un limpiador sin cloro (como un agente blanqueador o ácido clorhídrico, etc.).

8) No utilice ningún objeto corrosivo (como muriato) en el suelo debajo de esta máquina.
9) Limpie la suciedad del quemador y del rociador de aceite semanalmente.
10) No cambie su espacio de ventilación para quemar.
11) El 90% de esta máquina está hecha de metal. Estos metales se pueden utilizar de forma secundaria.

7.Especificación

Modelo	Presión	Capacidad (l)	Tamaños (mm)	Gas Usado	Válvula de gas
GF-181	2800Pa	17	340 * 630 * 645	GLP	Con válvula de presión de gas inferior
GF-182	2800Pa	17 + 17	640 * 630 * 645	GLP	

8.Solución de problemas

PROBLEMA	PORQUE	SOLUCIONES
La llama piloto no luz:	caída de presión en la tubería de gas	comuníquese con la compañía de servicios públicos de gas
	la bujía de encendido no está bien fijada, o el la conexión con el cable es incorrecta;	comprobar la conexión;
	Aislador de la bujía de encendido dañado	reemplázalo;
	boquilla obstruida;	Limpie la boquilla de la llama piloto o vuelva a colocarla.
	válvula de gas defectuosa;	reemplazar la válvula de gas
Después de soltar la perilla, el piloto llama sale	el termopar no está suficientemente calentado por la llama piloto	repita el procedimiento de encendido;
	termopar defectuoso	reemplázalo;
	el termostato de seguridad se ha disparado	restablecer el Limitador de temperatura
La temperatura del aceite no puede	termostato de funcionamiento dañado o ajustado	reemplazar el termostato