

Importaciones BOIA, C.A. J-30813979-3

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORAS ELECTRICAS A PRESION



FPE-600

La serie FPE-600 tiene características de fabricación por estándares mundiales de tecnología y sanidad. Cuerpo en acero inoxidable, panel electrónico para control de temperatura, temporizador digital, liberación automática de la presión y ruedas para movilidad son algunas de las características más resaltantes de esta serie. Su utilidad es versátil, puede freír pollo, pescado, costillas, cordero, todo tipo de carnes y vegetales. Este equipo es aplicable para hoteles, restaurantes, fábricas, comedores industriales, etc. Tiene bajo consumo eléctrico y no contamina el medio ambiente. Esta serie posee una unidad de filtrado para conservar la calidad del aceite y no contaminar otros alimentos.

1.- DATOS TECNICOS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad	Presión operativa	Producción	Temperatura de operación
FPE-600	220V	13.5KW	25L	12.32PSI	25Kg/h	50°C - 200°C

IMPORTANTE: El comprador de este producto debe ser responsable de seguir las instrucciones aquí mencionadas, los pasos en su instalación deben ser consultados con un personal calificado.

IMPORTANTE: No descartar este manual. El manual debe ser considerado parte de la máquina. Debe ser entregado al operador, gerente del hotel o restaurante, o a la persona encargada al entrenamiento del personal que va a operar la máquina. Manuales adicionales pueden ser obtenidos en su distribuidor local.

PARA SU SEGURIDAD: No guardar gasolina ni otro objeto inflamable líquidos cerca del equipo.

ADVERTENCIA: Errores en la instalación, ajuste, alteraciones, servicios o mantenimiento pueden causar daños, accidentes y hasta la muerte. Lea con detenimiento las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar este equipo.

2.- INFORMACION GENERAL.

- A. El equipo está diseñado y construido bajo estándares mundiales. La máquina está hecha en acero inoxidable de alta calidad, con un diseño lujoso y una apariencia elegante. Alta resistencia a la corrosión.
- B. Equipo fácil de usar y mantener.
- C. Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad y manejo que son mencionadas en este manual y cumpla con los requerimientos de sanidad y seguridad industrial que son consideradas dentro del territorio nacional.
- D. Este manual de instrucciones debe ser accesible para cualquier persona que esté a cargo de la instalación, servicio o mantenimiento. Manuales adicionales pueden ser ubicados en un distribuidor local.

3.- SEGURIDAD.

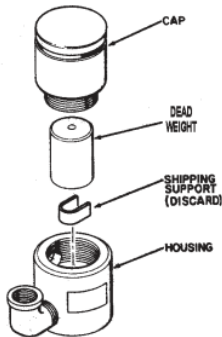
- A. Este equipo fue diseñado en concordancia con las tecnologías presentes aplicables a estándares mundiales. Sin embargo, el dispositivo puede estar propuesto a daños y perjuicios si son operados de manera impropia sin considerar las recomendaciones dadas en este manual.
- B. Para prevenir accidentes no modifique ni altere ningún componente del equipo sin previa autorización del representante local.
- C. El equipo está diseñado solo y únicamente para ser utilizado en uso comercial, y nunca debe ser usado para otro distinto a su propósito original.
- D. El equipo no puede por ningún motivo ser utilizado sin la supervisión de un operario. Atención especial debe ser tomada mientras este equipo está en uso. Nunca usar este equipo si niños están presentes en el área.

4.- INSTALACION.

- A. Verifique la integridad del equipo una vez extraído de su empaque original. Cerciñese que durante su manejo las tuercas y tornillos no se hayan desajustado. Ajuste en caso de ser necesario.
- B. Nivelar el equipo antes de encenderlo por primera vez. Coloque el equipo con 15cm de separación de todos los bordes. No colocar el equipo cerca de otros aparatos electrodomésticos como hornos eléctricos, calentadores eléctricos u otras fuentes eléctricas de poder.
- C. Al momento de instalado el equipo bloquee las dos ruedas delanteras. El equipo debe permanecer inmóvil después de este paso.
- D. El equipo debe estar en un área ventilada; si se coloca en un área de poca ventilación es necesario el uso de extractores y/o dispositivos que permitan la rápida extracción de gases originados por el equipo.
- E. Verificar la humedad del local. Esta no debe ser muy alta, esto causaría que los aislantes eléctricos perdiesen su capacidad ocasionando ciertas resistencias en el circuito.

F. Conectar el equipo a la red eléctrica local. Suministre un breaker de servicio calculado en base al consumo del mismo. Este equipo posee una potencia de 12.5kw, el cable a tierra debe estar conectado en todo momento.

G. Retire el precinto de seguridad que viene introducido en el equipo durante su envío. Este está provisto para proteger el orificio y el peso muerto durante el envío. En caso de no retirar este precinto la freidora no podrá incrementar la presión.













5.- OPERACION.



ADVERTENCIA: Durante la operación algunas partes del equipo pueden estar muy calientes. Evitar todo contacto con estas, y nunca tratar de tocarlo sin tener los guantes de protección colocados.

5.1.- PREPARANDO LA FREIDORA.

- A. Conecte el equipo a la red eléctrica, este debe encender el teclado digital y la palabra "OFF" debe aparecer. Esto indica que está listo para ser operado.
- B. Verifique que las llaves de paso de filtrado ROJA y descarga AZUL estén cerradas.
- C. Colocar el aceite **ANTES** de encender el equipo. Agregue 25 litros de aceite, este debe llegar al nivel indicado en el tanque y no puede ser mayor ni menor. Esto puede ocasionar serios daños a los sensores.
- D. Encender el switch principal a "I" COOK.

5.2.- PROCEDIMIENTO PARA LA COCCION.

- A. Ajuste la temperatura de cocción. Para controlar la temperatura de cocción presione  "TEMPERATURE" y suba o baje la temperatura deseada con los controladores  "UP" y  "DOWN", para confirmar oprima  "TEMPERATURE" nuevamente.
- B. Para controlar el tiempo de cocción presione  "TIME" y suba o baje el tiempo en minutos deseado con los controladores  "UP" y  "DOWN", para confirmar los minutos oprima  "TIME", modifique ahora los segundos y para confirmar presione  "TIME" nuevamente.
- C. Presione el botón  "COOK" para empezar la cocción, el temporizador empezara su cuenta regresiva cuando el aceite alcance la temperatura deseada de cocción.
- D. La freidora contiene 10 diferentes botones para programar tiempos de cocción y temperaturas de cocción para diferentes tipos de alimentos. Para programar presione



cualquiera de los botones del 1 al 0, la luz roja parpadeará, siga los pasos “E” y “F”, presione el botón nuevamente por cinco segundos hasta que el botón de  “TIME” destelle ocho veces. La programación esta lista solo presione el botón programado y luego  “COOK”.

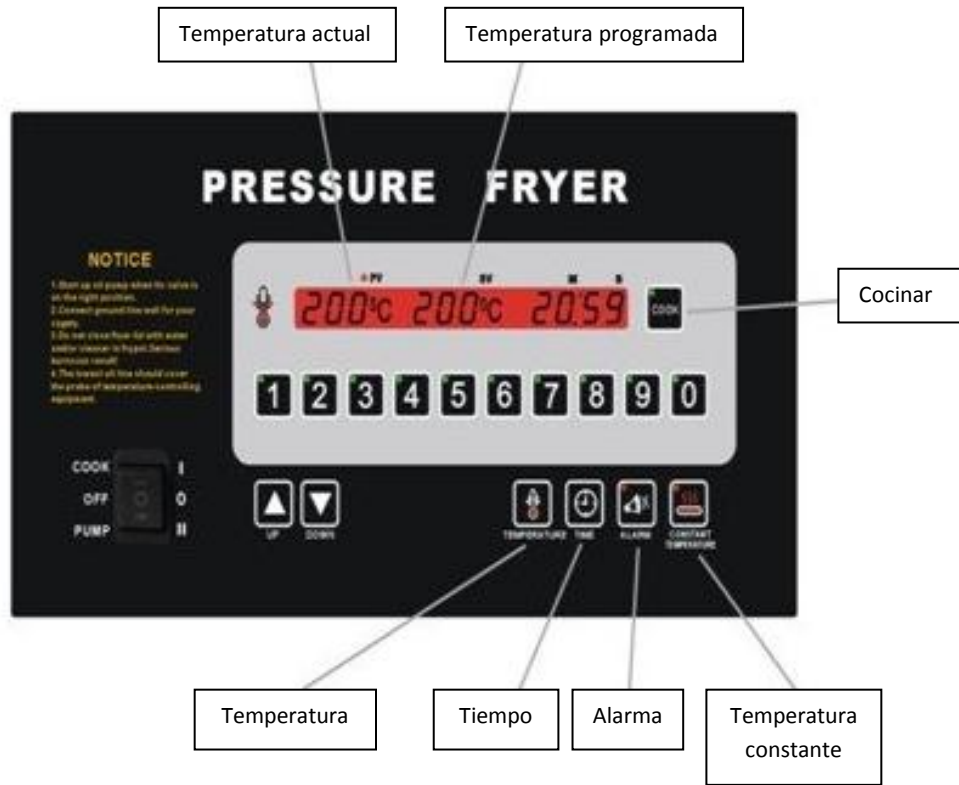
- E. Una vez el aceite alcance la temperatura de cocción, inserte el alimento en la rejilla, remójelo y extráigalo rápidamente para eliminar el burbujeo excesivo. Seguidamente inserte el alimento en la rejilla y repóselo al final de la tolva.
- F. Cierre la tapa cerciorándose que la perilla roja quede en paralelo con el sello frontal del equipo. Verifique por medio del manómetro que la freidora empiece a incrementar su presión. Este debe liberar la presión excesiva después de haber alcanzado 0.7-0.8Mpa.

5.3.- RETIRANDO EL ALIMENTO.

- A. Una vez el temporizador alcance “0:00” la alarma se encenderá y la válvula de desahogo se activa para liberar la presión.
- B. Verifique antes de abrir la tapa que el manómetro indique “0Mpa”, espere 30 segundos adicionales; ahora el alimento está listo para ser retirado.

RECUERDE QUE:

- El tiempo de cocción puede ser de 10 a 15 minutos dependiendo siempre del alimento.
- El aceite frío tardará unos 20 minutos para llegar a la temperatura deseada.
- Antes de freír los alimentos recuerde que la temperatura debe haber llegado a los 150°C.
- La temperatura del aceite óptima puede estar entre 150°C y 180°C, el usuario puede controlarlo en todo momento.
- Para abrir la tapa de la freidora después de culminado la cocción del alimento debe liberar la presión del sistema hasta que el manómetro indique “0”.
- Para largas sesiones de freído sin presión, puede utilizar la opción  “CONSTANT TEMPERATURE” y luego  “COOK”.



(Figura 1)

6.- FILTRADO DEL ACEITE.

ADVERTENCIA: Una vez freído los alimentos, debe filtrar el aceite. Recuerde que debe esperar al menos 30 minutos para que el aceite alcance una temperatura ambiente. Durante este proceso debe mantenerse protegido de quemaduras, siempre use guantes de protección.

- A. Apague el equipo en la posición de “OFF”
- B. Libere la tapa de la freidora y manténgala abierta en todo momento.
- C. Retire las partículas remanentes de alimentos del aceite con un colador.
- D. Gire la llave de paso AZUL para descargar el aceite de la tolva al recipiente inferior.
- E. Verifique que todo el aceite haya caído en el recipiente inferior y luego gire la llave AZUL nuevamente a su posición original de cierre.
- F. Gire la llave de paso ROJA y luego encienda la unidad de filtrado en la posición “II” “PUMP”.
- G. Al culminar el filtrado del aceite apague el equipo nuevamente y gire la llave de paso ROJA a su posición original de cierre.
- H. Reemplace el filtro.

7.- REEMPLAZO DEL FILTRO.



Figura 1



Figura 2

1. Gire la tuerca en sentido anti horario para desajustarla. (Fig.1)
2. Coloque el filtro en posición. Verifique que la abertura del filtro coincida con la boquilla. (Fig.2)



Figura 3

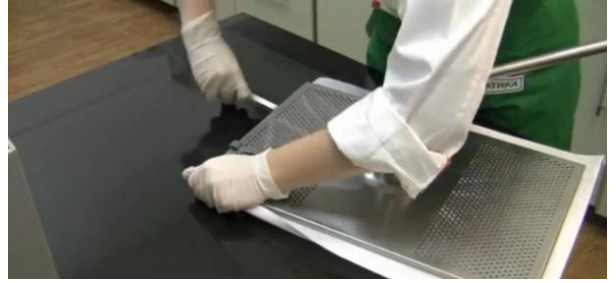


Figura 4

3. Coloque la tapa de la rejilla y gire la tuerca en sentido horario. (Fig3)
4. Doble el filtro por su abertura y coloque las pinzas para ajustarlo a la rejilla. (Fig.4)

8.-TRANSPORTE, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

- A. En el transporte de la mercancía, el equipo debe ser manejado con cuidado. El equipo debe ser transportado en su embalaje original en todo momento.
- B. Antes de proceder a la limpieza del equipo, asegúrese de que el producto este desconectado de todo suministro eléctrico. Espere que el equipo este frio antes de comenzar la limpieza.
- C. No utilizar ácidos o detergentes abrasivos y tenga precaución al rociar agua en el equipo ya que este no es a prueba de agua.
- D. Limpie la válvula de desahogo dos veces por semana.

9.- DIAGNOSTICO DE FALLAS COMUNES:

Falla	Análisis de la causa	Posible solución
El equipo no enciende	1.No hay suministro eléctrico al equipo.	1. Revisar el suministro eléctrico.
	2. El switche del equipo está dañado.	2. Reemplace el switche de encendido del equipo.
El equipo no calienta	3. Contactor dañado	3. Ajuste la presión.
	4. Falla en el relé temporizador	4.Mantener la buena ventilación del equipo
	5. Panel no funciona o el sensor de temperatura.	5. Ajuste el panel o remplace el sensor.
Calienta muy lentamente	6.Resistencia defectuosa.	6.Reemplace la resistencia
	7. Alta resistencia en los cables.	7. Ajuste las conexiones y/o reemplace los cables.
No controla la temperatura automáticamente	8.Sensor de temperatura defectuoso.	8.Verifique el sensor
	9. Alta resistencia en los cables.	9. Ajuste las conexiones y/o reemplace los cables.
Temporizador defectuoso	10.Circuito defectuoso.	10. Ajuste las conexiones y/o reemplace los cables.
	11. Controlador no funcionando.	11. Resetee el controlador.
Presión operativa elevada	12. Peso muerto tapado.	12. Apague el equipo y deje enfriar. Limpie el peso muerto y reinstale.
	13. Válvula de escape tapada.	13. Limpie la línea de escape.
Presión operativa muy baja o no se eleva.	14. Falla en el medidor	14. Pruebe el medidor, reemplace de ser necesario.
	15. Solenoide fugando	15. Limpie el solenoide.
	16. Empacadura fugando.	16. Voltee la empacadura.
	17.Poco producto en la tolva.	17.Añada producto.
	18.Espaciador del peso muerto incluido en el envío no removido.	18.Espaciador del peso muerto incluido en el envío no removido.