

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

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORAS DE GAS A PRESION



La serie MD tiene características de fabricación por estándares mundiales de tecnología y sanidad. Cuerpo en acero inoxidable, ruedas para movilidad, utiliza gas como energía, control automático de temperatura y temporizador 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.

1.- DATOS TECNICOS

Modelo	Gas	Voltaje	Capacidad	Presión operativa	Producción	Temperatura de operación
FPG-MD25B	LPG@2.8Kpa	110V	25L	12.32PSI	25Kg/h	20°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.

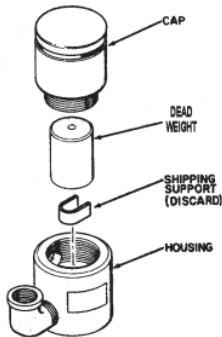
- A. El equipo está diseñado y construido bajo estándares mundiales. La máquina está hecha en acero inoxidable de alta calidad, con un diseño lujoso y una apariencia elegante. Alta resistencia a la corrosión.
- B. Equipo fácil de usar y mantener.
- C. Tenga en cuenta las instrucciones de seguridad y 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. Cerciórese 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. Verificar posibles fugas con agua y jabón.








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.

H. Conecte el cable de suministro 110V a la pared. El panel de electrónico debe iluminarse.

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.

- A. Conecte el equipo al suministro de gas. Verifique que la presión de gas en el manómetro de entrada sea la indicada en la placa del equipo.
- B. Verifique que la llave de paso AZUL de descarga esté cerrada.
- 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. Encienda el switch principal negro "POWER" a "I".
- E. Ajuste la temperatura de cocción. PV es la temperatura actual del ambiente. SV es la temperatura determinada por el cocinero. Para ajustar la temperatura de cocción SV, oprima el botón de set  seguidamente SV destellará. Presione los botones   para subir y bajar el numero. Oprima el botón  para avanzar al siguiente número. Finalmente oprima el botón  de set.
- F. Abra la válvula del cilindro de gas propano. Encienda el switch "HEAT ON" a "I" y espere de 3 a 5 minutos para encender la combustión.
- G. Ajuste la perilla de la llama viendo por el agujero de observación hasta quedar satisfecho con la altura de la misma.
- H. El equipo apagará la combustión una vez alcanzado la temperatura predeterminada. En caso de necesitar encenderla nuevamente.
- I. Después de freído el alimento, recuerde retirar la presión de la tolva mediante la llave de paso ubicada en la parte superior de la freidora, el manómetro debe indicar "0", espere 30 segundos y abra la tapa para poder retirar el alimento.

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.

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.