

manual del usuario

manual del usuario



Metalúrgica Venâncio LTDA
Rua Wilma Helena Kunz, 2469
Fone/Fax: (51) 3793-4300
CEP 95800-000
Venâncio Aires - RS - Brasil

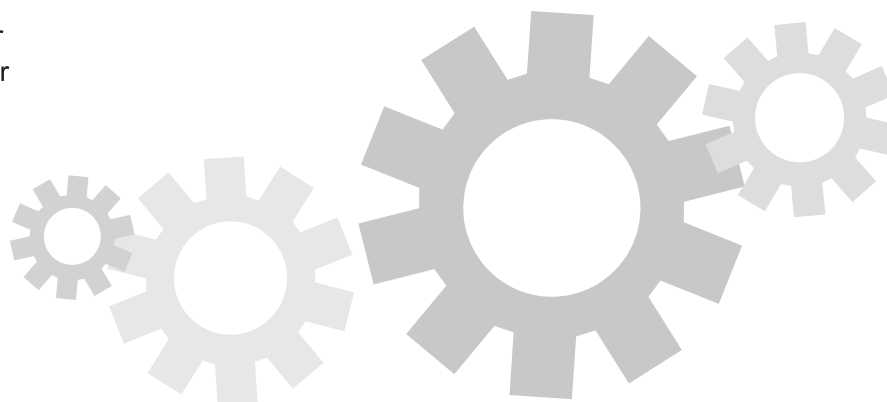
INDÚSTRIA BRASILEIRA

atendimento@venanciometal.com.br
www.venanciometal.com.br

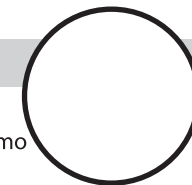
SUPER FREIDORAS

MODELOS

FGA19G (ACEITE) Gas GLP Baja Presión
SFAOG 30 (AGUA Y ACEITE) Gas GLP 6,4 kPa Presión
SFAOG 50 (AGUA Y ACEITE) Gas GLP 6,4 kPa Presión
SFAOG 70 (AGUA Y ACEITE) Gas GLP 6,4 kPa Presión



TERMO de GARANTIA



METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA oferece garantia a los equipos fabricados como especificado abajo:

- * Todo el apego / supuesto defecto de fabricación debe examinarse únicamente por el servicio autorizado de la marca Venancio. Cuando demostrado posible defecto / defectos de fabricación, la reparación será gratuita.
- * Equipos reparados sin autorización de la fábrica o que se han modificados, desmontados y / o se utilizan en contra de las indicaciones presentes en los manuales no serán cubiertos por esta garantía.
- * La garantía se refiere solamente al uso normal del equipo, teniendo en cuenta el cumplimiento de las recomendaciones y las instrucciones contenidas en el manual que acompaña al producto. Por lo tanto, la marca garante, legalmente, tres (3) meses desde la fecha de expedición de la factura de compra, siendo obligatoria para su presentación según lo dispuesto en el presente documento de garantía.
- * Importante considerar que los vidros, lámpadas, resistências, contactores, fusíveis, relés, solenóides, controladores digitales y termostatos, no son cubiertos por esta garantía.
- * En el caso de los motores eléctricos, por ser de fabricación de terceros, quando com defetos, deben ser enviados para la Assistência Técnica autorizada de los mismos.
- * Esta garantía se refiere solamente a las piezas y componentes echos por METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA, cobriendo, tambien, los costos de mano de obra para tales reparaciones.
- * Es responsabilidad del cliente el comunicado de eventual constatación de defectos de fabricación del producto para METALÚRGICA VENÂNCIO LTDA por medio de sector de pos venta por el teléfono +55 (51) 3793-4343 o por el canal de pos venta en la página web del fabricante, o incluso a través de una asistencia técnica autorizados, que están disponibles en el sitio web www.venanciometal.com.br.
- * En el caso de equipos de gran volumen (asadores, hornos, buffets, cocinas, etc.), la asistencia técnica, cuando necesaria. No caso de equipamentos volumosos (assadores, fornos, estufas de aquecimento, fogões industriais, etc.), a Assistência Técnica, quando necessária, va ser realizada directamente en el cliente. Ya en relación a los equipos pequeños el cliente deberá, por su propia cuenta, llevar a la asistencia técnica autorizada de la marca.
- * Defectos en la red eléctrica, instalación inadecuada, daños en el transporte realizado por terceros o intemperies invalidará esta garantía.

IMPORTANTE: solamente efectuar la montaje del producto con los equipos de seguridad (gafas, guantes de cuero, etc.) y las herramientas adecuadas para el producto específico. Venancio no será responsable de cualquier daño derivado de la falta de atención a estos cuidados, así como el uso inadecuado del equipo, incluso cuando en funcionamiento.

LISTA DE COMPONENTES FGA19G

FRITADOR AMERICANO FGA19G		
Item	Descrição	Código
1	TAMPA DA CHAMINÉ CMV30/FGA	8.07.03.19000002
2	CONJ FRENTE DA CHAMINÉ FGA	8.07.03.19000100
3	CONJ CHAMINÉ FGA	8.07.03.19000200
4	CONJ CORPO DA CUBA	8.07.03.00000100
5	DUTO DIANTEIRO DA CHAMINÉ FGA	8.07.03.19000024
6	DUTO TRASEIRO DA CHAMINÉ FGA	8.07.03.19000016
7	DEFLETOR DA CHAMINÉ CMV30/FGA19	8.07.04.30000016
8	COSTA CMV30/FGA19	8.07.04.30000005
9	CHICOTE VENÂNCIO FRITADOR ESCOVADO	2.80.11.00002416
10	PASSADOR DE FIO MB 00171	2.80.57.01000171
11	VÁLVULA ESFERA 3/4"BSP	2.80.53.02021810
12	CONJ TUBO PILOTO FGA	8.07.04.30000600
13	REGULADOR DE AR DO PILOTO SFAOG/CMV/FGA	8.07.06.00000013
14	CONJ TUBO ENTRADA GÁS CMV/FGA	8.07.04.00000600
15	INJETOR 1213 F.0,60mm	8.27.05.01213060
16	CANDELA 164/K	2.80.99.00005104
17	CONJ TUBO ENTRADA GÁS PILOTO CMV30/FGA	8.07.04.00000500
18	NIPLE 5/8"UNF x 36mm x 1/4"NPT	8.02.06.00003208
19	VÁLVULA SOLENÓIDE GÁS 127V 60Hz/UXA262CO90	2.80.53.03011060
19	VÁLVULA SOLENÓIDE GÁS 220V 60Hz/UXA262CO90	2.80.53.03022060
20	NIPLE 1/4"NPT x 1/8"BSP P/ TUBO FLANGEADO	8.07.02.00003735
21	SUPORTE ENTRADA DE GÁS E ELÉTRICA CMV/FGA/FGDB	8.07.03.19000044
22	ESPIGA LATÃO P/ MANG 3/8"	8.03.03.00004569
23	LATERAL DIREITA CMV/FGA	8.07.03.19000018
24	MÓDULO DE IGNIÇÃO 2 SAÍDAS (USINA ACENDIMENTO)	2.80.49.00001615
25	SUPORTE DAS VÁLVULAS CMV/FGA/SFAOG	8.07.06.00000037
26	CONJ TUBO ENTRADA GÁS DISTRIBUIDOR CMV/FGA	8.07.04.00000700
27	NIPLE 5/8"UNF x 36mm x 1/4"NPT	8.02.06.00003208
28	INJETOR LONGO FRITADORES F.1,40mm	8.07.02.09862140
29	CAIXA DE ISOLAMENTO DA INV-78 FGA	8.07.03.19000031
30	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR CMV30/FGA NOVO	8.07.04.30000700
31	TAMPÃO 1/4"NPT CMV30/FGA19	8.27.05.00009794
32	FIXADOR DO IMÃ CMV/FGA	8.07.03.19000039
33	IMÃ FRITADOR EXP EUA Ø15x5mm N35	4.07.03.00009935
34	FUNDO CMV30/FGA	8.07.03.19000012
35	CONJ DO PÉ CG/CGG/FA/CMV/FGA	8.09.03.00000400
36	FORRO DA PORTA CMV30/FGA	8.07.03.19000025
37	CONJ DOBRADIÇA DIREITA PORTA CMV/FGA	8.07.04.00000200
38	CONTROLADOR INV-78 7808 EXPORTAÇÃO	2.80.11.78081467
39	ALMOFADA DA PORTA FGA	8.07.03.19000014
40	CONJ DOBRADIÇA ESQUERDA PORTA CMV/FGA	8.07.04.00000300
41	PUXADOR DA PORTA CMV/FGA	8.07.03.19000041
42	PAINEL CMV30/FGA	8.07.04.30000000
43	CONTRA PAINEL CMV30/FGA	8.07.04.30000001
44	QUEIMADOR PLANETÁRIO CMV/FGA/SFAOG	8.07.02.70010099
45	CONJ DEFLETOR CALOR TUBO RADIANTE FGA	8.07.03.19000300
46	LATERAL ESQUERDA CMV/FGA	8.07.03.19000019
47	GANCHO DESOBSTRUÍDOR DA VÁLVULA FGA	8.07.03.19000028
48	CONJ GRADE DE APOIO DOS CESTOS FGA	8.07.03.19100001
49	CONJ CESTO FGA19	8.07.03.19000400
50	APOIO DOS CESTOS FGA	8.07.03.19000027
51	BUCHA ALUMÍNIO Ø3/4" APOIO ESCORREDOR CESTOS	2.80.05.00007020

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
1.1. ESTIMADO(A) USUARIO(A)	3
1.2 RECOMENDACIONES	3
2. PRODUCTO	3
2.1 CARACTERÍSTICAS	3
2.2 ETIQUETAS INFORMATIVAS	4
2.3 INSTALACIÓN	4
INSTALACIÓN DE GAS MODELOS SFAOG	4
INSTALACIÓN DE GAS MODELO FGA19G	5
INSTALACIÓN ELÉCTRICA	6
2.4 FUNCIONAMIENTO	6
MODELOS SFAOG (AGUA Y ACEITE)	6
MODELO FGA19G (ACEITE)	7
3. LIMPIEZA	7
4. CONTROLADOR DIGITAL	7
4.1 PRESENTACIÓN	7
4.2 PROGRAMACIÓN AVANZADA	8
5. MANTENIMIENTO	8
6. ESPECIFICACIONES	9
7. ESQUEMA ELÉCTRICO	9
8. DIBUJO DE LAS PIEZAS	10
SFAOG	10
LISTA DE COMPONENTES SFAOG	11
FGA19G	12
LISTA DE COMPONENTES FGA19G	13

1. INTRODUCCIÓN

1.1 ESTIMADO(A) USUARIO(A)

Felicitaciones por la compra de su nuevo equipo de Venancio, usted adquirieron un producto con la tecnología avanzada y fácil de usar.

Para asegurar esta calidad, que se traduce en la eficiencia, así como un diseño meticulosamente elaborado y ensayado, los componentes son siempre la más adecuada, resultando en un ecuación costo/ beneficio siempre positivo para el

Venancio

1.2 RECOMENDACIONES

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o de las personas que carecen de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones con respecto al uso del dispositivo o bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. Ellos deben hacer arreglos para que los niños no jueguen con el equipo.

- La toma de corriente donde el equipo está conectado debe estar conectado a un circuito de protección curva C de al menos 6A

- PRECAUCIÓN: antes de operar el equipo asegúrese de que está conectado a tierra correctamente y que el sistema de gas está instalado correctamente.

- Hay riesgo de incendio si el equipo se maneja con el nivel de aceite por debajo del nivel indicado.

- No utilice nunca aceite con el uso prolongado ya que esto tendrá un punto de ebullición bajo, siendo más propensos a un aumento de ebullición puede causar accidentes.

- No introduzca nunca alimentos con exceso de humedad en las cestas para freír. Inserte siempre una cesta antes que el otro, esperar hasta que te calmes a ebullición y luego inserte la otra cesta, evitando así el desbordamiento.

- El equipo no debe ser operado sin la presencia de una persona cualificada.

- Desinfectar diario el producto después de su uso, con un detergente suave. Nunca utilice materiales abrasivos. Nunca utilizar chorros de agua directamente sobre el producto para la limpieza.

2. PRODUCTO

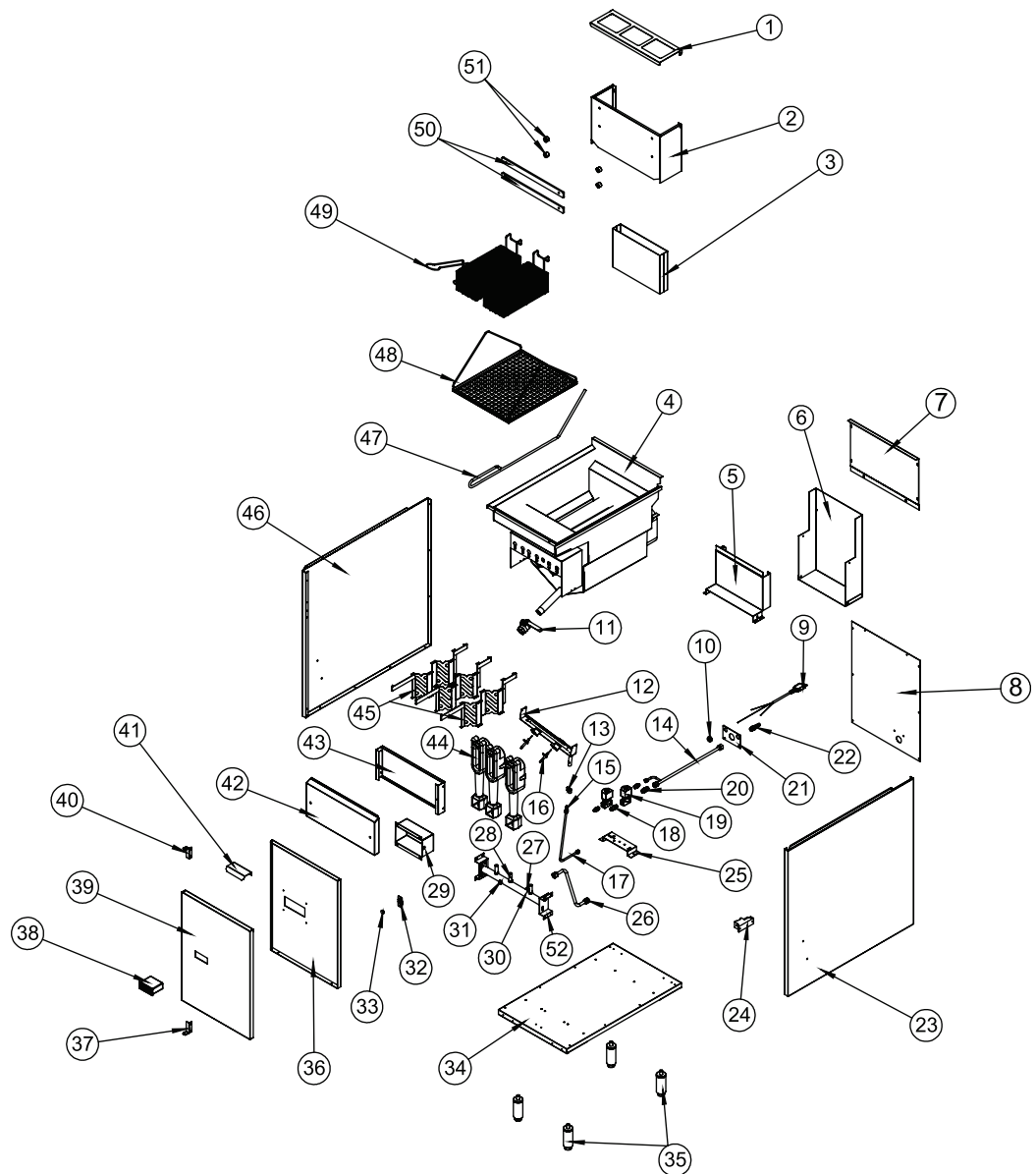
2.1 CARACTERÍSTICAS

- Las freidoras tienen un acero inoxidable interior del tanque 304 y su cubierta exterior es de chapa de acero inoxidable 430, cepillado.

- Disponible en modelos de 127V o 220V.

- Las cestas son fáciles de poner y quitar con el apoyo ayudar en propio buque que facilita el manejo de las canastas cuando se drena el aceite o la extracción de los alimentos terminados.

FGA19G



LISTA DE COMPONENTES SFAOG

Item	Descrição	Modelo	Código
1	CONJ CESTO SFAOG	30	8.07.02.30001000
		50	8.07.02.50000400
		70	8.07.02.70000400
2	GRADE RETANGULAR	30	4.07.02.00000074
		50	4.07.02.00320380
		70	4.07.02.03800420
3	CONJ CUBA	30	8.07.02.30010200
		50	8.07.02.50010200
		70	8.07.02.70010200
4	CONJ DEFLETOR CALOR TUBO RADIANTE	TODOS	8.07.04.00000100
5	QUEIMADOR PLANET	TODOS	8.07.02.70010099
6	CONJ TUBO DISTRIBUIDOR GÁS	30	8.07.02.30010800
		50	8.07.02.50010800
		70	8.07.02.70010800
7	INJETOR FRITADOR COMERCIAL	TODOS	8.07.02.00009862
8	NIPLE 5/8x3/8"mm x 1/4"NPT	TODOS	8.02.06.00003208
9	CONJ TUBO PILOTO	30	8.07.02.30010900
		50	8.07.02.50010900
		70	8.07.02.70010900
10	CANDELA 164/K	TODOS	2.80.99.00005104
11	INJETOR GLP DO FRITADOR COMERCIAL	TODOS	3.27.05.00009764
12	VÁLVULA ESFERA 3/4"BSP	TODOS	2.80.53.02021810
13	VÁLVULA SOLENOIDE GÁS 60Hz/UXA262CO90	127V	2.80.53.03011060
		220V	2.80.53.03022060
14	CONJ TUBO ENTRADA DE GÁS	TODOS	8.07.02.00011000
15	REGULADOR DE GÁS 2Kg	TODOS	2.80.41.00003838
16	PASSADOR DE FIO MB 00426	TODOS	2.80.57.01000426
17	CONJ TUBO ALIM TUBO DISTRIBUIDOR	30/50	8.07.02.00011001
		70	8.07.02.00011002
		30	8.07.06.30000002
18	PAINEL SFAOG	50	8.07.06.50000002
		70	8.07.06.70000002
19	CHICOTE VANÂNCIO FRITADOR ESCOVADO	TODOS	2.80.11.00002416
20	TAMPA CAIXA PROTEÇÃO INV	TODOS	8.07.06.00000034
21	MANTA DE LÃ DE ROCHA THERMAX	TODOS	2.40.12.00023104
22	CAIXA PROTEÇÃO INV	TODOS	8.07.06.00000026
23	CONTROLADOR INV-78 7808 EXPORTAÇÃO	TODOS	2.80.11.78081467
24	CONJ TUBO ALIMENTAÇÃO PILOTO SFAOG	TODOS	8.07.02.00011003
25	CONJ CORPO SFAOG	30	8.07.02.30010100
		50	8.07.02.50010100
		70	8.07.02.70010100
26	CHICOTE TRIPLO C/ MANG. P/ GLP1/4	TODOS	2.80.27.00006789
27	PÉ NIVELADOR 3013 3/8x20 PP UNC 16	TODOS	4.05.01.03013002
28	CONJ PÉ SFAOG	TODOS	8.07.02.00010400
29	IGNITRON USINA ELETRON	TODOS	2.80.49.00001615

30	TAMPA DA CHAMINÉ SFAOG	30	8.07.06.30000008
		50	8.07.06.50000008
		70	8.07.06.70000008
31	CONJ CHAMINÉ SFAOG	30	8.07.02.30010300
		50	8.07.02.50010300
		70	8.07.02.70010300
32	SUPORTE DOS CESTOS SFAOG	30	8.07.06.30000005
		50	8.07.06.50000005
		70	8.07.06.70000005
33	DUTO DE TIRAGEM SFAOG	30	8.07.06.30000004
		50	8.07.06.50000004
		70	8.07.06.70000004
34	COSTA SFAOG	30	8.07.06.30000007
		50	8.07.06.50000007
		70	8.07.06.70000007
35	DUTO DIANTEIRO	30	8.07.06.30000001
		50	8.07.06.50000001
		70	8.07.06.70000001
36	DUTO TRASEIRO	30	8.07.06.30000006
		50	8.07.06.50000006
		70	8.07.06.70000001
37	TERMINAL SAPATA PRESSÃO 10mm²	TODOS	2.80.48.00000010
38	PASSADOR DE FIO MB 00016	TODOS	2.80.57.03000006
39	FUNDO	30	8.07.06.30000023
		50	8.07.06.50000023
		70	8.07.06.70000023
40	TERMOPAR TIPO J 4,7x70mm CABO 750mm	TODOS	2.80.11.03000010
41	ELETRODO DE IGNIÇÃO C/ SIST.FIX	TODOS	2.40.07.00023131

2.2 ETIQUETAS INFORMATIVAS

- Identificación del Producto



ATENÇÃO

Atención
Attention

Antes de utilizar este produto retire a proteção plástica.
Before use this product remove the plastic protection.



- Etiqueta de protección de plástico



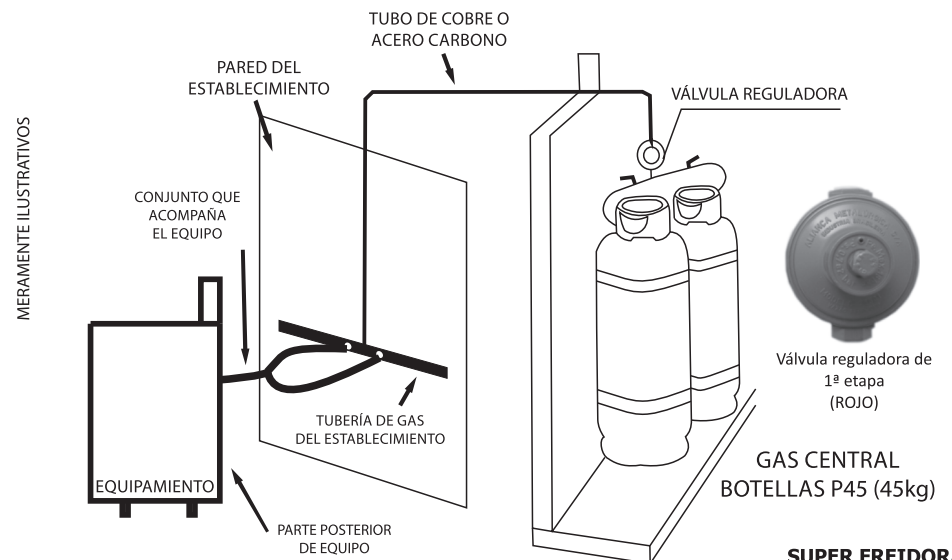
- Etiqueta Voltage 127V o 220V.

2.3 INSTALACIÓN

MODELOS SFAOG 30/50/70

INSTALACIÓN GAS GLP EN ALTA PRESIÓN

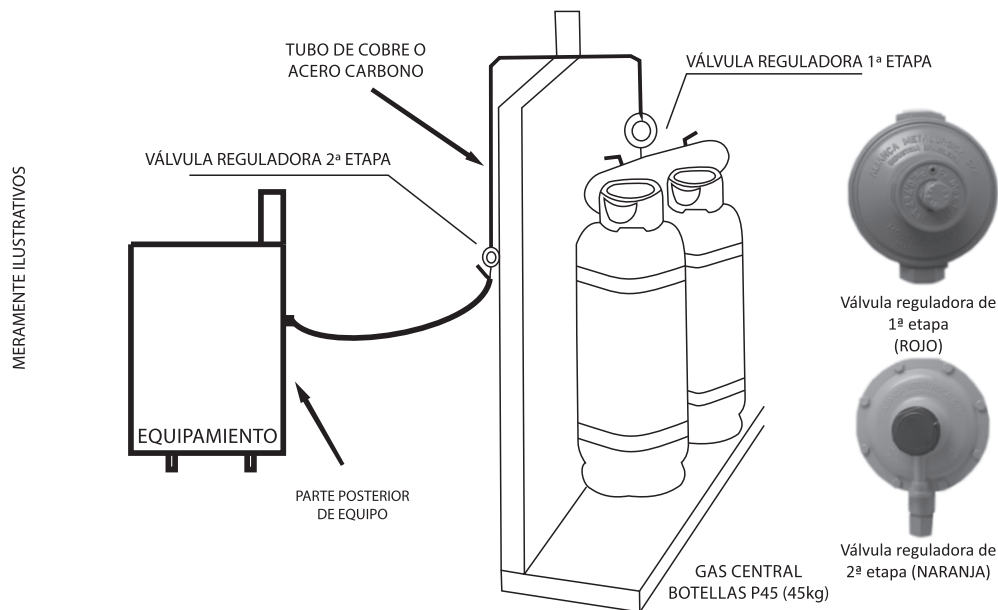
- La instalación de gas debe realizarse en una central de gas lejos del equipo, por lo menos dos (2) botellas P45 (45 kg). Se instala en su lugar una válvula reguladora de la etapa 1 de gas (rojo) con la entrada 7 kgf de presión / cm² y salida de 1,2 kgf / cm², colocar como el conductor a la ubicación de tuberías de gas, tuberías de cobre o acero al carbono (sin costuras). El equipo debe estar conectado directamente a la ubicación tubería de gas, que es alimentado por esta central. A continuación sigue un modelo de la correcta instalación de gas. Si tiene preguntas sobre la instalación consulte las leyes aplicables de su estado / provincia.



MODELO FGA19G

INSTALACIÓN GAS GLP EN BAJA PRESIÓN

- La instalación de gas debe realizarse en una central de gas lejos del equipo, por lo menos dos (2) botellas P45 (45 kg). Se instala en su lugar una etapa válvula reguladora de gas 1 (rojo), con la entrada 7 kgf / cm² y la presión de salida 1,2 kgf / cm² colocar como conductor de gas en el equipo, la tubería de cobre o acero carbono (sin costuras). Se instala en el extremo, junto al equipo, pero una segunda etapa segunda válvula (naranja) con presión de entrada de 1,2 kgf / cm² y salida de presión de 2,8 kPa o 280 mmH₂O. Usando una manguera de certificado, conectar la válvula directamente a la boquilla de entrada de gas en la parte posterior del producto mediante la fijación de ambos extremos con bridas, tanto en la válvula de etapa segundo para el equipo. A continuación se muestra un modelo de la correcta instalación de gas. Si tiene preguntas sobre la instalación consulte las leyes aplicables de su estado / provincia.



IMPORTANTE - MODELOS SFAOG 30/50/70 Y FGA19G

Mantenga los cilindros en una posición vertical (de pie) y nunca acostada (posición horizontal).

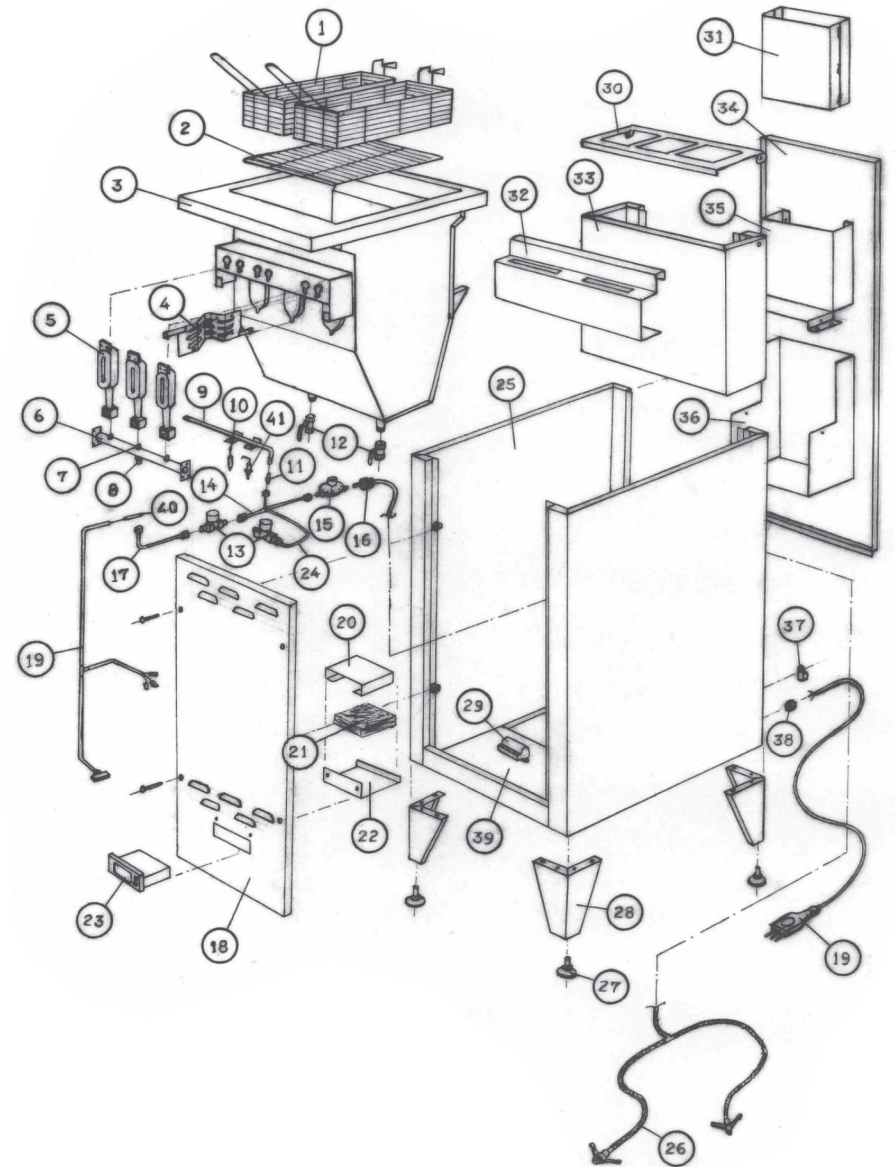
Válvula de presión de gas se define por el flujo de gas (consumo) y presión de entrada y salida de gas.

Cuando el equipo se ha instalado en el gas natural (GN) se debe utilizar la válvula reguladora de presión adecuado para este tipo de gas. El gas debe ser suministrado a una presión de entrada de gas de 200 mmH₂O o 2,0 kPa.

Por ejemplo se muestra aquí, se tomó en cuenta que sólo está instalado el equipo, porque si hay otros productos conectados a la red de gas, debe hacer la suma del consumo de todos los equipos y ajustar las válvulas y, probablemente, la tubería pasar gas.

8. DIBUJO DE LAS PIEZAS

SFAOG



6. ESPECIFICAÇÕES

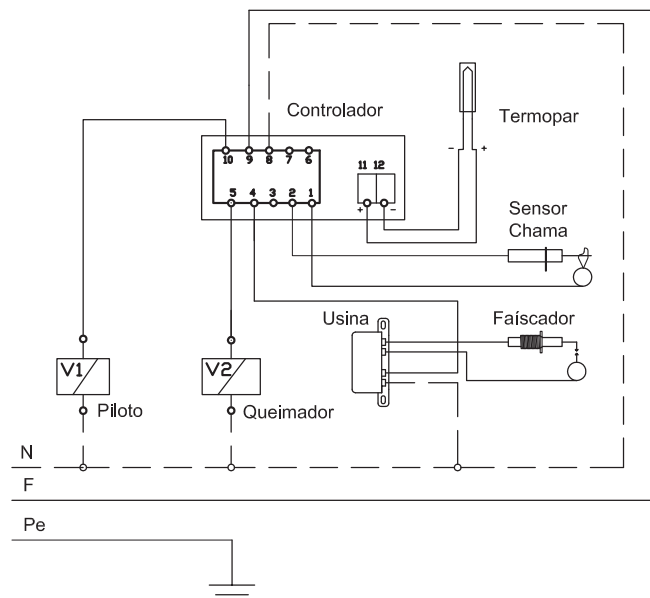


MODELO	FGA19G	SFAOG30	SFAOG50	SFAOG70	UNIDADE
Altura	1100	1110	1110	1110	mm
Ancho	398	320	400	500	mm
Profundidade	750	760	760	760	mm
Consumo máximo	1,560	1,040	1,560	2,080	Kg/h (GLP)
Consumo eléctrico	0,1	0,1	0,1	0,1	kW/h
Amperaje	0,5	0,5	0,5	0,5	A
Água	-	10	13	17	Litro
Aceite	19	27 a 29	35 a 38	46 a 49	Litro
Sal	-	0,70	1,00	1,30	Kg
Canastas	2	2	2	2	Pieza

CAPACIDADE DOS CESTOS	
Modelo SFAOG30 / FGA19G	4,5 litros* Batata Palito - 0,5kg*
Modelo SFAOG50-70	6 litros* Batata Palito - 0,6kg*

* APROXIMADAMENTE

7. ESQUEMA ELÉCTRICO



INSTALACIÓN ELÉCTRICA (SFAOG / FGA19G)

- Antes de cualquier conexión, asegúrese de que la red eléctrica tiene el mismo voltaje que el equipo y el conductor de tierra de la red se ha instalado correctamente, de acuerdo con la ley. El cable de alimentación tiene una flecha (enchufe) 3 de tres polos, donde el centro es el pin correspondiente al suelo.

IMPORTANTE: La conexión a tierra es muy importante para evitar que los operadores de equipos sufran accidentes por descargas eléctricas y mantener la integridad física del producto.

- ADVERTENCIA: la salida donde se conecte el equipo debe estar conectado a un circuito de protección curva C de al menos 6A.



El símbolo al lado indica el terminal de compensación de potencial para la conexión del conductor eléctrico a través de los equipos de otros puntos de conexión equipotencial, tales como equipos, bancos, edificios, manteniendo de esta manera el equilibrio entre los diferentes puntos de conexión, lo que minimiza los posibles riesgos de descarga eléctrica.



2.4 FUNCIONAMIENTO

MODELOS SFAOG 30/50/70 (AGUA Y ACEITE)

Después de realizar la correcta instalación, proceda con la operación de los equipos;

1. En primer lugar añadir agua (o solución de agua + sal) * hasta cubrir todo el drenaje más grande tubo. (* 1 kg de solución de sal de roca disuelto en 13 litros de agua, ejemplo aplicado SFAOG50 modelo). Consulte la tabla que figura en los datos técnicos en la página 9 para obtener más información.

2 - Añadir el aceite de freír hasta el nivel máximo indicado en el tanque; de 27 a 29 litros SFAOG30 modelo de 35 a 38 litros en el modelo SFAOG50 y 46 a 49 litros SFAOG70 modelo. Es importante dejar reposar la solución durante al menos 30 minutos para que el agua está completamente separado del aceite.

3 - Pulse el botón ON / OFF del controlador para comenzar a calentar el aceite. El controlador ya sale de fábrica con la temperatura de fritura pre-set a 180 ° C. Usted puede cambiar el controlador de temperatura, para esto, véase 4.2 PROGRAMACIÓN AVANZADA en la página 8 de este manual.

4 - Una vez que la temperatura que se alcanza en el controlador, introduzca las cestas en la bañera, de preferencia uno tras otro, evitando así un brote de ebullición. Para la comida que se congela, se debe sacarlos del congelador y dejarlos durante al menos 30 minutos a temperatura ambiente para suavizar el choque térmico en contacto con el aceite caliente, evitando así un brote de ebullición. El tiempo de fritura es variable según el tipo de comida.

5 - Al final del trabajo, pulse el botón ON / OFF en el mando a la desconexión del equipo.

Le recomendamos que utilice siempre el equipo después de la limpieza que se realiza. Puede haber acumulación de residuos en el fondo del tanque, y para ello es necesario eliminar el aceite debe ser esperar hasta que la freidora esté a temperatura ambiente (frío). Después de esto, colocar un recipiente debajo de la máquina y mover la palanca situada en la parte inferior derecha hasta la posición vertical, recogiendo el aceite con la ayuda de la embarcación. También puede eliminar la preparación de agua simplemente moviendo la palanca situada a la izquierda.

VIDA ÚTIL DE ACEITE

La vida del aceite está determinado por el aliado de uso del tiempo diario de la intensidad de la temperatura, sin embargo, le sugerimos que tome efecto el intercambio de petróleo y agua y solución salina cada 4 días. Procediendo de esta manera, la freidora también han aumentado su vida útil.

MODELO FGA19G (ACEITE)

Después de realizar la correcta instalación, proceda con la operación de los equipos;

1 - Añadir el aceite de freír hasta el nivel máximo indicado en el tanque; 19 litros de aceite.

2 - Pulse el botón ON / OFF del controlador para comenzar a calentar el aceite. El controlador ya sale de fábrica con la temperatura de fritura pre-set a 180 ° C. Usted puede cambiar el controlador de temperatura, para esto, véase 4.2 PROGRAMACIÓN AVANZADA en la página 8 de este manual.

3- Una vez se alcanza la temperatura, el controlador introduzca las cestas en la bañera, de preferencia uno tras otro, evitando así un brote de ebullición. Para la comida que se congela, se debe sacarlos del congelador y dejarlos durante al menos 30 minutos a temperatura ambiente para suavizar el choque térmico en contacto con el aceite caliente, evitando así un brote de ebullición. El tiempo de fritura es variable según el tipo de comida.

4- Al final del trabajo, pulse el botón ON / OFF en el mando a la desconexión del equipo.

Le recomendamos que utilice siempre el equipo después de la limpieza que se realiza. Puede haber acumulación de residuos en el fondo del tanque, y para ello es necesario eliminar el aceite debe ser esperar hasta que la freidora esté a temperatura ambiente (frío). Después de esto, coloque un recipiente debajo de la máquina y abra la puerta de entrada para acceder a la palanca. Moverlo a una posición vertical recoger el aceite con la ayuda de la embarcación.

ATENCIÓN

El modelo FGA19G NO SE UTILICE AGUA, solamente aceite.

VIDA ÚTIL DE ACEITE

La vida del aceite está determinado por el aliado de uso del tiempo diario de la intensidad de la temperatura, sin embargo, le sugerimos que tome efecto el intercambio de petróleo y agua y solución salina cada 4 días. Procediendo de esta manera, la freidora también han aumentado su vida útil.

3. LIMPIEZA

Para llevar a cabo el equipo de limpieza debe estar completamente desconectado de la red eléctrica, evitando así cualquier accidente. Prefiero una esponja no abrasiva con un detergente suave y agua, tanto para la limpieza interior y exterior de los equipos.

Nunca utilice materiales abrasivos o cortantes (que tienen la fórmula elementos corrosivos).

4. CONTROLADOR DIGITAL

4.1 APRESENTAÇÃO

 ON / OFF.

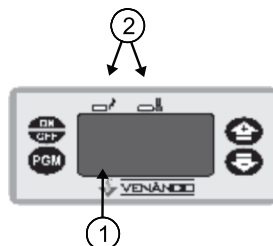
 Clave de acceso de programación.

 Tecla abajo: disminuye el valor del parámetro que se está programando.

 Tecla arriba: Aumenta el valor del parámetro que se está programando.

① Indicador de temperatura en el sensor, o los parámetros a programar.

② Indicadores de leds salidas: indican que sus salidas son impulsadas.



4.2 PROGRAMACIÓN AVANZADA

La programación se divide en dos niveles de seguridad:

N1 - Programación de los parámetros del proceso.

N2 - Ajuste de control de temperatura.

PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS DEL PROCESO - N1

Pulse el botón  para acceder a la programación y las teclas  y  para ajustar los valores deseados.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
	Set-point da temperatura de trabalho.	1°C a 350°C	200°C

AJUSTE DE CONTROL DE TEMPERATURA - N2

Pulse las teclas  y  durante 10 segundos para acceder a este nivel de programación. Utilice las teclas  y  para ajustar los valores deseados y la tecla  para cambiar entre los parámetros. Después de completar el programa, utilice la tecla  para guardar los datos y volver al funcionamiento normal.

DISPLAY	DESCRIÇÃO	AJUSTE	DEFAULT
	Indicação de escala de temperatura 0 – Celsius 1 – Fahrenheit	0 ou 1	0
	Set point máximo de temperatura (de acordo com F01)	1°C a 350°C Ou 33°C a 662°C	350
	Histerese de controle	1 a 20	3

5. MANTENIMIENTO

Antes de cualquier operación de mantenimiento y / o gas eléctrica, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red y que los registros o válvulas están completamente cerradas.

El mantenimiento del equipo sólo debe ser realizada por un técnico profesional autorizado por el fabricante.