

VENTUS[®]

MANUAL DE USO

FREIDORA A GAS VENTUS 2 CANASTILLOS

VFP-18 PRO

V.16.05.2017



Para dudas o consultas contacte a su distribuidor o a nuestro **Servicio Técnico VENTUS Corp.**
(+56 2) 2618 0700 | serviciotecnico@ventuscorp.cl



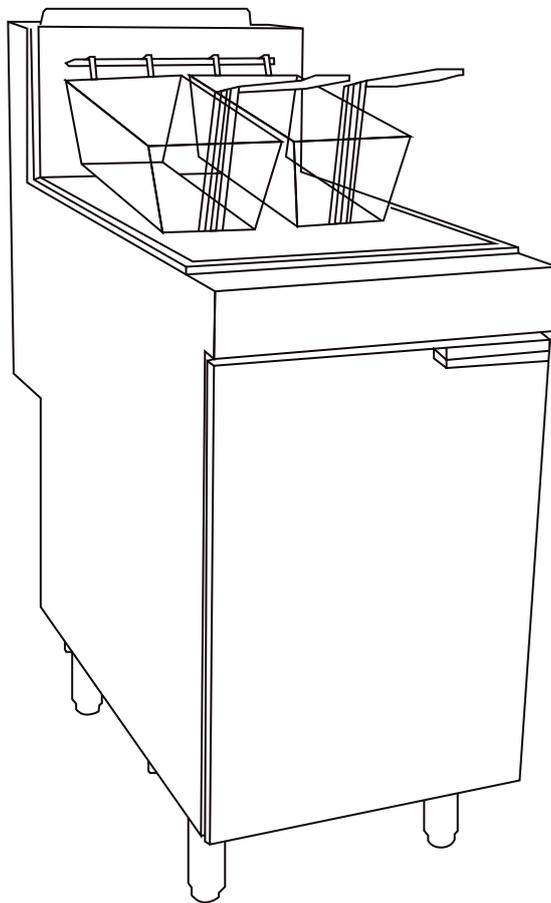
Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl

MANUAL DE USO

FREIDORA A GAS VENTUS 2 CANASTILLOS

VFP-18 PRO



IMPORTANTE

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de electricidad y combustibles (SEC), o Servicio Técnico IMEGA/VENTUS o autorizado.

ATENCIÓN

Lea y siga atentamente este manual de uso antes de usar el producto. Verifique que todas las piezas estén completas y en buen estado.

Bienvenido (a)

Estimado cliente y usuario, VENTUS Corp. le da la bienvenida y agradece la confianza que le ha brindado al preferir nuestros productos.

Antes de poner en marcha su máquina, lea cuidadosamente este manual de uso para obtener el máximo provecho y eficiencia de este producto.

Nota !

Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo.
El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o funcionamiento incorrecto causado por no seguir las instrucciones de uso.

Indice

1. Notas	
1.1 <i>Sugerencias</i>	...4
1.2 <i>Instalación</i>	...5
2. Características técnicas	...6
3. Seguridad y precauciones	...7
4. Instrucciones de funcionamiento	...8
4.1 <i>Encendido piloto</i>	...8
4.2 <i>Piloto</i>	...9
4.2 <i>Apagar la valvula</i>	...9
4.2 <i>Cocinar</i>	...9
5. Limpieza y mantenimiento	...10
5.1 <i>Limpieza</i>	...10
5.2 <i>Mantenimiento</i>	...11
6. Posibles problemas	...12
7. Despiece	...13
8. Garantía	...14

1. Notas



1.1 Sugerencias

- Se recomienda que la instalación sea realizada por un técnico o persona certificada en la instalación de equipos a gas.
- La freidora viene regulada para gas licuado. Si esta la quiere transformar a gas natural, debe contactar a nuestro servicio técnico para realizar el cambio de los quemadores e inyectores ya que los parámetros de diámetros cambian, no realice el cambio usted mismo o realice el trabajo con terceros ya que pierde la garantía de la máquina y expone su seguridad.
- Nunca exponga a la máquina sustancias inflamables.
- Llene con aceite la freidora dentro de los rangos establecidos al interior de la freidora.
- Siga los pasos para la operación, instalación o mantención de la máquina cuidadosamente.
- Guarde el manual para futuras referencias.
- Revise la máquina cuidadosamente una vez desembalada para comprobar que se encuentren la máquina completa. Si en el caso que tenga alguna consulta realícela a una persona profesional y ponga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- La operación de esta máquina debe realizarla en forma hábil y profesional.
- En el caso que deje de utilizar la máquina por tiempo prolongado desconecte la máquina, para evitar una situación peligrosa.
- En el caso que la máquina se descomponga llame a un profesional y evite la manipulación de tercero.
- Sólo utilice la máquina para lo que fue diseñada y comercializada, evite situaciones peligrosas.
- No lave la máquina con chorro de agua directo.
- Limpie la máquina periódicamente con un paño húmedo y séquela cuidadosamente para evitar oxidaciones.

1.2 Instalación

- Cualquier instalación, ajuste, revisión o mantenimiento erróneo puede causar daños o lesiones al personal. El trabajo deberá ser realizado por técnicos autorizados, de lo contrario el fabricante tiene el derecho de no prestar servicio de garantía.
- Se debe llamar a un instalador calificado para instalar el dispositivo. Los aparatos deben instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones de sustancias nocivas para la salud en la habitación en la que están instaladas.
- El tubo o manguera de suministro de gas deberá cumplir con los requisitos nacionales vigentes y deberá ser examinado periódicamente y reemplazado según sea necesario.
- El equipo se instalará en una superficie nivelada, sólida, antideslizante e incombustible, y se colocará en un área de trabajo bien iluminada con impermeabilidad.
- Instale las patas de acero inoxidable y asegúrese de que el equipo este nivelado. Levante el equipo si es necesario moverlo, bajo ninguna circunstancia arrastrarlo. **FIG 1**
- Atornille la chimenea al cuerpo de la freidora, posteriormente encaje el platillo a la chimenea y luego atornillelo **FIG 2, FIG 3 y FIG 4**.



FIG 1



FIG 2



FIG 3



FIG 4

- Mantenga una distancia de por lo menos 152 mm a ambos lados, mantenga una distancia de al menos 102 mm en la parte trasera.

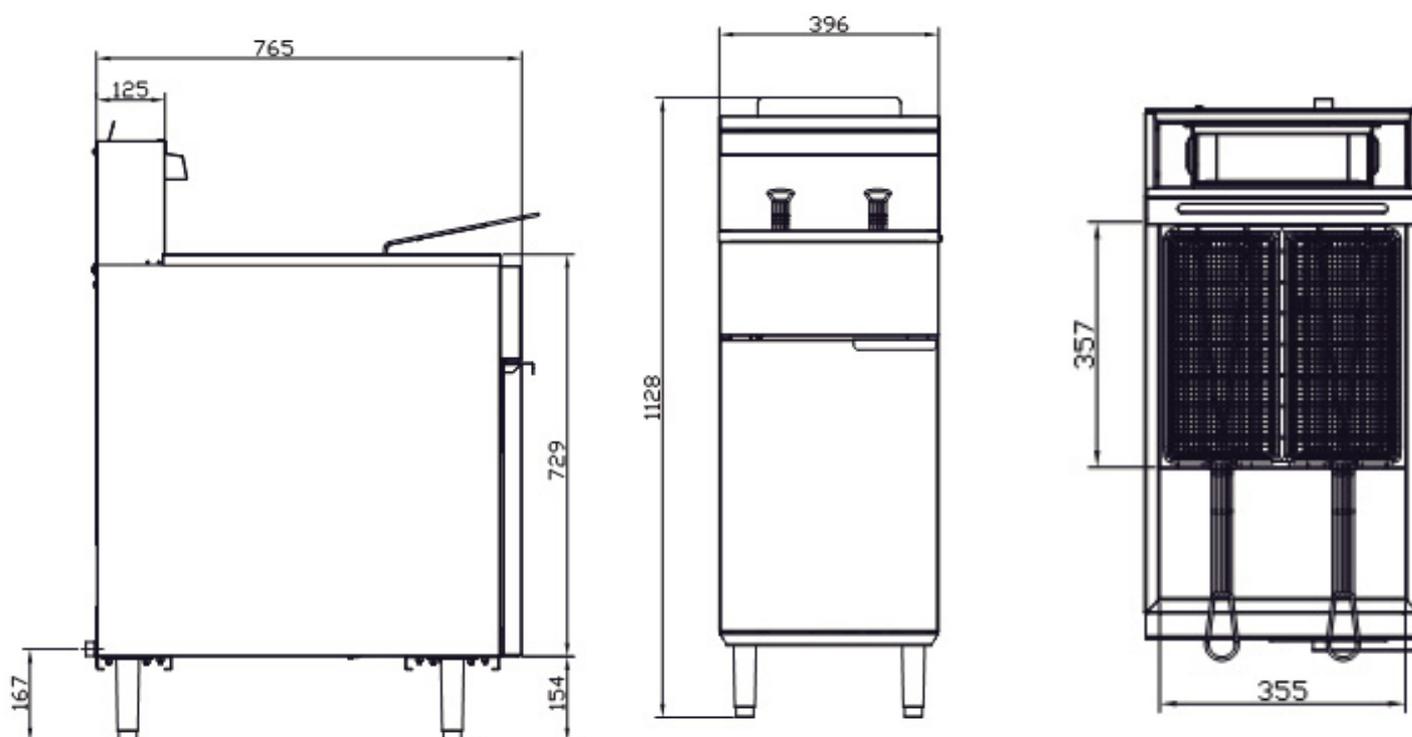
Este aparato debe instalarse en
locales suficientemente ventilados



2. Características técnicas



MARCA	VENTUS			
MODELO	VFP-18 PRO			
DENOMINACION COMERCIAL	FREIDORA			
TIPO DE GAS	GLP		GN	
PRESIÓN DEL GAS	29 mbar		20 mbar	
CATEGORIA DEL ARTEFACTO	II _{2H3B/P}			
TIPO DEL ARTEFACTO	A ₁			
CONSUMO TÉRMICO NOMINAL	26 kW (Hi)			
CONSUMO NOMINAL	GLP	1895 g/h	GN	2,484 m ³ /h



3. Seguridad y precauciones



- No toque la placa de metal unida a la chimenea cuando se este usando la maquina o se haya usado hace un breve periodo, ya que podría exponer una alta temperatura causando lesiones graves.
- No cubra el puerto de escape con nada cuando esté en uso, esto puede afectar la combustión, incluso causar accidentes graves.
- Apague el equipo cuando no este usándolo o no haya ningún operador en el lugar.
- Apague el equipo antes de limpiarlo o repararlo.
- Si el equipo tiene algún problema como daños estructurales, fugas en la tubería de gas, daños en el encendedor o válvulas, pérdida de algún accesorio; no opere por usted mismo y llame a servicio técnico inmediatamente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones .
- No lo utilice al aire libre.
- El equipo esta diseñador para freír, bajo ninguna circunstancia utilizar para otra labor.
- Nunca cambie ninguna pieza sin la autorización del personal autorizado , de lo contrario, puede causar peligros, y el fabricante tiene el derecho de no prestar servicio de garantía.
- Mantenga siempre las manos, el cabello y la ropa lejos de la fuente de calor.
- Espere a que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
- Este equipo es un aparato exclusivamente para uso profesional, y que debe ser utilizado por personal cualificado
- Precaución con el sobrecalentamiento del aceite.
- No llenar con aceite la freidora cuando se encuentre caliente.
- Cuidado al utilizar disolventes inflamables y productos de limpieza en la máquina, desconectar y esperar que se enfríe totalmente.
- No llenar excesivamente la cuba de aceite, tomar nota de las recomendaciones del fabricante.
- No introducir de ninguna manera alimentos mojados o agua en el aceite caliente.

4. Instrucciones de funcionamiento

- Antes de operar, asegúrese de colocar la unidad horizontalmente ajustando las patas inferiores ajustables.

4.1 Encendido del piloto.

- Gire hacia la izquierda la perilla de control de temperatura hasta la posición "OFF". (FIG.5)
- Gire la perilla de la válvula de seguridad a la posición "PILOT" (símbolo llama) (FIG.6) , presione hacia abajo con fuerza y mantenga presionado. (FIG.7)
- Encienda la llama donde está la salida del piloto y mantenga presionado durante 30-45 segundos; suelte la perilla cuando la llama del piloto se mantenga encendida, de lo contrario enciéndala nuevamente y mantenga la perilla presionada.
- Cuando la llama piloto se mantenga encendida, suelte la perilla y gírela hacia la izquierda a la posición "ON" (FIG.8).



FIG 5



FIG 6



FIG 7



FIG 8

4.2 Piloto.

- Después de encender el piloto, encienda la válvula para el fuego principal girando la perilla de control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj, gire la perilla de control de temperatura adecuada a la demanda del usuario.
Asegúrese de que haya aceite o grasa sólida en el hidro cilindro antes de encender el fuego principal.
- No sobrepasar el nivel de aceite recomendado por el fabricante.

4.3 Apague la válvula.

- Gire la perilla de control de temperatura a "OFF", apague la llama del quemador principal.
- Gire la perilla de la válvula de seguridad a "PILOT".
- Presione la válvula de seguridad y gírela a "OFF".

4.4 Cocinar

- Antes de utilizar el equipo por primera vez, utilice un detergente suave para limpiarlo. No utilice detergentes corrosivos o abrasivos.
- Vierta el aceite en el hidro-cilindro, y no sobre la línea del nivel recomendado.
- Ponga la cesta de fritura cuando la temperatura alcance los grados pre ajustados.
- Si llega a sentir olores extraños en el proceso de freír puede deberse a la temperatura demasiado alta o demasiadas impurezas en el aceite, cambie o filtre el aceite para solucionarlo.
- Instale el extractor de humos de cocción de acuerdo con las regulaciones locales del asador de carbón.
- Asegúrese de mantener la circulación natural de aire en la cocina.

5. Limpieza y mantenimiento



El equipo está fabricado de acero inoxidable de alta calidad, se debe mantener cuidadosamente. Por favor, limpiar con frecuencia para un mejor rendimiento. La frecuencia de limpieza depende de la intensidad del uso. El mantenimiento diario puede mejorar la vida del producto. Los factores climáticos también deben tenerse en cuenta, la limpieza regular puede garantizar la mejor eficiencia del equipo

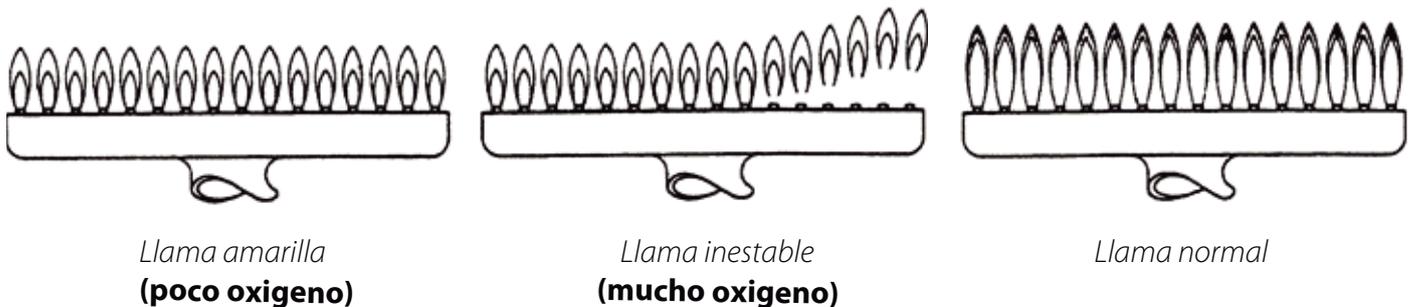
5.1 Limpieza.

- Vierta agua moderada y detergente en hidro-cilindro (no sobre la altura más alta de la línea de nivel de aceite)
- Encienda el quemador principal cerca de 5 a 10 minutos.
- Drenar el contenido del hidro cilindro además de los filtros de aceite.
- Una vez que la temperatura del agua disminuya limpie las paredes de la freidora, las rejillas y el filtro de aceite, es muy importante que esto se haga en la misma dirección de las líneas de pulido del metal original
- Finalizada la limpieza de todas las partes, gire la válvula de drenaje para vaciar la maquina.
- Para terminar lave solamente con agua por última vez.

5.2 Mantenimiento.

Todos los equipos han sido depurados antes de la entrega. Si tiene los siguientes problemas, tales como problemas de instalación inicial, de gas o de presión de tubería, consulte la información pertinente en la etiqueta del equipo o las instrucciones.

- Compruebe y ajuste el quemador principal, si todo estuviera en orden la llama debería ser azul y estable en el quemador principal, cada puerto de la llama del endocone es 3/4 pulgadas de largo.



- Comprobar y ajustar el regulador de presión, el regulador de presión se ajusta de fábrica en 1kPa para el gas natural y 2.5 kPa para el gas licuado.
- Comprobar y ajustar el termostato
- Compruebe la temperatura del equipo con el termómetro, acomode el termostato en medio de la caldera.
- Ajuste los detalles del controlador, lea el número cuando la temperatura se estabilice.
- Si la temperatura del equipo y la del medidor tienen 10 grados Fahrenheit de diferencia, por favor midala nuevamente, si el problema persiste, por favor contactarse con servicio técnico.
- Comprobar y ajustar el controlador automático de seguridad.
- La llama debe rodear el quemador a 13mm, el fuego debe ser lo suficientemente grande para mantener el quemador rojo, de lo contrario no puede mantener la válvula de seguridad abierta.

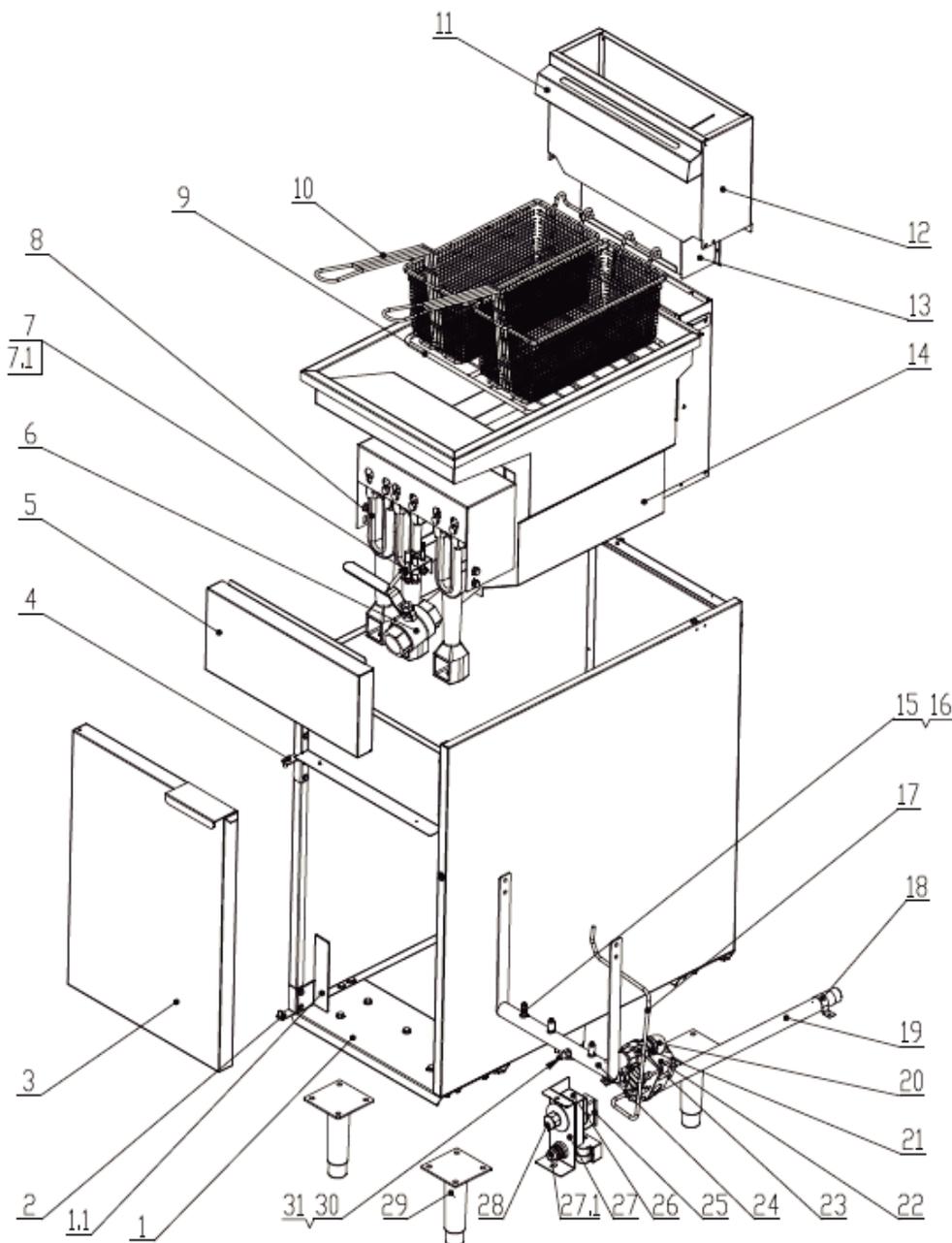
6. Posibles problemas



Problema	Posibles causas	Solución
No enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1) Presión de gas insuficiente en la tubería. 2) Boquilla tapada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Póngase en contacto con el departamento local de suministro de gas. 2) Destape la boquilla
Enciende la luz del piloto, pero no el fuego principal.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Presión de gas insuficiente en la tubería. 2) Boquilla de fuego principal tapada. 3) Las válvulas de control de gas tienen problemas 4) La flama es muy pequeña. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Póngase en contacto con el departamento local de suministro de gas. 2) Destape la boquilla. 3) Cambiar las válvulas de control de gas. 4) Ajuste la intensidad del piloto.
Cerrar el gas y escuchar un sonido de fuego.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Presión de gas insuficiente en la tubería. 2) No coincide la apertura de la boquilla con los recursos de gas. 3) El flujo de la tubería de conexión no es suficiente. 4) El grado de apertura del amortiguador es demasiado grande. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Póngase en contacto con el departamento local de suministro de gas. 2) Ajuste el diámetro de la boquilla. 3) Aumentar el flujo permisible de la tubería. 4) Ajuste el amortiguador
Llama amarilla y humo negro.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Se está usando lo último de gas. 2) No coincide la apertura de la boquilla con los recursos de gas. 3) No hay suficiente aire para encender. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Cambie el gas. 2) Ajuste el diámetro de la boquilla. 3) Aumentar el grado de apertura del amortiguador.

Los problemas mencionados anteriormente son sólo de referencia. Si se produce algún fallo, por favor deje de usarlo y póngase en contacto con los técnicos para revisar y reparar. Primero la seguridad, apague el suministro de energía y gas antes de realizar el mantenimiento.

7. Despiece



- 1 - Conjunto del cuerpo.
- 1.1 - Fijador del tubo de drenaje de aceite.
- 2 - Bisagra inferior.
- 3 - Puerta montada.
- 4 - Bisagra superior.
- 5 - Panel frontal.
- 6 - Válvula de drenaje de aceite.
- 7 - Piloto quemador-NG piloto quemador-LP
- 7.1 - Aguja de encendido.
- 8 - Quemador.
- 9 - Pantalla plana.
- 10 - Cesta para freír.
- 11 - Plato colgante.
- 12 - Ensamblaje superior externo chimenea.
- 13 - Ensamblaje inferior externo chimenea.
- 14 - Ensamblaje del tanque de fritura.
- 15 - Acoplamiento del orificio.
- 16 - Orificio (NG) Orificio (LP).
- 17 - Piloto de la línea de gas.
- 18 - Tubo de admisión.
- 19 - Tubo de admisión de la correa.
- 20 - Reducción del codo.
- 21 - Acoplamiento de tubería.
- 22 - Válvula de seguridad combinada.
- 23 - Unión de tubos.
- 24 - Ensamblaje del colector de gas.
- 25 - Limitador de temperatura.
- 26 - Termostato.
- 27 - Temperatura.
- 27.1 - Pulso electrónico.
- 28 - Temperatura.
- 29 - Acero ajustable.
- 30 - Tipo de aguja.
- 31 - Tipo de aguja.

Las piezas que han sido protegidas por el fabricante, no deben ser manipuladas por el instalador y, o el usuario.



8. Garantía del producto



Ventus Corp, por intermedio de su distribuidor cuenta con servicio técnico para brindarle todo el soporte necesario.

La garantía cubre un periodo de 6 meses según el artefacto, desde la compra del producto.

Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

Distribuidora Ventus Corp no se hace responsable por equipos dañados por terceros o personal técnico no autorizado.

Condiciones de la garantía

La garantía no cubre los siguientes ítems:

- Perdida de productos almacenados.
- Daños causados por transportes y/o manipulación indebida.
- Daños causados por intervención de terceros y/o manipulación indebida.
- Daños causados por instalación incorrecta o indebida según normas.

Nota !

En la parte posterior de la máquina señala la capacidad de litro y el número de serie de la máquina, antes de llamar anote el número de serie para validar la garantía.

SERVICIO TÉCNICO
VENTUS[®]
(+56 2) 2618 0700

IMPORTANTE: GUARDE ESTE MANUAL

Este manual se considera parte del aparato y se debe dar al dueño o gerente del hotel o restaurante, o con la persona responsable de la formación de los operadores de este aparato. Debe conservarse para futuras consultas. Manuales adicionales están disponibles en su distribuidor local.

VENTUS[®]



Calle Lautaro 2102 Edificio E Quilicura, Santiago.

www.ventuscorp.cl