



DONE TO PERFECTION.

MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACIÓN



FREIDORAS SERIE LG

MODELOS:

LG300

ML-136528

LG400

ML-136622

LG500

ML-136643

Para obtener mayor información sobre Vulcan-Hart o para localizar las piezas autorizadas y el proveedor de servicio en su zona, visite la página www.hobart.com.mx

VULCAN-HART
UNA DIVISIÓN DE ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC
WWW.HOBART.COM.MX

VIVEROS DE LA COLINA No. 238
COL. VIVEROS DE LA LOMA
F-32910 REV. N (junio 2013)

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO POR PERSONAL CALIFICADO, QUIEN DEBE REALIZAR LA INSTALACIÓN INICIAL Y LOS AJUSTES EN CAMPO DEL EQUIPO QUE SE DESCRIBE EN ESTE MANUAL.

TENGA ESTE MANUAL A LA MANO EN CASO DE UNA FUGA DE GAS. SU DISTRIBUIDOR DE GAS LOCAL LE PUEDE PROPORCIONAR ESTA INFORMACIÓN.

IMPORTANTE

EN CASO DE UNA FUGA DE GAS, DESCONECTE EL EQUIPO DE LA VÁLVULA DE CIERRE PRINCIPAL Y LLAME A LA EMPRESA O DISTRIBUIDORA DE GAS LOCAL PARA EL SERVICIO.

POR SU SEGURIDAD

NO GUARDE O USE GASOLINA U OTROS SUSTANCIAS O VAPORES FLAMABLES CERCA DEL EQUIPO O DE CUALQUIER OTRO ELECTRODOMÉSTICO.

ATENCIÓN

La instalación, el ajuste, el servicio, el mantenimiento inadecuado y la alteración puede causar daños al lugar donde está el equipo, lesiones o muerte. Lea este manual de instrucciones antes de instalar o dar servicio al equipo.

TABLA DE CONTENIDOS

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD	2
INTRODUCCIÓN	4
GENERAL	4
SOLICITUD DE PARTES	4
CAPACIDAD DE LA FREIDORA	4
RETIRO DE EMPAQUE	4
INSTALACIÓN	5
Espacio para el equipo	5
Ubicación	5
Instalación de la chimenea	6
CÓDIGOS Y NORMAS ESTÁNDAR	6
ENSAMBLE	7
EXTRACCIÓN DE LA CHIMENEA	8
CONEXIÓN DE GAS	8
Desconexión rápida para los equipos con ruedas	9
PRESIÓN DE GAS	9
PRUEBA DE SUMINISTRO DE GAS	9
FREIDORAS CON RUEDAS	9
NIVELACIÓN DE LA FREIDORA	10
OPERACIÓN	10
APAGADO POR SOBRE TEMPERATURA	11
ANTES DE USAR	11
Limpieza	11
CÓMO LLENAR EL TANQUE CON ACEITE	11
CÓMO ENCENDER DEL PILOTO	12
CÓMO ENCENDER LA FREIDORA	13
CÓMO APAGAR LA FREIDORA	13
APAGADO EXTENDIDO	14
INSTRUCCIONES BÁSICAS PARA FREÍR	14
Instrucciones para freír con las cestas.....	14
EXTENSIÓN DE VIDA DEL ACEITE	14
DRENADO DEL TANQUE	15
FILTRACIÓN DIARIA EN TODOS LOS MODELOS.....	15
LIMPIEZA	15
Diario	15
PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA A VAPOR	16
MANTENIMIENTO	17
INSPECCIÓN DE LA VENTILACIÓN DE LA CHIMENEA.....	17
Servicio en Estados Unidos y Canadá.....	17
En Australia	17
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	17
Tabla de solución de problemas	17
GARANTÍA	18

INTRODUCCIÓN

GENERAL

Las freidoras Vulcan se fabrican con material y mano de obra de calidad. La instalación, uso y mantenimiento adecuados le brindará años de funcionamiento satisfactorio.

Antes de instalar la freidora, lea y siga con cuidado las instrucciones de este manual, que es para los modelos listados en la primera página. Los procedimientos en este manual son para todos los modelos excepto los especificados. Las imágenes y las ilustraciones pueden ser para cualquier modelo a menos que se especifique el modelo.

SOLICITUD DE PARTES

Para acelerar su orden, proporcione el modelo, el número de serie, el tipo de gas, la parte que necesita, el número de parte (si lo sabe) y la cantidad que necesita.

CAPACIDAD DE LA FREIDORA				
MODELO	# tubos de calentamiento	BTU/hr.	Ancho pulgadas (cm)	Libras de aceite (kg.)
LG300	3	90,000	15.5 (39)	35-40 (16-18)
LG400	4	120,000	15.5 (39)	45-50 (21-23)
LG500	5	150,000	21.0 (53)	65-70 (29-32)

RETIRO DEL EMPAQUE

Esta freidora se inspeccionó cuidadosamente antes de salir de la fábrica. Una vez que se embarque, la empresa transportista asume toda la responsabilidad para la entrega segura.

Después de retirar el empaque, revise si hubo algún daño por la transportación. Si encuentra que el equipo está dañado, guarde el material de empaque y llame a la empresa transportista dentro de los primeros 15 días a partir de la entrega.

Revise que estén las siguientes piezas:

- Rejilla para desperdicios
- Soporte para colgar la cesta
- Patas ajustables (4)
- Extensión del tubo de drenado
- Cestas gemelas para freír (2)
- Manual y garantía- Guárdelos para futuras referencias.

No use la puerta o la manija para levantar la freidora.

INSTALACIÓN

Antes de instalar la freidora, verifique que el tipo de gas (natural o propano) concuerde con las especificaciones de la placa de datos, que está localizada al interior del panel de la puerta. Asegúrese que la freidora esté diseñada a una altura adecuada.

Escriba el modelo, el equipo y los números de serie en el siguiente espacio para futuras referencias. Puede encontrar esta información en la placa de datos.

Modelo: _____

Equipo: _____

Número de serie: _____

Espacio para el equipo

- Espacio mínimo para áreas fabricadas con materiales combustibles:
6"(15 cm) a los lados de la freidora
6"(15 cm) en la parte posterior
La freidora puede instalarse en pisos fabricados con material combustible.
- Espacio mínimo para áreas fabricadas con materiales no combustibles:
0"(0 cm) a los lados de la freidora
0"(0 cm) en la parte posterior
- Entre la freidora y cualquier equipo con flama abierta:
16" (41 cm)
- Deje espacio para el servicio y la operación de la freidora.

Ubicación

- ❖ Instale la freidora en un área con suficiente aire para la combustión de gas en los quemadores.
- ❖ No obstruya el flujo de la combustión y el aire de la ventilación.
- ❖ Deje un espacio adecuado para las aberturas de aire en la cámara de combustión.
- ❖ No permita que los ventiladores soplen directamente en la freidora.
- ❖ Evite tener ventiladores de pared, los cuales generan corrientes en el área donde se encuentra la freidora. No ponga ventanas a los lados o en la parte posterior del equipo.
- ❖ El diagrama eléctrico está en adentro de la puerta.

INSTALACIÓN DE LA CHIMENEA: ANTES DE USAR EL EQUIPO, INSTALE Y ENSAMBLE LA CHIMENEA DE 10-5/8" A LA FREIDORA.

1. Retire la caja y la cubierta de la chimenea.



2. Deslice la caja de la chimenea sobre la chimenea y asegúrela con los dos tornillos usando un dado hexagonal de 5/16".



3. Deslice la cubierta de la chimenea sobre la chimenea.



4. Asegure la cubierta de la chimenea con los cuatro tornillos, dos en la parte posterior y los otros dos en cada lado usando el dado hexagonal de 5/16".



CÓDIGOS Y NORMAS ESTÁNDAR

La freidora debe instalarse de acuerdo con:

En los Estados Unidos:

- Códigos estatales y locales o en caso de que no haya códigos locales con:
 - Código Nacional de Gas Combustible ANSZ223.1/NFPA#54 (última edición). Las copias las puede obtener en el Comité de Estándares Acreditados de la Asociación Americana de Gas Z223, @ ubicado en 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 o en el Consejo de Estándares de la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés) ubicado en 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169- 7471.
 - NFPA Standard #96 Eliminación de Vapor de Equipos de Cocción¹, última edición que está disponible en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (NFPA, por sus siglas en inglés) ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA.
 - En Massachusetts, todos los equipos de gas que se ventilan mediante una campana de ventilación, un sistema de extracción con regulador de aire o un sistema de potencia de extracción deben cumplir con la regulación 248 del Código de Regulaciones de Massachusetts.

En Canadá:

- Códigos locales
- Instalación del Código de Gas Propano y Natural CAN/CSA-B149.1 (última edición) que está disponible en la Asociación Canadiense de Gas, ubicada en 350 Sparks Street, Ottawa, Ontario Canada K1R 7S8.
- Código Canadiense Eléctrico CSA C22.1 L4W 5N6.

¹Debido a que no hay una traducción oficial para la norma No.96, se propone esta traducción.

ENSAMBLE

La freidora debe estar restringida para evitar derrames y salpicaduras de líquidos calientes. Este medio de restricción puede ser la forma de instalación como la conexión en batería de las freidoras, la instalación en un pequeño espacio o la separación de la freidora con cadenas adecuadas.

EXTRACCIÓN DE LA CHIMENEA

- Cumplimiento ANSI-NFPA Standard #96 con la Eliminación de Vapor de Equipos de Cocción, (última edición) que está disponible en la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (NFPA, por sus siglas en inglés) ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA.
- Ponga la freidora debajo de la campana con una conexión adecuada al ducto de extracción. La campana debe extenderse a 6" (15 cm) más allá de la freidora en ambos lados.
- El espacio arriba de la freidora debe ser adecuado para que la combustión salgan de forma eficiente.
- Debe haber un espacio mínimo de 18" (46 cm) entre la ventilación de la chimenea y los filtros del sistema de ventilación de la campana.
- Nunca haga las conexiones de la chimenea directamente a la freidora.
- No obstruya el flujo de los gases de la freidora. No debe haber ni mucho ni poco aire en el lugar donde está la freidora.
- Asegúrese que su sistema de ventilación no cause un flujo en contra de la abertura de la chimenea de la freidora. El flujo en contra no permitirá que la freidora se ventile de forma adecuada y provocará un sobrecalentamiento que dañara al equipo de forma permanente. La garantía del equipo no cubrirá el daño causado por el flujo en contra. No deje que nada obstruya la chimenea o la salida de la ventilación de la chimenea de la freidora. No ponga nada en la parte superior de la chimenea.

CONEXIÓN DE GAS

AVISO

Todas las conexiones del gas y cualquier junta de los tubos deben ser resistentes a los gases propanos.

La entrada de gas está localizada en la parte posterior inferior de la freidora. Los códigos requieren que la válvula de cierre de gas se instale en la línea de gas enfrente a la freidora.

La línea de suministro de gas debe estar al menos al equivalente del tubo de hierro de ½" (12.7 mm) para freidoras que se van a instalar solas y a 1-1/4" (31.75 mm) para freidoras que se van a instalar en batería. Si utiliza la manguera flexible opcional de desconexión rápida, utilice tubos de hierro de ¾" (19 mm) para equipos que se van a instalar solos.

Cerciórese que los tubos estén limpios y sin obstrucciones. La instalación en batería requiere de una o dos conexiones de tamaño adecuado para los requisitos de gas.

ATENCIÓN Antes de encender la freidora, revise que todas las juntas en la línea de suministro de gas no tengan fugas. Use agua con jabón para esto. No use una flama abierta.

Después de que haya revisado que no hay fugas en las tuberías, purgue los tubos de gas para sacar el aire.

PRESIONES DE GAS (TODOS LOS MODELOS):

La presión de gas debe establecerse a 4" W.C. (columna de agua) (0.8 kPa) para gas natural y a 10" W.C. (columna de agua) (2.75 kPa) para gas propano. Si la presión de entrada excede los ½ PSI (3.45 kPa), debe instalarse un regulador adicional de presión.

PRUEBAS DEL SISTEMA DE TUBERÍAS DEL SUMINISTRO DE GAS:

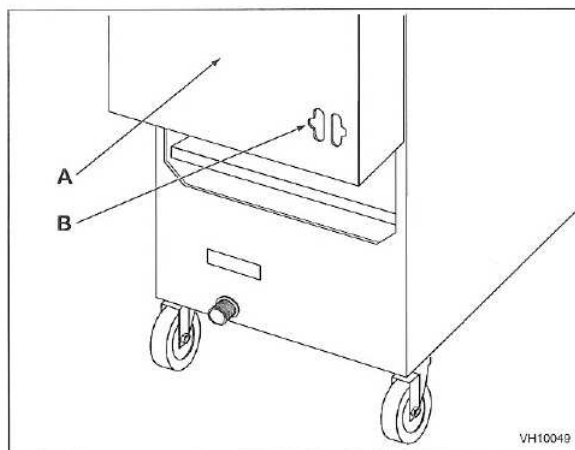
Cuando las presiones de prueba exceden los ½ PSI (3.45 kPa), la freidora y la válvula de cierre independiente deben desconectarse del sistema de tuberías del suministro de gas.

Cuando las presiones de prueba sean iguales o menores a ½ PSI (3.45 kPa), la freidora debe aislarse del sistema de tuberías del suministro de gas cerrando la válvula de cierre independiente.

Freidoras con ruedas: (La línea de restricción de longitud no viene con la freidora o con las ruedas).

Las ruedas cuentan con su manual de instrucciones por separado.

- La instalación debe hacerse con un conector que cumpla con el Estándar para Conectores de Equipos Móviles a Gas, ANSI Z21.69 o con los Conectores de Equipos Movibles a Gas, CAN/CGA-6.16; y el dispositivo de desconexión rápida debe cumplir con el Estándar de Dispositivos de Desconexión Rápida para uso con Gas Combustible ANSI z21.41 o con los Dispositivos de Desconexión Rápida para uso con Gas Combustible, CANI-6.9.
- Cuando instale el dispositivo de desconexión rápida, también instale algo para limitar el movimiento de la freidora. La línea de restricción de longitud evitará que la línea de gas o la desconexión rápida se desconecten. Esta línea de restricción debe estar unida a la entrada en el panel posterior. Vea la imagen para que la ubique. Si es necesario desconectar la línea de restricción para realizar el servicio o la limpieza, vuelva a conectarla después de colocar en su lugar la freidora.



A Parte posterior de la freidora
B Conexión de la cadena de alivio de restricción
(Vulcan no vende esta cadena).

- La freidora debe instalarse con un conector (que no viene incluido en el equipo) que cumpla con los códigos arriba mencionados.
- La freidora debe instalarse con una línea de restricción para proteger al conector contra la transmisión de restricción. Vea la imagen.
- La freidora debe instalarse con las ruedas que vienen junto con ésta.
- Si alguna vez se desconecta la línea de restricción, primero apague el suministro de gas.

NIVELACIÓN DE LA FREIDORA

Revise el nivel de la freidora colocando un instrumento de nivelación encima de ésta después de haber realizado las conexiones de gas.

Cerciórese que la freidora esté nivelada antes de colocarla en su lugar.

Si la freidora usa ruedas, asegúrelas después de que se haya nivelado.

OPERACIÓN

ADVERTENCIA

El aceite y las partes calientes pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio a la freidora.

ADVERTENCIA

Derramar el aceite o tirar los productos calientes puede causar quemaduras graves. No mueva la freidora sin antes drenar el tanque.

APAGADO POR SOBRE TEMPERATURA

Si el aceite se sobrecalienta, el dispositivo de apagado de alta temperatura apagará la válvula de gas y el piloto.

Si la freidora se apaga debido al sobrecalentamiento, no vuelva a encender el piloto hasta que la temperatura del aceite esté debajo de los 149° C.

Si continúa el sobrecalentamiento, llame a la oficina de servicio autorizado de Vulca-Hart.

ANTES DE USAR

Limpieza

Los equipos nuevos se limpian en la fábrica para quitar la grasa, el aceite, la suciedad, etc. que se hayan quedado debido al proceso de fabricación.

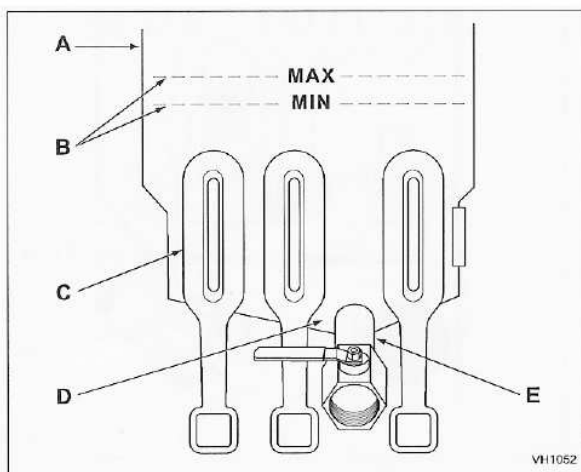
Antes de realizar alguna preparación de alimentos, lave el aceite protector de todas las partes de la superficie y del interior del tanque con agua y jabón para retirar cualquier residuo de aceite o polvo.

AVISO No use limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

- Lave cualquier accesorio que venga con el equipo.
- Enjuague los accesorios y la freidora y luego drénela.
- Limpie el tanque completamente seco con un trapo suave y limpio.

CÓMO LLENAR EL TANQUE CON ACEITE

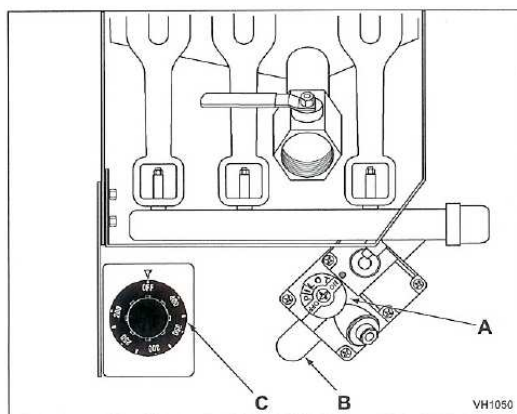
AVISO No debe usarse aceite sólido en las freidoras LG300 o LG400. Derretir aceite sólido dañará el tanque e invalidará su garantía.



- A** Tanque de la freidora
- B** Líneas de nivel mínimo y máximo de llenado
- C** Tubos de calentamiento
- D** Zona fría
- E** Tubo de drenado

- Cierre la válvula de drenado.
- Llene el tanque de la freidora con aceite.
- El nivel del aceite debe estar entre las líneas mínimas y máximas del tanque.
- El aceite se expandirá cuando se caliente. No sobrepase la línea máxima del tanque.
- Vierta aceite cuando lo necesite para mantener el nivel.

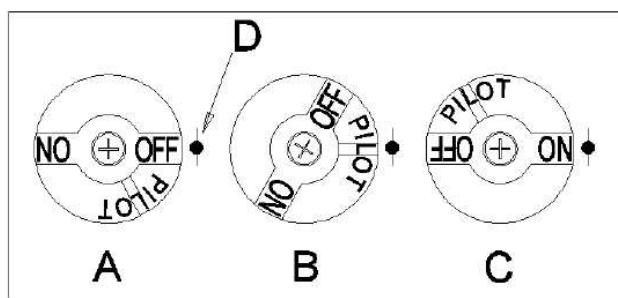
CÓMO ENCENDER EL PILOTO



- A** Perilla de la válvula de gas
- B** Suministro de gas
- C** Perilla del termostato

FREIDORAS VULCAN LG

1. Abra la puerta.
2. Apague el termostato (vea la imagen de abajo, ejemplo A). El termostato está atrás de la puerta.
3. Apriete la perilla de la válvula de control de gas y apáguela. Espere 5 minutos para que el gas que no se quemó se ventile.
4. Apriete y gire la perilla de la válvula de control de gas a la letra "L" de la palabra piloto (vea la imagen de abajo, ejemplo B).
5. Sin dejar de apretar, prenda el piloto con un cerillo o encendedor. Cuando el piloto esté encendido, suelte la perilla. Si el piloto no queda encendido, repita los pasos del 3 al 5.
6. Apriete y gire la perilla de control de gas a la posición de encendido (Vea la imagen de abajo, ejemplo C).
7. Si se interrumpe el suministro de gas, repita los pasos del 2 al 6.



A Perilla de la válvula de gas, ejemplo A
B Perilla de la válvula de gas, ejemplo B
C Perilla de la válvula de gas, ejemplo C
D Punto indicador, todos los ejemplos

CÓMO ENCENDER LA FREIDORA

- Coloque la perilla del termostato a la temperatura que desea.
- Después que se ha alcanzado la temperatura establecida, el termostato apagará el flujo de gas a los quemadores.
- El piloto seguirá encendido. Los quemadores se encenderán y se apagarán, manteniendo la temperatura establecida.

CÓMO APAGAR LA FREIDORA

1. Apague el termostato.
2. Para mantener el piloto encendido, gire la válvula de gas a la letra "L" de la palabra piloto.
3. Para apagar todo el gas del sistema, incluyendo el piloto, gire la perilla de la válvula de gas a la posición de apagado.

APAGADO EXTENDIDO

1. Apague el termostato.
2. Apriete la perilla del piloto y gírela a la posición de apagado.
3. Drene la freidora. Vaya al apartado de drenado de la freidora.
4. Limpie la freidora de acuerdo a lo que se especifica en el apartado de limpieza.
5. Apague la válvula de cierre de gas principal.

INSTRUCCIONES BÁSICAS PARA FREÍR

- Establezca la temperatura deseada y deje que el aceite se caliente a esa temperatura.
- Fría los productos que sean del mismo tamaño para asegurar una cocción uniforme.
- Drene o limpie los alimentos secos o mojados para minimizar las salpicaduras cuando se viertan en el aceite caliente.
- Agregue aceite cuando sea necesario.

Instrucciones para freír en las cestas

- No llene demasiado las cestas. (Vea la información que se encuentra más abajo sobre las capacidades recomendadas para las cestas). Ponga con cuidado la cesta en el aceite.
- Cuando fría donas, buñuelos o churros, voltéelos sólo una vez mientras los fríe.
- Cuando fría papas a la francesa o aros de cebolla, sacuda la cesta varias veces.
- Los alimentos enharinados deben meterse con cuidado, uno por uno, en el aceite o en la cesta. Si usa la cesta, primero métala en el aceite para reducir el enharinado en la superficie de la cesta.
- Cuando termine de freír, saque la cesta o el producto. Cuelgue la cesta en el soporte posterior.

Capacidad de la cesta para freír:

LG300, LG400: los kilogramos recomendados por cesta son 0.7 kg.

LG500: los kilogramos recomendados por cesta son 1.4 kg.

CÓMO EXTENDER LA VIDA DEL ACEITE

La vida del aceite puede extenderse al realizar lo siguiente:

- No agregue sal a los alimentos mientras están en la freidora.
- Use aceite de buena calidad.

- Filtre diario el aceite (a un mínimo).
- Cambie el aceite si no da sabor a los alimentos.
- Mantenga limpio el equipo y el área en donde se encuentra.
- Establezca de forma correcta la temperatura del termostato.
- Elimine el exceso de humedad y las partículas de los alimentos antes de meterlos en la freidora.

DRENADO DEL TANQUE

1. Apague el termostato.
2. Para mantener el piloto encendido, gire la válvula de gas a piloto.
3. Dirija el chorro del drenado en el recipiente en el que quiere drenar el aceite.
4. Abra la válvula de drenado y el aceite caerá en el recipiente. Cuando el recipiente esté lleno o el tanque de la freidora esté vacío, cierre la válvula de drenado. Repita este paso hasta que esté vacía la freidora.
5. Si lo desea, realice la limpieza del equipo por semana como se describe en el apartado de limpieza.
6. Una vez que esté vacío el tanque, agregue aceite y establezca el termostato a la temperatura deseada.

FILTRACIÓN DIARIA

ADVERTENCIA

El aceite y las partes calientes pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando opere, limpie o dé servicio a la freidora.

- Filtre el aceite al menos una vez al día. Lea las instrucciones que vienen con su equipo de filtración.
- Si la freidora está fría, no se drenará de forma correcta. Filtre siempre el aceite entre 250 y 350° F (121.11°C y 176.67°C). El aceite en el área de zona fría seguirá sólido si el calentamiento está sólo prendido por unos cuantos minutos. Si es necesario, use un palito limpio para mover con cuidado el aceite sólido a un área arriba de la zona fría donde se derretirá. Use el cepillo del tanque para limpiar los residuos de los lados y de los tubos.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA

El aceite y las partes calientes pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio a la freidora.

Diario

Limpie frecuentemente la freidora con el cepillo del tanque y con un trapo húmedo; púlala con un trapo suave y seco. Si no se hace la limpieza con regularidad, se quemará la grasa y habrá decoloraciones.

Las marcas de huellas dactilares son a veces un problema en superficies muy pulidas de acero inoxidable, pero se pueden reducir al usar un limpiador que deje una capa delgada de aceite o una película de cera.

- Limpie el exterior de la freidora al menos una vez al día.
- Use un trapo húmedo con agua tibia y jabón o detergente suave.

AVISO No use limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

- Enjuague y luego pule con un trapo seco y suave.
- Mantenga limpio el exterior de la freidora y sin grasa acumulada para evitar que haya aparezcan manchas fuertes. Si no se hace la limpieza con regularidad, se quemará la grasa y habrá decoloraciones.
- Para quitar las decoloraciones lave con cualquier detergente o con jabón y agua.
- Use fibras con jabón que no sean metálicas para quitar las fuertes decoloraciones.
- Frote siempre el acero inoxidable.
- No use fibras metálicas o limpiadores fuertes.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA A VAPOR

Por semana o cuando se requiera:

1. Drene el tanque como se describe en el apartado de drenado del tanque.
2. Un vez que se ha drenado el aceite, quite los residuos o los sedimentos con un poco de aceite tibio usando el cepillo del tanque. Deje que se drene el tanque.
3. Cierre la válvula de drenado y llene con agua el tanque. Use limpiadores o desengrasadores que hagan poca espuma para limpiar el tanque. Siga las instrucciones del limpiador o del desengrasante.

AVISO No use limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

4. Agregue el limpiador, el cual debe estar entre la marca mínima y máxima del tanque.
5. Establezca el termostato a la temperatura recomendada para el limpiador que va a usar. No exceda los 200° F (93.33°C). Deje que el limpiador hierva de 15 a 20 minutos.
6. Drene el limpiador del tanque.
7. Cierre la válvula de drenado y llene con agua el tanque. Agregue 1 taza (1/4 L) de vinagre para neutralizar la alcalinidad que dejó el limpiador.
8. Hierva sólo el limpiador y apague el termostato. Deje el limpiador en el equipo por unos minutos.
9. Drene el tanque como se describe en el apartado de drenado del tanque. Enjuague con agua caliente. Deben quitarse los restos del limpiador. Vuelva a drenar el tanque.
10. Cierre la válvula de drenado y agregue el aceite. Siga el procedimiento de cómo llenar el tanque con aceite de este manual. Ahora la freidora está lista para usarse.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA

El aceite y las partes calientes pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio a la freidora.

ADVERTENCIA

Derramar el aceite o tirar los alimentos calientes de la freidora puede causar quemaduras graves. No mueva la freidora sin drenar todo el aceite del tanque.

INSPECCIÓN DE LA VENTILACIÓN DE LA CHIMENEA

Revise cada año la freidora cuando esté fría. Cheque que la chimenea no tenga obstrucciones.

Servicio en Estados Unidos y Canadá

Visite la página www.vulcanequipment.com para ubicar la oficina de servicio más cercana.

En Australia

Llame a Hobart Food Equipment PTY LTD., ubicada en 16 Hilly Street Morlake, N.S.W. 2137 Australia; P.O. Box 100, Concord N.S.W. 2137; a los teléfonos (02) 9736 1200; Fax: (02) 9736 1555. www.hobartfood.com.au

Tabla de solución de problemas	
Problema	Posible causa
No hay calentamiento	<p>La perilla del termostato no está en la posición de encendido. El piloto no está prendido. El suministro de gas no está encendido. El cableado está flojo (llame a servicio técnico). El cableado necesita limpiarse (llame a servicio técnico). Hay problemas con la termopila (llame a servicio técnico).</p>
Hay poco o demasiado calentamiento	<p>La perilla del termostato no está a la temperatura deseada. El límite alto está desconectado (llame a servicio técnico). Hay problemas con la sonda de temperatura (llame a servicio técnico).</p>
El tanque no se drena	<p>El aceite está muy frío. El tubo de drenado está obstruido.</p>

GARANTÍA LIMITADA DE EQUIPOS COMERCIALES PARA LAS FREIDORAS A GAS SERIE LG

Vulcan garantiza la freidora a gas LG contra cualquier defecto de fabricación por un año a partir de la fecha de la instalación.

Esta garantía está sujeta a las siguientes condiciones y restricciones:

1. Esta garantía está limitada a los equipos(s) que Vulcan vende al cliente en Estados Unidos y Canadá:
2. La instalación debe realizarse dentro de los 18 meses a partir de fecha de la fabricación y debe hacerse una prueba de instalación a Vulcan.
3. La responsabilidad de Vulcan está limitada a la reparación o reemplazo de cualquier parte que esté defectuosa.
4. Vulcan asumirá los costos de mano de obra generados por la reparación o reemplazo de las piezas del equipo con garantía dentro de un radio de 80 kilómetros de la oficina de servicio autorizada. Los costos de traslado y tiempo mayores a un radio de 80 kilómetros serán responsabilidad de la persona o de la empresa que solicite el servicio.
5. Esta garantía no cubre algún equipo(s) que no se haya instalado de acuerdo a las instrucciones especificadas en el manual de operación y de instalación. Vulcan no será responsable por algún equipo(s) que haya tenido un mal manejo, un mal uso, que haya estado sujeto a químicos fuertes (productos con cloro o sulfato) o a una mala calidad del agua, que haya sido modificado por personal no autorizado, que haya tenido daños por inundación, incendio u otros siniestros, o al que se le haya alterado o borrado los números de serie.
6. Vulcan no recomienda o autoriza el uso de cualquier equipo(s) que no sea para uso comercial, incluido pero no limitado el uso doméstico. El uso o la instalación de equipo(s) que no sean para uso comercial causará que todas las garantías, expresas o implícitas, incluyendo las garantías de comerciabilidad y adecuación para un propósito determinado, se anulen o se invaliden, incluyendo cualquier responsabilidad por daños, costos y acciones legales que resulten por el uso o instalación de equipo(s) en un entorno no comercial.
7. Los ajustes como calibraciones, nivelaciones, ajustes de sujetadores o conexiones de servicios públicos asociadas normalmente con la instalación son responsabilidad de la persona que realice la instalación y no de Vulcan.
8. La excepción por 1 año de garantía se explica a continuación:

Tanques para freír:

Si se encuentra que el tanque tiene una fuga dentro del primer año de operación a partir de la fecha de instalación y la oficina de servicio lo verifica y lo autoriza, la freidora LG será reemplazada. La freidora reemplazada tendrá una garantía por el balance de la garantía original. Los tanques que se encuentre con una fuga por más de 1 año y menos de 3 años, será responsabilidad de la persona o la empresa que solicite el servicio del 50% del precio de venta actual del tanque, la mano de obra, la transportación y los gastos de gasolina. Los tanques que se encuentre con fuga por más de 3 años y menos de 5 años, será responsabilidad de la persona o la empresa que solicite el servicio del 75% del precio de venta actual del tanque, la mano de obra, la transportación y los gastos de gasolina. Después de 5 años, el tanque no tendrá garantía.

9. Las partes de reemplazo originales fabricadas por Vulcan tendrán una garantía de 90 días a partir de la fecha de la factura de las partes. Esta garantía es sólo para costos de partes y no incluyen gasto de transportación o de mano de obra. Las excepciones son los tanques de acero inoxidable para freír, que tendrán una garantía de acuerdo a lo que se estipula en la cláusula 8.
10. Esta cláusula establece la única acción en contra de Vulcan relacionada a los equipo(s), ya sea en contrato o en perjuicio o bajo cualquier teoría legal, y derivadas de las garantías, representaciones, instrucciones, instalaciones o defectos por alguna causa. Vulcan no será responsable, bajo ninguna teoría legal, por pérdida de uso, ingresos, ganancias o por algún otro uso o funcionamiento para el cual no fue fabricado el equipo(s) o por daños indirectos, fortuitos, especiales o emergentes o por cualquier otra pérdida de costos similares.

11. ESTA GARANTÍA Y LAS RESPONSABILIDADES AQUÍ ESTABLECIDAS SON EXCLUSIVAS Y SUSTITUYEN LAS RESPONSABILIDADES Y GARANTIAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO PERO NO LÍMITAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS O LA COMERCIBILIDAD Y ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO Y CONSTITUYEN LA ÚNICA GARANTÍA DE VULCAN CON RESPECTO AL EQUIPO(S).