

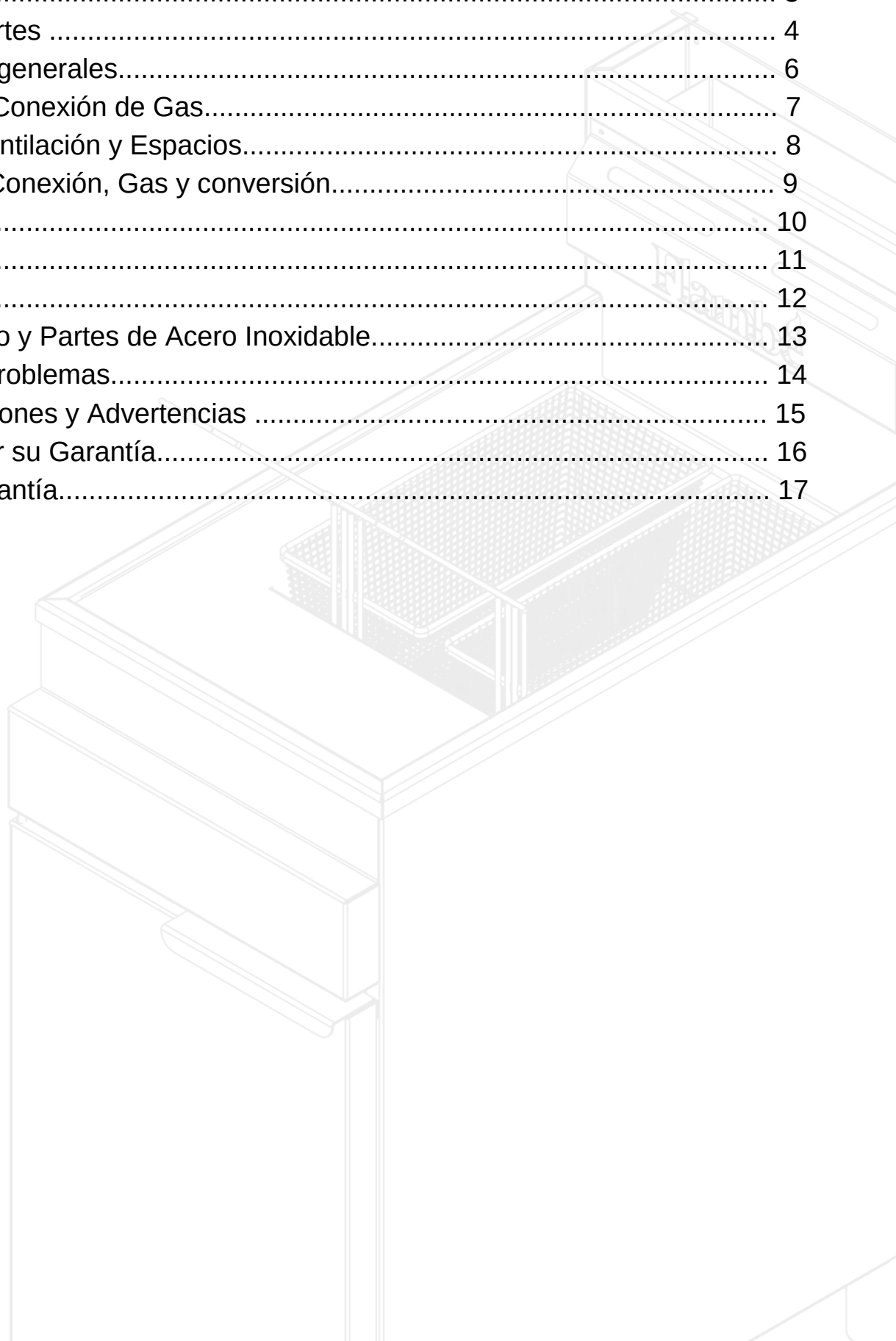


FREIDORA

MANUAL DE OPERACIÓN Y SERVICIO

Indice

Introducción.....	3
Listado de partes	4
Dimensiones generales.....	6
Instalación y Conexión de Gas.....	7
Ubicación, Ventilación y Espacios.....	8
Reparación, Conexión, Gas y conversión.....	9
Gráfica 1.....	10
Gráfica 2.....	11
Operación.....	12
Mantenimiento y Partes de Acero Inoxidable.....	13
Solución de problemas.....	14
Recomendaciones y Advertencias	15
Como obtener su Garantía.....	16
Póliza de Garantía.....	17





Gracias por haber comprado un equipo Flambe, por favor lea completa, atenta y detenidamente éste anual antes de usar su equipo.

Introducción

Introducción al equipo

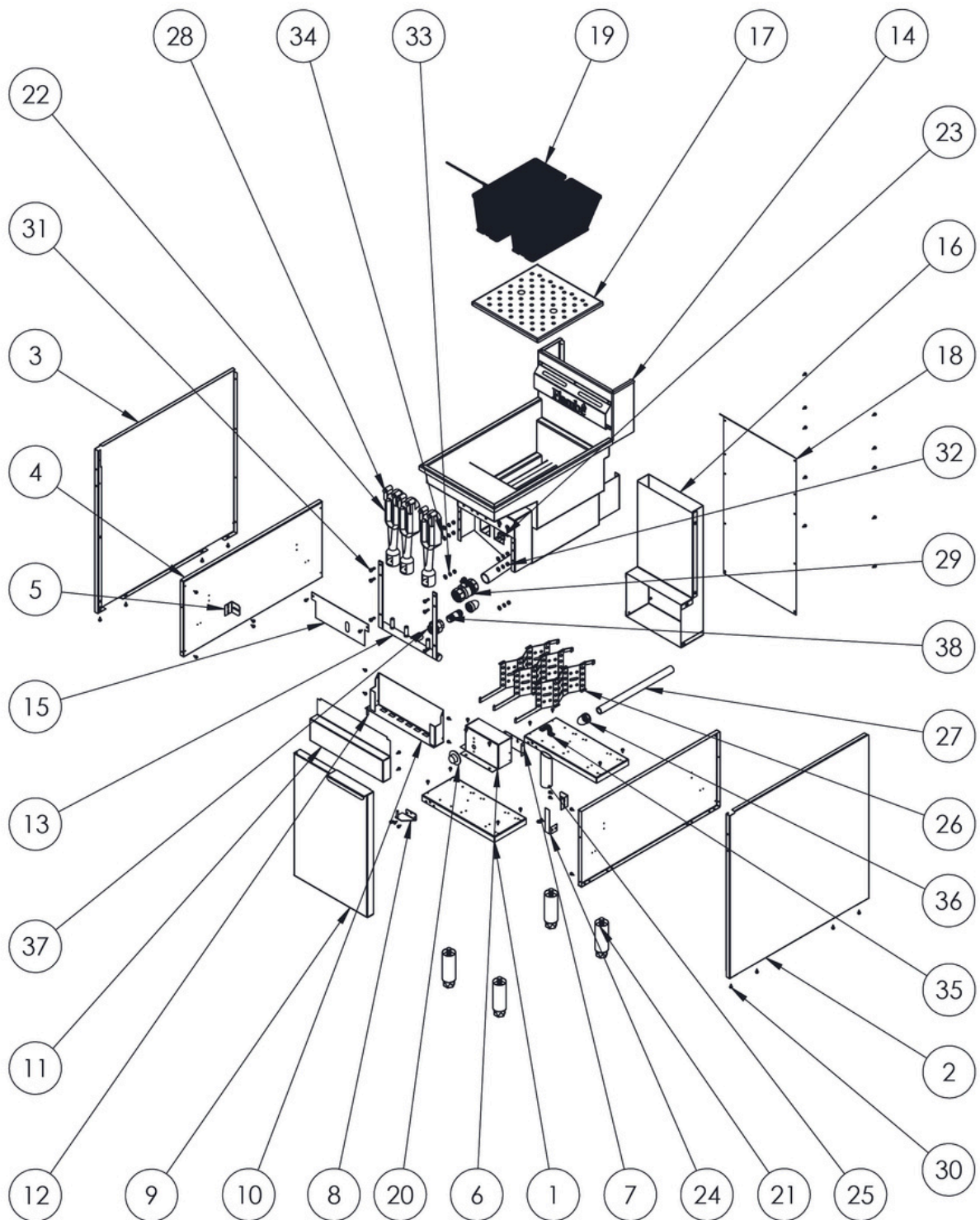
Los equipos manufacturados por Flambe están configurados de fabrica para operar con Gas LP

Guarde éste manual para futuras consultas. El equipo esta diseñado solo para uso industrial.

Información de seguridad

ADVERTENCIA. La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuado puede causar daño al equipo, a la propiedad, lesiones e incluso la muerte. Leer el manual de operación antes de instalar, operar o hacer mantenimiento o cualquier tipo de intervención al equipo.

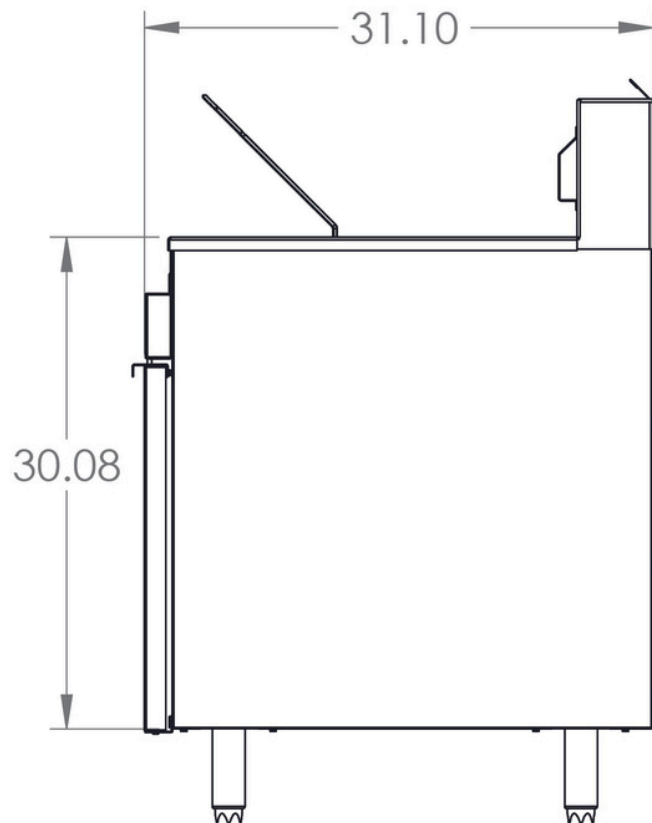
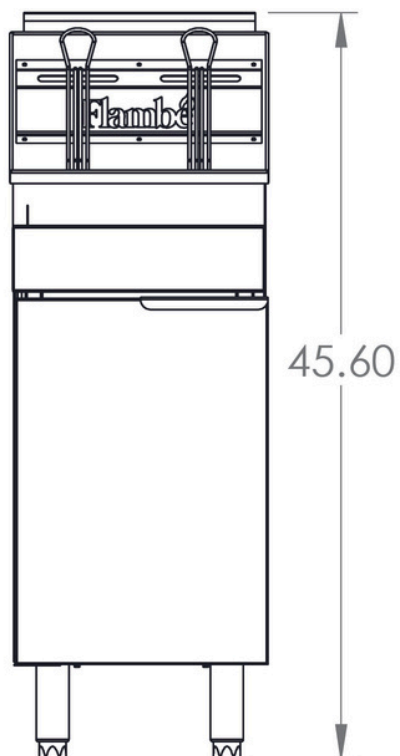
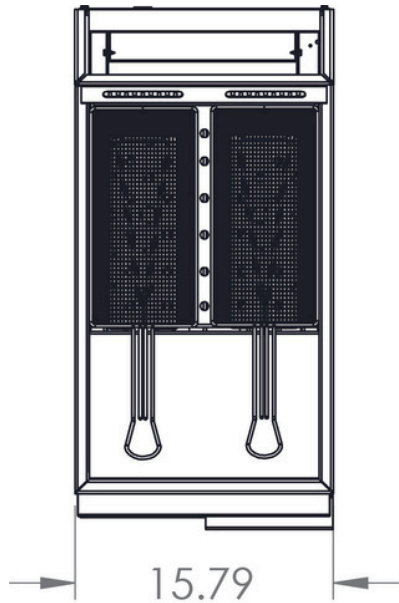
LISTADO DE PARTES



LISTADO DE PARTES

N.º DE ELEMENTO	N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	FM01A05	ENSAMBLE DE SOPORTE	2
2	FM01P04	LATERAL INTERIOR DER	1
3	FM01P05	LATERAL INTERIOR IZQ	1
4	FM01P01	PARED PQ	2
5	FM01P11	SOPORTE LATERAL TUBO	2
6	FM01P09	CAJA DE COMPONENTES	1
7	FM01P09com	COMPLEMENTO CAJA DE COMPONENTES	1
8	FM01A02	BISAGRA	1
9	FM01A03	PUERTA	1
10	FM01P21	SOPORTE PUERTA	1
11	FM01P18	VISTA FRONTAL	1
12	FM01P13	PERNO 1/4"	1
13	FM01A06	TUBERIA QUEMADORES	1
14	Tina UV	TINA	1
15	FM01P14	SEPARADOR	1
16	FM01A01	ENS CHIMENEA	1
17	FM01P39	SOPORTE DE CANASTAS	1
18	FM01P06	TAPA POSTERIOR	1
19	FM01P40	CANASTA	2
20	FM01P41	PERILLA	1
21	FM01A09	PATA	4
22	FM01P34-2	QUEMADOR	3
23	Piloto	PILOTO	1
24	FM01P15	SOPORTE EXTENSIÓN DE TUBO DRENADOR	1
25	FM01P52	EXTENSIÓN TUBO DRENADOR	1
26	FM01P10	DEFLECTORES	3
27	FM01P53	TUBO DE GAS	1
28	FM01P50	TORNILLO DE HOMBRO	6
29	47865K26	Brass On/Off Valve	1
30	90286A242	TORNILLO AUTOPERFORANTE CABEZA HEXAGONAL P/ CHAPA METALICA	58
31	92620A540	Zinc Yellow-Chromate Plated Hex Head Screw	6
32	95462A029	Medium-Strength Steel Hex Nut	6
33	90107A029	316 Stainless Steel Washer	6
34	90107A029	316 Stainless Steel Washer	6
35	9439T44	Routing Clamp	1
36	1432N15	Low-Pressure Threaded Pipe Fitting with Sealant	2
37	4429K215	Low-Pressure Brass Threaded Pipe Fitting	1
38	4830K194	Standard-Wall 304/304L Stainless Steel Pipe Nipple	1

DIMENSIONES GENERALES



INSTALACIÓN

Cuando reciva su equipo **Flambé**, revise el empaque y el equipo por cualquier daño o situación que pudiera haber ocurrido durante la transportación.

En caso de que el exterior no presente daños y si después de abrir el paquete se encuentra algún daño, notifique inmediatamente a la compañía de transporte, Solicite una inspección a la compañía de transportes a los equipos dañados. Por último pongase en contacto con el distribuidor que le vendió el equipo.

-Transporte, manejo, desembalaje, ubicación

DESEMBALAJE

Corte y retire el embalaje exterior, suelte los elementos de sujeción del empaque a las tarimas y posteriormente retire la unidad fuera de la tarima.

INSTALACIÓN DE PATAS

Incline y coloque las patas por debajo del equipo, el equipo deberá ser nivelado con las patas niveladoras.

INSTALACIÓN DE LLANTAS DE FREIDORA

PASO 1. Gire o incline el mueble hacia uno de los lados.

PASO 2. Inserte la rueda en el agujero más grande y apretar.

PASO 3. Repetir los pasos para las otras tres ruedas.

PASO 4. Regresar la freidora a su posición normal.

CONEXIÓN DE GAS

La tubería de suministro de gas deberá de ser de la misma medida o mayor que la tubería del equipo. Los equipos de Flambé utiliza tubería 3/4" NPT.

Las uniones de la tubería deberán de serresistente al Gas LP y al Gas Natural. Se deberán revisar todas las juntas de la tubería con una solución jabonosa antes de utilizar el equipo para verificar que no existan fugas.

El equipo debe de ser conectado al tipo de gas para el cual fue diseñado. no deberá convertirse el equipo para uso de otro tipo de gas especificado sin antes consultar su manual de operaciones, a su proveedor de gas o al fabricante para recibir las instrucciones correspondientes.

UBICACIÓN

El equipo deberá ser posicionado a más de 5 cm de distancia de cualquier otro objeto.

VENTILACIÓN

El área de enfrente, alrededor y por debajo del equipo debe de estar libre de cualquier obstrucción que impida el flujo de aire para una buena combustión de los quemadores. Deberan mantenerse los claros o espacios adecuados para facilitar los servicios del equipo.

Deberan instalarse los elementos necesarios que permitan expulsar los residuos de la combustión fuera del local, se recomienda que sean instalados equipos de extracción de acuerdo a los requerimientos del lugar, colocar equipos de extracción demasiado grandes puede provocar vacíos en el lugar o corrientes de aire o vacíos que pueden interferir en el correcto funcionamiento del piloto o quemadores del equipo. Las corrientes de aire deben ser revisadas antes de la instalación del equipo y en caso de que existan problemas deben de colocarse desviadores de corriente.

PRECAUCIÓN: Las partes superiores y frontales del equipo tienden a calentarse a altas temperaturas, evite tocarlas mientras el equipo está encendido para evitar quemaduras.

ESPACIOS

CONSTRUCCION		
	COMBUSTIBLE	NO COMBUSTIBLE
LADOS	6 PULGADAS	0 PULGADAS
POSTERIOR	6 PULGADAS	0 PULGADAS
PISO	6 PULGADAS	0 PULGADAS

PREPARACIÓN

Válvula de paso

Se recomienda que se instale una válvula de paso en la línea de suministro de gas, en la entrada del regulador, en una posición de fácil acceso en caso de que se presente alguna emergencia.

Presión

Utilice un regulador de baja presión calibrado:

- 10" columna de agua (o 25 cm columna de agua) para Gas LP.
- 5" columna de agua (o 12.7cm columna de agua) para gas natural.

Se recomienda utilizar un regulador por equipo, o utilizar dos equipos por regulador como máximo. En caso de instalar más equipos, revisar que no se rebase la capacidad de flujo del regulador.

CONEXIÓN

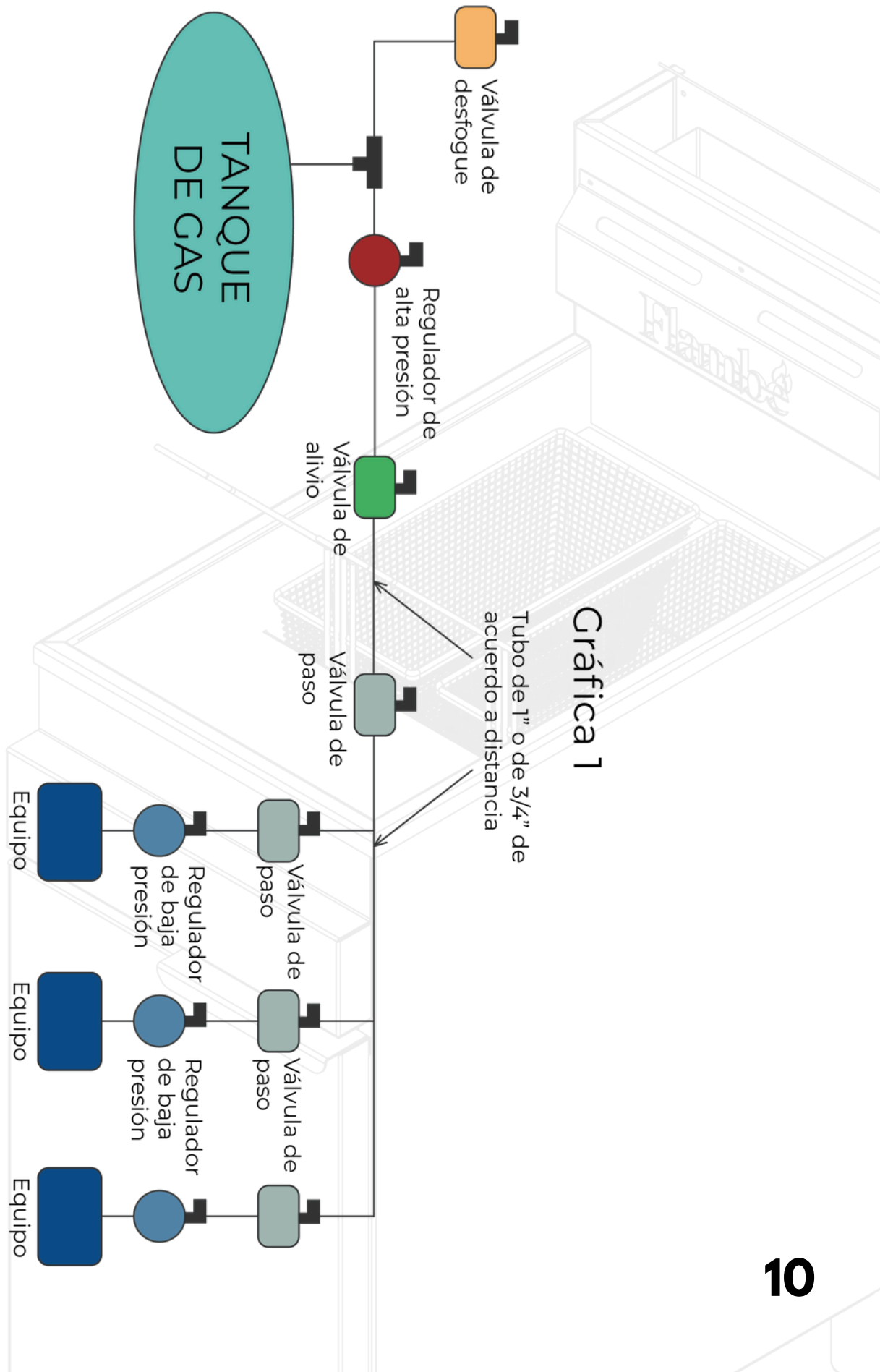
La tubería que suministra el gas deberá de ser de la misma medida o mayor que la tubería a la entrada del equipo, de manera que se pueda asegurar una correcta presión de gas.

Los equipos cuentan con una tubería de entrada de 3/4" Las uniones de la tubería deberán de ser resistentes al gas natural y al gas LP. Asegurese de revisar que no existan fugas en todas las conexiones de la tubería con una solución jabonosa antes de encender el equipo.

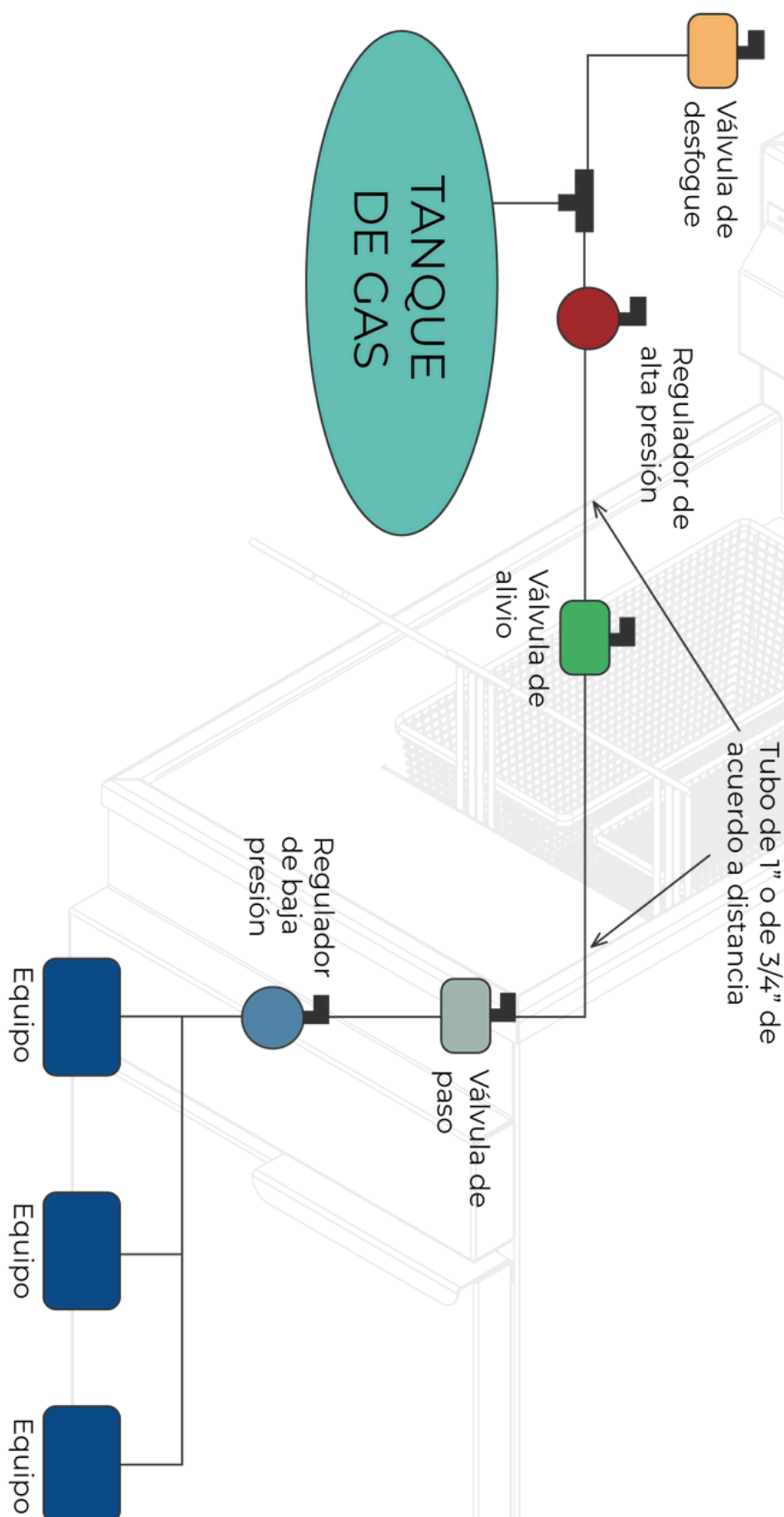
GAS Y CONVERSIÓN

- El equipo esta configurado de fábrica para ser utilizado con gas LP.
- Se recomienda que la conversion de gas sea realizada por personal calificado.
- Se recomienda que se revise la necesidad de modificar o cambiar los reguladores.
- La presión de gas que llegue a las espreas esta influenciada por el diametro de las tuberías, la distancia entre el tanque y el equipo, el tipo de gas y los reguladores colocados en la tubería y éstas pueden ser modificadas de acuerdo a la necesidad o requerimiento. Cualquier modificación debe hacerse por personal calificado.

GRÁFICA 1



GRÁFICA 2



Gráfica 2

OPERACIÓN

La operación del equipo deberá realizarse por personal autorizado o calificado que este familiarizado con el funcionamiento del equipo.

Precaución.

El aceite y superficies calientes pueden causar severas quemaduras. Use la freidora con precaución. No intente mover la freidora con aceite caliente dentro. No se coloque sobre la freidora cuando se encuentre en operación. El mal uso de la freidora puede causar quemaduras severas. Drenar el aceite caliente en contenedores metálicos, no utilizar contenedores de plástico o vidrio.

Todos los equipos Flambe son probados y ajustados en planta para asegurar su correcto funcionamiento con el cliente, sin embargo es probable que se requieran ajustes y calibraciones para su correcto funcionamiento de acuerdo a las condiciones de uso del local, características del gas, corrección de problemas debido a vibraciones durante el transporte, etc. Estos ajustes son responsabilidad del cliente o distribuidor y no están cubiertos por la garantía del equipo.

Instrucciones de encendido

- 1- Colocar la perilla del milivolt y del termostato en la posición "OFF". 2- Espere 5 minutos.
- 3- Gire la perilla de la válvula milivolt a la posición de piloto "PILOT".
- 4- Presione la perilla unos segundos y coloque el encendedor en el piloto.
- 5- Mantenga presionada la perilla por 30 segundos hasta que el piloto se mantenga encendido.
- 6- Si el piloto no se mantiene encendido repetir los pasos 4 y 5.
- 7- Gire la perilla de la válvula milivolt a la posición "ON". 8- Gire la perilla del termostato a la temperatura deseada.

Apagado diario

Al final de la jornada, gire la perilla de la válvula milivolt y la perilla del termostato a la posición de "OFF". Drene todo el aceite de la freidora.

MANTENIMIENTO

Limpieza

Para asegurar el buen funcionamiento y mantener la eficiencia de la freidora es esencial tener un correcto programa de limpieza y mantenimiento.

Diario

- Remover y lavar todos los elementos desmontables (Cestos, parrillas, etc).
- Limpie todas las superficies y partes accesibles exteriores e interiores.
- Drene el aceite / manteca líquida al final de cada día, reemplazar si es necesario. Si la freidora está en condiciones de uso pesado, filtrar más a menudo durante el día, remueva los sedimentos del fondo de la tina.
- limpiar la freidora con un cepillo largo (incluyendo tubos capilares).

Semanal

Vacíe el aceite de la freidora en un recipiente metálico (no use vidrio ni plástico). Remueva los sedimentos en el fondo de la tina con aceite restantes.

Cierre la válvula de drenaje y llene la tina con una mezcla de limpiador para freidoras y agua.

- Vuelva a encender el piloto y los quemadores.
- Cuando la solución comience a hervir, apague el termostato y deje la tina en remojo para ablandar cualquier depósito de coque (Aproximadamente 1 hora).
- Escurra la solución, fregue el interior con cepillo y enjuague bien.
- Repita el proceso si es necesario - Seque la freidora con toallas suaves y rellene con aceite limpio.

Advertencia. Toda el agua debe de ser removida antes de agregar aceite a la tina. dejar residuos de agua puede ocasionar salpicaduras de aceite caliente.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

A las superficies de Acero Inoxidable se les deberá de pasar con un trapo y una solución jabonosa durante la jornada , al final del día se deberá de aplicar un limpiador líquido especificado para acero inoxidable. No emplear fibras de acero, fibras abrasivas o lijas para limpiar las superficies de inoxidable. En caso de necesitar retirar material incrustado dejar remojando en agua y después limpiar con una fibra no abrasiva, preferentemente de nylon. No utilizar cuchillos, espátulas, o cualquier material de metal para retirar los residuos. La mayoría de los residuos se eliminan con éste proceso.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
Piloto no enciende	La alimentación del gas al equipo está cerrado.	Abrir la alimentación de gas al equipo de cocción.
	Perilla de la válvula milivolt de gas no se encuentra oprimido en posición "pilot".	Colocar la perilla de la válvula milivolt en posición "pilot" y oprimir hasta que encienda.
Piloto no se mantiene encendido	Perilla de válvula milivolt de gas no se ha oprimido el suficiente tiempo.	Oprimir la perilla de la válvula milivolt de gas por al menos 30 segundos.
	Termopila dañada.	Reemplazar.
	Flama del piloto no adecuada.	Ajustar la flama del piloto con el tornillo de ajuste de la válvula.
Quemadores no encienden	Piloto no encendido.	Encender piloto.
	Termopila no instalada apropiadamente en el piloto.	Empujar y apretar, la flama del piloto debe envolver la termopila.
	Perilla de la válvula milivolt de gas no se encuentra oprimido en posición "ON".	Colocar la perilla de la válvula milivolt en posición "ON".
	No se ha seleccionado la temperatura en el termostato.	Colocar la perilla del termostato a la temperatura deseada.
	Válvula milivolt defectuosa.	Reemplazar
	High-Limit switch defectuoso.	Reemplazar
Freidora no calienta rápidamente	Gas insuficiente.	Revisar presión de gas.
	Línea obstruida	Revisar y limpiar línea de gas.
	Freidora con sobrecarga	Freir menor carga de alimentos.
Aceite o manteca se queman	Temperatura de operación muy alta.	Seleccionar temperatura apropiada.
	Termostato descalibrado.	Reemplazar.
	Uso de aceites muy usado.	Reemplazar.
	Uso de aceite con residuos.	Filtrar y reemplazar.
Temperatura no puede ser controlada	Bulbo de termostato fuera de posición.	Revisar y asegurar la posición del termostato.
	Termostato descalibrado.	Reemplazar.
	Termostato defectuoso.	Reemplazar.
	Válvula milivolt defectuosa.	Reemplazar.
Cuando la freidora se apaga, también se apaga el piloto	Se accionó el High-Limit.	Nota: cuando el termostato falla, se acciona el High-Limit apagando todo el sistema de la freidora. Lame al servicio técnico.
	Termostato defectuoso.	Reemplazar.
	Termostato descalibrado.	Reemplazar.
	High-Limit defectuoso.	Reemplazar.

RECOMENDACIONES

Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no realizar modificaciones que no estén autorizadas por el fabricante. El equipo no se debe dejar sin supervisión durante su operación. Conserve este manual para futuras referencias. No usar el equipo si presenta fugas de gas. Cualquier reparación o reemplazo de pieza debe ser realizado por personal técnico capacitado.

ADVERTENCIAS

- No tocar componentes superiores cuando están encendidos, para evitar quemaduras.
- Este aparato no está diseñado para uso por personas no capacitadas previamente.
- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños, personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Si la conexión de gas está dañada, ésta debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- No desechar ninguno de sus componentes en basura doméstica.

COMO OBTENER SU GARATÍA

- 1.- Antes de acudir a su distribuidor o centro de servicio verifique la falla que presenta su equipo y consulte la guía de solución en su manual de operación para solucionar el problema, en caso de no poder resolverlo pase al siguiente punto.
- 2.- Comunicarse con el distribuidor que le vendió el equipo para que lo asesore en la solución del problema que su equipo presenta, en caso de no resolverlo pasar al punto 3.
- 3.- Acuda con su distribuidor y solicite la garantía de su equipo, para este efecto deberá entregar a su distribuidor una carta donde detalla la falla que ocurre con su equipo, así mismo deberá entregar su póliza y el equipo con su empaque y accesorios originales.
- 4.- En el caso que su distribuidor no le dé respuesta a su petición favor de reportarlo a la siguiente dirección de correo electrónico: contacto@basculasmetrology.com.mx o bien comunicándose directamente al siguiente número telefónico 0181-83514631.
- 5.- En caso de requerir servicio a domicilio contactarse con su distribuidor para que le cotice este tipo de servicio.
- 6.- En caso de haber adquirido el equipo por medio de algún sitio en internet, podrá hacer valida su garantía llevando o haciendo llegar su parrilla a nuestro centro de servicio autorizado. Junto con su equipo debe adjuntar copia del comprobante de compra donde mencione fecha y de la operación de venta. Nota: Los fletes son por cuenta del usuario. Centro de servicio autorizado: Av. Xochimilco 214 A, Col. Xochimilco, 67196 Guadalupe, Nuevo León. Tel: 01 81-83514631 La siguiente información debe ser llenada completamente ya que el no hacerlo implica la invalidación de la GARANTIA del equipo.

Distribuidor Autorizado: _____

Dirección del Distribuidor: _____

Fecha de Compra: _____

Modelo: _____

Serie: _____

Sello del distribuidor: _____

PÓLIZA DE GARANTIA

Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. (BAPESA), con domicilio en Av. Xochimilco 214 A, Col. Xochimilco, 67196 Guadalupe, Nuevo León, México, garantizan este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o de mano de obra que el equipo presente durante un periodo de 1 AÑO, a partir de la fecha de compra original.

En caso de que su equipo presente alguna falla durante el año que cubre esta garantía, usted deberá acudir con el distribuidor donde adquirió el equipo, o en su defecto al centro de servicio indicado. Al momento de presentarse con su distribuidor o centro de servicio indicado;

El equipo debe ser entregado en su empaque y con sus accesorios originales, así mismo deberá presentar esta póliza de garantía en original con los datos de venta y el sello del distribuidor que le vendió el equipo, debidamente llenados o bien presentar anexa la copia de su factura.

Limitaciones de la Garantía:

- Es válida siempre y cuando cumpla con los siguientes criterios:

- a) Que el equipo sea utilizado adecuadamente según sus características.

- b) Que no sea utilizado en ambientes o situaciones para las que no fue diseñado.

- c) Que el equipo no sea modificado, reparado o alterado por personas no autorizadas por BAPESA.

NOTA: Es importante mencionar que en esta garantía NO cubre ningún tipo de reparación y/o o servicio a domicilio, por lo que es responsabilidad del dueño del equipo llevarlo directamente con su distribuidor o centro de servicio asignado

- d) Por su parte algunos distribuidores ofrecen pólizas de garantía extendidas donde podrán ofrecer el servicio a domicilio, para este efecto la garantía solo es válida con el distribuidor que así lo ofrezca.

- e) Básculas y Accesorios de Peso S.A. de C.V. ni nuestros centros de servicio ofrecen garantías extendidas o adicionales de ningún tipo, aun cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. cuando esto sea por escrito o por omisiones de esta póliza. Esta póliza no cubre las pérdidas o mermas de productos almacenados o procesados con este equipo.

concasse.mx

