



DONE TO PERFECTION.

MANUAL DE OPERACIÓN E INSTALACIÓN



FREIDORAS A GAS SERIE GRM

MODELOS:

1GR35M	ML-136407
1GR45M	ML-136408
1GR65M	ML-136409
1GR85M	ML-136410

Se muestra 1GR45M

Para obtener mayor información sobre Vulcan-Hart o para localizar las partes autorizadas y proveedores de servicio en su área, visite el sitio web: www.vulcanequipment.com.

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD

ESTE MANUAL HA SIDO PREPARADO PARA EL PERSONAL CALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACIÓN DEL EQUIPO A GAS, EL ARRANQUE Y LOS AJUSTES INICIALES EN CAMPO DE LOS EQUIPOS AQUÍ DESCRITOS.

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE LAS INSTRUCCIONES QUE DEBE SEGUIR EN CASO DE PERCIBIR UN OLOR A GAS. ESTA INFORMACIÓN SE PUEDE OBTENER CON EL DISTRIBUIDOR LOCAL DE GAS.

IMPORTANTE

EN CASO DE PERCIBIR UN OLOR A GAS, APAGUE EL EQUIPO EN LA VÁLVULA DE CIERRE PRINCIPAL Y PÓNGASE EN CONTACTO CON EL PROVEEDOR DE GAS PARA SOLICITAR SERVICIO.

POR SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO O VAPOR FLAMABLE CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO EQUIPO.



La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos puede ocasionar daño a la propiedad, lesiones e incluso la muerte.

Lea las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento completamente antes de instalar el equipo o darle mantenimiento.

TABLA DE CONTENIDOS

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD	2
INTRODUCCIÓN	4
GENERAL	4
SOLICITUD DE PARTES	4
CAPACIDADES DE LA FREIDORA	4
DESEMBALAJE	4
INSTALACIÓN	5
Espacio de separación	5
Ubicación	6
CÓDIGOS Y ESTÁNDARES	6
ENSAMBLE	7
CONEXIÓN DEL DUCTO	7
CONEXIÓN DE GAS	8
Desconexión rápida en equipos con ruedas	8
PRESIÓN DE GAS	8
PRUEBA PARA EL SUMINISTRO DE GAS	8
FREIDORAS CON RUEDAS	8
NIVELACIÓN DE LA FREIDORA	9
FUNCIONAMIENTO	9
APAGADO DEL EQUIPO POR EXCESO DE TEMPERATURA ..	10
ANTES DE UTILIZAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ	10
Limpieza	10
LLENADO DEL TANQUE CON ACEITE NUEVO	10
ENCENDER EL PILOTO	11
ENCENDER LA FREIDORA	12
APAGAR LA FREIDORA	12
APAGAR POR MÁS TIEMPO LA FREIDORA	12
INSTRUCCIONES BÁSICAS PARA FREIR	12
Lineamientos generales de la canastilla para freir	13
EXTENDER LA VIDA DEL ACEITE	13
DRENADO DEL TANQUE	14
FILTRACIÓN DIARIA PARA TODOS LOS MODELOS	14
LIMPIEZA	15
Diaria	15
PROCEDIMIENTO DE AUTO LIMPIEZA POR EBULLICIÓN	15
MANTENIMIENTO	15
REVISIÓN DEL DUCTO DE VENTILACIÓN	15
Servicio en EE. UU. y Canadá	15
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	16
Tabla de solución de problemas	16
GARANTÍA	17

INTRODUCCIÓN

GENERAL

Las freidoras Vulcan son fabricadas con mano de obra y materiales de calidad. La instalación, el uso y el mantenimiento adecuados le ofrecerán años de funcionamiento satisfactorio.

Antes de instalar la freidora, lea y siga con atención las instrucciones del manual.

Este manual es para los modelos listados en la primera hoja. Los procedimientos en este manual son para todos los modelos, excepto los especificados. Las imágenes y las ilustraciones contenidas en el manual pueden ser de cualquier modelo, a menos que la imagen o la ilustración requiera de un modelo específico.

SOLICITUD DE PARTES

Los clientes pueden ordenar las partes directamente al centro de servicio autorizado de su área. Si no lo conoce, contacte con servicio al cliente de Vulcan al 800-814-7028.

Para agilizar su orden, proporcione el modelo, número de serie, tipo de gas, nombre y número de parte (si lo conoce) y la cantidad de partes que requiere para su equipo.

CAPACIDADES DE LA FREIDORA				
MODELO	Núm. de tubos calentadores en cada tanque para freír	BTU/h en cada tanque para freír	Ancho en pulgadas (cm) Sistema total	Lb (kg) de aceite en cada tanque para freír
1GR35M	3	90,000	15.5" (39)	35-40 (16-18)
1GR45M	4	120,000	15.5" (39)	45-50 (21-23)
1GR65M	5	150,000	21.0" (53)	65-70 (29-32)
1GR85M	5	150,000	21.0" (53)	85-90 (39-41)

DESEMBALAJE

Esta freidora fue revisada con atención antes de salir de la fábrica. Una vez que la empresa transportista acepta el envío, asumirá toda la responsabilidad para la entrega segura. Inmediatamente de recibir el equipo, revise que no haya sufrido daños a causa del envío.

Si la freidora está dañada, proceda con lo siguiente:

1. Contacte a la empresa transportista dentro de los primeros 5 días hábiles a partir de la fecha de entrega.
2. La terminal local del transportista deberá ser notificada de inmediato después de la recepción (anotar hora, fecha y persona con quien se habló) y dar seguimiento y confirmación mediante una notificación escrita o electrónica.
3. Deberá conservar todo el material de embalaje original con fines de inspección.
4. La freidora no se puede mover, instalar o modificar.
5. Notifique a Servicio al cliente de Vulcan al número 800-814-2028.

Revise que las siguientes partes vengan con la freidora:

- ◆ Rejilla(s) para desperdicios
- ◆ Soporte para colgar la canastilla
- ◆ Canastillas gemelas para freír (2)
- ◆ Cepillo para el tanque

- ♦ Ruedas ajustables (4), dos ruedas con freno y dos sin freno para freidoras independientes
- ♦ Extensión del tubo de drenaje para freidoras independientes
- ♦ Canastillas gemelas para freír (2) por tanque
- ♦ Varilla de limpieza
- ♦ Cucharón para desperdicios
- ♦ Manual y garantía, conserve estos documentos para futura referencia.

INSTALACIÓN

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

Antes de instalar la freidora, verifique que el tipo de gas (natural o propano) concuerde con las especificaciones de la placa de datos que se encuentra en el panel de la puerta. Asegúrese de que la freidora esté configurada para la altura adecuada.

Escriba el modelo, equipo y número de serie en el espacio a continuación para futuras referencias. Esta información la puede encontrar en la placa de datos de la freidora.

Núm. del modelo de la freidora: _____

Equipo: _____

Núm. de serie: _____

Espacios de separación

- ♦ Espacio mínimo de separación de estructuras con material combustible:
 - 6" (15 cm) en los laterales de la freidora
 - 6" (15 cm) en la parte trasera de la freidora
 - La freidora se puede instalar en pisos de materiales combustibles.
- ♦ Espacio mínimo de separación de estructuras sin material combustible:
 - 0" en los laterales de la freidora
 - 0" en la parte trasera de la freidora
- ♦ Entre la freidora y cualquier equipo con quemadores con flama abierta: 16" (41 cm)
- ♦ Dejar el espacio suficiente para el servicio y la operación.

Ubicación

- ♦ Instale la freidora en un área con suficiente suministro de aire para la combustión de gas en los quemadores de la freidora.
- ♦ No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
- ♦ Deje el espacio adecuado para las aberturas de aire dentro de la cámara de combustión.
- ♦ No permita que los ventiladores soplen directamente hacia la freidora.

- ♦ Evite tener ventiladores de pared que provoquen corrientes de aire cruzadas dentro de la habitación. Evite que las ventanas abiertas queden cerca de los laterales o parte trasera de la freidora.

CÓDIGOS Y ESTÁNDARES

La freidora se debe instalar de conformidad con:

En los Estados Unidos:

- ♦ Códigos estatales y locales, o en caso de falta de códigos locales con:
- ♦ La Ley Nacional de Gases Combustibles, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Disponible en el Comité de Acreditación de Estándares de la Asociación Americana de Gas Z223, 400 N, ubicada en Capital St. NW, Washington, DC 20001 o en la Secretaría del Consejo de Estándares de la Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (*NFPA*, por sus siglas en inglés) ubicada en Batterymarch Park 1, Quincy, MA 02169-7471.
- ♦ Norma #96 de la *NFPA* 'Eliminación de vapor de equipos de cocción' disponible en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA.
- ♦ Código Nacional Eléctrico *ANSI/NFPA-70* (última edición). Disponible en la información en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Batterymarch Park, Quincy, MA. 02169-7471.
- ♦ Para la Mancomunidad de Massachusetts: Todos los equipos que utilizan gas y se ventilan por medio de una campana de extracción o un sistema de extracción de aire equipado con compuertas o cualquier otro medio de extracción deben cumplir con la norma 248 CMR.

En Canadá:

- ♦ Códigos locales
- ♦ CAN/CSA-B149.1 'Código de instalación de gas natural y gas propano' (última edición), disponible en la *Canadian Standards Association* (Asociación Canadiense de Normalización) localizada en 155 Queen Street, Suite 1300, Ottawa, Ontario Canadá K1P 6L1.
- ♦ Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 (última edición) disponible en la Asociación Canadiense de Normalización localizada en 155 Queen Street, Suite 1300, Ottawa, Ontario Canadá K1P 6L1.

ENSAMBLE

La freidora debe sujetarse para evitar que se mueva y provoque derrames y salpicaduras de líquidos calientes. Esto se puede lograr con la instalación, por ejemplo, conectar la freidora a una batería de otros equipos, colocarla en un rincón o de forma independiente con las correas adecuadas.

CONEXIÓN DEL DUCTO

Asegúrese de que la conexión del ducto sea como se indica a continuación:

- ♦ Norma #96 de la *ANSI-NFPA* 'Eliminación de vapor de equipos de cocción' (última edición) disponible en la Asociación Nacional de Protección contra Incendios, ubicada en Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.

- ◆ Coloque la freidora bajo una campana de extracción con una conexión adecuada a un ducto de extracción. El extractor se debe extender 6" (15 cm) a cada lado de la freidora.
- ◆ El espacio arriba de la freidora debe ser adecuada para poder quitar de forma eficiente los productos derivados de la combustión.
- ◆ Se debe mantener una separación mínima de 18" (46 cm) entre el ducto de ventilación y los filtros del sistema de ventilación de la campana de extracción.
- ◆ Nunca conecte el ducto directamente a la freidora.
- ◆ No obstruya el flujo de los gases del equipo. Se debe mantener un balance de aire adecuado dentro de la habitación.
- ◆ Asegúrese de que el sistema de ventilación no ocasione una corriente descendiente en la abertura del ducto de la freidora. Estas no permitirán que la freidora se ventile adecuadamente y podrán causar sobrecalentamiento y daño permanente. Los daños ocasionados por las corrientes descendientes no están cubiertos dentro de la garantía del equipo. No permita que nada obstruya el ducto o la salida de ventilación del ducto de la freidora. No coloque nada en la superficie superior del ducto.

CONEXIÓN DE GAS



ADVERTENCIA

Todas las conexiones del suministro de gas y cualquier sellante para tuberías deben ser resistentes a la acción de los gases propano.

La entrada de gas está ubicada en la parte trasera inferior de la freidora. Los códigos requieren la instalación de una válvula de cierre en la línea de gas antes de la freidora.

La línea de suministro de gas debe tener al menos un equivalente de tubo de hierro de 1/2" (12.7 mm). Si utiliza la manguera de desconexión rápida opcional un tubo de hierro de 3/4" (19 mm).

Asegúrese de que la tubería este limpia y sin obstrucciones, sin polvo ni sellante para tubería. Las baterías requieren una o dos conexiones de tamaño adecuado para los requerimientos de gas.



ADVERTENCIA

Antes de encender, revise que en las juntas de la línea del suministro de gas no haya fugas. Utilice agua jabonosa y no utilice una flama abierta.

Después de revisar que en la tubería no haya fugas, purgue completamente las tuberías de gas para sacar el aire.

PRESIONES DE GAS (TODOS LOS MODELOS):

La presión de gas debe estar establecida en 4" CA (columnas de agua) (0.8 kPa) para gas natural y en 10" CA (2.75 kPa) para gas propano. Si la presión de entrada excede 1/2 PSI (3.45 kPa), se debe instalar un regulador de presión adicional.

PRUEBA DEL SISTEMA DE TUBERÍA DEL SUMINISTRO DE GAS:

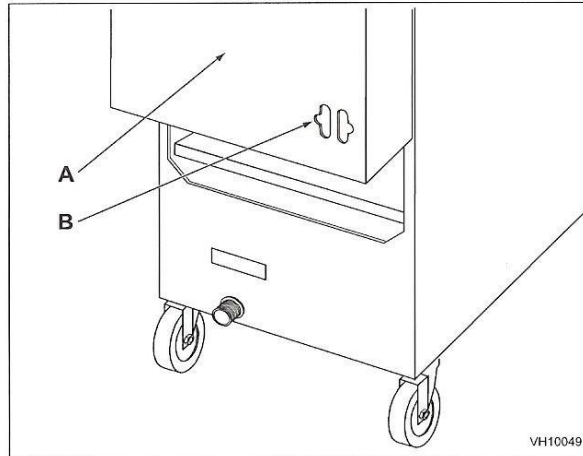
Cuando las presiones de prueba exceden ½ PSI (3.45 kPa), se deben desconectar la freidora y su válvula de cierre de la red de tubería de suministro de gas.

Cuando las presiones de la prueba sean ½ PSI (3.45 kPa) o menos, deberá aislar la freidora de la red de tubería de suministro de gas cerrando su válvula de cierre.

Freidoras con ruedas

Se incluyen aparte las instrucciones para la instalación de las ruedas:

- ♦ La instalación se debe realizar con un conector que cumpla con la 'Norma para los conectores de dispositivos de gas móviles', ANSI Z21.69, CAN/CGA-6.16, y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con la 'Norma para dispositivos de desconexión rápida para uso con gas de combustión', ANSI z21.41.CSA 6.9 o 'Dispositivos de desconexión rápida' para uso con gas de combustión.
- ♦ Cuando instale una desconexión rápida, también deberá instalar un medio para limitar el movimiento de la freidora. Este dispositivo evitará que la línea de gas se tense. El dispositivo de restricción a distancia se debe enganchar a la ranura del panel posterior. Observa la imagen para detectar la ubicación.



A Parte trasera de la freidora
B Conexión del dispositivo de restricción
(proporcionado por terceros).

- ♦ La freidora se debe instalar con un conector (no proporcionado por Vulcan) que cumpla con los códigos mencionados anteriormente.
- ♦ La freidora se debe instalar con el medio de restricción a distancia para evitar que el conector se tense. Consulte la imagen.
- ♦ Instale la freidora con las ruedas que vienen con el equipo.

- ♦ Si es necesario desconectar el dispositivo de restricción a distancia, primero cierre el suministro de gas. Para conectarlo, coloque primero la freidora en su lugar.

NIVELACIÓN DE LA FREIDORA

Revise que la freidora está nivelada colocando un nivel en la parte superior de la freidora después de haber realizado las conexiones de gas.

Asegúrese de que la freidora esté nivelada de adelante hacia atrás y de lado a lado en el lugar donde se instalará finalmente. Asegure las ruedas después de nivelar el equipo.

FUNCIONAMIENTO



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



Las salpicaduras del aceite para freír pueden ocasionar quemaduras graves. No mueva la freidora sin antes haber drenado del tanque todo el aceite para freír.



No utilice la freidora durante un corte de energía

APAGADO DEL EQUIPO POR EXCESO DE 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 encienda nuevamente el piloto hasta que la temperatura del aceite esté abajo de los 300 °F (149 °C). Si continúa el sobrecalentamiento, contacte a la oficina de servicio local de Hobart.

ANTES DE UTILIZAR EL EQUIPO POR PRIMERA VEZ

Limpieza

Las freidoras nuevas se limpian en la fábrica para eliminar cualquier signo visible de polvo, aceite, grasa, etc. derivado del proceso de fabricación.

Antes de cualquier preparación con alimentos, quite muy bien el aceite protector de todas las partes de la superficie y del interior del tanque con agua jabonosa caliente para quitar cualquier residuo de la película del aceite, polvo o sedimento.

AVISO

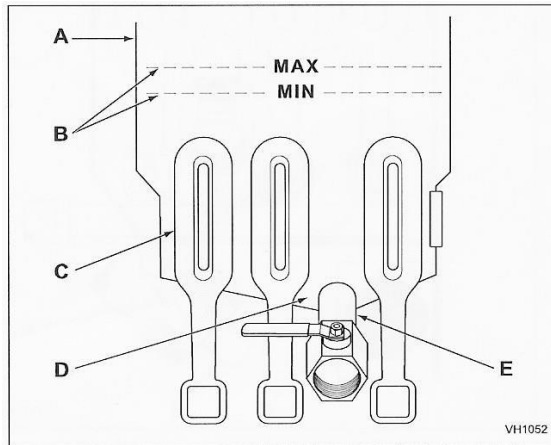
No utilice limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

- ♦ Lave los accesorios que vengan con el equipo.
- ♦ Enjuague la freidora y los accesorios y drénela.
- ♦ Seque completamente el tanque con un trapo limpio y suave.

LLENADO DEL TANQUE CON ACEITE NUEVO

AVISO

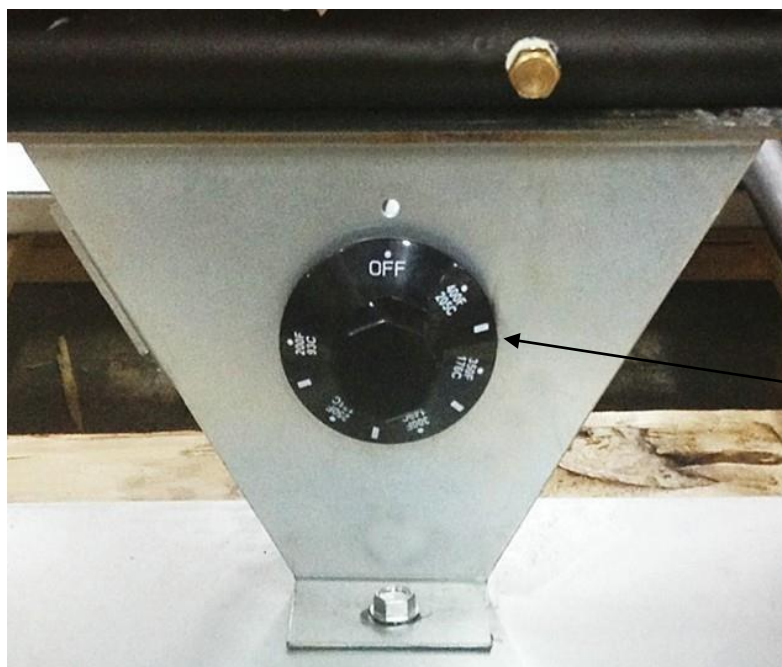
El aceite sólido no se debe utilizar con las freidoras GRM. Derretir el aceite sólido dañará el tanque e invalidará la garantía.



- A Tanque de la freidora
- B Líneas de nivel MIN y MAX
- C Tubo calentador
- D Zona fría
- E Tubo de drenado

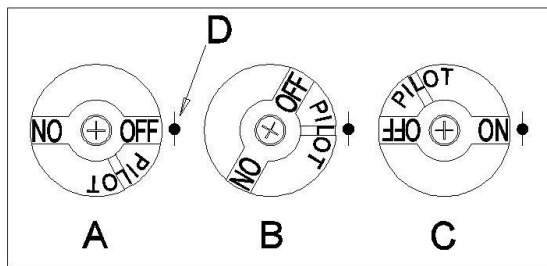
- ◆ Cierre la válvula de drenado.
- ◆ Llene el tanque de la freidora con aceite.
- ◆ El nivel de aceite debe estar entre las líneas mín. y máx. del tanque de la freidora.
- ◆ El aceite se expandirá cuando se caliente. No llene el tanque pasando el nivel máximo.
- ◆ Agregue aceite nuevo cuando sea necesario para mantener el nivel de aceite.

ENCENDER EL PILOTO



Termostato

1. Abra la puerta.
2. Asegúrese de que el termostato esté ajustado en la posición de apagado (*Off*). El termostato se localiza atrás de la puerta.
3. Empuje la perilla de la válvula de control de gas y colóquela en la posición de apagado (consulte la figura a continuación, vista A). Espere 5 minutos para que se ventile el gas no quemado.
4. Empuje y gire la perilla de la válvula de control de gas a la “L” en piloto (*pilot*) (consulte la figura a continuación, vista B).
5. Mientras continúa presionando la perilla, encienda el piloto con una flama. No deje de presionar la perilla hasta que el piloto se quede encendido, hasta entonces libérela. Si el piloto no se queda encendido, repita del paso 3 al 5.
6. Presione y gire la perilla de control de gas a encendido (*On*) (consulte la figura a continuación, vista C).
7. Si se interrumpe el suministro de gas, repita del paso 2 al 6.



A Perilla de la válvula de gas, vista A
 B Perilla de la válvula de gas, vista B
 C Perilla de la válvula de gas, vista C
 D Punto indicador, todas las vistas

ENCENDER LA FREIDORA

- ◆ Coloque la perilla de temperatura en la temperatura deseada.
- ◆ Una vez que se ha alcanzado la temperatura de ajuste, el termostato apagará el flujo de gas a los quemadores.
- ◆ El piloto continúa encendido. Los quemadores se encenderán y apagarán manteniendo la temperatura de ajuste.

APAGAR LA FREIDORA

1. Coloque el termostato en la posición de apagado.
2. Para mantener el piloto encendido, gire la válvula de gas a “L” en piloto.
3. Para cerrar todo el gas que va al sistema, incluido el piloto, gire la perilla de la válvula de gas a la posición de apagado.

APAGAR POR MÁS TIEMPO LA FREIDORA

1. Coloque la perilla del termostato en la posición de apagado (*Off*).
2. Empuje la perilla del piloto y gírela hacia la posición apagado.
3. Drene completamente la freidora. Consulte el apartado Drenado de la freidora para este propósito.
4. Limpie la freidora de acuerdo con el apartado de Limpieza.
5. Cierre la válvula de cierre principal de gas.

INSTRUCCIONES BÁSICAS PARA FREIR

- ◆ Configure la temperatura deseada y deje que el aceite se caliente a esa temperatura.
- ◆ Fría alimentos que sean del mismo tamaño para garantizar la cocción uniforme.
- ◆ Drene o seque los alimentos crudos o mojados para minimizar la salpicadura cuando los baje al aceite caliente.
- ◆ Agregue aceite nuevo cuando se necesite.

Lineamientos generales de la canastilla para freír

- ◆ No llene de más las canastillas, (consulte la capacidad de las canastillas más adelante) y bájela con cuidado al aceite.
- ◆ Cuando fría donas (rosquillas) y buñuelos gire el alimento sólo una vez durante el proceso de freído.
- ◆ Cuando cocine papas a la francesa o aros de cebolla, sacuda las canastillas varias veces.
- ◆ Los alimentos rebozados deben bajarse con cuidado, uno por uno, en el aceite o en la canastilla. Si usa la canastilla, primero métala en el aceite para reducir la acumulación de rebozado en las superficies de las canastillas.
- ◆ Cuando haya terminado el proceso de freído, quite la canastilla o el producto y cuelgue la canastilla en el soporte posterior.

Capacidad de las canastillas para freír

1GR35M: se recomiendan 1.5 lb (0.7 kg) por canastilla.

1GR45M: se recomiendan 2.5 lb (1.1 kg) por canastilla.

1GR65M: se recomiendan 3.0 lb (1.4 kg) por canastilla.

1GR85M: se recomiendan 3.5 lb (1.6 kg) por canastilla.

EXTENDER LA VIDA DEL ACEITE

Se puede extender la vida del aceite realizando las siguientes acciones:

- ◆ No agregue sal a los alimentos en la freidora.
- ◆ Utilice aceite de buena calidad.
- ◆ Filtre el aceite diario (a un mínimo).
- ◆ Cambie el aceite si empieza a adquirir un mal sabor.
- ◆ Mantenga limpio el equipo y el área a su alrededor. Coloque las tapas del tanque cuando no lo esté utilizando (accesorio).
- ◆ Ajuste el termostato de forma correcta.
- ◆ Quite el exceso de humedad y de partículas de los alimentos antes de colocarlos en la freidora.
- ◆ Utilice la cubierta del tanque (accesorio) para mantener el aceite cubierto de la luz y el oxígeno.

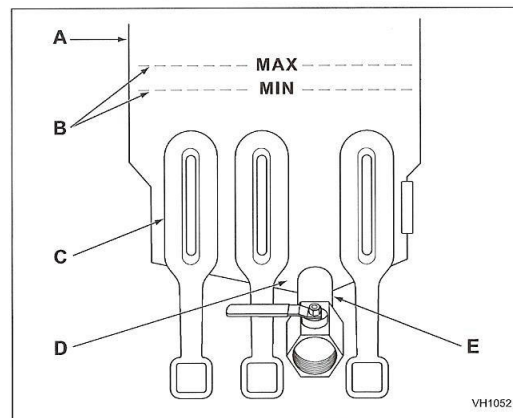
DRENADO DEL TANQUE



ADVERTENCIA

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

1. Coloque la perilla del termostato en la posición de apagado (*Off*).
2. Coloque el tubo de extensión de drenado dentro de la válvula de drenado. Apriete manualmente.
3. Dirija el tubo de extensión de drenaje en el dispositivo móvil de filtración que desea usar.
4. Abra lentamente la válvula de drenado para permitir que el aceite fluya desde el tanque para freír al depósito del filtro. Después, abra completamente la válvula de drenado.
5. Cuando el tanque esté vacío, utilice el cepillo para el tanque para quitar todos los residuos restantes.
6. Cierre la válvula de drenado.
7. Llene el tanque con aceite nuevo. Llene al nivel mínimo, pero no más de la mitad entre el nivel mín. y máx. El aceite se irá expandiendo conforme se va calentando.
8. Después de haber llenado el tanque para freír con aceite nuevo, gire la perilla del termostato a la temperatura de ajuste deseada. Los quemadores encenderán y calentarán el aceite.



A Tanque de la freidora
B Líneas de nivel MIN y MAX
C Tubo calentador
D Zona fría
E Tubo de drenado

LIMPIEZA



ADVERTENCIA

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

Diaria

Limpie con regularidad la freidora con el cepillo para el tanque y un paño húmedo; después, pule con un paño seco y suave. Si no se hace la limpieza de manera constante, se quemará la grasa y se decolorará el equipo.

Las huellas de los dedos pueden representar, a veces, un problema en las superficies de acero inoxidable muy pulidas. Para minimizar esto, aplique un limpiador que deje una película delgada de aceite o cera.

- ◆ Limpie todas las superficies exteriores de la freidora al menos una vez al día.
- ◆ Utilice un trapo húmedo con agua tibia y jabón o detergente suave.

AVISO

No utilice limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

- ◆ Enjuague completamente y después pule con un trapo seco y suave.
- ◆ Mantenga limpio el exterior de la freidora y sin acumulaciones de grasa para evitar que se formen manchas persistentes. Si no se hace la limpieza de manera constante, se quemará la grasa y se puede decolorar el equipo.
- ◆ Para quitar las decoloraciones, lave con agua y cualquier detergente o jabón.
- ◆ Utilice fibras que no sean metálicas y jabón para limpiar las decoloraciones difíciles.
- ◆ Siempre frote en el sentido del grano del acero inoxidable.
- ◆ No use fibras metálicas o limpiadores abrasivos.

PROCEDIMIENTO DE AUTO LIMPIEZA POR EBULLICIÓN

Para realizar semanalmente o conforme se requiera:

1. Drene el tanque tal como se describe en el apartado Drenado del tanque.
2. Una vez que se haya drenado el aceite, quite todos los restos y sedimentos con ayuda del cepillo para el tanque que viene con el equipo.
3. Cierre la válvula de drenado y llene el tanque con agua. Utilice un limpiador de baja espuma o desengrasante para limpiar el tanque para freír. Siga las instrucciones del paquete de tabletas limpiadoras.

AVISO No utilice limpiadores con cloro, sulfato o sulfuro.

4. El nivel de la solución limpiadora debe estar entre los niveles mín. y máx. del tanque de la freidora.
5. Ajuste la perilla de temperatura a 200 °F (93.3 °C) o a la recomendada para la solución que se está utilizando. Deje hervir la solución alrededor de 15 a 20 minutos.
6. Drene la solución limpiadora del tanque.
7. Cierre la válvula de drenado y llene otra vez el tanque con agua. Agregue una taza (1/4 L) de vinagre para neutralizar la alcalinidad que dejó el limpiador. El nivel de la solución limpiadora debe estar entre las líneas MIN. y MÁX. del tanque de la freidora.
8. Hierva la solución a fuego lento solamente, apague el termostato. Deje reposar la solución por unos minutos.
9. Drene el tanque tal como se describe en el apartado Drenado del tanque. Enjague completamente con agua limpia y caliente. Se debe eliminar cualquier rastro del limpiador. Seque completamente el tanque.
10. Cierre la válvula de drenado y agregue aceite. Siga el procedimiento de llenado del tanque con aceite descrito en este manual. La freidora está lista para ser utilizada.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA El aceite y partes calientes pueden ocasionar quemaduras. Tenga cuidado cuando opere, limpie y dé servicio a la freidora.

⚠ ADVERTENCIA Las salpicaduras del aceite para freír pueden ocasionar quemaduras graves. No mueva la freidora sin antes haber drenado del tanque todo el aceite para freír.

REVISIÓN DEL DUCTO DE VENTILACIÓN

Cuando la freidora esté fría, revise el ducto y límpielo de cualquier obstrucción que pudiera encontrar; realice esta revisión cada año.

Servicio en EE. UU. y Canadá

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

Tabla de solución de problemas

Problema:	Causa posible:
No hay calentamiento.	<p>La perilla del termostato no gira a la posición de encendido (<i>on</i>).</p> <p>El piloto no enciende.</p> <p>El suministro de gas no está abierto.</p> <p>Las conexiones de cableado están flojas (solicite servicio técnico).</p> <p>Las conexiones de cableado necesitan limpiarse (solicite servicio técnico).</p> <p>La termopila no funciona (solicite servicio técnico).</p>
No hay suficiente calor o es demasiado.	<p>La perilla del termostato no está ajustada en la temperatura deseada.</p> <p>El termostato de límite alto (<i>high limit</i>) se activó (solicite servicio técnico).</p> <p>La sonda de temperatura no funciona correctamente (solicite servicio técnico).</p>
El tanque no se drena.	<p>El aceite está muy frío.</p> <p>El tubo de drenado está tapado con residuos.</p>

GARANTÍA LIMITADA DE UN EQUIPO COMERCIAL ORIGINAL PARA LAS FREIDORAS A GAS SERIE GRM

Vulcan garantiza que las freidoras a gas GRM están exentas de defectos en los materiales y mano de obra por lo que les otorga la garantía por el periodo de un año a partir de la fecha original de instalación.

Esta garantía está sujeta a las siguientes condiciones y restricciones:

1. Esta garantía se limita al (los) producto(s) vendido(s) por Vulcan al usuario original dentro de los Estados Unidos y Canadá.
2. La instalación original se deberá realizar dentro de los 18 meses a partir de la fecha de fabricación y las pruebas de dicha instalación deberán ser proporcionadas a Vulcan.
3. La responsabilidad de Vulcan se limita a la reparación o reemplazo de cualquier parte que resulte defectuosa.
4. Vulcan correrá con los gastos normales de mano de obra ocasionados por la reparación o reemplazo de las partes con garantía del equipo dentro de un radio de 50 millas (80 kilómetros) de una agencia de servicio autorizada. Los cargos extra por el tiempo y distancia fuera de esta distancia será responsabilidad de la persona o la firma que solicite el servicio.
5. Esta garantía no aplica para ningún producto que no haya sido instalado de conformidad con las directrices publicadas en los manuales correspondientes de instalación y operación. Vulcan no asumirá ninguna responsabilidad legal ni de cualquier otra índole por equipos que han sido mal manejados, maltratados, operados indebidamente, sujetos a la acción de químicos abrasivos (productos clorados o con sulfato) o a la mala calidad del agua, modificados en campo por personal no autorizado, dañados por inundaciones, incendios u otros incidentes causados por la naturaleza, o que hayan sido alterados o que no tenga número de serie.
6. Vulcan no recomienda ni autoriza el uso de ningún producto en aplicaciones no comerciales, incluyendo a título enunciativo, pero no limitativo el uso residencial. El uso o instalación del (los) producto(s) en aplicaciones no comerciales anula toda garantía, expresa o implícita, incluidas las garantías de comerciabilidad e idoneidad para un propósito particular; incluyendo cualquier responsabilidad por daños, costos o acciones legales resultantes del uso o instalación del (los) productos en cualquier entorno no comercial.
7. Los ajustes como las calibraciones, nivelaciones, ajustes de tornillos o conexiones de servicio asociados normalmente con la instalación original son responsabilidad del instalador y no de Vulcan.
8. Las excepciones a la garantía de 1 año son las siguientes:

Tanques para freír: Si resulta que el tanque presenta fugas dentro de los primeros dos años de funcionamiento a partir de la fecha de instalación y el hecho fue verificado por la agencia de servicio autorizada, el tanque será reemplazado sin cargos incluyendo la mano de obra y los aspectos relacionados con la transportación (flete, transporte y kilometraje). Para los tanques para freír que presenten fugas después de los 2 años y antes de los 5, la persona o la firma que solicita el servicio será responsable del 25% del precio actual de venta, además de la mano de obra, flete y transportación. Para los tanques para freír que presenten fugas después de los 5 años y antes de los 8, la persona o la firma que solicita el servicio será responsable del 50% del precio actual de venta, además de la mano de obra, flete y transportación. Para los tanques para freír que presenten fugas después de los 8 años y antes de los 10, la persona o la firma que solicita el servicio será responsable del 75% del precio actual de venta, además de la mano de obra, flete y transportación. Después de 10 años, no se proporcionará garantía por ninguna parte del tanque para freír.

9. Las partes de reemplazo originales fabricadas por Vulcan compradas por el cliente contarán con una garantía de 90 días a partir de la fecha de la factura de las partes. Esta garantía es sólo por el costo de las partes y no incluye los costos de transporte ni mano de obra. Son una excepción a esta garantía, los tanques para freír de acero inoxidable cuya garantía especificada en el punto 8.
10. Esto establece el único recurso exclusivo contra Vulcan en relación con el (los) producto(s), ya sea bajo contrato o responsabilidad extracontractual o cualquier otra teoría legal, y ya sea que surja de garantías, declaraciones, instalaciones o defectos de cualquier causa. Vulcan no será responsable, bajo ningún fundamento legal, por pérdida de uso, de ingresos o de utilidad ni por rendimiento o uso sustituido ni por daños incidentales, indirectos, especiales o significativos, ni cualquier otra pérdida de gastos de tipo similar.
11. ESTA GARANTÍA Y LAS OBLIGACIONES DETALLADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO SON EXCLUSIVAS Y EN LUGAR DE TODAS SUS OBLIGACIONES Y GARANTÍAS, EXPRESADAS O IMPLÍCITAS, A TÍTULO ENUNCIATIVO, PERO NO LIMITATIVO, GARANTÍAS IMPLÍCITAS O GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR Y CONSISTUYE LA ÚNICA GARANTÍA DE VULCAN RESPECTO AL (LOS) PRODUCTO(S).

F-32911 (Rev. 5/13)