www.ventuscorp.cl

VENTUS®

# MANUAL DE USO

## FREIDORA A GAS ALTA PRODUCCIÓN

VFP-18L2 | VFP-18L2 GN
VFP-37L3 | VFP-37L3 GN
VFP2D-20DL2 | VFP2D-20L2 GN

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

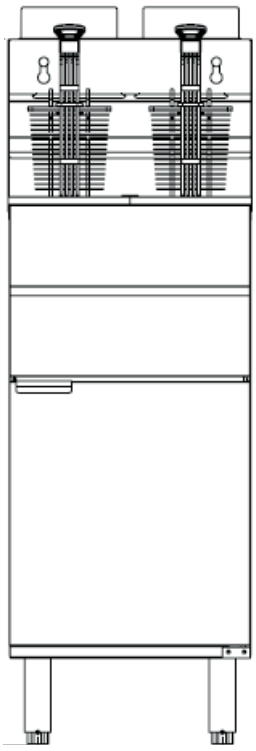
Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.

**www.ventuscorp.cl**

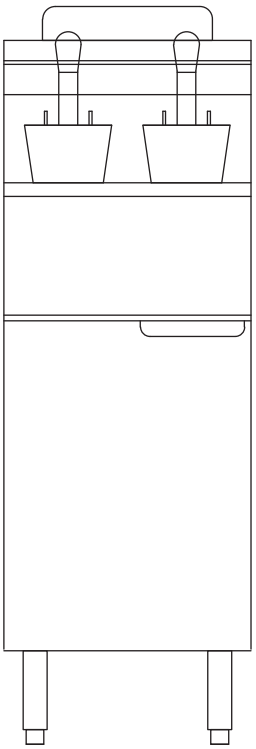
# MANUAL DE USO

## FREIDORA A GAS ALTA PRODUCCIÓN

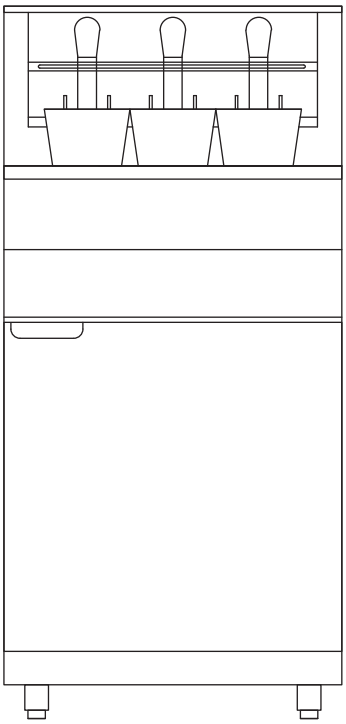
VFP-18L2 | VFP-18L2 GN
VFP-37L3 | VFP-37L3 GN
VFP2D-20DL2 | VFP2D-20L2 GN



VFP2D-20L2
VFP2D-20L2 GN



VFP-18L2
VFP-18L2 GN



VFP-37L3
VFP-37L3 GN

**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. Nota ...05
2. Características técnicas ...07
3. Seguridad y precauciones ...08
4. Instrucciones de funcionamiento ...09
5. Limpieza y mantenimiento ...11
6. Posibles problemas ...13
7. Garantía del producto ...14


## 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.**

# 1. NOTAS

## 1.1 Sugerencia

- El artefacto se debe instalar de acuerdo con el D.S 66 Y por personal calificado por la SEC.
- 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 realice 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.

Este aparato debe instalarse en
locales suficientemente ventilados



## 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 atornillar según FIG 2, FIG 3 y FIG 4.



***FIG 1***



***FIG 2***



***FIG 3***

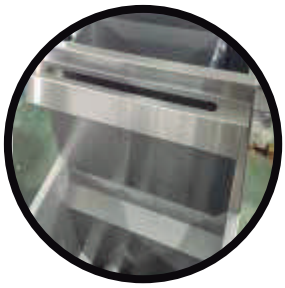


***FIG 4***

## 1.3 Despeje del Artefacto

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

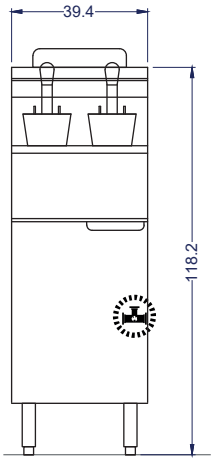
## 1.4 Ubicación

- Instale la freidora en un área con suficiente suministro de aire para la combustión de gas de los quemadores de la freidora.
- No obstruir el flujo de aire de aire y combustión.
- Deje espacio suficiente para las aberturas de aire hacia la cámara de combustión.
- No permita que los ventiladores soplen directamente sobre la freidora.
- Evite los ventiladores de pared, que crean corrientes cruzadas dentro de una habitación.
- Evite las ventanas abiertas a los costados o detrás del equipo.

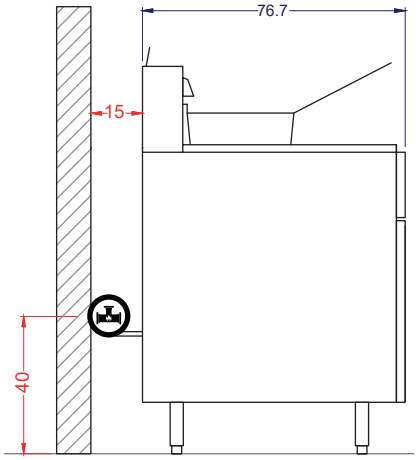
# 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo | VFP-18L2 GN | VFP-18L2 | VFP-37L3 GN | VFP-37L3 | VFP2D-20L2 | VFP2D-20L2 GN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BTU | 90.000 | 90.000 | 150.000 | 150.000 | 120.000 | 120.000 |
| Cap. aceite (Lts) | 18-23 | 18-23 | 33-37 | 33-37 | 20 lts. total/10 x depósito | 20 lts. total/10 x depósito |
| Tipo de GAS | GN | GLP | GN | GLP | GLP | GN |
| Dimensiones (mm) | 394*767*1182 | 394*767*1182 | 534*767*1182 | 534*767*1182 | 396*711*1168 | 396*711*1168 |
| Peso (Neto/Bruto) | 65/71 | 65/71 | 78/83 | 78/83 | 78 /83 KG | 78 /83 |
| Consumo (Kg/H) | 2.05 | 2.05 | 3.41 | 3.41 | GLP 2.915 | GN 3.699 |
| Potencia (W) | 26377 | 26377 | 43962 | 43962 | 35169 | 35169 |
| Dim. canastos (mm) | 165x336x153 | 165x336x153 | 134x336x153 | 134x336x153 | 134x336x153 | 134x336x153 |
| Cap. canastos (Kg) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

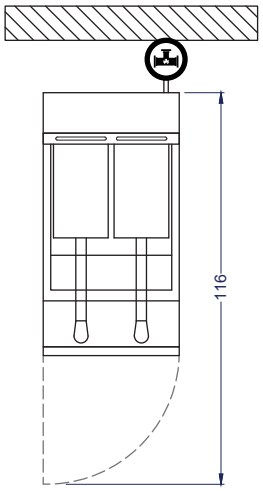
## VFP-18L2 GN | VFP-18L2



Vista Elevación

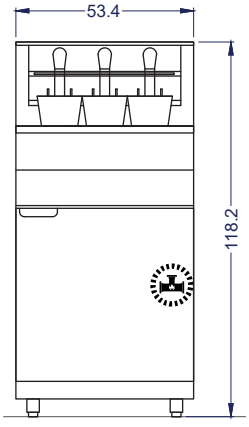


Vista Izquierda

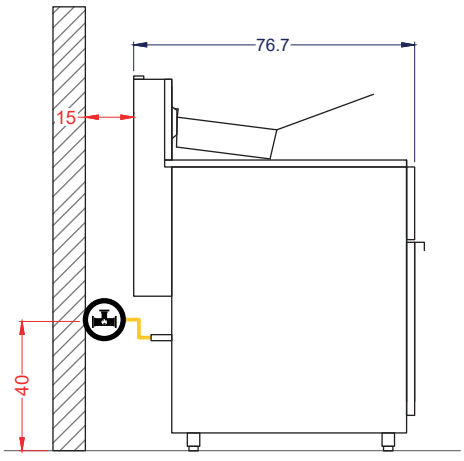


Vista Planta

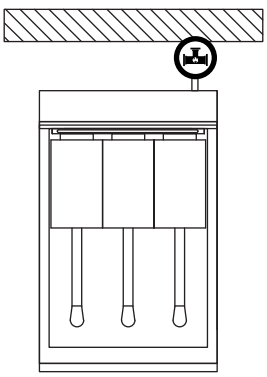
## VFP-37L3 GN | VFP-37L3



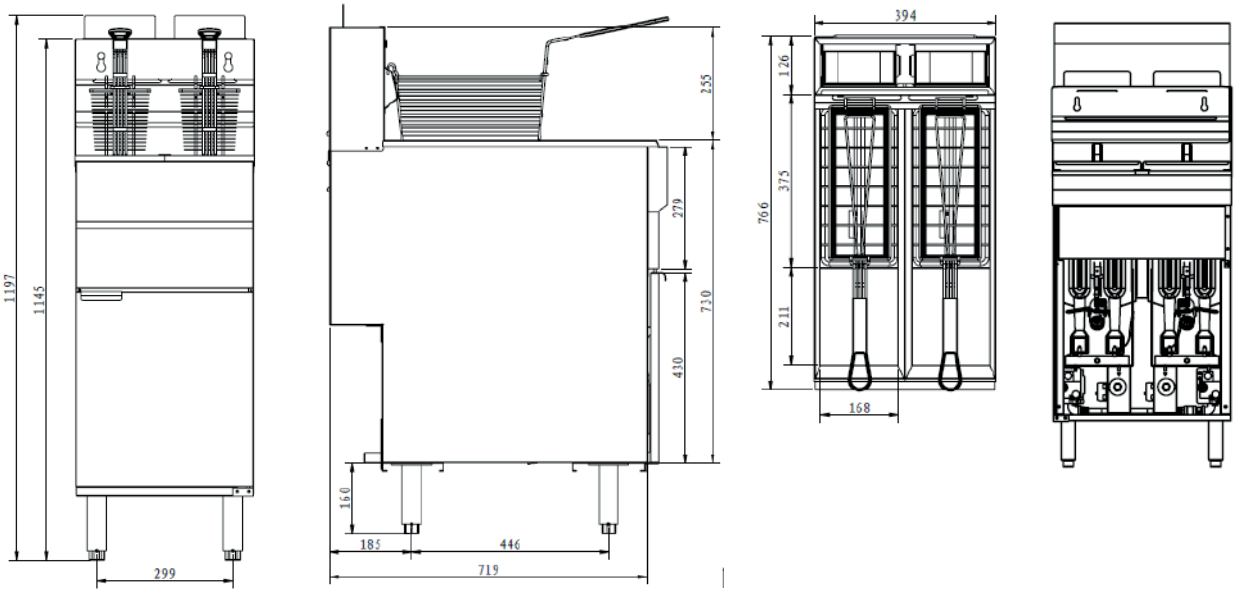
Vista Elevación



Vista Izquierda


Vista Planta

**VFP2D-20L2 | VFP2D-20L2 GN**




## 3. SEGURIDAD Y PRECAUCIONES

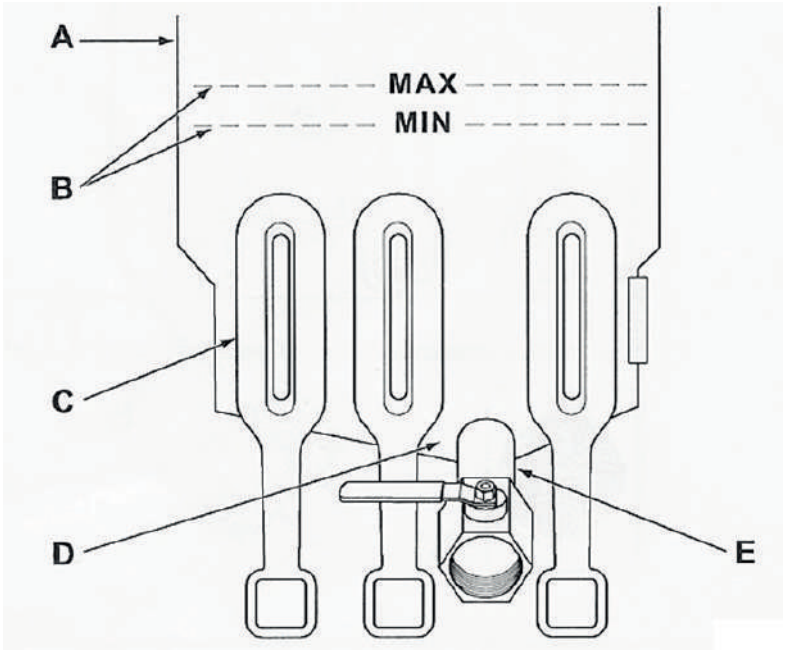
- No toque la placa de metal unida a la chimenea cuando se este usando la maquina o se haya usado recientemente, ya que podría exponerse a una alta temperatura causando lesiones graves.
- No cubra el puerto de escape con nada cuando esté en uso, esto puede afectar la combustión, incluso causar accidentes graves.
- Apague el equipo cuando no esté en uso 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 lo intervenga usted mismo y llame al 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 otro fin.
- Nunca cambie ninguna pieza sin la aprobación 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 calificado.
- 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 enfrie 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.
- Todas las conexiones de suministro de gas y cualquier compuesto para uniones de tuberías deben ser resistentes a la acción de los gases propano.
- Asegúrese de que la freidora esté nivelada de adelante hacia atrás y de lado a lado en la posición final al ser instalada.
- No debe utilizer manteca solida en esta freidora, utilizer manteca solida dañará el equipo y perderá la garantía

# 4. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de operar, asegúrese que el equipo esté correctamente nivelado de lado a lado y desde hacia adelante hacia atrás.

## 4.1 Llenado de Estanque

*Nota: Nunca utilice manteca sólida con esta freidora. Derretir manteca sólida dañará el tanque y anulará la garantía.*

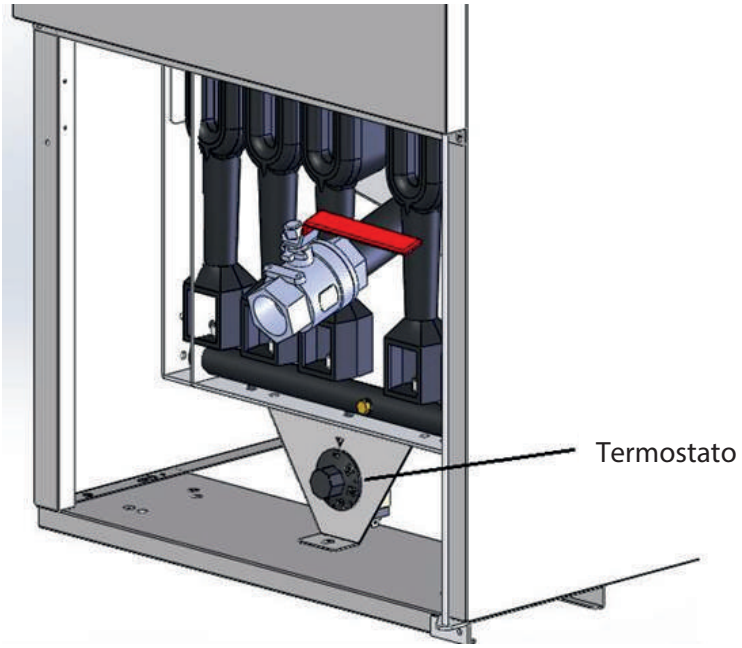



A: Tanque de Fritura B: Línea indicadora de llenado de aceite.

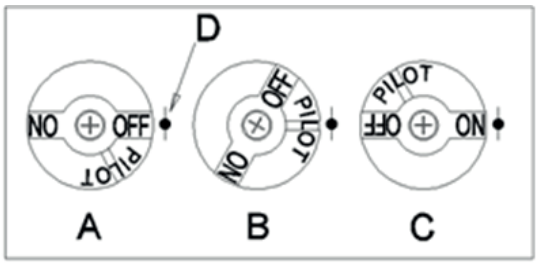
C: Tubo de Calentamiento D: Zona Fría E: Zona de Drenaje.

1. Cierre la válvula de drenaje.
2. Llene el tanque de la freidora con aceite.
3. El nivel de aceite debe estar entre las líneas mínima y máxima en el tanque de la freidora.
4. El aceite se expandirá cuando se caliente. No llene el tanque de la freidora por encima de la línea MAX.
5. Agregue el aceite según sea necesario para mantener el nivel de aceite.

## 4.2 Encendido del Piloto




1. Abra la puerta.
2. Asegúrese de que el termostato esté posicionado en OFF. (El termostato se encuentra detrás de la Puerta).
3. Empuje la perilla de la válvula de control de gas y gírela a OFF. Espere 5 minutos para que salga el gas no quemado.
4. Empuje y gire la perilla de la válvula de control de gas hacia la “L” en PILOT (Revise la imagen, punto B).
5. Mientras mantiene presionada la perilla, encienda el piloto con una llama encendida. Continúe presionando la perilla hasta que el piloto permanezca encendido cuando se suelte la perilla. Si el piloto no permanece encendido, repita los pasos 3 al 5.
6. Presione y gire la perilla de control de gas a ON (Revise la imagen, punto C).
7. Si se interrumpe el suministro de gas, repita los pasos 2 a 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. Indicador

### 4.3 Encendido de la Freidora

1. Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura deseada.
2. Una vez alcanzada la temperatura establecida, el termostato corta el flujo de gas a los quemadores.
3. El piloto permanece encendido. Los quemadores se encenderán y apagarán, manteniendo la temperatura establecida.

### 4.4 Apagar la Freidora

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

### 4.5 Cocinar

1. Antes de utilizar el equipo por primera vez, utilice un detergente suave para limpiarlo. No utilice detergentes corrosivos o abrasivos, limpie bien sin dejar residuos.
2. Vierta el aceite en el hidro-cilindro, y no sobre la línea del nivel recomendado. Ponga la canasta para freir cuando la temperatura alcance los grados previamente ajustados.
3. Si llega a sentir olores extraños en el proceso de freír puede deberse a la temperatura demasiado alta
4. Instale el extractor de humos de cocción de acuerdo con las regulaciones locales del asador de carbón.
5. Asegúrese de mantener la circulación natural de aire en la cocina.

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El equipo esta fabricado de acero inoxidable de la 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

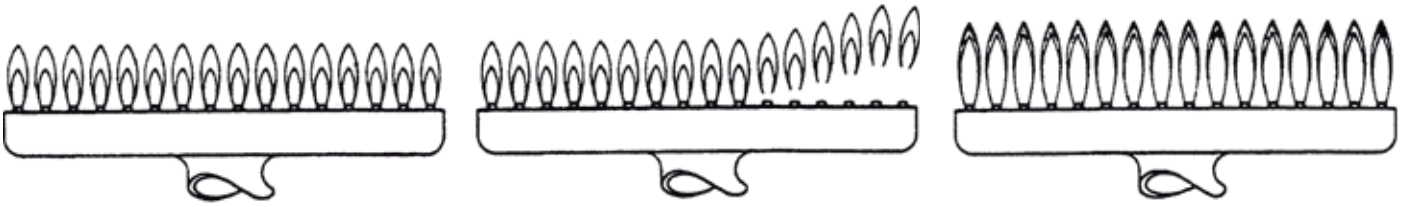
## 5.1 Limpieza

- Vierta agua moderada y detergente en hidro-cilindro (no sobre la altura más alta de la línea del nivel de aceite)
- Encienda el quemador principal cerca de 5 a 10 minutos.
- Drenar el contenido del hidro cilindro además de los litros 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 máquina.
- 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.

- Si la temperatura del equipo y la del medidor tienen 10°C o más de diferencia, favor medir la temperatura nuevamente, si el problema persiste contactarse con servicio técnico especializado.



Llama amarilla
**(poco oxigeno)**

Llama inestable
**(mucho oxigeno)**

Llama normal

- 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 seguridas abierta.

## 6. POSIBLES PROBLEMAS

| Problema | Posibles causas | Solución |
|---|---|---|
| No enciende | 1) Presión de gas insuficiente en la tubería.<br>2) Boquilla tapada. | 1) Póngase en contacto con el departamento local de suministro de gas.<br>2) Destape la boquilla |
| Enciende la luz del piloto, pero no el fuego principal. | 1) Presión de gas insuficiente en la tubería.<br>2) Boquilla de fuego principal tapada.<br>3) Las válvulas de control de gas tienen problemas<br>4) La flama es muy pequeña. | 1) Póngase en contacto con el departamento local de suministro de gas.<br>2) Destape la boquilla.<br>3) Cambiar las válvulas de control de gas.<br>4) Ajuste la intensidad del piloto. |
| Cerrar el gas y escuchar un sonido de fuego. | 1) Presión de gas insuficiente en la tubería.<br>2) No coincide la apertura de la boquilla con los recursos de gas.<br>3) El flujo de la tubería de conexión no es suficiente.<br>4) El grado de apertura del amortiguador es demasiado grande. | 1) Póngase en contacto con el departamento local de suministro de gas.<br>2) Ajuste el diámetro de la boquilla.<br>3) Aumentar el flujo permisible de la tubería.<br>4) Ajuste el amortiguador |
| Llama amarilla y humo negro. | 1) Se esta usando lo último de gas.<br>2) No coincide la apertura de la boquilla con los recursos de gas.<br>3) No hay suficiente aire para encender. | 1) Cambie el gas.<br>2) Ajuste el diámetro de la boquilla.<br>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.

**RECUERDE QUE...**

SERVICIO TÉCNICO VENTUS®

En caso que el equipo presente algún tipo de desperfecto o algunas de sus partes venga en mal estado o rotas, comuníquese con nuestro servicio técnico.

(+56 2) 2618 0700

serviciotecnico@ventuscorp.cl

## 7. GARANTÍA DE PRODUCTO

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

La garantía cubre un perioro de 12 meses según el artefacto, desde la cmpra del producto.
Para hacer efectiva esta garantía, presente la documentación respectiva o la factura de compra.

Distribuidor VENTUS no se hace responsable por equipos dañados por terceros o perconal 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 numero de serie de la máquina, antes de llamar anote el número de serie para validar la garantía.

VENTUS®

Av. La Siembra Poniente 3403, Lampa, Santiago.
**www.ventuscorp.cl**