



· PROFESSIONAL ·

MANUAL DE INSTRUCCIONES



FREIDORA A GAS LH2124

Gracias por comprar esta Freidora a Gas LarryHouse Industrial.
Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones antes de usarlo.

INTRODUCCIÓN

TÓMESE UNOS MINUTOS PARA LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. EL CORRECTO MANTENIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE ESTA MÁQUINA PROPORCIONARÁ EL MEJOR RENDIMIENTO POSIBLE.

LIMPIEZA

Las unidades nuevas se limpian en fábrica para eliminar cualquier signo visible de suciedad, aceite, grasa, etc. que quede del proceso de fabricación.

Antes de preparar cualquier comida, lave bien el aceite protector de todas las partes de la superficie y del interior del tanque con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de película, polvo o suciedad. No utilice cloro ni limpiadores de sulfato/sulfuro.

- Lave todos los accesorios enviados con la unidad.
- Enjuague bien la freidora y los accesorios y escurra la freidora.
- Seque el tanque completamente con un paño suave y limpio.
- Cierre la válvula de drenaje.
- Llene el tanque de la freidora con manteca líquida.
- El nivel de manteca debe estar entre las líneas mínima y máxima en el tanque de la freidora.
- La manteca se expandirá cuando se caliente.
- No llene el tanque de la freidora más allá de la línea MAX.
- Agregue manteca fresca según sea necesario para mantener el nivel de aceite.

CÓMO USAR

- Espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el piloto para permitir que se disipe el gas de la freidora.
- Abrir las válvulas de suministro de gas a la freidora.
- Abra la puerta de la freidora para acceder a los controles. Gire la perilla de control del termostato en sentido antihorario a la posición APAGADO
- Gire la perilla de la válvula piloto 1 a la posición PILOTO y presione la perilla. Mantenga presionada la perilla durante aproximadamente un minuto para purgar el aire de la línea. Acerque una llama a la luz piloto hasta que se encienda. Esto puede tardar un poco la primera vez que encienda la freidora debido a que hay aire en las líneas. Una vez encendido, mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 60 segundos y luego suéltela.
- Si el piloto se apaga esperar 5 minutos y repetir el paso. Si después de tres intentos el piloto no permanece encendido, consulte la sección de solución de problemas del operador de este manual.
- Gire la perilla de la válvula piloto en sentido antihorario a la posición ON
- Ajuste la perilla de control del termostato al ajuste de temperatura deseado. (Rango de temperatura: 50-200)
- El quemador principal se encenderá y será controlado por el termostato.
- Para apagar completamente la freidora, gire la perilla de la válvula a la posición piloto, empújela y continúe girándola a APAGADO.



INSTRUCCIONES BÁSICAS PARA FREÍR

- Configure la temperatura deseada y deje que la manteca se caliente hasta esa temperatura.
- Freír alimentos del mismo tamaño para garantizar la misma cocción.
- Drene o seque los alimentos crudos o húmedos para minimizar las salpicaduras al bajando a manteca caliente.
- Agregue manteca fresca según sea necesario
- Pautas para la cesta para freír
- No llene demasiado las cestas.
- Al freír rosquillas y buñuelos, volteo el producto sólo una vez durante la fritura.
- Cuando cocine papas fritas o aros de cebolla, agite la canasta varias veces.
- Los alimentos rebozados se deben colocar con cuidado, uno por uno, en la manteca vegetal o en la canasta. Si usa la canasta, primero sumérgala en la manteca para reducir la acumulación de masa en las superficies de la canasta.
- Cuando termine de freír, retire la canasta o el producto. Cuelgue la canasta en la percha trasera.

CONSEJOS DE COCINA CONSEJOS PARA EL USUARIO

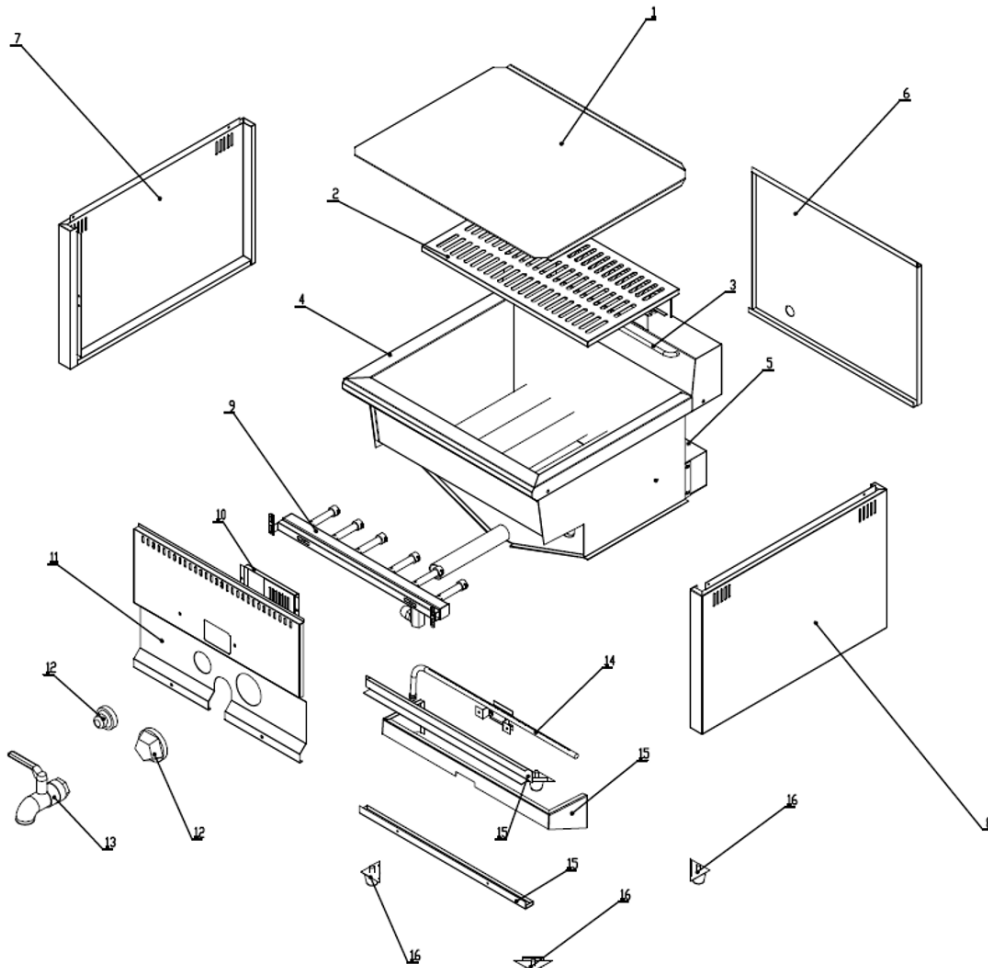
- El aceite humeante significa que la temperatura es demasiado alta o que el aceite se ha descompuesto.
- El chicle en la olla indica la necesidad de una limpieza minuciosa
- Utilice un aceite diferente para los alimentos grasos (caballa, nuez moscada, etc.) que para los alimentos con sabores solubles en agua (patatas, cebollas, etc.).
- Pruebe el aceite por su calidad. Reemplácelo periódicamente.
- El petróleo pobre no puede producir buenos alimentos.

ESPECIFICACIONES

CAPACIDAD	PRESIÓN	TIPO DE GAS	DIMENSIONES
23 LITROS	2.800 pa	LPG	550*595*1000cm

DIAGRAMA

Nº	ITEM	QTY
1	Cubierta	1
2	Placa de filtro	1
3	Gancho para cesta	1
4	Tanque de aceite	1
5	Chimenea	1
6	Tablero trasero	1
7	Tablero izquierdo	1
8	Tablero derecho	1
9	Quemador de llama	1
10	Ventana	1
11	Tablero frontal	1
12	Interruptor Válvula piloto Termostato	2
13	Drenaje de aceite	1
14	Tubo de entrada de gas	1
15	Placa fija	1
16	Patas	3



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
Sin calor	<ul style="list-style-type: none"> *El interruptor de encendido no está encendido. *El suministro de gas no está abierto.
El quemador no enciende	<ul style="list-style-type: none"> *Suministro de gas a la unidad apagado *La válvula de gas combinada está en posición "Apagado o Piloto". *Piloto no encendido *Termostato no encendido
El piloto no permanece encendido	<ul style="list-style-type: none"> *La válvula de gas combinada está en la posición "OFF" *El gas piloto no está ajustado correctamente *Suministro de gas a la unidad apagado *Mal termopiloto *Conexiones de termopila sucias en la válvula combinada de gas o en el límite alto Condición borrador Aire en línea de gas
El piloto o los quemadores producen depósitos de carbón	<ul style="list-style-type: none"> Unidad conectada a un suministro de gas incorrecto Presión no ajustada correctamente Gas piloto no ajustado correctamente Conducto de humos obstruido
El tanque no drena	<ul style="list-style-type: none"> Manteca demasiado fría Tubería de drenaje obstruida

NOTA

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

**“ELIMINACION DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA”**

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: A38021770

Made in P.R.C.

Fabricado por: GFE CO., LTD

