



**MANUAL PARA EL INSTALADOR
INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULARIZACION**

**MODELO DE TIPO
FG9000IB**

**MODELO COMERCIAL
FREIDORA A GAS 1 CANASTILLO**

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCION

Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

OPPICI S.A.

SALON DE VENTAS: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232031.

PLANTA INDUSTRIAL: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232000.

Desde 1935 OPPICI S.A. ha conseguido los más altos estándares de calidad e innovación en el área gastronómica industrial y hotelera.

A continuación se describen las funciones y formas de uso del equipo adquirido.

IMPORTANTE

Garantía de 1 año para todos los equipos, a contar de la fecha de recepción del producto, respetando el plan de mantenimientos que está indicado en el manual del equipo

Para todos los equipos con funcionamiento, un técnico autorizado por OPPICI S.A., debe hacer mantenimientos preventivos cada 6 meses (en condiciones normales de funcionamiento). Solo para hornos combinados y abatidores de temperatura las mantenimientos preventivos serán cada 3 meses.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION Y REGULACION DEL EQUIPO

Antes de conectar la freidora al suministro de gas, debe comprobar que la predisposición actual sea con compatible con el gas disponible.

1. La alimentación del equipo se debe hacer con cañería de cobre de 3/4" BSP.
2. La instalación de estos equipos debe basarse en la resolución exenta N° 489 / 1999 y el decreto supremo N° 66 / 2007.

El flexible debe ser conectado de tal forma que no estén sujetos a torsión ni tracción.

3. Este equipo debe ser instalado, con respecto de la pared adyacente, a una distancia igual o mayor que 20 mm.

DESIGNACION

TIPO DE ARTEFACTO	FREIDORA INDUSTRIAL
CATEGORIA	II2H3B/P
ELEMENTOS AUXILIARES (DISPOSITIVO DE SEGURIDAD)	TERMOCUPLA DE SEGURIDAD

GASES COMERCIALES

GASES COMERCIALES	PRESION
GLP	280 mmca
GN	200 mmca

	GLP	GN
INYECTORES (3) Ø	1.25	1.6

MODELO COMERCIAL	MODELO TIPO	QUEMADORES	Kw	BTU	Kcal total
Freidora a gas	FG9000IB	3	14	48160	12040

COMPROBACION DEL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LOS QUEMADORES

Antes de encender el equipo, compruebe la presión de la red y la capacidad calórica.

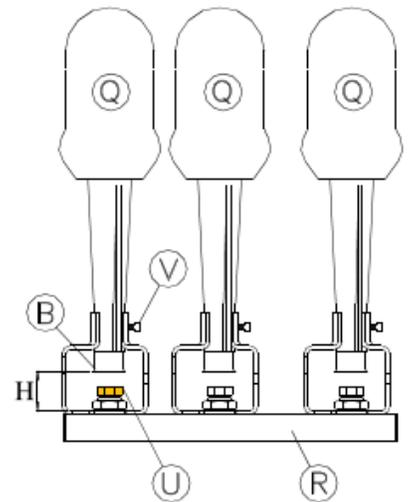
1. Abrir la puerta de la freidora.
2. Mirar a través de las mirillas y comprobar visualmente que el total de los quemadores estén completamente encendidos, que sus llamas sean de color azul y se introduzcan completamente en el interior de los tubos del estanco.

CONVERSION A OTRO TIPO DE GAS

En el caso que sea necesario convertir la freidora de un gas al otro, es necesario reemplazar los inyectores principales, pilotos y regulación del aire primario.

a) Reemplazo de los inyectores principales y regulación de aire primario:

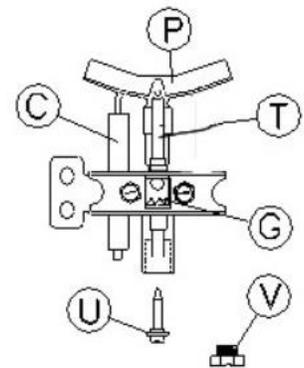
- Abra la puerta de la freidora.
- Para reemplazar el inyector principal "U", aflojar el tornillo de fijación "V" del buje del aire primario "B", mover hacia arriba y desenroscar, extraer e instalar el inyector (apto para el otro tipo de gas).
- Luego coloque el buje del aire primario "B" a la distancia correcta "H" y bloquearlo apretando su tornillo "V".



b) Reemplazo de los inyectores piloto y regulación del aire primario:

Para cada uno de los inyectores piloto, proceda de la siguiente manera:

- Desenrosque el tapón roscado "V".
- Desenroscar, extraer y sustituir el inyector piloto "U" por el otro apto para otro tipo de gas.
- Vuelva a apretar el tapón roscado "V".
- Utilice un desatornillador para acceder a la tuerca de regulación de aire primario "G" y ajústelo de modo tal que la llama del quemador piloto sea estable.



Después de la conversión a otro tipo de gas debe instalar una nueva placa de consumo correspondiente al nuevo tipo de gas.

Verifique que no haya fugas de gas y el buen funcionamiento de la freidora.

REEMPLAZO DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES

Cualquier intervención de mantenimiento del equipo debe ser realizado por un técnico especializado.

Para cada uno de los componentes enumerados, proceda como se indica después de quitar el salpicadero delantero, central y si requiere, la cubierta:

a) Chispero de encendido del quemador piloto:

Acceda al conjunto del piloto y desconecte el cable eléctrico del encendedor piezoeléctrico. Luego desenrosca los dos tornillos que bloquean el soporte. Reemplace el chispero por uno nuevo. Al final restaurar cada componente.

b) Termopar de seguridad:

Acceda al grupo piloto y desenrosque los dos tornillos que bloquean el soporte que lo sujeta. Luego desatornille también el racor que conecta el termopar a la válvula en la pieza y reemplace el termopar con el nuevo. Cuando termine, restaure cada componente.

c) Encendedor piezoeléctrico:

Desatornille la tuerca que sujeta el encendedor fijo al salpicadero y desconecte el cable eléctrico. Reemplace el componente. Cuando termine, restaure cada componente.

d) Válvula de gas:

Desatornille las conexiones de la manguera de gas en entrada y salida a la válvula y desconéctelos. Desatornille los accesorios de tubería de cobre del piloto y del termopar de la válvula y retire el bulbo del termostato de regulación. Luego sustituir por la nueva y vuelva a conectar.

e) Termostato de seguridad:

Desatornille la tapa de plástico negra que se encuentra debajo del tablero delantero y luego desatornille la tuerca que fija el termostato al tablero. Extraiga el bulbo del termostato de seguridad y retire suavemente el capilar. Separar del termostato los dos cables eléctricos que están conectados al termopar y finalmente reemplace el termostato de seguridad por uno nuevo. Cuando termine, reinicie cada conexión.

En caso de sobrecalentamiento del termostato, interviene bloqueando el flujo de gas hacia los quemadores para poder sustituirlo, es necesario esperar que el aceite se enfríe y luego presione el botón ubicado debajo de la tapa de plástico negro.

SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar a nuestro Servicio técnico OPPICI S.A.

Para venta de repuestos: (56-2) 29232035 o escribir a serviciotecnico@oppici.cl.

Para asistencia profesional: (56-2) 29232029 o escribir a serviciog@oppici.cl, o dirigirse a nuestra dirección Av. Vicuña Mackenna 11490, comuna de La Florida – Región Metropolitana. Santiago – Chile.



**MANUAL PARA EL USUARIO
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO**

**MODELO DE TIPO
FG9000IB**

**MODELO COMERCIAL
FREIDORA A GAS 1 CANASTILLO**

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCION

Lea cuidadosamente este manual antes de poner en marcha el equipo. La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la superintendencia de electricidad y combustible.

OPPICI S.A.

SALON DE VENTAS: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232031.

PLANTA INDUSTRIAL: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232000.

INSTRUCCIONES DE USO

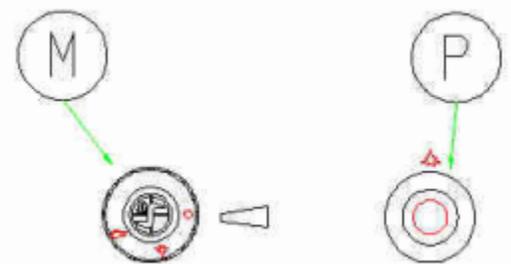
Antes de encender la freidora compruebe que la ventilación del sector sea suficiente para mantener las condiciones de salubridad del medio ambiente. Verifique que cuente con sistemas de evacuación de gases de combustión y vapores de cocción adecuados.

- En caso de dudas de funcionamiento, falla persistente comuníquese con nuestro Servicio Técnico para solucionar el problema.
- El equipo debe ser utilizado solo por personal capacitado. Su limpieza y mantenimiento debe ser a diario.
- La instalación y mantención extraordinaria se debe hacer por personal calificado y autorizado por Oppici S.A.
- Si huele a gas, no proceda a encenderlo, contáctese directamente con nuestro Servicio Técnico Oppici S.A.
- Antes de comenzar a utilizarlo por primera vez, limpie el equipo a fondo para eliminar residuos de su fabricación.
- Use este equipo solo para freír alimentos en aceite o grasa sólida. Supervise el equipo mientras está en funcionamiento.
- Para contener el alimento que se va a freír, utilizar únicamente el canastillo y sumergir en el estanque.
- El estanque del aceite debe vaciarse sólo después de dejar enfriar el aceite. Es recomendable filtrar el aceite con regularidad, para separar las impurezas o residuos de alimentos que se acumulan durante los distintos ciclos de fritura.
- Al final del día, apagar el equipo y cierre la llave de paso.
- Cada equipo está dotado con un interruptor de termopar de seguridad y un termostato de seguridad que corta el flujo de gas en caso de calentamiento excesivo.
- Para acceder a la toma de presión de gas, se debe remover soporte el piezoeléctrico.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL EQUIPO

ENCENDIDO

- Abra la llave de paso de gas.
- Encienda el tablero digital ubicado en el frente.
- Encienda el quemador piloto presionando y girando la perilla "M" en sentido antihorario a la posición del piloto encendido (▲). Presione simultáneamente la perilla de la válvula "M" y el botón del encendido piezoeléctrico "P" hasta encender el quemador piloto que se puede ver a través de la mirilla. Mantenga pulsado el botón del encendido "M" durante 10 segundos y luego suelte verificando que la llama del quemador permanezca encendida. Si no, repita la operación desde el principio.
- Para encender los quemadores principales gire la perilla "M" hasta la temperatura deseada y compruebe que esté encendido usando los controles digitales en el tablero.



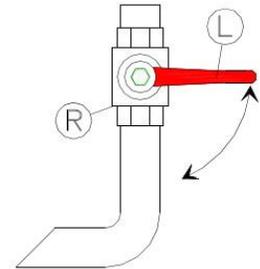
APAGADO

- Para apagar los quemadores principales, apague el mando “M” girando la perilla a la posición “0” y revise que se haya apagado la llama.
- Al final de la jornada laboral, recuerde cerrar la llave de paso.

DRENADO DEL ACEITE

Después de dejar enfriar el aceite, escurrir de la siguiente manera:

- Conectar al grifo de drenaje de aceite “R” la manguera de goma y coloque por debajo una bandeja.
- Gire la palanca “L” en la posición vertical, toque y deje escurrir el aceite. Cuando todo el aceite haya salido del tanque, cerrar el grifo girando la palanca “L”.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

La freidora debe limpiarse regularmente para preservar su funcionalidad y su rendimiento. Para la limpieza de rutina realice las siguientes operaciones:

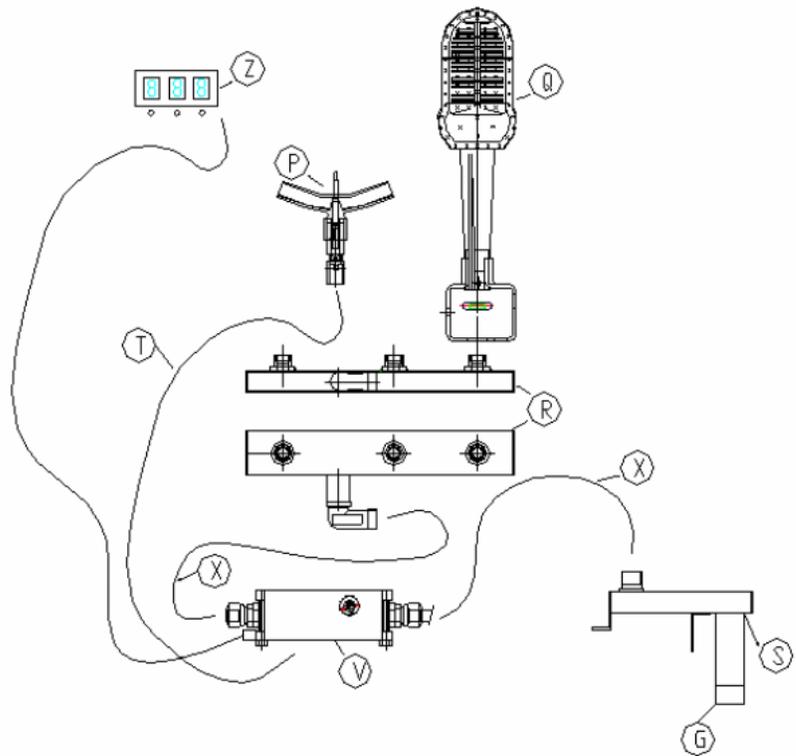
- Antes de iniciar la limpieza, compruebe que la llave de paso de gas esté cerrada y todos los quemadores estén apagados. Dejar que el equipo se enfríe.
- Proceder con la limpieza diaria de las piezas de acero inoxidable con agua tibia y jabón, enjuague bien y seque con cuidado. No use productos que contengan cloro o sean abrasivos y no utilice esponjas de acero o raspadores, ya que pueden estropear y corroer el acero.
- Después de vaciar el aceite del estanque, limpiar las superficies internas con cuidado, con agua y detergente no agresivo. Asegurarse de quitar en la parte inferior todas las incrustaciones y restos de comida. Enjuague y seque bien.
- No deje alimentos (Especialmente ácidos como sal, vinagre, limón, etc) en las superficies de acero, ya que podrían deteriorarse.
- Durante la fritura, pequeñas partes de los alimentos caerán al fondo, es necesario proceder al vaciado sistemático y diario del estanque al final del día limpiando cuando el aceite esté frío, filtrar el aceite y sobre todo cambiarlo cuando este esté agotado.
- No utilice chorros de agua directo hacia el equipo porque podría dañar sus componentes.
- No utilice sustancias corrosivas (Por ejemplo ácido muriático) para limpiar la cubierta del equipo.

Importante: Las mantenencias preventivas deben ser realizadas cada 3 meses.

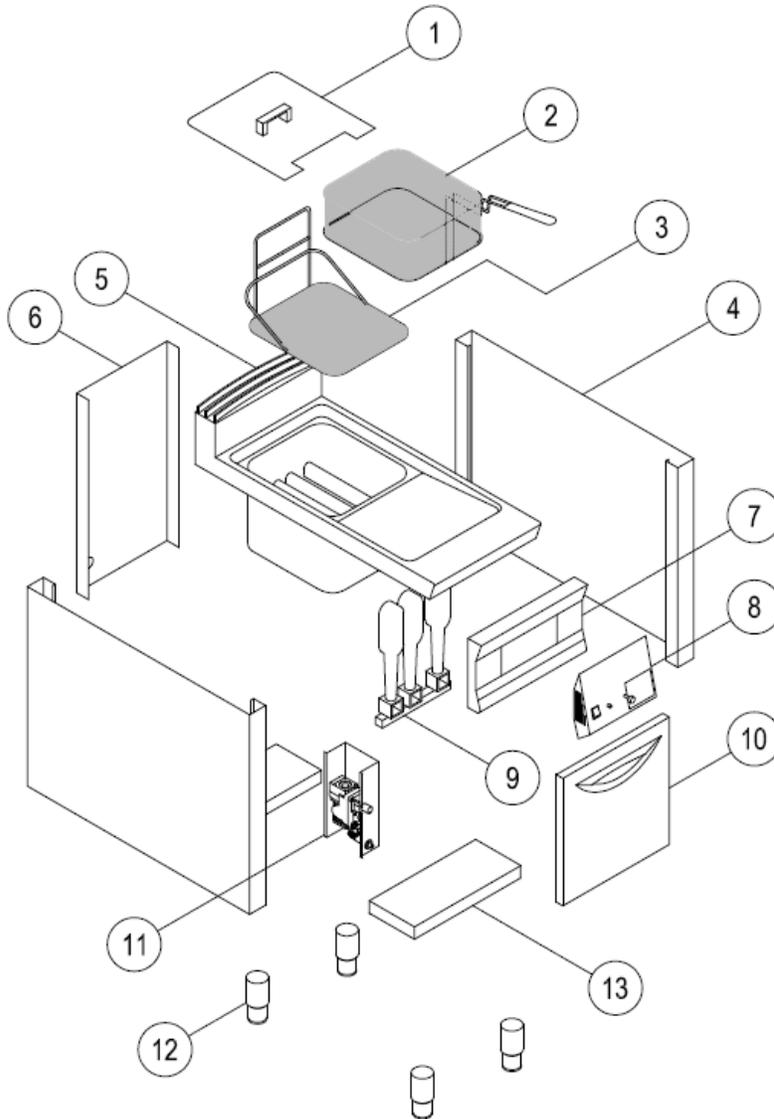
¡Advertencia! En el caso de que los dispositivos de ajuste tengan problemas de manipulación, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico Oppici S.A. Es aconsejable revisar el equipo periódicamente, por lo que le recomendamos contratar nuestros servicios de mantenencias preventivas.

COMPONENTES

- G: Entrada de gas 3/4"
- P: Grupo piloto
- Q: Quemador principal
- R: Tubo porta inyectores
- S: Tubo de alimentación
- T: Tubería de gas de cobre 6 mm
- X: Flexible de acero
- Z: Control electrónico
- V: Válvula de gas



ISOMETRICA EXPLOSIVA (Listado de partes y piezas)



Item	MATERIAL
1	TAPA FREIDORA
2	CANASTILLO
3	FILTRO
4	COSTADOS
5	ESTANQUE-CUBIERTA
6	FONDO
7	FRENTE
8	FRENTE DE COMANDO
9	QUEMADORES
10	PUERTA
11	VALVULA
12	PATAS NIVELADORAS
13	SOPORTE PATAS

SERVICIO AL CLIENTE

En caso de cualquier anomalía que no pueda solucionar usted, llamar a nuestro Servicio técnico OPPICI S.A.
 Para venta de repuestos: (56-2) 29232035 o escribir a serviciotecnico@oppici.cl.
 Para asistencia profesional: (56-2) 29232029 o escribir a serviciog@oppici.cl, o dirigirse a nuestra dirección Av. Vicuña Mackenna 11490, comuna de La Florida – Región Metropolitana. Santiago – Chile.



... calidad inoxidable...

PÓLIZA DE GARANTÍA

OPPICI S.A. garantiza que el producto que usted ha adquirido carece de cualquier defecto de fabricación.

El producto OPPICI, que está cubierto por esta Garantía, ha sido diseñado y fabricado con materiales y tecnología de la más alta calidad y sometidos a estrictas pruebas de funcionamiento.

CONDICIONES

OPPICI S.A. garantiza este equipo al primer comprador contra todo defecto de fabricación, debidamente comprobado por nuestro Servicio Técnico o técnicos autorizados por **OPPICI S.A.**

La presente Garantía se limita expresamente a la obligación de sustituir o reparar sin costo para el cliente, todo o parte del material suministrado por **OPPICI S.A.** siempre que muestre evidencia de defecto imputable a la fabricación, dentro de Santiago. En regiones, el cliente deberá costear el traslado y gastos del técnico.

EXCLUSIONES

Se excluye de la Garantía fallas originadas en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta, no siguiendo las instrucciones entregadas por el fabricante.
- No observancia de las instrucciones de limpieza y mantenimiento, y no cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo del equipo indicado en el manual (en caso de no tener el manual del equipo, debe solicitarlo al vendedor o al servicio técnico al correo serviciotecnico@oppici.cl o al teléfono 22923 2004).
- Incumplimiento por parte del cliente, de los requisitos normativos de autoridad regulatoria que sean aplicables.
- Mala calidad del suministro de gas, electricidad, vapor o agua.
- Por uso inadecuado del equipo o personal no calificado.
- Intervención del equipo, por personas no autorizadas por OPPICI S.A.

La garantía no cubre piezas plásticas, loza, vidrios, filtros, empaquetaduras y pilas si la hubiera.

Se excluye de cualquier responsabilidad a OPPICI S.A. en los gastos del cliente, a consecuencia del período de inactividad del equipo.

Gerencia
OPPICI S.A.

