

MANUAL PARA EL USUARIO INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

**MODELO DE TIPO
SB130OZG**

**MODELO COMERCIAL
SARTÉN BASCULANTE A GAS 130 LITROS**

OPPICI

AGRADECEMOS SU PREFERENCIA AL SELECCIONAR UN EQUIPO OPPICI

ATENCIÓN

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.

SALÓN DE VENTAS: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232014 – (56-2) 29232031.
PLANTA INDUSTRIAL: Av. Vicuña Mackenna 11490, Teléfonos (56-2) 29232000.

PRESENTACIÓN

Desde 1935 OPPICI S.A. ha conseguido los más altos estándares de calidad e innovación en el área gastronómica industrial y hotelera. Estamos sumamente agradecidos por vuestra confianza. A continuación se describen las funciones y formas de uso del equipo adquirido, lea atentamente las instrucciones de este manual, cualquier duda solicite información a nuestro Servicio Técnico.

Sartén basculante a gas construida completamente de acero inoxidable; Encimera, tapa, estanque y panel de control contruidos en calidad AISI 304, mientras que el shaft, costados y fondo calidad AISI 430.

Capacidad de 130 litros. Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Sistema de ignición tipo pedernal (de encendido mecánico), sin necesidad de pilas o alimentación eléctrica.

Control de la temperatura mediante válvula termostática de 100°C a 300 °C, permitiendo un mayor control de temperatura.

Aislamiento técnico de alta calidad que limita la radiación del calor y baja el consumo de energía.

Quemadores de acero inoxidable con dispositivo de seguridad que optimiza la combustión del gas.

Conexión de red de agua de ½”.

DATOS TÉCNICOS

Denominación comercial:	Sartén Basculante
Fabricante:	OZTIRYAKILER
País de fabricación:	Turquía
Modelo:	SB130OZG
Marca:	OZTIRYAKILER
Consumo calorífico nominal:	30 Kw
Consumo nominal:	2186 g/h (GLP); 2.866 m3/h (GN)
Tipo:	A1
Categoría:	II2H3B/P
Presión de operación:	28 mbar (GLP); 18 mbar (GN)
País de destino:	Chile
Dimensiones:	Alto: 95 Ancho:119 Fondo: 92 (cm)
Capacidad:	130 litros
Entrada de gas:	3/4"
Entrada de agua:	1 x 1/2"

“Este aparato se debe instalar de acuerdo con la reglamentación en vigor y se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados”

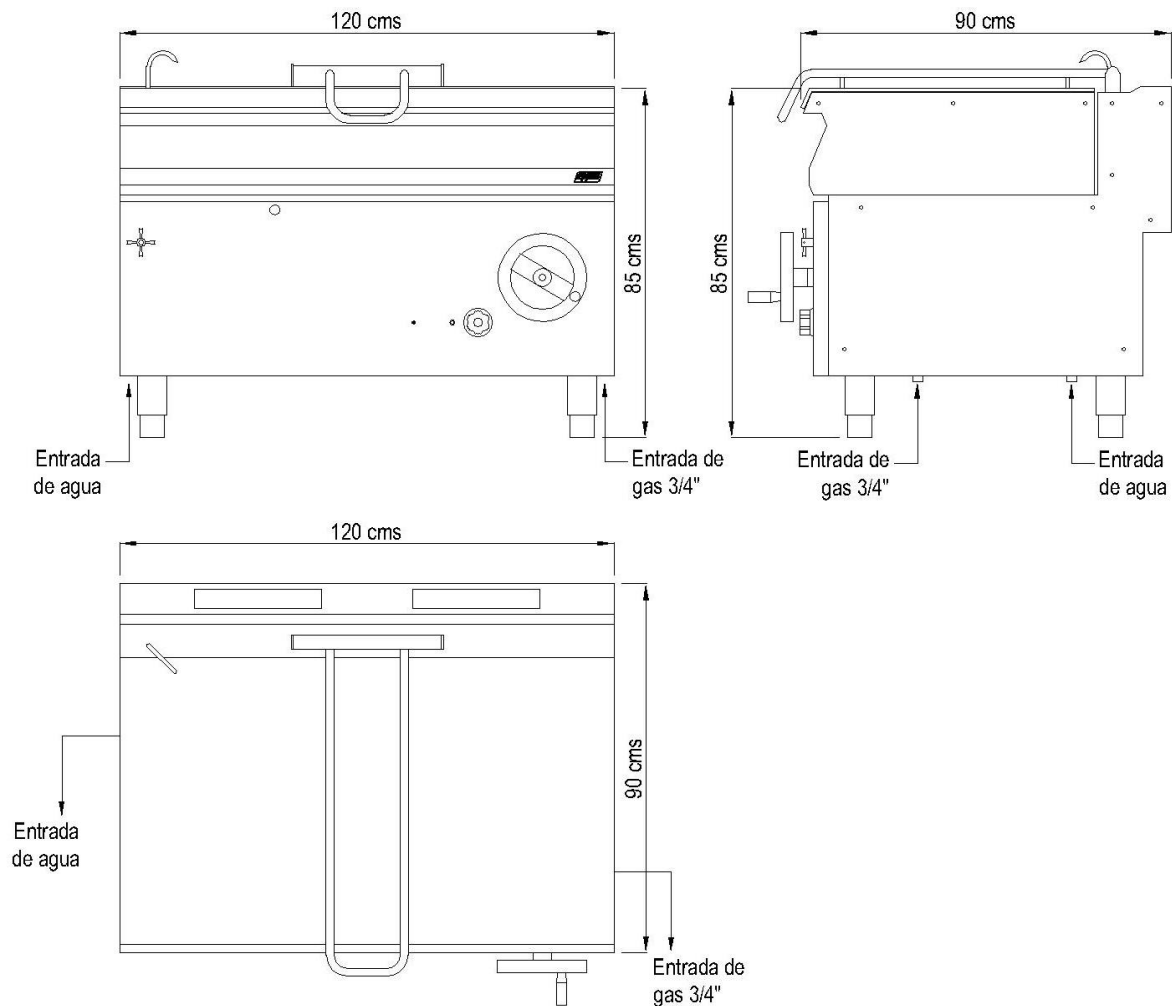
“Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato”

DETALLES DE SEGURIDAD

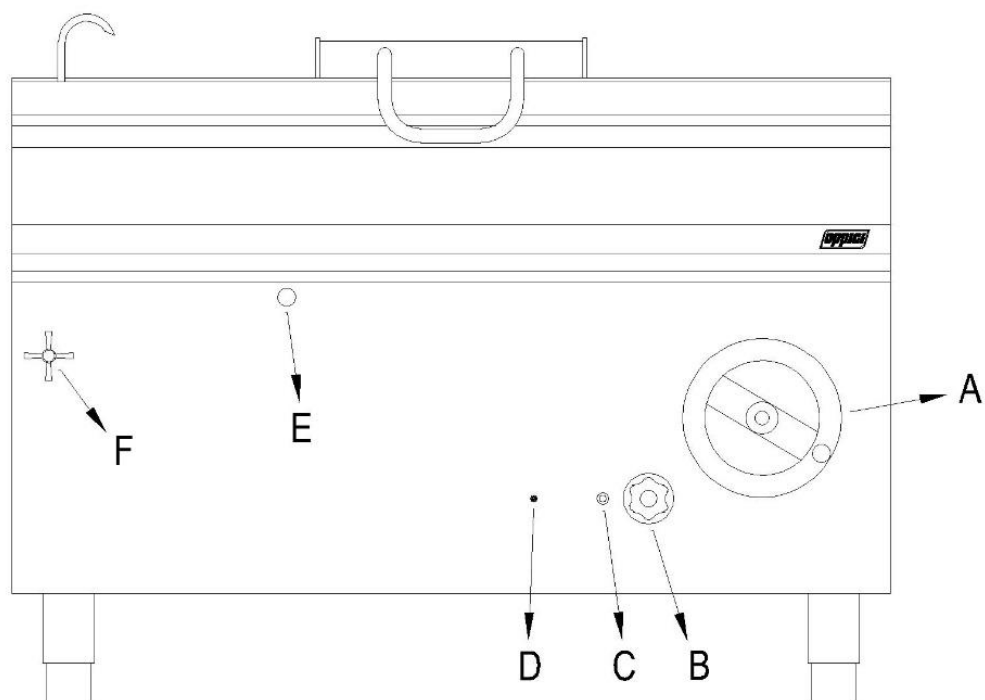
- ❖ No exponer el equipo directamente al sol.
- ❖ El equipo debe funcionar siempre bajo campanas de extracción.
- ❖ Mantener alejados del equipo productos combustibles.
- ❖ No limpiar con chorros de agua.
- ❖ Instalar equipo en lugar con buena ventilación.
- ❖ Verificar que el flexible no esté estrangulado, éste debe cumplir con el sello SEC (uso para gas) y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
- ❖ El equipo está fabricado para uso industrial, solo personal cualificado puede manipularlo.
- ❖ Solo pueden intervenir en el equipo técnicos de OPPICI S.A. o personal autorizado por la SEC.
- ❖ En el caso de siniestros, mantener la calma y debe cerrar llaves de gas.
- ❖ En el caso que identifique alguna anomalía en el equipo, cerrar llaves de gas para dejar inoperativo el equipo y contáctese a nuestro Servicio Técnico.

MONTAJE DEL EQUIPO

- ❖ Se debe dejar un espacio de 5 cms entre equipos y paredes evitando dejar cerca elementos combustibles. Y a 50 cms del cilindro de gas.
- ❖ Regule con los patines o patas ajustables la nivelación del equipo, este debe quedar perfectamente horizontal.
- ❖ Verificar que la presión de la red de gas corresponda a lo especificado en la placa del equipo.
- ❖ Las conexiones se debe hacer de acuerdo a las normas en vigor.
- ❖ Al término de las conexiones verifique lo siguiente: Técnico acreditado por la SEC o autorizado por el fabricante o proveedor.
 - Utilice flexibles a gas con sello SEC.
 - Revisar que las uniones no presenten fugas de gas.
 - Verifique que la presión de gas sea de acuerdo con el tipo de gas suministrado.
 - Debe regular el aire primario.



PANEL DE CONTROL



- A. Manivela fin de carrera
- B. Válvula termostática 100°C a 300 °C (0 apagado)
- C. Chispero pedernal.
- D. Termostato de seguridad.
- E. Visor.
- F. Llave apertura y cierre de agua

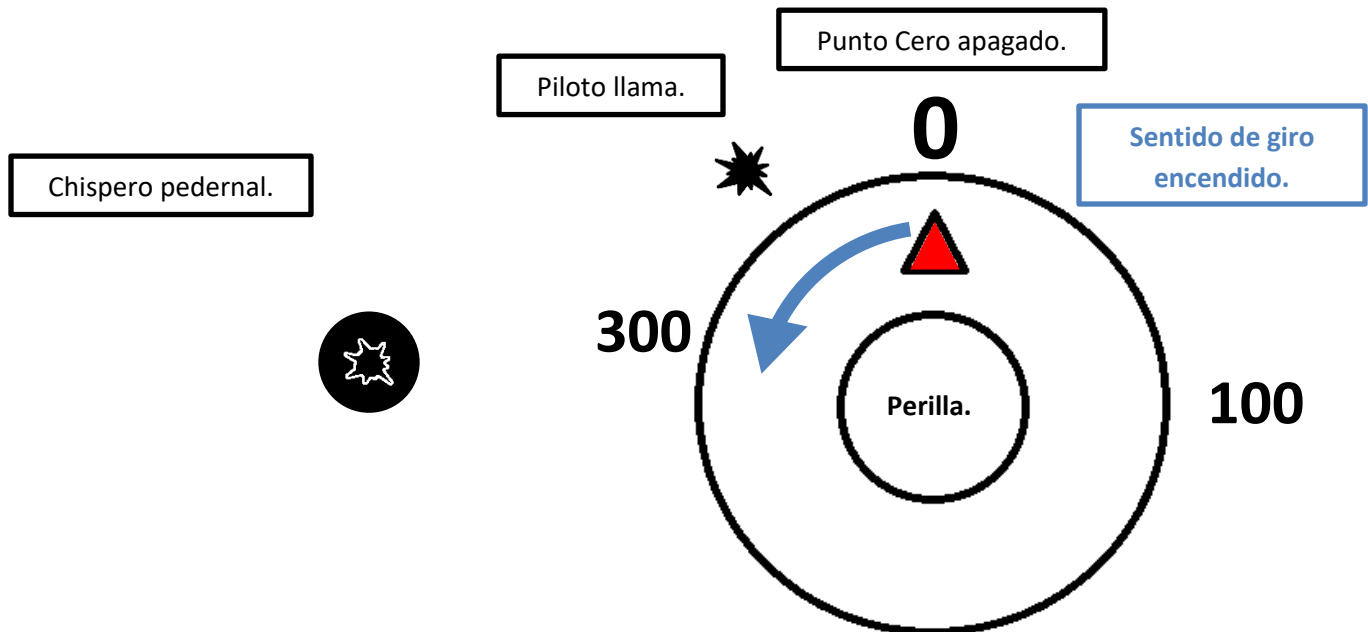
Importante.

Antes de su primer uso limpie el sartén rigurosamente con un detergente neutro para eliminar la protección de aceite que contiene el depósito.

En el primer uso humeará el equipo para eliminar material residual, esto es normal durante los primeros 15 minutos.

El equipo está diseñado para la cocción de alimentos en restaurantes, hoteles

INSTRUCCIONES DE USO



Encendido.-

1. Gire la perilla desde la posición cero en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición "piloto llama".
2. Mantenga y presione en posición "piloto llama" para que permita el paso de gas al piloto.
Nota: El primer uso deberá mantener presionado de 2 minutos a 5 minutos para que permita llegar el gas al piloto. Para un uso normal no se requiere esperar.
3. Presione el chispero pedernal sucesivamente hasta que encienda el piloto, podrá ver la llama por medio del "visor".
4. Mantenga presionada la perilla entre 15 a 30 segundos para que la termocupla se caliente y mantenga la llama encendida.
5. Deje de presionar la perilla, si el piloto se apaga, repita el paso 4 hasta que el piloto se mantenga encendido.

Apagado.-

1. Para apagar el equipo gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj hasta que se encuentre en posición 0.
2. Si deja el equipo en posición "piloto llama" se mantendrá en espera hasta que seleccione una temperatura.

Uso:

Advertencia: Nunca hacer funcionar en vacío sin alimentos, puede deformar el estanco.

1. Los alimentos que están listos para cocinar colocarlos en el estanco del sartén.
2. Poner en funcionamiento el equipo.
 - a. Una vez que el equipo se encuentre encendido gire la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj a la temperatura deseada. (de máximo a mínimo).
 - b. La válvula termostática mantendrá la temperatura aproximada de cocción.
 - c. Durante el proceso de cocción los quemadores se encontrarán funcionando hasta que llegue a la temperatura deseada, cuando baja la temperatura asignada volverán a encenderse.
 - d. Durante el proceso de cocción, se recomienda que los alimentos a cocinar cubran el estanco hasta el tope, de lo contrario, la superficie vacía puede cambiar de color.
 - e. Después de haber finalizado con el proceso de cocción, apagar el equipo.
 - f. Vaciar la comida cocinada, levantando el estanco con la manivela del sartén. Mientras se vacía la comida se debe hacer con mucho cuidado, para evitar quemaduras, pues los alimentos están calientes.
 - g. Después de vaciar el sartén limpiar la misma con artículos adecuados de limpieza.

IMPORTANTE: Si se apaga el piloto de repente cualquiera sea su causa, el sistema hará que este se apague automáticamente para evitar la pérdida de gas. El gas se cortará en un máximo de 60 segundos.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA:

Antes de usar el equipo, extraer los recipientes del mismo y vaciar toda el agua, limpiar por completo toda la superficie externa e interna, limpiar los recipientes con una esponja con agua sin lado abrasivo y artículo de limpieza adecuados.

No utilice limpiadores a base de cloro, dañara irreversiblemente el acero inoxidable.

En el caso que requiera eliminar comida adherida al sartén utilice virutilla de plástico.

MANTENIMIENTO:

- Este equipo requiere de mantención preventiva cada 6 meses (2 veces al año). Solicítela a nuestro personal de Servicio al Cliente, quienes con gusto le atenderán y entregarán toda la información que usted requiera. ¹
- PRESTAR ATENCIÓN A LOS SIGUIENTES PUNTOS:
 - a) Inyectores: los agujeros del inyector deberán estar todos limpios.
 - b) Regulación de aire primario: debe estar libre de objetos extraños, fijarse que no esté tapada. La regulación debe ser realizada por un profesional competente.
 - c) Piloto: La termocupla, la llama y el quemador deben hacer contacto.
 - d) Quemador: Los agujeros y canales de donde pasa el gas deberán estar limpios, no tapados.
 - e) Todas las piezas que se hayan sacado durante la limpieza deberán ser nuevamente instaladas por un técnico autorizado y este deberá controlar nuevamente si existen fugas de gas.

CONVERSIÓN A OTROS GASES

Este equipo está fabricado para usarlo con gas natural o gas licuado. Solo técnico autorizado debe hacer este procedimiento de cambio del tipo de gas.

Todo cambio que se haga fuera de las reglas y que no sean realizados por técnicos autorizados, OPPICI S.A. no se responsabiliza de los problemas que surjan del mismo, por lo que queda fuera de la garantía.

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.

¹ <http://www.oppici.com/solicita-sertec>