



Series SR42, SR52 y SR62

Freidoras A Gas Serie Super Runner
Manual de instalación y operación



DEAN

NON-CE &



Para recibir servicio, llame al
(318) 865-1711

IMPRESO EN LOS
ESTADOS UNIDOS

Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport,
Louisiana EE.UU. 71135-1000

MAYO 2007

Dirección para entregas: 8700 Line Avenue,
Shreveport, Louisiana EE.UU 71106

* 8196022 *

AVISO

Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y debe operarlo solamente el personal capacitado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones debe realizarlos el Centro de Servicio Autorizado Frymaster/Dean Factory Authorized Service Center (FASC) u otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por el personal no capacitado pueden anular la garantía del fabricante.

AVISO

Este equipo debe instalarse en conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país y/o la región donde se instale el aparato.

AVISO A LOS CLIENTES DE LOS EE.UU.

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration) de los EE.UU.

⚠ PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones sin autorización pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o dar servicio a este equipo. Solamente el personal de servicio capacitado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original.

⚠ PELIGRO

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la línea de gas. Las freidoras simples equipadas con patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Si se usa una línea de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

⚠ PELIGRO

¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se pare sobre la freidora. Pueden ocasionarse lesiones graves al resbalar o tomar contacto con el aceite caliente.

⚠ PELIGRO

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de éste ni de ningún otro aparato.

⚠ PELIGRO

Deben estar perfectamente a la vista las instrucciones a seguir en caso de que el operador huelga gas o detecte de otra manera una fuga de gas. Esta información puede obtenerse de la compañía de gas local o del proveedor de gas.


AVISO

SI DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO ENODIS APARTE DE UNA PIEZA INALTERADA NUEVA O RECICLADA COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER/DEAN, O ALGUNO DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADO, Y/O LA PIEZA QUE USE SE MODIFICA CON RESPECTO A SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, QUEDARÁ NULA ESTA GARANTÍA. ADEMÁS, FRYMASTER/DEAN Y SUS FILIALES NO SERÁN RESPONSABLES DE NINGÚN RECLAMO, PERJUICIO O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, RESULTANTES DIRECTA O INDIRECTAMENTE, EN SU TOTALIDAD O EN PARTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE ALGUNA PIEZA MODIFICADA Y/O UNA PIEZA RECIBIDA DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1.1 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea minuciosamente las instrucciones de este manual. En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble con el símbolo . La información contenida en el cuadro contiene información sobre acciones o condiciones que pueden causar o producir lesiones al personal o pueden dañar el sistema y/u ocasionar que falle el sistema.

1.2 Instrucciones generales de instalación

PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con la olla destapada de aceite caliente al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

PELIGRO

Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro de la sala donde está instalado.

PELIGRO

No se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana.

PELIGRO

Se les debe colocar restricciones a las freidoras simples para evitar que se inclinen, evitando de esta manera la salpicadura de líquidos calientes. El medio para la restricción puede incorporarse en la instalación, como la conexión a batería de los aparatos o la instalación de la freidora en un hueco especial, o puede ser separado con correas o cadenas.

PELIGRO

No coloque un faldón de drenaje en una unidad simple. El aparato puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe estar despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

AVISO

Este aparato está diseñado solamente para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado.

ESPACIO DISPONIBLE Y VENTILACIÓN

Esta freidora debe instalarse con una distancia de 15 cm (6 pulgadas) a ambos lados y por detrás cuando se instale con respecto a estructuras combustibles. Cuando se instale cerca de material no combustible no se requiere separación. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 600 mm (24 pulgadas).

No debe colocarse la apertura de tiro de la freidora cerca de una entrada del ventilador de escape, como tampoco debe estirarse nunca el tubo de tiro de la freidora en forma de “chimenea”. El tubo de tiro extendido cambiará las características de combustión de la freidora. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor de la parte delantera, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.

La freidora debe instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas de la salida del tiro de la freidora al borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse en un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en los EE.UU., la norma NFPA No. 96 indica que “Debe mantenerse una distancia mínima de 450 mm (18 pulgadas) entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea 600 mm (24 pulgadas) desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior del filtro.

INSTALACIÓN


NOTA: A menos que sea un pedido especial, esta freidora está diseñada para operar en altitudes de 610 metros (2000 pies) sobre el nivel del mar y menores. Debe modificarse la unidad para operar a más de 610 metros (2000) sobre el nivel del mar.

Para las unidades equipadas con patas: Levante la unidad y muévela a su posición final. No arrastre ni empuje la freidora a su posición. El hacerlo puede dañar las patas. Nivele la unidad de adelante hacia atrás y de lado a lado. Si la freidora no está nivelada, la

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1.1 Información de seguridad

Antes de intentar operar la unidad, lea minuciosamente las instrucciones de este manual. En este manual, encontrará anotaciones destacadas con cuadros de borde doble con el símbolo . La información contenida en el cuadro contiene información sobre acciones o condiciones que pueden causar o producir lesiones al personal o pueden dañar el sistema y/u ocasionar que falle el sistema.

1.2 Instrucciones generales de instalación

PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con la olla destapada de aceite caliente al lado de una llama expuesta de cualquier tipo, incluida la de asadores y estufas.

PELIGRO

Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro de la sala donde está instalado.

PELIGRO

No se debe alterar ni retirar el material estructural de la freidora para acomodar la ubicación de la freidora debajo de una campana.

PELIGRO

Se les debe colocar restricciones a las freidoras simples para evitar que se inclinen, evitando de esta manera la salpicadura de líquidos calientes. El medio para la restricción puede incorporarse en la instalación, como la conexión a batería de los aparatos o la instalación de la freidora en un hueco especial, o puede ser separado con correas o cadenas.

PELIGRO

No coloque un faldón de drenaje en una unidad simple. El aparato puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área donde se sitúe el aparato debe estar despejada y sin materiales combustibles en todo momento.

AVISO

Este aparato está diseñado solamente para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado.

ESPACIO DISPONIBLE Y VENTILACIÓN

Esta freidora debe instalarse con una distancia de 15 cm (6 pulgadas) a ambos lados y por detrás cuando se instale con respecto a estructuras combustibles. Cuando se instale cerca de material no combustible no se requiere separación. Por delante de la freidora debe haber una separación de al menos 600 mm (24 pulgadas).

No debe colocarse la apertura de tiro de la freidora cerca de una entrada del ventilador de escape, como tampoco debe estirarse nunca el tubo de tiro de la freidora en forma de “chimenea”. El tubo de tiro extendido cambiará las características de combustión de la freidora. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor de la parte delantera, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.

La freidora debe instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas de la salida del tiro de la freidora al borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse en un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en los EE.UU., la norma NFPA No. 96 indica que “Debe mantenerse una distancia mínima de 450 mm (18 pulgadas) entre la salida del tiro y el borde inferior del filtro de grasa”. Frymaster recomienda que la distancia mínima sea 600 mm (24 pulgadas) desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior del filtro.

INSTALACIÓN

NOTA: A menos que sea un pedido especial, esta freidora está diseñada para operar en altitudes de 610 metros (2000 pies) sobre el nivel del mar y menores. Debe modificarse la unidad para operar a más de 610 metros (2000) sobre el nivel del mar.

Para las unidades equipadas con patas: Levante la unidad y muévela a su posición final. No arrastre ni empuje la freidora a su posición. El hacerlo puede dañar las patas. Nivele la unidad de adelante hacia atrás y de lado a lado. Si la freidora no está nivelada, la

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

unidad no funcionará en forma eficiente. Las freidoras de gas serie Super Runner no se pueden montar en un reborde y deben estar equipadas con las patas o ruedas que se incluyen.

- A. Ajuste la altura de las patas con una llave de extremo abierto ajustable o de 27 mm (1 1/16 pulgadas) girando el pie hexagonal de la pata. **NOTA:** El pie solamente sirve para ajustes menores de altura de la pata. **No ajuste hacia afuera más de 19 mm (¾ de pulgada).**
- B. Cuando nivele la unidad, debe sostenerse firmemente la pata para evitar que se doble o que gire al regular el pie a la altura requerida.

Para las unidades equipadas ruedas: Desplace la unidad a su posición final y ponga el seguro en las ruedas delanteras.

1.3 Preparación anterior a la conexión

SOLAMENTE UNIDADES CE:

Las freidoras de gas Dean Millivolt han logrado la marca CE para los países y las categorías de gas indicados a continuación:

Países	Presiones y gas de suministro (mbarios)	Categorías de aparatos
BE Bélgica	G20 20/25 G31 37	IIE(R)B3P
DE Alemania	G20 20 G31 50	I2E I3P
DK Dinamarca	G20 20	I2H
ES España	G20 20 G31 37 y 50	I12H3P
FR Francia	G20/G25 20/25 G31 37 and 50	I12ESI3P
GB Gran Bretaña	G20 20 G31 37	I12H3P
GR Grecia	G20 20 G31 37 y 50	I12H3P
IR Irlanda	G20 20 G31 37	I12H3P
IT Italia	G20 20	I2H
LU Luxemburgo	G20/G25 20/25 G31 50	I12E3P
NL Holanda	G25 25 G31 50	I12L3P
PT Portugal	G20 20 G31 37	I12H3P

SOLAMENTE UNIDADES NO CE:

REQUISITOS DEL CÓDIGO NACIONAL:

Debe instalarse este equipo de acuerdo con el Código de plomería básica de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Higienización para Servicio de Alimentos (Food Service Sanitation Manual) de la Administración de Alimentos y Fármacos (Food and Drug Administration) de los EE.UU.

Este equipo está fabricado para usar el tipo de gas especificado en la placa de capacidad nominal adosada a la puerta. Conecte el equipo estampado con "NAT" a gas natural solamente y el equipo estampado con "PRO" a gas LP (Propano) solamente.

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

SOLAMENTE UNIDADES CE:

En la tabla a continuación se indica la Entrada de calor nominal (Qn), tipo de gas, tamaño del orificio, presiones y ajustes, cantidad/color del orificio, marcas del quemador y marcas del piloto.

MODELO*	ENTRADA DE CALOR NOMINAL - Qn (kW)	TIPO DE GAS	TAMAÑO DEL ORIFICIO (MM)	PRESIÓN DE GAS EN EL REGULADOR		CANTIDAD/COLOR DEL ORIFICIO	MARCA DEL QUEMADOR	MARCA DEL PILOTO
				MBARIOS	PULG. W.C.			
SR 62 GM	37.5	G20	2.40	12,0	4,8	5/AZUL	Azul	26N
		G25	2.40	17,5	7,0	5/AZUL	Azul	26N
		G31	1.51	22,0	8,8	5/ROJO	Rojo	16LP
SR 52 GM	30	G20	2.40	12,0	4,8	4/AZUL	Azul	26N
		G25	2.40	17,5	7,0	4/AZUL	Azul	26N
		G31	1.51	22,0	8,8	4/ROJO	Rojo	16LP
SR 42 GM	26	G20	2.40	12,0	4,8	3/AZUL	Azul	26N
		G25	2.40	17,5	7,0	3/AZUL	Azul	26N
		G31	1.51	22,0	8,8	3/ROJO	Rojo	16LP

*Prefijo SM – Serie Super Marathon
 *Prefijo GM – sistema de milivoltios de gas sin necesidad de conexiones de suministro eléctrico

SOLAMENTE UNIDADES NO CE:

En la tabla a continuación se indica la Entrada de calor nominal (Qn), tipo de gas, tamaño del orificio, presiones y ajustes, cantidad de orificios, marcas del piloto.

MODELO*	ENTRADA DE CALOR NOMINAL - Qn (BTU)	TIPO DE GAS	TAMAÑO DEL ORIFICIO (MM)	PRESIÓN DE GAS EN EL REGULADOR (PULG. W.C.)	CANTIDAD DE ORIFICIOS	MARCA DEL PILOTO
SR 62 GM	150	NAT	2.53(#39)	4	5	26N
		LP	1.51(#53)	11	5	16LP
SR 52 GM	120	NAT	2.53(#39)	4	4	26N
		LP	1.51(#53)	11	4	16LP
SR 42 GM	105	NAT	2.80(#35)	4	3	26N
		LP	1.70(#51)	11	3	16LP

*Prefijo SM – Serie Super Marathon
 *Prefijo GM – sistema de milivoltios de gas sin necesidad de conexiones de suministro eléctrico

NOTA: La presión de gas en la salida debe ajustarse estrictamente dentro de los requisitos mencionados 5 a 10 minutos después de que el aparato esté funcionando.

1.4 Conexión a la línea de suministro de gas

NOTA: La línea de suministro de gas (servicio) debe ser del mismo tamaño o mayor que la línea de entrada de la freidora. Este aparato está equipado con una entrada macho de 15 mm (1/2 pulgada). Debe dimensionarse la línea de suministro de gas para acomodar todo equipo que funcione con gas conectado a la línea. Consulte los requisitos de la línea de suministro mínimos con su compañía o proveedor de gas local o con su contratista local.

NOTA: Si se usan líneas de suministro de desconexión rápida o líneas flexibles, aumente el tamaño de la línea de suministro a 22 mm (3/4 de pulgada) o mayor.

PELIGRO

Debe instalarse una válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas (servicio) antes de este aparato y en una posición donde ofrezca fácil acceso en caso de una emergencia.

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

PELIGRO

La freidora debe estar conectada al suministro de gas especificado en la placa de la capacidad nominal y número de serie ubicada en el interior de la puerta del aparato. **¡NO CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!**

PELIGRO

Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar todos los desechos. Los desechos que lleguen al quemador y a la válvula de gas potencialmente pueden ocasionar desperfectos peligrosos.

PELIGRO

Deben sellarse todas las conexiones con un compuesto adecuado para uniones según el gas que se está usando y debe probarse que no tengan fugas todas las conexiones usando una solución de agua jabonosa antes de encender los pilotos. Nunca use cerillos o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si se detecta olor a gas, corte el suministro de gas al aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de las freidoras sin depender de las conexiones de la línea de gas. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de restricción el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. **NOTA:** Debe revisarse la instalación después de terminar para asegurar que cumple con estas instrucciones. Debe informarse al supervisor y/o al (a los) operador(es) directo(s) que el aparato se instaló con fijaciones. Si se retiran las fijaciones para mover la freidora (limpieza por debajo y detrás, traslado, etc.), asegúrese de volver a instalarlas cuando la freidora vuelva a su posición de instalación permanente.

1.5 Procedimientos de conversión de gas

PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro se deben instalar componentes de gas específicos.

Si se cambia a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio o explosión. **¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!**

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe realizarla solamente el personal de instalación o servicio capacitado, con licencia y autorizado, según se define en la Sección 1.5 de este manual.

SOLAMENTE UNIDADES CE:

Cuando realice las siguientes conversiones consulte la ilustración de la válvula de gas y la ubicación de la válvula de gas, quemador y orificio.

Al convertir de gas G20 a G25, se aplica el siguiente procedimiento:

- ◆ No se requiere reemplazar el equipo.
- ◆ Ajuste la presión del gas del orificio al valor apropiado indicado en la tabla de la página 3-10 girando el “tornillo de ajuste” de la válvula de gas.
- ◆ Después del ajuste, vuelva a colocar la cubierta del tornillo de ajuste.

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Al convertir de gas G20 (o G25) a propano G31 (o viceversa), se aplican los siguientes procedimientos:

- ◆ **DEBEN** reemplazarse los orificios del quemador y del piloto.
- ◆ Ajuste la presión del gas del orificio al valor apropiado indicado en la tabla de la página 3-10 girando el tornillo de ajuste de la válvula de gas.
- ◆ Después del ajuste, vuelva a colocar la cubierta del tornillo de ajuste.
- ◆ Se **DEBE** informar a la fábrica de manera que la conversión quede registrada y se pueda enviar una placa de capacidad nominal nueva.

Al convertir de gas G20 (20 mbarios) a G25, o viceversa, o G31 (37 mbarios) a G31 (50 mbarios), se aplican los siguientes procedimientos:

- ◆ Verifique el ajuste del piloto y regúlelo según sea necesario.
- ◆ No se necesitan otros ajustes.

La conversión de un tipo de gas a otro (es decir, cambiar de gas natural a propano) requiere componentes especiales. Obtenga los componentes necesarios usando la referencia cruzada en la Sección 1.6, Componentes para la conversión de gas.

Las conversiones puede llevarlas a cabo solamente el personal capacitado, autorizado por la fábrica.

SOLAMENTE UNIDADES NO CE:

Cuando realice las siguientes conversiones consulte la ilustración de la válvula de gas a continuación y la ubicación de la válvula de gas, quemador y orificio en la página 3-15.

Al convertir de gas natural a propano (o viceversa), se aplican los siguientes procedimientos:

- ◆ **DEBEN** reemplazarse los orificios del quemador y del piloto (para ver los números de pieza de los componentes requeridos consulte la página 3-11).
- ◆ Ajuste la presión del gas del orificio girando el tornillo de ajuste de la válvula de gas (para ver los tipos de gas y presiones consulte la página 3-11).
- ◆ Después del ajuste, vuelva a colocar la cubierta del tornillo de ajuste.
- ◆ Se **DEBE** informar a la fábrica de manera que la conversión quede registrada y se pueda enviar una placa de capacidad nominal nueva.

La conversión de un tipo de gas a otro (es decir, cambiar de gas natural a propano) requiere componentes especiales. Obtenga los componentes necesarios usando las tablas en la página 3-11.

Las conversiones puede llevarlas a cabo solamente el personal capacitado, autorizado por la fábrica.

Encendido/Piloto/Apagado
Perilla

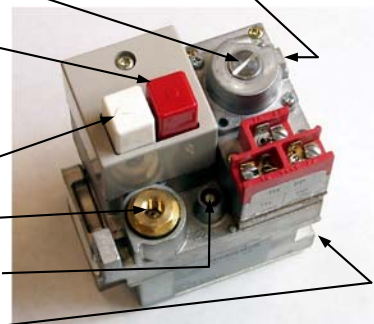


Válvula de gas típica no CE

Ajuste del flujo
de presión

Botón de apagado
Conexión del tubo
de ventilación
Botón de encendido
(flujo de gas del
piloto)
Conexión de
termopar
Ajuste de flujo
del piloto
Toma de
presión

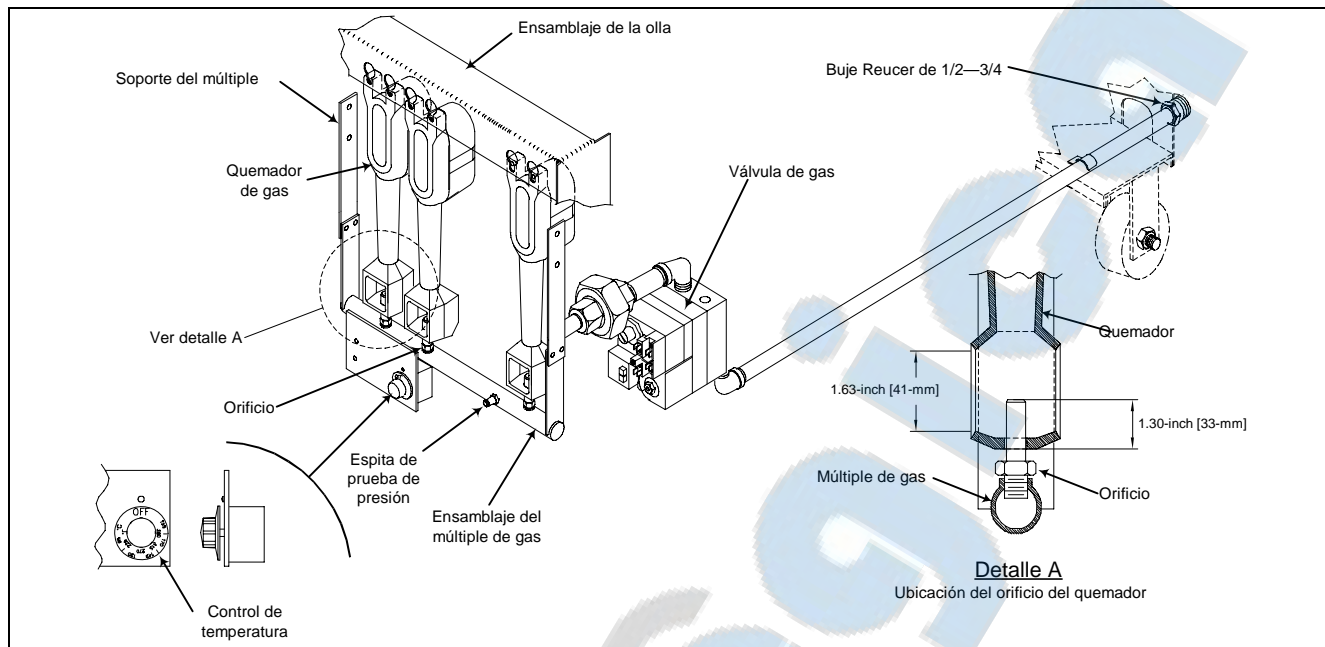
Conexión del tubo
de ventilación



Válvula de gas típica CE

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 1: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Válvula de gas típica, quemador y ubicaciones de los orificios (arriba se muestra SR42).

1.6 Componentes de conversión de gas

Use los componentes siguientes para convertir de gas natural a propano y viceversa. Para ver la cantidad de orificios requeridos para la conversión consulte la Sección 1.5.

Avios de gas natural a propano, 826-1817	Avios de propano a gas natural, 826-2017
Buje, NPT Plano, <i>Solamente la Serie SR42</i>	Buje, NPT Plano, <i>Solamente la Serie SR42</i>
Orificio del piloto (16LP) CE y no CE	Orificio del piloto (26N) CE y no CE
Orificio del quemador, 1.51 mm – SOLAMENTE CE Toda la Serie Runner	Orificio del quemador, 2.40mm – SOLAMENTE CE Toda la Serie Runner
Orificio del quemador, 1.51mm (No. 53) – SOLAMENTE NO CE: Solamente las Series SR52 y SR62	Orificio del quemador, 2.53mm (No. 39) – SOLAMENTE NO CE: Solamente las Series SR52 y SR62
Orificio del quemador, 1.70 mm (No. 51) – SOLAMENTE NO CE: Solamente la Serie SR42	Orificio del quemador, 2.80 mm (No. 35) – SOLAMENTE NO CE: Solamente la Serie SR42
Placa de capacidad nominal, comuníquese con la fábrica al momento de la conversión.	Placa de capacidad nominal, comuníquese con la fábrica al momento de la conversión.
* Los orificios de quemadores indicados anteriormente son para las freidoras que funcionan a altitudes de 610 metros (2000 pies) o menos. Para altitudes mayores que 610 metros (2000 pies), comuníquese con la fábrica para conocer el tamaño correcto de orificio.	

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 2: OPERACIÓN

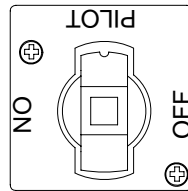
2.1 Arranque inicial

Lave la unidad y los accesorios completamente con agua caliente y jabonosa para retirar toda película remanente de residuos, polvo o desechos. Enjuague y seque. Cierre completamente la válvula de drenaje. Asegúrese de que el termostato de operación y los bulbos sensores del termostato de límite alto dentro de la olla de la freidora estén correctamente ubicados en la abrazadera de soporte.

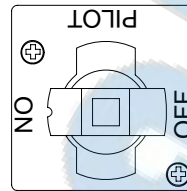
2.1.1 Operación de la válvula de gas

SOLAMENTE UNIDADES NO CE:

Gire la perilla en el sentido antihorario hacia la posición ON (ENCENDIDO) o PILOT (PILOTO). Presione y gire la perilla en el sentido horario para apagar la válvula.



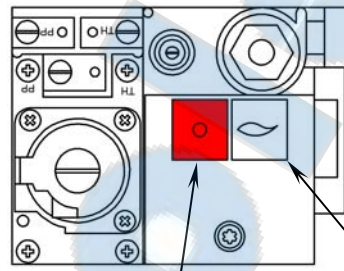
Posición del piloto



Posición de encendido

SOLAMENTE UNIDADES CE:

Presione el botón blanco para encender el piloto y gire la válvula de gas para activarla. Presione el botón rojo para apagar la válvula.



Botón Apagado

Botón Piloto/encendido

2.1.2 Procedimientos de encendido del piloto

NOTA: Esta freidora se probó, ajustó y calibró bajo condiciones a nivel del mar antes de salir de fábrica. Para cumplir con las condiciones locales puede que se necesite hacer ajustes; en cuyo caso debe llevarlos a cabo el personal de servicio capacitado. Los ajustes son de responsabilidad del cliente o del distribuidor y no están cubiertos por la garantía de Dean.

El piloto está ubicado arriba en el centro del gabinete, en la base de la olla de la freidora. Use un fósforo o cerillo largo para encender el piloto. Realice los siguientes pasos en secuencia antes de encender el piloto:

SOLAMENTE UNIDADES NO CE:

1. Apague la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas entrante.
2. Gire el termostato de operación a la posición apagada.
3. Presione y gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada.
4. Espere por lo menos 5 minutos para que se disperse todo gas acumulado.

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 2: OPERACIÓN

5. Llene la olla con aceite o agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Revise que los tubos calentadores estén cubiertos de líquido antes de encender los quemadores.
6. Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas entrante y gire la perilla de la válvula de gas a la posición PILOTO.
7. Presione y mantenga presionada la perilla y aplique un fósforo o cerillo encendido al cabezal quemador piloto. Mantenga la perilla presionada aproximadamente 60 segundos después de que aparezcan las llamas en el piloto. Libere la perilla. El piloto debe permanecer encendido.

PELIGRO

Si el piloto no permanece encendido, apague la perilla de la válvula de gas y espere 5 minutos antes de intentar reencender.

SOLAMENTE UNIDADES CE:

1. Asegúrese de que se realicen los pasos siguientes en secuencia antes de encender o volver a encender el piloto.
2. Apague la válvula de cierre manual en la línea de servicio entrante.
3. Apague el termostato operativo, colocándolo en "OFF".
4. Oprima el botón (rojo) del piloto de apagado del piloto en la válvula de control de seguridad, colocándolo en "OFF".
5. Espere por lo menos 5 minutos para que se disperse todo gas acumulado.
6. Llene la olla con aceite o agua hasta la línea de NIVEL DE ACEITE del fondo ubicada en la parte posterior de la olla. Revise que los tubos calentadores estén cubiertos de líquido antes de encender los quemadores.
7. Abra la válvula de cierre manual en la línea de servicio entrante.
8. Aplique un fósforo o cerillo encendido al cabezal quemador piloto. (Si la freidora está equipada con un encendedor piezoeléctrico, vaya al Paso 9).
9. Oprima el botón blanco en la válvula de gas y manténgalo así aproximadamente 45 segundos a 1 minuto, hasta que quede encendido el piloto. (Si la freidora está equipada con un encendedor piezoeléctrico, oprima y mantenga así el botón blanco, luego oprima repetidamente el botón encendedor piezoeléctrico hasta que se encienda el piloto. Libere el botón blanco después de aproximadamente 45 segundos a 1 minuto.)
10. Si el piloto no se queda encendido, oprima el botón blanco y vuelva a encender el piloto, manteniendo el botón sujetado más tiempo antes de liberarlo. Si hay aire atrapado puede tener que volver a encender el piloto varias veces hasta que se logre un flujo de gas constante.
11. Cuando se quede encendido el piloto, libere el botón blanco.

2.1.3 Encendido de los quemadores

ADVERTENCIA

NUNCA ponga un bloque completo de manteca sólida sobre los tubos calentadores. De lo contrario, dañará los tubos calentadores y la olla, quedando nula la garantía.

1. Asegúrese de que la olla de la freidora esté llena de aceite para cocinar hasta la línea inferior de las dos líneas de nivel de aceite en la pared trasera de la olla de la freidora. **NOTA:** Si se usa manteca vegetal sólida, apisona la manteca en la olla de la freidora, asegurando que la manteca quede apisonada debajo, entre y sobre los tubos antes de operar la freidora.

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

CAPÍTULO 2: OPERACIÓN

⚠ PELIGRO

Si la freidora se “enciende en seco” ocasionará daños a la olla de la freidora y puede causar un incendio. Cerciórese siempre que la manteca vegetal, aceite para cocinar o agua cubra los tubos del quemador antes de encender los quemadores.

2. Con el piloto encendido, presione y gire lentamente la perilla de la válvula de gas a la posición encendida.
3. Gire la perilla del termostato de operación a la temperatura deseada para freír. Debe activarse el quemador y presentar una llama fuerte de color azul.

⚠ PELIGRO

Si se apagan el piloto y los quemadores, la freidora debe dejarse totalmente apagada por lo menos cinco minutos antes de volver a encenderla.

2.2 Apagado de la freidora

Para un apagado temporal, gire el termostato de operación a la posición apagada y cubra la freidora.

Para un apagado completo, gire el termostato de operación a la posición apagada, gire la perilla de la válvula de gas a la posición apagada (No CE) o presione el botón rojo (CE) y cubra la freidora.

2.3 Operación diaria

1. No permita que se acumule ni endurezca grasa en el armazón, la estructura ni el tubo de tiro de la freidora. Limpie diariamente la freidora por dentro y por fuera con una solución de detergente y agua caliente.
2. Filtre el aceite de cocción drenando la freidora a través de un cono de filtro al menos todos los días. Una vez que se ha drenado el aceite de la freidora, retire todo residuo de la olla, usando un raspador si es necesario.
3. Limpie la olla de la freidora al menos una vez cada semana llenándola hasta debajo de la marca de nivel de aceite superior con agua. Agregue una taza de detergente y haga hervir la solución. Permita que la solución actúe durante 10 a 15 minutos, luego drene y enjuague dos veces la olla de la freidora con agua limpia. Agregue ¼ de taza de vinagre en el último enjuague para neutralizar todo remanente de alcalinidad del detergente. Seque las superficies de la olla de la freidora con una toalla seca antes de volver a llenar con aceite para cocinar. Si la freidora no se va a usar inmediatamente después de la limpieza, se sugiere que el interior de la olla de la freidora se cubra con una capa leve de aceite para cocinar con el fin de evitar el óxido.

2.4 Repuestos recomendados

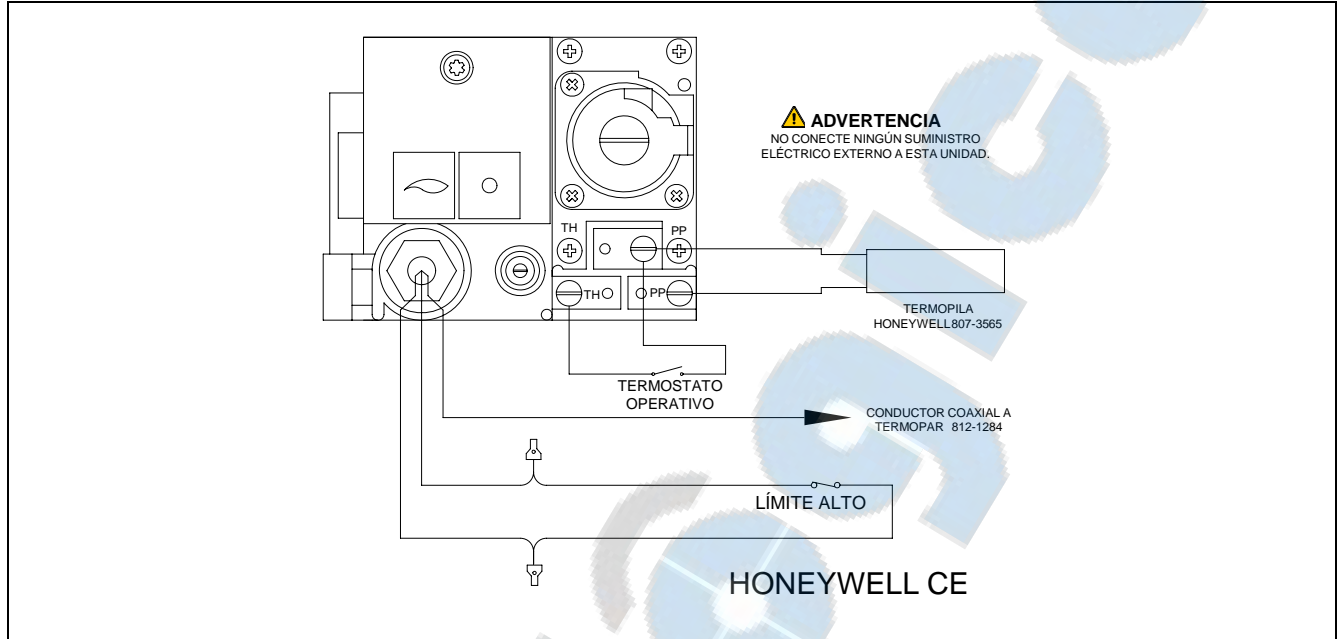
DESCRIPCIÓN	No. DE PIEZA SR42- NO-CE	No. DE PIEZA SR42- CE	No. DE PIEZA SR52/SR62- NO-CE	No. DE PIEZA SR52/SR62- CE
Termostato operativo	807-3515	807-1692	807-3515	807-1692
Termostato de límite alto	807-3516	807-3560	807-3680	807-3560
Termopila	810-2033	807-3565	810-2033	807-3565
Termopar	N/D	812-1284	N/D	812-1284
Quemador del piloto, gas natural	810-2032	810-2032	810-2032	810-2032
Quemador del piloto, gas propano	810-2155	810-2155	810-2155	810-2155
Soporte del piloto, AGA	N/D	200-2905	N/D	200-2905
Soporte de la termopila del piloto	N/D	810-2401	N/D	810-2401
Activador del encendedor piezoeléctrico	N/D	810-1001	N/D	810-1001
Soporte del encendedor piezoeléctrico	N/D	200-1868	N/D	200-1868
Electrodo del encendedor piezoeléctrico	N/D	807-3540	N/D	807-3540
Orificio, gas natural	810-2040	810-2060	810-2048	810-2060
Orificio, gas natural, fabricado antes de 4/07	810-3097	810-3101	N/D	N/D
Orificio, gas propano	810-2064	810-2059	810-2059	810-2059
Orificio, gas propano, fabricado antes de 4/07	810-3099	810-3102	N/D	N/D
Válvula de gas, natural	807-1603	807-2122	807-1603	807-2122
Válvula de gas, propano	807-1604	807-2121	807-1604	807-2121
Pata	810-2053	810-2053	810-2053	810-2053
Rueda, 127 mm (5 pulgadas) sin freno	810-0356	810-0356	810-0356	810-0356
Rueda, 127 mm (5 pulgadas) con freno	810-0357	810-0357	810-0357	810-0357

FREIDORAS DE GAS SERIE SUPER RUNNER

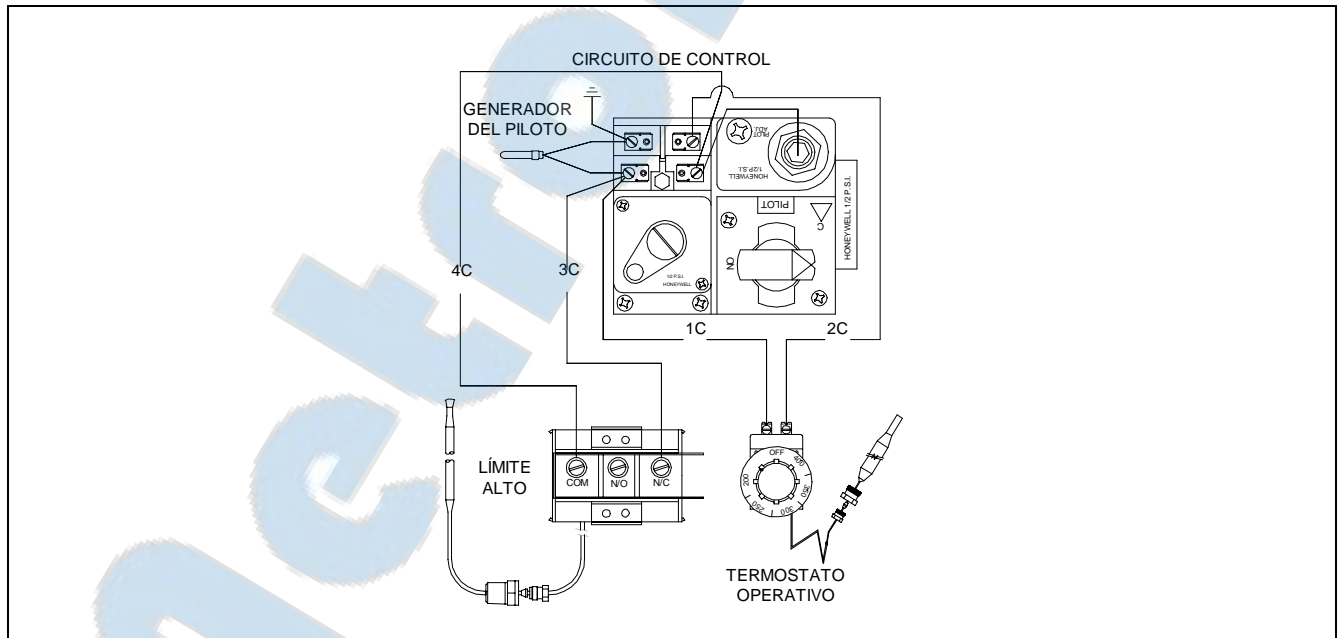
CAPÍTULO 2: OPERACIÓN

2.5 Diagrama de cableado

SOLAMENTE UNIDADES CE:



SOLAMENTE UNIDADES NO CE:





DEAN

Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana EE.UU. 71135-1000
Dirección para entregas: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana EE.UU. 71106

TEL 1-318-865-1711

FAX (Repuestos)
1-318-688-2200

FAX (Asistencia técnica)
1-318-219-7135

IMPRESO EN LOS
ESTADOS UNIDOS

Precio: \$10.00
819-6022
MAYO 2007