

GAS FRYERS

Owner's manual, installation, operation and maintenance instructions



Models: DRF40-LP, DRF40-NG, DRF75-LP, DRF75-NG

The English instructions in this manual are applicable only for the United States of America and Canada.



IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

Before installing the fryer, thoroughly read this manual and carefully follow all instructions.

Installation of the equipment should be performed by qualified, certified, licensed and/or authorized personnel who are familiar with and experienced in state/local installation codes. Operation of the equipment should be performed by qualified or authorized personnel who have read this manual and are familiar with the function of the equipment.

IMPORTANT

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

¡WARNING!

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

This equipment is designed and engineered for commercial use only.

TABLE OF CONTENTS

TABLE OF CONTENTS	3
INTRODUCTION	4
Unpacking	4
Heat deflector and legs Installation	5
Initial cleaning	5
INSTALLATION	6
Location	7
Leveling	7
Gas Connection	7
Pressure Testing	8
OPERATION	8
Before turning the burners on	8
Lighting the pilot	9
Turning on the fryer	9
Fryer Shutdown	9
Basic frying instruction	10
Fry Basket Guidelines	10
Extending shortening life	10
Draining the oil	10
CLEANING AND MAINTENANCE	10
Daily Cleaning	10
Weekly Cleaning	11
Troubleshooting	13

INTRODUCTION

Drago fryers are manufactured with quality workmanship and materials. Proper installation, usage, and maintenance will result in years of satisfactory performance.

Before installing the fryer, thoroughly read this manual and carefully follow all instruction

This manual is applicable to models listed on the cover page. Procedures in this manual will apply to all models unless specified. Pictures and illustrations can be of any model.

Unpacking

The equipment is inspected & crated carefully by skilled personnel before leaving factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of this equipment.

Immediately after unpacking the fryer, check for possible shipping damage. If the fryer is damaged, save the packaging material and contact the carrier.

Do not install or attempt to operate a damaged appliance.

Do not use the door or its handle to lift the fryer.

Check that the following have been included:

- Manual
- Crumb rack
- Basket hanger
- Fry Baskets (2)
- Adjustable legs or casters (4)
- Drain pipe extension
- Handle door
- Upper flue box assembly
- High riser
- Top back panel
- Screws kit

Screws kit		
Description	Characteristics	Quantity
A - Leg screws	Screw 1/4" x 1/2"	16
B - Door Screws	Screw 3/16" x 1/4"	2
C - Door washers	Washer 3/16"	2
D - Door nuts	Nut 3/16"	2
E - Smokestack Screws	Self-Tapping Screw 12-24 x 1/2"	9

Heat deflector and legs/casters Installation

1. Install the 4 leveling leg/caster through the bottom of the fryer, using a Phillips screwdriver, assemble each leg/caster with 4 screws A (Fig. 1). Locking-type casters must be installed in the front.
2. Assemble the door handle using 2 screws B, 2 washers C and 2 nuts D (Fig.2).
3. Assemble the heat deflector following this procedure:
 - a) Place the upper flue box assembly on the lower chimney and secure with 2 screws E (Fig. 3).
 - b) Place the high riser and fix with 2 screws E on the sides (Fig. 4).
 - c) Place the top back panel of the outdoor flue box and secure it with 5 screws E.

NOTICE: When this appliance is installed with casters, it must be installed with the casters supplied, a connector (not included) complying with either ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick disconnect device complying with ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.

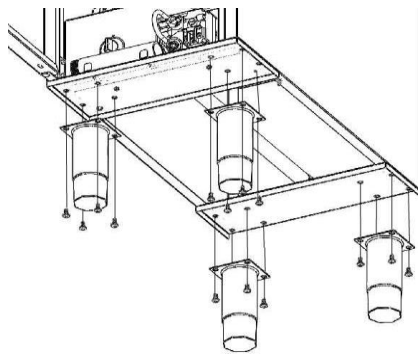


Fig. 1

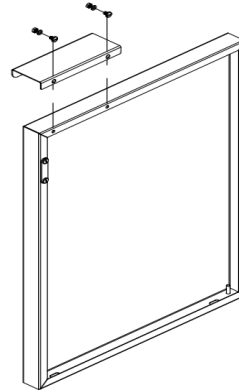


Fig. 2

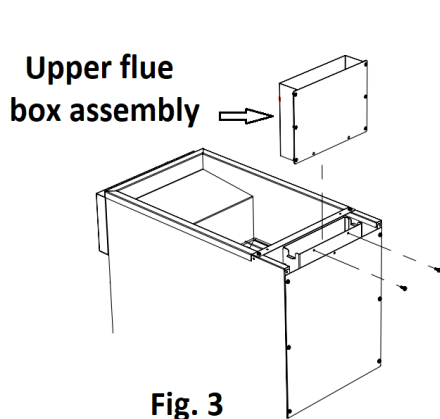


Fig. 3

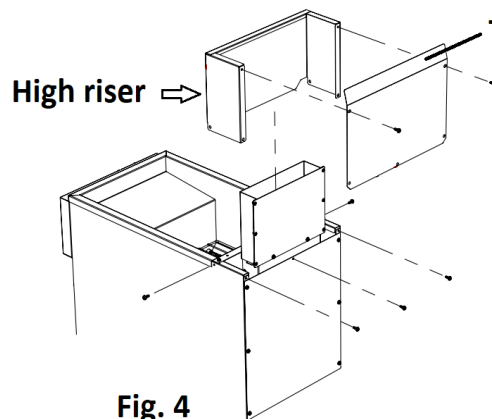
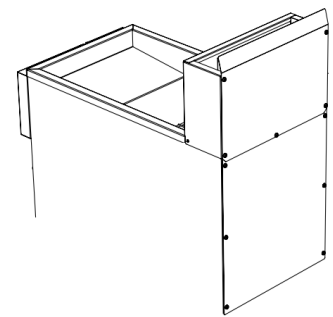


Fig. 4

Top back panel



Initial cleaning

New units have a coating of oil on the interior of the vessel. Remove this coating with hot soapy water, washing soda, or any other grease dissolving liquid. Rinse thoroughly and drain until all residues are removed. Wipe dry. Clean the baskets and crumb rack.

INSTALLATION

Installation of the equipment should be performed by qualified, certified, licensed and/or authorized personnel who are familiar with and experienced in state/local installation codes.

Before installing the fryer, verify that the type of gas (natural or LP) agrees with the specifications on the fryer data plate, which is located on the inside of the door panel.

The connecting wiring diagram is located on the inside of the door.

The fryer must be installed in accordance with:

In the United States:

- State and local codes, or in the absence of local codes, with:
- National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (latest edition). Copies may be obtained from The American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 or the Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.
- NFPA Standard #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, latest edition, available from the National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
- In the commonwealth of Massachusetts all gas appliances vented through a ventilation hood or exhaust system with a damper or with a power means of exhaust shall comply with 248 CMR.

In Canada:

- Local codes.
- CAN/CSA-B149.1 Natural Gas and Propane Code Installation (latest edition), available from the Canadian Gas Association 350 Sparks Street, Ottawa, Ontario Canada K1R 7S8.
- CSA C22.1 Canadian Electric Code L4W 5N6.

In Mexico:

- NOM-004-SEDG-2004 Official Mexican Standard. Facilities for the use of gas L.P. design and build.

A SHUT-OFF VALVE MUST BE PLUMBED IN THE GAS SERVICE LINE AHEAD OF THE APPLIANCE IN A PHYSICAL LOCATION WHERE IT CAN BE REACHED QUICKLY IN THE EVENT OF AN EMERGENCY.

NOTICE: When this appliance is installed with casters, it must be installed with the casters supplied, a connector (not included) complying with either ANSI Z21.69 • CSA 6.16 and a quick disconnect device complying with ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on the connector and the quick-disconnect device or its associated piping to limit the appliance movement.

For other countries, install the equipment in accordance with current state and/or local codes.

Location

Proper ventilation is very important for the proper function of your fryer as well as to remove unwanted vapors and products of combustion. To keep your warranty in force, a proper ventilation system must be employed.

The appliance must be installed under a ventilation hood.

It is also important not to obstruct the natural flow of combustion and ventilation air if the fryer is to operate properly. Provide adequate clearance around air openings into the combustion chamber.

DO NOT install the fryer next to any open flame section of a broiler, range or any other appliance. The fryer should be placed in an area which is free from drafts and accessible for proper operation and servicing. The area around the fryer must be kept clear of combustible materials.

Clearance	Combustible construction	Non-combustible construction
Sides	6" (15.3 cm)	0"
Back	9" (15.3 cm)	0"
Back*	6" (15.3 cm)	0"

*Applicable on GFR-335 models

The fryer must be restrained to prevent tipping and the splashing of hot liquid. The means of restraint may be the manner of installation, such as connection to a battery of appliances, installing the fryer in an alcove, or by separate means such as adequate ties.

The legs/casters must be installed before connecting the appliance to the gas supply. The legs/casters provide the necessary height to meet sanitation requirements and assure adequate air supply to the combustion system.

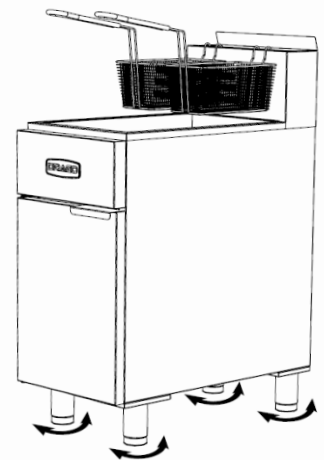
Installation only shall be with factory supplied legs/casters. Allow space for servicing and operation.

Leveling

After setting in position, level the fryer front to back and left to right. If it is not leveled, the fryer may not function properly.

Adjust the height and level the appliance by adjusting the leveling devices with water pump pliers.

Check the level of the fryer by placing a level on top of the fryer after gas connections have been made.



Gas Connection

Before installing the fryer, verify that the type of gas (natural or propane) agrees with the specifications on the fryer data plate, which is located on the inside of the door panel.

Never supply the appliance with a gas other than the one that is indicated on the data plate. Using the incorrect gas type will cause improper operation and could result in serious injury or death. If you need to convert the appliance to another type of fuel, contact the dealer you purchased it from.

The gas pressure should be set at:

- **Propane gas: 11" WC (28 gr/cm² ó 6 oz/in²)**
- **Natural gas: 5" WC (13 gr/cm² ó 2.8 oz/in²)**
- **Propane gas: 10" WC (25 gr/cm² ó 5.7 oz/in²) ***
- **Natural gas: 4" WC (10 gr/cm² ó 2.3 oz/in²) ***

*Applicable on GFR-335 models

If incoming pressure exceeds ½ PSI (3.45 kPa), an additional pressure regulator must be installed. Your local gas supplier should consult the Local Fuel Gas Code for proper sizing and installation of gas piping. Generally, piping should be sized to provide a gas supply sufficient to meet the maximum demand of all gas appliances on a line without undue loss of pressure at the outlet to the equipment. The total Btu requirements of the equipment being served and the length of the piping from the meter to the appliances are major considerations in the proper design of the gas supply system.

All gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of gases. Make sure the pipes are clean and free of obstructions, dirt, and piping compound. Fully purge gas pipes to remove air.

Pressure Testing

The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

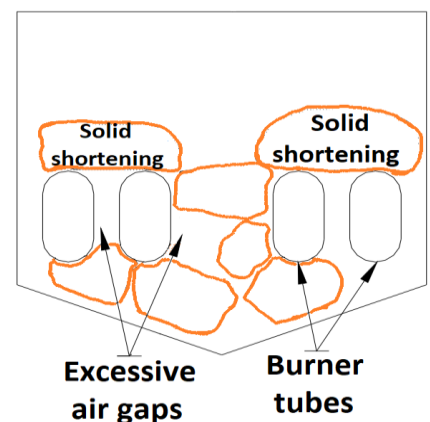
OPERATION

Before turning the burners on

Before turning the burners on, fill the tank with liquid shortening or oil, you may fill the tank up to the "MIN" line or "MAX" line. Shortening will expand when heated. Do not fill the fryer tank past the "MAX" line.

Do not operate fryer without oil in the tank.

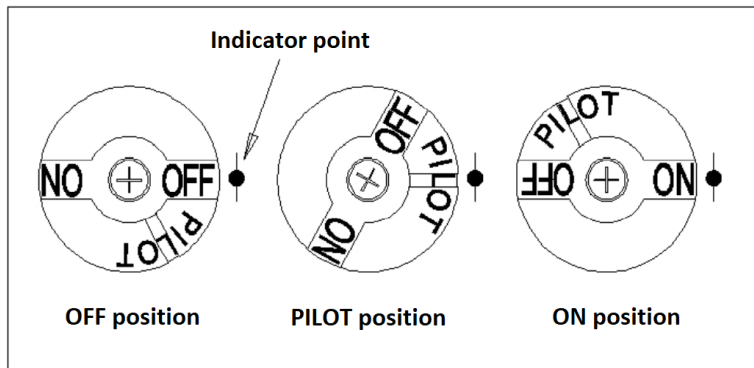
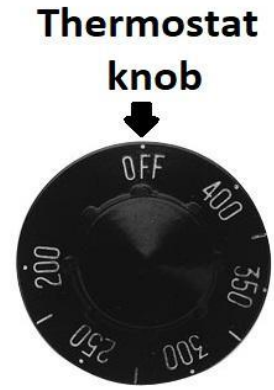
Do not attempt to melt block of solid shortening by setting it on top of the tubes. This will damage the tank and scorch the fat. Either melt it first on another appliance or cut it into small pieces and pack tightly below, between and around the burner tubes, without leaving any air spaces around the tubes. Turn the burners "ON" for about 10 seconds and turn "OFF" for about a minute. Repeat this "ON-OFF" cycle until all the shortening is melted. If scorching (smoke) occurs, lower the "ON" time.



Lighting the pilot

To start up the appliance refer to the following instructions:

1. Set the thermostat and the gas cock dial on the combination gas valve to the "OFF" (0) position.
2. Wait for five minutes.
3. Turn gas cock dial on the combination gas valve to "PILOT" position.
4. Depress the gas cock dial and light the pilot with a lit flame. Hold the gas cock dial depressed until pilot stays lit before releasing; this may take a little while the first time you light the pilot because of the air in the lines.
5. If the pilot does not stay lit, repeat step 4.
6. After the pilot is lit, turn the gas cock dial to "ON" position.



Gas cock dial

Turning on the fryer

Turn the thermostat dial to any temperature setting and observe the burners ignition, the shortening/oil temperature to the desired setting. After the set temperature has been reached, the thermostat shuts off the gas flow to burners, the pilot remains lit. The burners will cycle on and off, maintaining the set temperature.

!WARNING!

Hot oil and hot surfaces can cause severe burns. Use caution when operating the fryer. Do not attempt to move the fryer filled with hot oil or shortening. Do not go near the area directly above the flue when fryer is in operation. Severe burns may be caused. Drain oil in metal containers, do not use plastic buckets or glass containers

Fryer Shutdown

There are two shutdown modes of appliance operation: STANDBY and COMPLETE. The standby mode removes the ability of the appliances main burners to operate. Complete shutdown turns off the gas supply to the appliance.

STANDBY: Turn the thermostat to the "OFF" position. The fryer is now in Standby and can remain this way for only brief periods of time.

COMPLETE: Turn the thermostat to the "OFF" position. Return the gas cock dial on the combination gas valve to "OFF" position. The fryer is now completely shut down and can be cleaned and filtered if desired.

¡WARNING!

Do not drain the oil while it's hot; drain oil in metal containers, do not use plastic buckets or glass containers.

Basic frying instruction

- Set the desired temperature and allow shortening to heat up to that temperature.
- Fry items that are the same size to ensure equal doneness.
- Drain or wipe dry raw or wet foods to minimize splatter when lowering into hot shortening.
- Add fresh shortening as needed to maintain oil level.
- Replace shortening if it becomes poorly flavored.

Fry Basket Guidelines

- Do not overfill baskets
- Carefully lower basket into oil.
- When frying doughnuts and fritters, turn the product only once during frying.
- When cooking French fries or onion rings, shake the basket several times.
- Batter-covered foods should be dropped carefully, one by one, into a shortening or basket. If you use the basket, first dip the basket into the shortening to reduce batter-build up on basket surfaces.
- When frying is completed, remove the basket or product. Hang basket on rear hanger.

Extending shortening life

Shortening life can be extended by the following guidelines:

- Do not salt foods over the fryer.
- Use good-quality shortening.
- Filter shortening daily (at a minimum).
- Keep equipment and surroundings clean.

Draining the oil

- Insert the drain extension into the drain valve. Tighten only hand tight.
- Direct the drain extension into the mobile filtering device that you want to use.
- Drain the shortening in liquid state.
- Slowly open the drain valve to allow oil to flow from the fry tank to the filter pan. Then open the drain valve all the way.
- When fry tank is empty, use the tank brush to remove any additional debris.
- Close the drain valve.

CLEANING AND MAINTENANCE

For continued performance efficiency and longevity of your fryer it is essential to carry out a good maintenance program.

Daily Cleaning

Your appliance should be cleaned every day to maintain peak performance, proper sanitation and appearance. Perform the following procedures daily.

1. Remove and wash thoroughly all "loose" parts (basket hanger, baskets, crumb screens, etc.)

2. Drain the fryer in a filter pan or steel container. Flush out sediments at the bottom of the tank with liquid oil.
3. Clean all exterior surfaces of your fryer at least once daily.
4. Use a damp cloth with warm water and a mild soap or detergent. Be careful not to get water into the shortening/oil and be sure to completely remove any detergent from the fry tank. Use a nonabrasive scouring powder or pad to clean stains if necessary.
5. Rinse thoroughly, and then polish with a soft dry cloth.
6. Keep the fryer exterior clean and free of accumulated grease to prevent stubborn stains from forming. If regular cleaning is neglected, grease will be burned on and discolorations may form.
7. Remove discolorations by washing with any detergent or soap and water. Do not use a metallic scoring pad or harsh cleaners.
8. Drain the tank. Rinse thoroughly with clear, warm water. All traces of cleaner must be removed. Dry the tank thoroughly.

DO NOT USE steel wool, abrasive cloths, cleansers or powders to clean stainless surfaces. If it is necessary to scrape stainless steel to remove encrusted materials, soak in hot water to loosen the material, then use a wood or nylon scraper. DO NOT USE a metal knife, spatula, or any other metal tool to scrape stainless steel. Scratches are almost impossible to remove.

¡WARNING!

All water must be removed before adding oil or shortening. Not doing so can result in splattering of hot oil.

Weekly Cleaning

The appliance should be thoroughly cleaned at least once a week. This should include a thorough wipe down of the entire appliance.

1. Remove and wash thoroughly all “loose” parts (basket hanger, baskets, crumb screens, etc.)
2. Drain the fryer in a filter pan or steel container. Flush out sediments at the bottom of the tank with liquid oil.
3. Once the shortening has been drained, flush out scraps and sediment, you can use a tank brush.
4. Close the drain valve and fill tank water..
5. Use a fryer cleaner and follow the instructions on the side of the package.
6. Solution level must be between the “MIN” and “MAX” levels on the fryer tank.
7. Relight the pilot and turn on the burners. Set thermostat to the temperature recommended for the solution being used.
8. When the solution starts to boil, turn off the thermostat and let the vessel soak to soften deposits and/or carbon spots.
9. Drain off solution, scrub the insides with brush and rinse thoroughly. Do not use a metallic scoring pad or harsh cleaners. Be careful not to get water into the shortening/oil and be sure to completely remove any detergent from the fry tank.
10. Repeat the cleaning procedure, if necessary.
11. Drain the tank. Rinse thoroughly with clear, warm water. All traces of cleaner must be removed. Dry the tank thoroughly.

Troubleshooting

Refer to this section to correct common problems that may be encountered during the course of normal operation.

Problem	Probable Cause	Suggested action
Pilot will not light	No gas	Turn main gas valve "ON"
	Gas cock dial not set at "PILOT" position and depressed	Set gas cock dial on combination gas valve to "PILOT". Depress and hold while lighting
	Gas cock dial not depressed and held long enough	Depress and hold for at least 2 minutes
Pilot will not stay lit	Incorrect gas/installation pressure	Call service
	Defective thermopile	Call service
Main burners will not ignite	Pilot not lit	Light the pilot
	Gas cock dial not set at "ON" position.	Turn and set gas cock dial to "ON" position
	Thermostat not set at any temperature	Set thermostat to desired temperature
	Defective gas valve	Call service
	Thermopile not properly installed in the pilot	Call service
	Defective hi-limit switch	Call service
Fryer does not heat up	Insufficient gas	Check gas pressure
	Oil/shortening not filtered frequently	Under heavy usage, filter frequently during the day
	Oil/shortening overused	Replace with new
	Overloading the fryer	Cook smaller loads.
	Thermostat out of calibration	Call service
Temperature cannot be controlled	Defective thermostat	Call service
	Defective gas valve	Call service
Fryer shut-off, cannot relight pilot	Hi-limit cut off	Cannot relight the pilot until temperature of oil drops to 325°F.
	Defective thermostat	Call service
	Hi-limit switch defective	Call service

FREIDORAS A GAS

Manual de instalación, operación y mantenimiento



Modelos: DRF40-LP, DRF40-NG, DRF75-LP, DRF75-NG

Las instrucciones en español de este manual son aplicables únicamente para México y Latinoamérica.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Antes de instalar su freidora, lea detenidamente este manual y siga atentamente todas las instrucciones.

La instalación del equipo debe ser realizada por personal calificado, certificado, con licencia y/o autorizado que esté familiarizado y con experiencia en los códigos de instalación estatales y/o locales. La operación del equipo debe ser realizada por personal calificado o autorizado que haya leído este manual y esté familiarizado con la función del equipo.

IMPORTANTE

COLOQUE EN UN LUGAR VISIBLE EL PLAN DE CONTINGENCIA PARA FUGAS DE GAS AVALADO POR AUTORIDADES LOCALES.

POR SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE O CUALQUIER OTRO EQUIPO.

¡ADVERTENCIA!

UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES O LA MUERTE. LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O DAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

Conserve este manual para futuras consultas.

Este equipo está diseñado únicamente para uso comercial.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	16
General	16
Desempaque	16
Instalación de accesorios	17
Limpieza inicial	17
INSTALACIÓN	18
Ubicación del equipo	19
Nivelación	19
Instalación de gas	20
Pruebas de presión	20
Recomendaciones generales para la instalación	20
Conexión a gas LP con tanque estacionario	21
Conexión a gas LP con cilindro	22
Conexión a gas natural	22
OPERACIÓN	23
Primer uso	23
Encendido del piloto	23
Encendido de la freidora	23
Limitador de temperatura de seguridad	24
Apagado de la freidora	24
Instrucciones básicas para freír	24
Recomendaciones para las canastillas de freír	24
Extender la vida útil de su freidora	25
Drenado de la tina	25
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	25
Limpieza diaria	25
Limpieza semanal	26
Solución de problemas	27

INTRODUCCIÓN

General

Las freidoras Drago se fabrican con mano de obra y materiales de calidad. La instalación, el uso y el mantenimiento adecuados darán como resultado años de rendimiento satisfactorio.

Antes de instalar la freidora, lea detenidamente este manual y siga atentamente todas las instrucciones.

Este manual es aplicable a los modelos que aparecen en la portada. Los procedimientos de este manual se aplicarán a todos los modelos a menos que se especifique. Las imágenes y las ilustraciones pueden ser de cualquier modelo enlistado.

Desempaque

Esta freidora fue cuidadosamente fabricada, inspeccionada y probada antes de salir de fábrica. Una vez aceptado el envío, la empresa de transporte asume toda la responsabilidad de la entrega segura.

Cuando su equipo haya sido entregado retire el empaque de manera cuidadosa e inmediatamente después, realice una inspección al equipo, para asegurarse que durante el transporte y descarga no sufrió daños.

Si la freidora está dañada, guarde el material de empaque y comuníquese con el transportista. ***No instale o intente operar un equipo dañado.**

Compruebe que está incluido lo siguiente:

- Manual
- Rejilla para soporte de canastillas
- Colgador de canastillas
- 4 patas o ruedas ajustables
- Extensión de tubo para drenar
- 2 canastillas
- Manija para puerta
- Ensamble de chimenea interior
- Cubierta de chimenea
- Respaldo de chimenea exterior
- Kit de tornillería

***No use la puerta o la manija para levantar la freidora**

KIT DE TORNILLERÍA		
Descripción	Características	Cantidad
A - Tornillos para patas	Tornillo 1/4" x 1/2"	16
B -Tornillo para puerta	Tornillo 3/16" x 1/4"	2
C - Rondana para puerta	Rondana 3/16"	2
D - Tuerca para puerta	Tuerca 3/16"	2
E - Tornillo para chimenea	Tornillo autorroscante 12-24 x 1/2"	9

Instalación de accesorios

1. Instale las 4 patas/ruedas niveladoras por la parte inferior de su freidora, con un destornillador Phillips, ensamble cada pata/rueda con 4 tornillos A (Fig. 1). Las ruedas con freno deben instalarse en el frente del equipo.
2. Ensamble la manija de puerta usando 2 tornillos B, 2 tuercas C y 2 arandelas D (Fig.2).
3. Ensamble la chimenea de la freidora siguiendo este procedimiento:
 - a) Coloque el ensamble de la chimenea superior sobre la chimenea inferior y fije con 2 tornillos E. (Fig. 3).
 - b) Coloque la cubierta de chimenea y fije con 2 tornillos E a los costados (Fig.4).
 - c) Por último, coloque el respaldo de la chimenea exterior y asegure con 5 tornillos E.

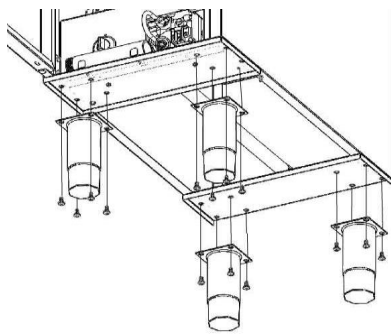


Fig. 1

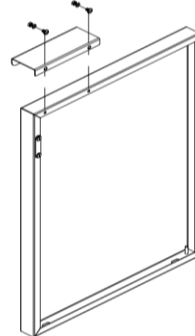


Fig. 2

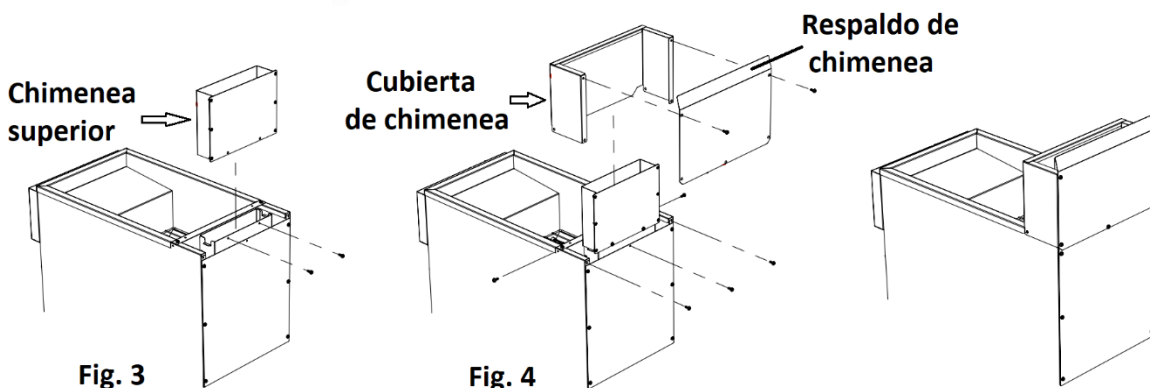


Fig. 3

Fig. 4

AVISO: Cuando este equipo se instala con ruedas, debe instalarse con las ruedas suministradas, con un conector (no incluido) que cumpla con la Norma para conectores de aparatos móviles de gas ANSI Z21.69 • CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con el Estándar para dispositivos de desconexión rápida para uso con gases ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Se deben proporcionar medios adecuados para limitar el movimiento del equipo sin depender del conector y del dispositivo de desconexión rápida o de su tubería.

Limpieza inicial

Remueva la película plástica de protección por completo, así como todos los protectores y/o sujetadores que fueron colocados en fábrica con el fin de salvaguardar la integridad del equipo durante el traslado; si las películas plásticas permanecen en el equipo al ser encendido se emitirán aromas desagradables y será muy difícil retirar la película posteriormente.

Limpie cuidadosamente su equipo con un paño limpio y húmedo, asegurándose de retirar toda la suciedad y dejando el equipo completamente seco, la humedad puede deteriorar su equipo significativamente.

Las unidades nuevas tienen una fina capa de aceite no comestible en el interior de la tina. Quite esta capa con agua tibia y jabón para disolver la grasa o cualquier otra sustancia o partículas. Enjuague a fondo y escurra hasta que se eliminen todos los residuos. Seque con un trapo limpio hasta retirar la humedad por completo. Lave las canastillas y la rejilla.

INSTALACIÓN

La instalación del equipo debe ser realizada por personal calificado, certificado, con licencia y / o autorizado que esté familiarizado y con experiencia en los códigos de instalación estatales / locales. Antes de instalar la freidora, verifique que el tipo de gas (natural o LP) concuerde con las especificaciones en la placa de datos de la freidora, que se encuentra en la parte posterior de la puerta.

El diagrama eléctrico está ubicado en la parte posterior de la puerta.

Todos los equipos Drago se fabrican para su uso con el tipo de gas especificado en la placa de identificación y para su instalación conforme a:

Para Estados Unidos:

- Códigos estatales y locales, en ausencia de estos:
- Código nacional de gas combustible, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (última edición). Se pueden obtener copias en The American Gas Association Accredited Standards Committee, Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 o en Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169- 7471.
- NFPA Standard #96 Eliminación de vapor de equipos de cocina, última edición, disponible en National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
- En el estado de Massachusetts, todos los aparatos de gas ventilados a través de una campana de ventilación o un sistema de escape con regulador o con un medio de escape eléctrico deben cumplir con 248 CMR.

Para Canadá:

- Códigos locales.
- CAN/CSA-B149.1 Código de instalación para gas natural y propano (última edición), disponible en la Canadian Gas Association, 350 Sparks Street, Ottawa, Ontario Canada K1R 7S8.
- CSA C22.1 Código Eléctrico Canadiense L4W 5N6.

Para México:

- NOM-004-SEDG-2004 Norma Oficial Mexicana. Instalaciones de aprovechamiento de gas L.P. Diseño y construcción.

SE DEBE INSTALAR UNA VÁLVULA DE PASO EN LA LÍNEA DE SERVICIO DE GAS, DELANTE DEL EQUIPO, EN UN LUGAR DONDE SE PUEDE ALCANZAR RÁPIDAMENTE EN CASO DE EMERGENCIA.

AVISO: Cuando este equipo se instala con ruedas, debe instalarse con las ruedas suministradas, con un conector (no incluido) que cumpla con la Norma para conectores de aparatos móviles de gas ANSI Z21.69 • CSA 6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con el Estándar para dispositivos de desconexión rápida para uso con gases ANSI Z21.41 • CSA 6.9. Se deben proporcionar medios adecuados para limitar el movimiento del equipo sin depender del conector y del dispositivo de desconexión rápida o de su tubería.

Para el resto del continente instale su equipo conforme a los códigos estatales y/o locales vigentes.

Ubicación del equipo

Una ventilación adecuada es muy importante para el correcto funcionamiento de su freidora, así como para eliminar los vapores no deseados y los productos de combustión. Para mantener su garantía en vigor, debe emplearse un sistema de ventilación adecuado. La freidora debe colocarse en un área libre de corrientes de aire y accesible para una operación y servicio adecuados. No obstruya el flujo de aire de los gases de combustión (quemadores y chimenea). El área alrededor de la freidora debe mantenerse libre de materiales combustibles.

Nunca instale esta freidora a un lado de otro equipo con flamas abiertas, tales como: parrillas, estufas, asadores o similares.

Debe instalar su freidora bajo una campana de extracción para asegurar la correcta evacuación de gases de combustión y humos generados durante la operación, puede consultar la Norma para control de ventilación y protección contra incendios en operaciones de cocción comercial, NFPA-96-Última edición, como referencia.

No se recomienda instalar el equipo sobre superficies combustibles; en caso de ser instalado en estas condiciones debe tener un claro de al menos 6" (15.3 cm) entre el equipo y la superficie.

Separación (claro)	Superficies combustibles	Superficies no combustibles
Laterales	6" (15.3 cm)	0"
Parte posterior	9" (15.3 cm)	0"
Parte posterior*	6" (15.3 cm)	0"

*Aplicable en modelos GFR-335

La freidora debe estar sujeta para evitar que se vuelque y salpique líquido caliente. El medio de sujeción puede ser la forma de instalación, en un nicho o por medios separados con amarres adecuados.

Las patas niveladoras proporcionan la altura necesaria para cumplir con los requisitos de higiene y asegurar un suministro de aire adecuado al sistema de combustión. Deje espacio suficiente para el servicio y la operación.

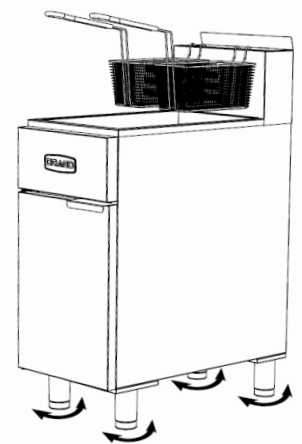
Nivelación

Después de colocar la freidora en posición, nivelar de adelante hacia atrás y de izquierda a derecha. Si no está nivelada, es posible que la freidora no funcione correctamente.

Gire la parte móvil de las patas para lograr una nivelación adecuada, apóyese de un nivel de burbuja para llevar a cabo esta acción.

Debe asegurarse de que el equipo continúa nivelado correctamente después de realizar las conexiones de gas correspondientes.

Esta freidora está diseñada para ser utilizada siempre con las patas incluidas, no haga uso del equipo sin estos accesorios.



Instalación de gas

Antes de realizar cualquier conexión a la freidora, verifique que el tipo de gas a suministrar (natural o LP) concuerde con las especificaciones en la placa de datos de la freidora. La placa de características se encuentra en la parte posterior de la puerta.

El uso del tipo de gas incorrecto causará un funcionamiento inadecuado y podría resultar en lesiones graves o la muerte. Si necesita convertir el aparato a otro tipo de combustible, póngase en contacto con el distribuidor con quien adquirió el equipo.

Presión requerida acorde al tipo de gas:

- **Gas propano: 11" WC (28 gr/cm² ó 6 oz/in²)**
- **Gas natural: 5" WC (13 gr/cm² ó 2.8 oz/in²)**
- **Gas propano: 10" WC (25 gr/cm² ó 5.7 oz/in²) ***
- **Gas natural: 4" WC (10 gr/cm² ó 2.3 oz/in²) ***

*Aplicable en modelos GFR-335.

En ningún momento se debe conectar la freidora a una presión de suministro superior a 1/2 PSI (3,45 kPa) o 14" W.C. de ser así debe instalar un regulador de presión adicional.

Su proveedor de gas debe consultar el código local de gas combustible para determinar el diseño de la instalación adecuado para el suministro de gas. Por lo general, las tuberías deben tener un diámetro que proporcione un suministro de gas suficiente para satisfacer la demanda máxima de todos los equipos de gas en una línea sin una pérdida indebida de presión en la salida del equipo. Los requisitos totales de Btu de el o los equipos y la longitud de la tubería desde el tanque o medidor hasta los equipos, **son consideraciones importantes en el diseño adecuado del sistema de suministro de gas**. Puede consultar los códigos locales como referencia, ver página 18.

Pruebas de presión

La freidora y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 PSI (3.45 KPa).

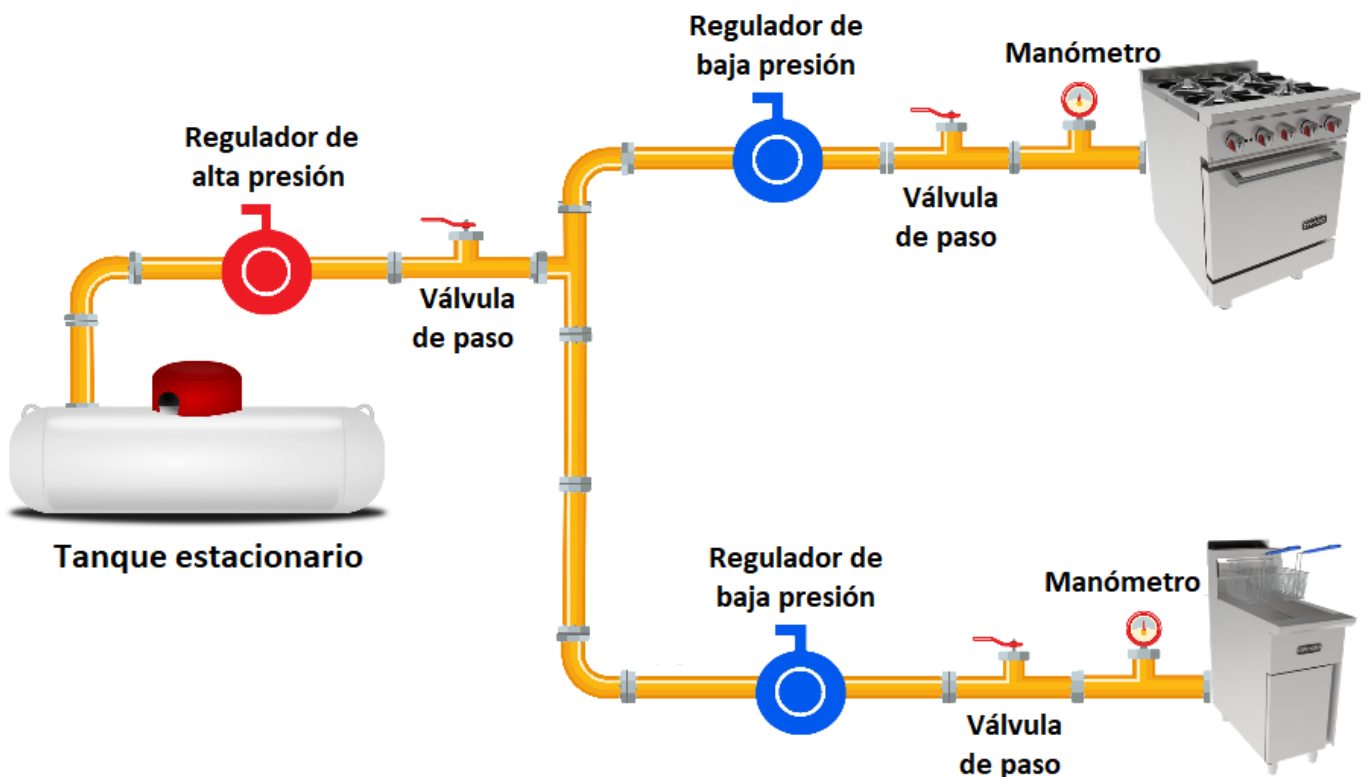
La freidora debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 PSI (3.45 KPa).

Recomendaciones generales para la instalación

- Pueden utilizarse conexiones rápidas para la instalación.
- Todas las conexiones deben ser instaladas con un sellador resistente a la acción del gas para evitar posibles fugas.
- Asegúrese de que las tuberías estén limpias y libres de obstrucciones o suciedad.
- Purgue la línea antes de conectar el equipo para evitar la entrada de partículas.

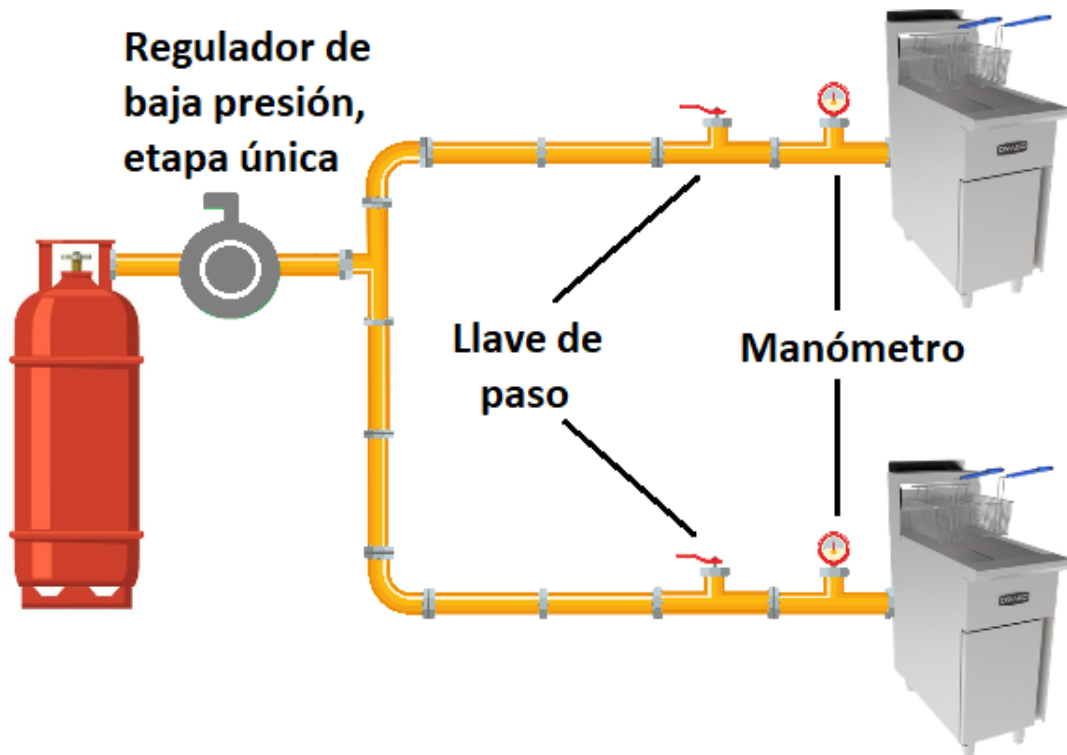
Conexión a gas LP con tanque estacionario

- Debe realizar la instalación con una tubería de diámetro acorde al consumo de Btu requeridos y a la longitud que se recorrerá entre el tanque de gas y el equipo. Puede consultar los códigos locales como referencia, ver página 18.
- Se debe instalar un regulador de alta presión a la salida del tanque estacionario con un rango de operación acorde al consumo de Btu requeridos en la instalación.
- Se recomienda la instalación de una válvula de paso manual posterior al regulador de alta presión.
- Es recomendable instalar un regulador de baja presión posterior a la primera válvula de paso para cada equipo, las características del regulador serán acorde al consumo de Btu requeridos por equipo.
- Se recomienda la instalación de una válvula de paso manual posterior al regulador de baja presión.
- Es recomendable la instalación de un manómetro a la entrada de cada equipo para verificar que la presión recibida sea correcta.
- En caso de tener más de un equipo en la misma línea de gas, cada equipo debe contar con su propio regulador de baja presión y su propia válvula de paso.



Conexión a gas LP con cilindro

- Se debe instalar un regulador de baja presión de etapa única a la salida del cilindro de gas.
- Asegúrese que el cilindro y el regulador soportarán la capacidad en Btu que el o los equipos requieren.
- Asegúrese que el diámetro y la longitud de la tubería sea adecuada para la capacidad en Btu que el o los equipos requieren. Puede consultar los códigos locales como referencia, ver página 18.
- Para conexiones de más de un equipo realice las derivaciones necesarias.
- Se recomienda el uso de un manómetro en alguno de los equipos para verificar que la presión recibida sea la requerida.



Conexión a gas natural

Si usted cuenta con suministro de gas natural, contacte a su proveedor de gas para llevar a cabo la instalación.

El instalador certificado debe verificar que no existan fugas antes de poner a funcionar su equipo, se puede realizar dicha verificación aplicando una solución jabonosa en cada una de las conexiones, **nunca utilice una flama de forma directa para detectar fugas.**

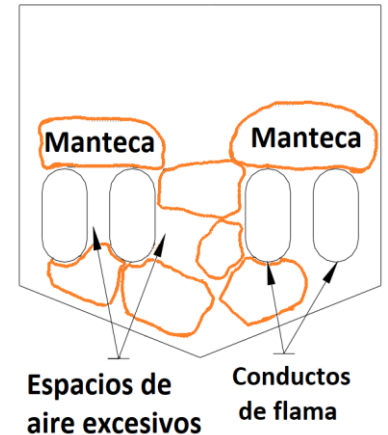
OPERACIÓN

Primer uso

Antes de encender su freidora asegúrese de llenar la tina hasta el nivel de "MIN", **nunca encienda su freidora con la tina vacía.**

No se recomienda llenar la tina de la freidora con aceite por encima del nivel "MAX".

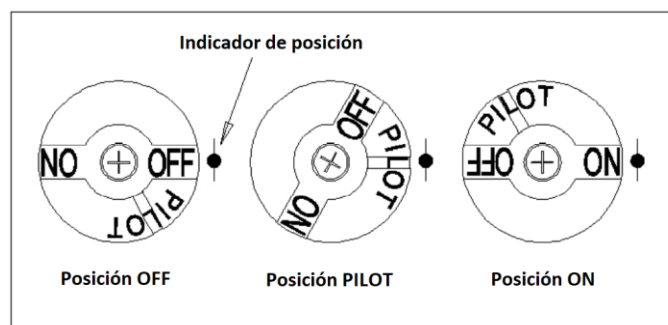
Si utiliza manteca sólida no intente derretir el bloque de manteca completo colocándolo encima de los conductos, esto dañará la tina y quemará la manteca. Deberá derretir la manteca en otro recipiente o cortar en trozos pequeños y acomodar entre y alrededor de los conductos de flama, sin dejar espacios de aire alrededor de los conductos. Encienda los quemadores durante unos 10 segundos y apagar durante aproximadamente un minuto. Repita este ciclo "ON-OFF" hasta que se derrita toda la manteca. Si se quema la manteca, reduzca el tiempo de encendido.



Encendido del piloto

Una vez que haya llenado la tina con aceite/manteca encienda el piloto siguiendo el procedimiento a continuación:

1. Asegúrese que la posición de la perilla del termostato y del control principal se encuentren en posición de "OFF" (0).
2. Gire la perilla del control principal hasta la posición de "PILOT".
3. Mantenga presionada la perilla en posición "PILOT" al mismo tiempo que acerca una flama al piloto para que éste se encienda, mantenga presionada la perilla hasta que el piloto se mantenga encendido por sí solo. Este procedimiento puede tardar unos minutos, ya que la tubería de gas está purgando el aire contenido. Utilice un encendedor para realizar este procedimiento, no utilice materiales combustibles, ya que estos pueden desprender residuos que llegan a tapan el piloto con el paso del tiempo.
4. Si el piloto no permanece encendido, repita el paso 3.
5. Una vez encendido el piloto gire la perilla del control principal hasta la posición "ON".



Perilla de control principal

Encendido de la freidora

Una vez encendido el piloto gire la perilla del termostato hasta la temperatura requerida, al realizar esta acción los quemadores se encenderán de forma automática en unos segundos.

La freidora se encenderá de forma automática durante el día mientras la perilla del termostato se encuentre en cualquier otra posición que no sea la de "OFF" (0), si desea apagar los quemadores por un periodo determinado, coloque la perilla del termostato en la posición de "OFF" (0), con esta acción el piloto continuará encendido para que pueda encender su freidor nuevamente en el momento que lo requiera.

¡ADVERTENCIA!

El aceite y las superficies calientes pueden causar quemaduras graves. Sea cuidadoso al operar la freidora. No intente mover la freidora llena de aceite o manteca caliente. No se acerque a la chimenea cuando la freidora esté en funcionamiento, ni coloque artefactos sobre esta que bloqueen la salida de los gases de combustión pues pueden producir quemaduras graves.

Limitador de temperatura de seguridad

Su freidora cuenta con un sistema de seguridad el cual se activa automáticamente si el aceite eleva su temperatura a un nivel de riesgo, el dispositivo por seguridad, cerrará por completo el paso del gas en el equipo.

Si este sistema entra en funcionamiento, no podrá encender su freidora nuevamente de manera inmediata, debe esperar a que la temperatura del aceite disminuya al menos a 150°C para iniciar nuevamente con el proceso de encendido.

Apagado de la freidora

Al final de cada jornada, gire la perilla del termostato a la posición "OFF" (0) y la perilla del control principal a la posición de "OFF", con esta acción se cerrará el suministro de gas en el equipo.

¡ADVERTENCIA!

No drene el aceite caliente y utilice recipientes metálicos, no use baldes de plástico o recipientes de vidrio.

Instrucciones básicas para freír

- Una vez seleccionada la temperatura deseada espere a que el aceite llegue a la temperatura indicada antes de introducir los alimentos.
- En medida de lo posible coloque alimentos del mismo tamaño para garantizar una cocción uniforme.
- Se recomienda colocar los alimentos a freír limpios y secos o con la menor cantidad de humedad posible para minimizar las salpicaduras al introducirlos en el aceite/manteca caliente.
- Agregue aceite/manteca fresca a la tina continuamente según sea necesario.
- Reemplace el aceite o manteca si tiene mal sabor.

Recomendaciones para las canastillas de freír

- No llenar demasiado las canastillas, se recomienda colocar alimentos a $\frac{2}{3}$ partes de la capacidad total de la canastilla para una mejor cocción.
- Introducir las canastillas en el aceite con precaución.
- Se recomienda agitar las canastillas varias veces durante la fritura.
- Los alimentos deben dejarse caer con precaución en el aceite.
- Cuando termine de freír, retire las canastillas de la tina de la freidora y colóquelas en el colgador.

Extender la vida útil de su freidora

A continuación, se enlistan una serie de recomendaciones que le ayudarán a extender la vida útil de su freidora.

- No sazone los alimentos sobre la freidora, los ingredientes como la sal u otros condimentos pueden dañar la capa superficial del acero haciéndolo susceptible a la corrosión.
- Utilice aceite o manteca de buena calidad, se recomienda el uso de un aceite para alta temperatura.
- Filtre el aceite o manteca al menos una vez al día.
- Mantenga limpio el equipo y sus alrededores.
- Mantenga el nivel de aceite entre el nivel "MIN" y "MAX".

Drenado de la tina

1. Inserte el tubo para drenar en la válvula de drenado, apriete solo con la mano.
2. Dirija el tubo hacia el recipiente que vaya a utilizar.
3. Drene la manteca en estado líquido.
4. Abra lentamente la válvula de drenado para permitir que el aceite fluya hacia el exterior y conforme el líquido se vaya dirigiendo hacia el contenedor designado vaya abriendo la válvula de paso hasta su máxima apertura.
5. Cuando la tina de la freidora esté vacía, use un cepillo en el tanque para eliminar cualquier residuo adicional.
6. Cierre la válvula de drenado.

¡ADVERTENCIA!

No drene el aceite caliente y utilice recipientes metálicos, no use baldes de plástico o recipientes de vidrio.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para un mejor rendimiento, eficiencia y longevidad de su freidora, es esencial llevar a cabo un buen programa de limpieza y mantenimiento.

Limpieza diaria

Su freidora debe limpiarse todos los días para mantener el máximo rendimiento, realice el siguiente procedimiento con la freidora apagada y el aceite a temperatura ambiente:

1. Retire los accesorios desmontables de la freidora y lávelos por separado (colgador de canastillas, canastillas y rejilla).
2. Drene el aceite; puede enjuagar la tina con el aceite drenado hasta eliminar la mayor cantidad de sedimentos contenidos, cierre la válvula de paso.
3. Con un cepillo/fibra no metálicos deberá tallar el interior de la tina para eliminar los residuos adheridos al metal, puede utilizar una solución de agua tibia y jabón neutro para realizar este procedimiento (no use limpiadores con cloro o sulfuro).
4. Enjuague con agua limpia, asegúrese de no mojar componentes internos de la freidora como los controles y que no entre agua por la chimenea.
5. Limpie con un paño suave y limpio todas las superficies accesibles exteriores e interiores, enjuague constantemente el paño con agua tibia para retirar los excesos de grasa, puede utilizar limpiadores desengrasantes para este procedimiento.
6. Asegúrese de retirar todo el exceso de humedad con un paño limpio y seco, no encienda la freidora para eliminar la humedad, **esto puede dañar la tina.**

No utilice fibras de acero, paños abrasivos, limpiadores o polvos para limpiar superficies de acero inoxidable. Si es necesario raspar el acero inoxidable para quitar los materiales incrustados, remoje con agua caliente para aflojar el material y luego use un raspador de madera o nailon. No utilice un cuchillo de metal, una espátula ni ninguna otra herramienta de metal para raspar el acero inoxidable. Los rayones son casi imposibles de eliminar.

No lave su equipo al chorro de agua, esto puede ocasionar que el agua se introduzca en los componentes y afecten su funcionamiento.

Limpieza semanal

Realice el siguiente procedimiento de manera semanal para eliminar los residuos incrustados o aquellos que no son perceptibles en su freidora:

1. Retire los accesorios desmontables de la freidora y lávelos por separado (colgador de canastillas, canastillas y rejilla).
2. Drene el aceite; puede enjuagar la tina con el aceite drenado hasta eliminar la mayor cantidad de sedimentos contenidos, cierre la válvula de paso.
3. Llene la tina de su freidora con agua limpia.
4. Vierta un limpiador para freidoras en el agua, la cantidad deberá ser acorde a las recomendaciones del fabricante del limpiador.
5. Encienda la freidora para que la solución del limpiador y agua comiencen a hervir, la temperatura y el tiempo de este procedimiento serán acorde a las instrucciones del limpiador de su preferencia.
6. Drene la solución y con un cepillo/fibra no metálicos talle el interior de la tina para eliminar los residuos adheridos al metal.
7. Enjuague con agua limpia, asegúrese de no mojar componentes internos de la freidora como los controles y que no entre agua por la chimenea.
8. Limpie con un paño suave y limpio todas las superficies accesibles exteriores e interiores, enjuague constantemente el paño con agua tibia para retirar los excesos de grasa, puede utilizar limpiadores desengrasantes para este procedimiento.
9. Asegúrese de retirar todo el exceso de humedad con un paño limpio y seco, no encienda la freidora para eliminar la humedad, **esto puede dañar la tina.**

¡ADVERTENCIA!

Se debe eliminar toda la humedad de la freidora antes de agregar aceite o manteca. No hacerlo puede provocar salpicaduras de aceite caliente.

Solución de problemas

A continuación, se enlistan los problemas más comunes que pudieran presentarse en su freidora y la forma de solucionarlos.

Problema	Causa probable	Solución
El piloto no se enciende	No hay gas	Abra la válvula principal de gas y asegúrese de que haya combustible.
	La perilla de la válvula principal no está en la posición "PILOT".	Ponga la perilla de la válvula principal en "PILOT". Mantenga presionado mientras se enciende.
	La perilla de la válvula principal no está presionada o no se mantuvo presionada el tiempo suficiente.	Presione y mantenga presionado durante al menos 2 minutos seguidos.
El piloto no se queda encendido	Presión de gas / instalación incorrecta	Llame a servicio técnico
	Termopila defectuosa	Llame a servicio técnico
Los quemadores principales no encienden	El Piloto no está encendido	Encienda el piloto
	La perilla de la válvula principal no está en la posición "ON".	Gire y coloque la perilla de la válvula principal en posición "ON".
	La perilla del termostato no está seleccionando ninguna temperatura.	Fije la perilla de termostato a la temperatura deseada.
	Válvula de gas defectuosa.	Llame al servicio técnico.
	La termopila no está instalada correctamente en el piloto.	Llame al servicio técnico.
	Interruptor Hi-Limit defectuoso.	Llame al servicio técnico.
El aceite no llega a la temperatura seleccionada	Gas insuficiente.	Verifique el nivel del gas.
	El aceite/manteca no se filtra con frecuencia	En condiciones de uso intensivo, filtre con frecuencia el aceite durante el día.
	Aceite/manteca usado en exceso.	Reemplazar aceite/manteca
	Sobrecarga de la freidora	Cocine cargas en porciones menores
	Termostato fuera de calibración	Llame a servicio técnico
La temperatura excede el rango seleccionado	Termostato defectuoso o Válvula de gas defectuosa	Llame a servicio técnico
La freidora se apaga y no se puede volver a encender el piloto	Se activó el sistema de seguridad (Hi-limit)	El piloto no encenderá hasta que la temperatura del aceite baje a 150 °C
	Termostato defectuoso o Hi-limit defectuoso	Llame al servicio técnico
La flama es muy tenue.	Suministro de gas insuficiente	Verifique que su instalación sea la adecuada con personal capacitado
	Presión de gas inferior a la requerida	
	Tipo de gas incorrecto	
La flama es muy amarilla	Instalación incorrecta	Verifique que su instalación sea la adecuada con personal capacitado
	Ventilación insuficiente	Asegure la ventilación correcta del equipo, Ver apartado "Ubicación del equipo"
La flama es visible por el exterior del equipo	Presión de gas incorrecta.	Verifique que su instalación sea la adecuada con personal capacitado
	Tipo de gas incorrecto	Verifique que el gas suministrado coincide con la configuración de su equipo
Olor a Gas	Fuga de gas	Cierre el suministro de gas y siga el plan de contingencia avalado por autoridades locales

Contacte con nuestros Agentes de Servicio Autorizado o su Distribuidor Autorizado para un mantenimiento profundo o adquisición de refacciones. Esta información puede ser consultada por los siguientes medios:

FRITEUSES À GAZ

Manuel du propriétaire, instructions d'installation,
d'utilisation et d'entretien



Des modèles: DRF40-LP, DRF40-NG, DRF75-LP, DRF75-NG

Les instructions en français de ce manuel s'appliquent uniquement aux États-Unis
d'Amérique et au Canada.



IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Avant d'installer la friteuse, lisez attentivement ce manuel et suivez attentivement toutes les instructions.

L'installation de l'équipement doit être effectuée par un personnel qualifié, certifié, licencié ou/et autorisé qui connaît et avec expérience dans les codes d'installation nationaux/locaux.

L'utilisation de l'équipement doit être effectuée par du personnel qualifié ou autorisé qui a lu ce manuel et est familiarisé avec le fonctionnement de l'équipement.

IMPORTANT

AFFICHER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS DE DÉTECTION D'ODEUR DE GAZ. CETTE INFORMATION PEUT ÊTRE OBTENUE AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

MESURE DE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER NI UTILISER D'ESSENCE NI AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

¡MISE EN GARDE!

UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, UNE RÉPARATION OU UN ENTRETIEN INADÉQUAT PEUT PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'INSTALLER OU DE RÉPARER CET ÉQUIPEMENT.

**VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE
ULTÉRIEURE**

Cet équipement est conçu et fabriqué pour un usage commercial
uniquement.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	31
Déballage	31
Installation du déflecteur de chaleur et des pattes	32
Premier nettoyage	32
INSTALLATION	33
Emplacement	33
Nivellement	34
Raccordement au gaz	34
Test de pression	35
OPÉRATION	35
Avant d'allumer les brûleurs	35
Allumer la veilleuse	35
Allumer la friteuse	36
Arrêt de la friteuse	36
Instructions de base pour la friture	36
Lignes directrices pour le panier à frites	37
Prolonger la durée de vie de votre friteuse	37
Vidange de l'huile	37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
Nettoyage quotidien	37
Nettoyage hebdomadaire	38
Dépannage	39

INTRODUCTION

Les friteuse Drago sont manufacturées avec des matériaux de qualité et une main d'œuvre qualifiée. Une installation, une utilisation et un entretien corrects se traduiront par des années de performances satisfaisantes.

Avant d'installer la friteuse, lisez attentivement ce manuel et suivez attentivement toutes les instructions

Ce manuel s'applique aux modèles affichés sur la page de couverture. Les procédures décrites dans ce manuel s'appliqueront à tous les modèles, sauf indication contraire. Les photos et illustrations peuvent être de n'importe quel modèle.

Déballage

L'équipement est inspecté et mis en caisse avec soin par du personnel qualifié avant de quitter l'usine. La société de transport assume l'entière responsabilité d'une livraison en toute sécurité dès l'acceptation de cet équipement.

Immédiatement après avoir déballé la friteuse, vérifiez les éventuels dommages dus au transport. Si la friteuse est endommagée, conservez le matériel d'emballage et contactez le transporteur.

Ne pas installer ou tenter de faire fonctionner un appareil endommagé.

N'utilisez pas la porte ou sa poignée pour soulever la friteuse.

Vérifiez que les éléments suivants ont été inclus:

- Manuel
- Grille à miettes
- Porte-panier
- Paniers à frites (2)
- Pieds réglables (4)
- Rallonge de tuyau de vidange
- Poignée de porte
- Assemblage de la boîte à fumée supérieure
- Couverture de cheminée
- Cheminée extérieure arrière
- Jeu de vis

Jeu de vis		
Description	Caractéristiques	Montant
A - Vis pour pieds	Vis 1/4 " x 1/2 "	16
B - Vis de porte	Vis 3/16 " x 1/4 "	2
C - Rondelle pour porte	Rondelle 3/16 "	2
D - Écrou de porte	Écrou 3/16 "	2
E - Vis du déflecteur	Vis autotaraudeuse 12-24 x 1/2 "	9

Installation du déflecteur de chaleur et des pattes

1. Installez les 4 pieds de nivellement à travers le bas de la friteuse, à l'aide d'un tournevis cruciforme, assemblez chaque pied avec 4 vis A (Fig. 1).
2. Assemblez la poignée de porte à l'aide de 2 vis B, 2 rondelles C et 2 écrous D (Fig.2).
3. Assemblez le déflecteur de chaleur en suivant cette procédure :
 - a. Placez l'assemblage supérieur de la boîte à fumée sur la cheminée inférieure et fixez-le avec 2 vis E (Fig. 3).
 - b. Placer le couvercle de la cheminée et fixer avec 2 vis E sur les côtés (fig. 4).
 - c. Placez le panneau arrière supérieur de la boîte à fumée extérieure et fixez-le avec 5 vis E.

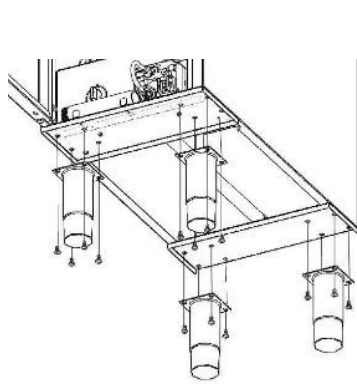


Fig. 1

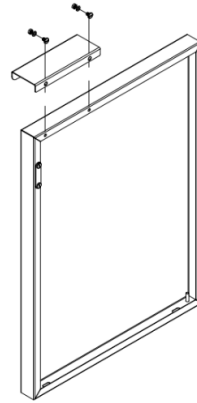


Fig. 2

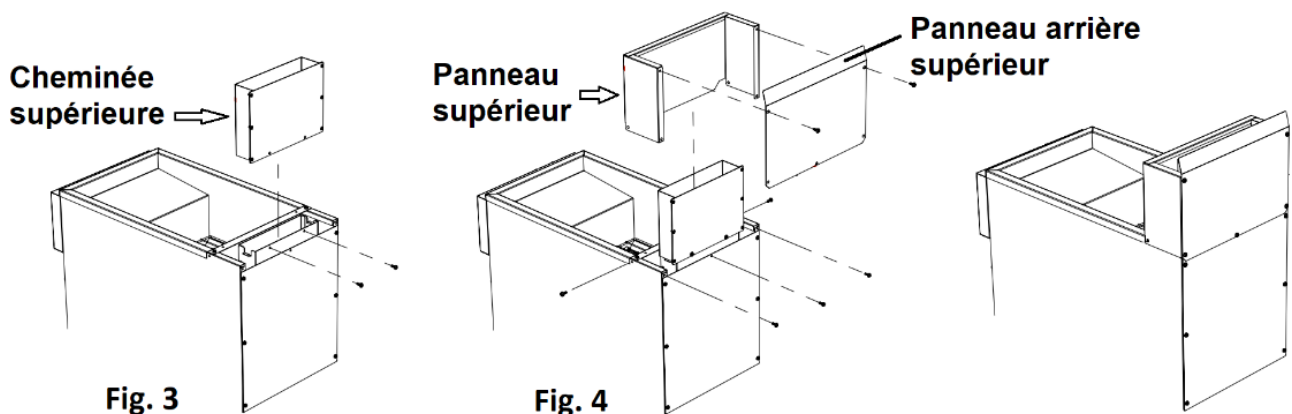


Fig. 3

Fig. 4

Premier nettoyage

Retirez complètement le film plastique de protection, ainsi que tous les protecteurs et/ou attaches que ont été placés en usine afin de préserver l'intégrité du matériel lors du transfert ; Si des films plastiques restent sur l'équipement lorsqu'il est allumé, il sera très difficile de retirer le film plus tard.

Essuyez soigneusement votre équipement avec un chiffon propre et humide, en prenant soin d'enlever toute la saleté et en laissant sécher complètement, l'humidité peut détériorer considérablement votre friteuse.

Les nouvelles friteuses ont une fine couche d'huile non comestible à l'intérieur de la cuve. Enlever complètement cette couche avec de l'eau tiède savonneuse pour dissoudre la graisse ou toute autre substance. Rincez abondamment et égoutter jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Séchez avec un chiffon propre jusqu'à ce que toute l'humidité soit complètement éliminée. Lavez les paniers et le support.

INSTALLATION

L'installation de l'équipement doit être effectuée par un personnel qualifié, certifié, licencié et/ou autorisé qui connaît les codes d'installation nationaux/locaux.

Avant d'installer la friteuse, vérifiez que le type de gaz (naturel ou GPL) correspond aux spécifications de la plaque signalétique de la friteuse, située à l'intérieur du panneau de porte.

Le schéma de câblage de connexion se trouve à l'intérieur de la porte.

La friteuse doit être installée conformément à :

Aux Etats-Unis:

- Codes nationaux et locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec :
- National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1/NFPA #54 (dernière édition). Des exemplaires peuvent être obtenus auprès de l'American Gas Association Accredited Standards Committee Z223, @ 400 N. Capital St. NW, Washington, DC 20001 ou du Secretary Standards Council, NFPA, 1 Batterymarch Park Quincy, MA 02169-7471.
- Norme NFPA #96 Vapor Removal from Cooking Equipment, dernière édition, disponible auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA.
- Dans le Commonwealth du Massachusetts, tous les appareils à gaz ventilés par une hotte de ventilation ou un système d'évacuation avec un registre ou avec un moyen d'évacuation motorisé doivent être conformes à la norme 248 CMR.

Au Canada:

- Codes locaux.
- CAN/CSA-B149.1 Code d'installation du gaz naturel et du propane (dernière édition), disponible auprès de l'Association canadienne du gaz 350, rue Sparks, Ottawa, Ontario Canada K1R 7S8.
- CSA C22.1 Code canadien de l'électricité L4W 5N6.

Au Mexique:

- NOM-004-SEDG-2004 Norme officielle mexicaine. Conception et construction d'installations pour l'utilisation du gaz BP.

UN ROBINET DOIT ÊTRE INSTALLÉE DANS LA CONDUITE DE SERVICE DE GAZ, DEVANT LA FRITEUSE, DANS UN ENDROIT OÙ IL PEUT ÊTRE ATTEINT RAPIDEMENT EN CAS D'URGENCE.

Pour les autres pays, installez l'équipement conformément aux codes en vigueur locaux.

Emplacement

Une bonne ventilation est très importante pour le bon fonctionnement de votre friteuse ainsi que pour éliminer les vapeurs indésirables et les produits de combustion. Pour maintenir votre garantie en vigueur, un système de ventilation approprié doit être utilisé.

L'appareil doit être installé sous une hotte de ventilation.

Il est également important de ne pas obstruer le flux naturel d'air de combustion et de ventilation pour que la friteuse fonctionne correctement. Prévoyez un dégagement suffisant autour des ouvertures d'air dans la chambre de combustion.

N'INSTALLEZ PAS la friteuse à côté d'une section à flamme nue d'un grill, d'une cuisinière ou de tout autre appareil. La friteuse doit être placée dans une zone sans courants d'air et accessible pour un fonctionnement et un entretien corrects. La zone autour de la friteuse doit être libre de matériaux combustibles.

Autorisation	Construction combustible	Construction incombustible
Côtés	6" (15.3 cm)	0"
Dos	9" (15.3 cm)	0"
Dos*	6" (15.3 cm)	0"

*Aplicable en modelos GFR-335

La friteuse doit être immobilisée pour éviter le basculement et les éclaboussures de liquide chaud. Les moyens de contention peuvent être le mode d'installation, tel que le raccordement à une batterie d'appareils ou l'installation de la friteuse dans une niche.

Les pieds doivent être installés avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz. Les jambes donnent la hauteur nécessaire pour répondre aux exigences sanitaires et assure une alimentation en air adéquate à la combustion.

L'installation ne doit se faire qu'avec les pattes fournies par l'usine. Prévoyez de l'espace pour l'entretien et le fonctionnement.

Nivellement

Après mise en place, nivelez la friteuse d'avant en arrière et de gauche à droite. S'il elle n'est pas nivelée correctement, la friteuse peut ne pas fonctionner correctement.

Vérifiez le niveau de la friteuse en plaçant un niveau à bulle sur le dessus de la friteuse après avoir effectué les raccordements au gaz.

Raccordement au gaz

Avant d'installer la friteuse, vérifiez que le type de gaz (naturel ou propane) est conforme aux spécifications de la plaque signalétique de la friteuse, située à l'intérieur du panneau de porte.

N'alimentez jamais l'appareil avec un gaz autre que celui indiqué sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un type de gaz incorrect entraînera un fonctionnement incorrect et pourrait entraîner des blessures graves ou la mort. Si vous devez convertir l'appareil à un autre type de combustible, contactez le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté.

La pression du gaz doit être réglée à :

- **Gaz propane: 11" WC (28 gr/cm² ó 6 oz/in²)**
- **Gaz naturel: 5" WC (13 gr/cm² ó 2.8 oz/in²)**
- **Gaz propane: 10" WC (25 gr/cm² ó 5.7 oz/in²) ***
- **Gaz naturel: 4" WC (10 gr/cm² ó 2.3 oz/in²) ***

*Aplicable sur les modèles GFR-335.

Si la pression entrante dépasse ½ PSI (3,45 kPa), un régulateur de pression supplémentaire doit être installé.

Votre fournisseur de gaz local doit consulter le Code Local du Gaz Combustible pour le dimensionnement et l'installation appropriés de la tuyauterie de gaz. En règle générale, la tuyauterie doit être dimensionnée pour fournir une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la demande maximale de tous les appareils à gaz sur une ligne sans perte de pression excessive à la sortie de l'équipement. Les exigences totales en BTU de l'équipement desservi et la longueur de la tuyauterie du compteur aux appareils sont des considérations majeures dans la conception appropriée du système d'alimentation en gaz.

Tous les raccords d'alimentation en gaz et tout composé à joint de tuyau doivent être résistants à l'action du gaz.

Assurez-vous que les tuyaux sont propres et sans d'obstructions. Purgez complètement les conduites de gaz pour éliminer l'air.

Test de pression

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,5 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors du test pressions égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

OPÉRATION

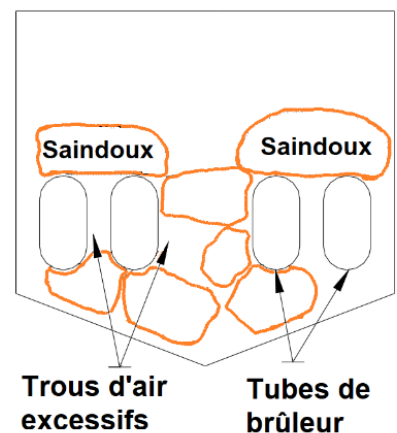
Avant d'allumer les brûleurs

Avant d'allumer les brûleurs, remplissez le réservoir de shortening liquide ou d'huile, vous pouvez remplir le réservoir jusqu'à la ligne « MIN » ou « MAX ».

Si vous utilisez du saindoux, celui-ci se dilatera lorsqu'il sera chauffé. Ne remplissez pas le réservoir de la friteuse au-delà de la ligne « MAX ».

Ne faites pas fonctionner la friteuse sans huile dans le réservoir.

N'essayez pas de faire fondre un bloc de saindoux en le plaçant au-dessus des tubes. Cela endommagerait le réservoir et brûlerait la graisse. Faites-le d'abord fondre sur un autre appareil ou coupez-le en petits morceaux et emballez-le fermement sous, entre et autour des tubes du brûleur, sans laisser d'espace d'air autour des tubes. Allumez les brûleurs pendant environ 10 secondes et éteignez-les pendant environ une minute. Répétez ce cycle "ON-OFF" jusqu'à ce que tout le saindoux soit fondu. Si des brûlures (fumée) se produisent, réduisez le temps "ON".

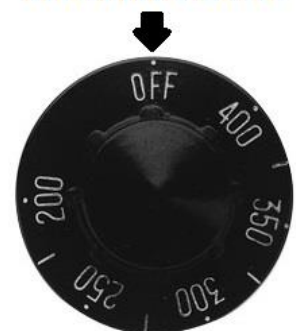


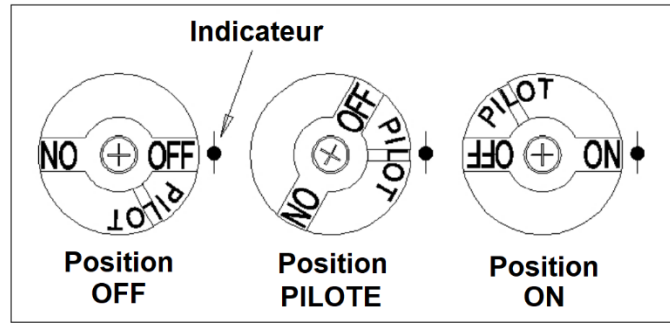
Allumer la veilleuse

Pour démarrer l'appareil, reportez-vous aux instructions suivantes :

1. Réglez le thermostat et le cadran du robinet de gaz sur la position « OFF »
2. Attendez cinq minutes.
3. Tourner le cadran du robinet de gaz sur la soupape de gaz combinée sur la position « PILOTE ».
4. Appuyez sur le cadran du robinet de gaz et allumez la veilleuse avec une allumette. Maintenez le cadran du robinet de gaz enfoncé jusqu'à ce que la veilleuse reste allumée avant de relâcher ; cela peut prendre un peu de temps la première fois que vous allumez la veilleuse à cause de l'air dans les lignes.
5. Si la veilleuse ne reste pas allumée, répétez l'étape 4.
6. Une fois la veilleuse allumée, tournez le cadran du robinet de gaz sur la position "ON".

Bouton du thermostat





Cadran du robinet de gaz

Allumer la friteuse

Tournez le cadran du thermostat à n'importe quel réglage de température et observez l'allumage des brûleurs, la température de l'huile au réglage désiré. Une fois la température de consigne atteinte, le thermostat coupe l'arrivée de gaz aux brûleurs, la veilleuse reste allumée. Les brûleurs s'allumeront et s'éteindront, en maintenant la température réglée.

AVERTISSEMENT!

L'huile chaude et les surfaces chaudes peuvent causer de graves brûlures. Soyez prudent lorsque vous utilisez la friteuse. N'essayez pas de déplacer la friteuse remplie d'huile chaude ou de shortening. Ne vous approchez pas de la zone directement au-dessus du conduit de fumée lorsque la friteuse est en marche. De graves brûlures peuvent être causées. Vidanger l'huile dans des récipients en métal, ne pas utiliser de seaux en plastique ou de récipients en verre

Arrêt de la friteuse

Votre friteuse dispose d'un système de sécurité qui s'active automatiquement si l'huile dépasse la température à un niveau de risque, le dispositif de sécurité fermera complètement le passage du gaz dans la friteuse.

Si ce système se déclenche, vous ne pourrez pas rallumer votre friteuse immédiatement, Il faudra attendre que la température de l'huile descende à au moins 150°C avant de recommencer avec le processus d'allumage.

À la fin de chaque journée de travail, tournez le bouton du thermostat sur la position "OFF" et le bouton de commande principal sur la position "OFF", après cela l'alimentation en gaz de la friteuse sera fermée.

AVERTISSEMENT!

Ne vidangez pas l'huile pendant qu'elle est chaude; vidanger l'huile dans des récipients en métal, ne pas utiliser de seaux en plastique ou de récipients en verre.

Instructions de base pour la friture

- Réglez la température désirée et laissez l'huile chauffer jusqu'à cette température.
- Faites frire des articles de la même taille pour assurer une cuisson égale.
- Égoutter ou essuyer les aliments crus ou humides pour minimiser les éclaboussures lors de l'abaissement dans l'huile chaude.
- Ajouter de l'huile fraîche si besoin pour maintenir le niveau d'huile.
- Remplacez l'huile si elle perd sa saveur.

Lignes directrices pour le panier à frites

- Ne pas trop remplir les paniers
- Abaissez soigneusement le panier dans l'huile.
- Lorsque vous faites frire des beignets, retournez-les qu'une seule fois pendant la friture.
- Lors de la cuisson de frites ou de rondelles d'oignon, secouez le panier plusieurs fois.
- Les aliments enrobés de pâte doivent être déposés avec précaution, un par un, dans l'huile ou un panier. Si vous utilisez le panier, plongez d'abord le panier dans l'huile pour réduire l'accumulation de pâte sur les surfaces du panier.
- Lorsque la friture est terminée, retirez le panier ou le produit. Accrochez le panier au support arrière.

Prolonger la durée de vie de votre friteuse

La durée de vie de votre friteuse peut être prolongée en suivant les directives suivantes :

- Ne salez pas les aliments au-dessus de la friteuse.
- Utilisez de l'huile ou du saindoux de bonne qualité.
- Filtrez l'huile tous les jours (au minimum).
- Gardez l'équipement et l'environnement propres.

Vidange de l'huile

- Insérez le tube de vidange dans le robinet de vidange, en le serrant à la main uniquement.
- Dirigez le tube vers le récipient que vous allez utiliser.
- Drainer le saindoux à l'état liquide.
- Ouvrez lentement le robinet de vidange pour permettre à l'huile de s'écouler du réservoir de friture vers le bac du filtre. Ensuite, ouvrez complètement le robinet de vidange.
- Lorsque le réservoir de friture est vide, utilisez la brosse du réservoir pour enlever tout débris supplémentaire.
- Fermez le robinet de vidange.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour une performance continue, l'efficacité et la longévité de votre friteuse, il est essentiel d'effectuer un bon programme d'entretien.

Nettoyage quotidien

Votre appareil doit être nettoyé tous les jours pour maintenir des performances optimales. Effectuez quotidiennement les procédures suivantes.

1. Retirez et lavez soigneusement toutes les pièces « détachées » (porte-panier, paniers, tamis à miettes, etc.)
2. Vidangez la friteuse dans un bac à filtre ou un récipient en acier. Rincer les sédiments au fond du réservoir avec de l'huile liquide.
3. Nettoyez toutes les surfaces extérieures de votre friteuse au moins une fois par jour.
4. Utilisez un chiffon humide avec de l'eau tiède et un savon ou un détergent doux. Faites attention de ne pas mettre d'eau dans l'huile et assurez-vous de retirer complètement tout détergent du réservoir de friture. Utilisez une poudre ou un tampon à récurer non abrasif pour nettoyer les taches si nécessaire.
5. Rincez abondamment, puis lustrez avec un chiffon doux et sec.
6. Gardez l'extérieur de la friteuse propre et sans graisse accumulée pour éviter la formation de taches tenaces. Si un nettoyage régulier est négligé, la graisse sera brûlée et des décolorations peuvent se former.
7. Enlevez les décolorations en lavant avec n'importe quel détergent ou savon et eau. N'utilisez pas de tampon métallique ou de nettoyants agressifs.
8. Vidanger le réservoir. Rincez abondamment à l'eau claire et tiède. Toute trace de nettoyant doit être éliminée. Séchez soigneusement le réservoir.

N'UTILISEZ PAS de laine d'acier, de chiffons abrasifs, de nettoyeurs ou de poudres pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable. S'il est nécessaire de gratter l'inox pour enlever les matériaux incrustés, tremper dans de l'eau chaude pour détacher le matériau, puis utiliser un grattoir en bois ou en nylon. N'UTILISEZ PAS un couteau en métal, une spatule ou tout autre outil en métal pour gratter l'acier inoxydable. Les rayures sont presque impossibles à enlever.

AVERTISSEMENT!

Toute l'eau doit être éliminée avant d'ajouter de l'huile ou du saindoux. Ne pas le faire peut entraîner des éclaboussures d'huile chaude.

Nettoyage hebdomadaire

L'appareil doit être soigneusement nettoyé au moins une fois par semaine. Cela devrait inclure un essuyage complet de l'ensemble de l'appareil.

1. Retirez et lavez soigneusement toutes les pièces « détachées » (porte-panier, paniers, tamis à miettes, etc.)
2. Vidangez la friteuse dans un bac à filtre ou un récipient en acier. Rincer les sédiments au fond du réservoir avec de l'huile liquide.
3. Une fois que l'huile a été drainé, rincez les restes et les sédiments, vous pouvez utiliser une brosse.
4. Fermez le robinet de vidange et remplissez le réservoir d'eau.
5. Utilisez un nettoyant pour friteuse et suivez les instructions sur le côté de l'emballage.
6. Le niveau de solution doit être compris entre les niveaux « MIN » et « MAX » sur le réservoir de la friteuse.
7. Rallumez la veilleuse et allumez les brûleurs. Réglez le thermostat à la température recommandée pour la solution utilisée.
8. Lorsque la solution commence à bouillir, éteignez le thermostat et laissez le récipient tremper pour ramollir les dépôts et/ou les taches de charbon.
9. Égoutter la solution, frotter l'intérieur avec une brosse et rincer abondamment. N'utilisez pas de tampon métallique ou de nettoyeurs agressifs. Faites attention de ne pas mettre d'eau dans l'huile et assurez-vous de retirer complètement tout détergent du réservoir de friture.
10. Répétez la procédure de nettoyage, si nécessaire.
11. Vidanger le réservoir. Rincez abondamment à l'eau claire et tiède. Toute trace de nettoyant doit être éliminée. Séchez soigneusement le réservoir.

Dépannage

Reportez-vous à cette section pour corriger les problèmes courants qui peuvent être rencontrés au cours du fonctionnement normal.

Problème	Cause probable	Action suggérée
La veilleuse ne s'allume pas	Pas de gaz	Tourner la vanne de gaz principale "ON"
	Le cadran du robinet de gaz n'est pas réglé sur la position "PILOT" et enfoncé	Réglez le cadran du robinet de gaz sur le robinet de gaz placé sur "PILOT". Appuyez et maintenez tout en allumant
	Le cadran du robinet de gaz n'est pas enfoncé et maintenu assez longtemps	Appuyez et maintenez pendant au moins 2 minutes
La veilleuse ne reste pas allumée	Mauvaise pression de gaz/d'installation	Service téléphonique
	Thermopile défectueuse	Service téléphonique
Les brûleurs principaux ne s'allument pas	Veilleuse non allumée	Allumez la veilleuse
	Le cadran du robinet de gaz n'est pas réglé sur la position "ON".	Tournez et réglez le cadran du robinet de gaz sur la position "ON"
	Le thermostat n'est réglé sur aucune température	Régler le thermostat à la température désirée
	Soupape à gaz défectueuse	Service téléphonique
	Thermopile mal installée dans la veilleuse	Service téléphonique
	Interrupteur de limite haute défectueux	Service téléphonique
La friteuse ne chauffe pas	Gaz insuffisant	Vérifier la pression du gaz
	Huile non filtré fréquemment	En cas d'utilisation continue, filtrez fréquemment pendant la journée
	Huile surutilisé	Remplacer par du neuf
	Surcharger la friteuse	Faites cuire de plus petites charges.
	Thermostat hors calibrage	Service téléphonique
La température ne peut pas être contrôlée	Thermostat défectueux	Service téléphonique
	Soupape à gaz défectueuse	Service téléphonique
Arrêt de la friteuse, impossible de rallumer pilote	Coupure de la limite supérieure	Impossible de rallumer la veilleuse tant que la température de l'huile n'a pas atteint 325 °F.
	Thermostat défectueux	Service téléphonique
	Interrupteur de limite supérieure défectueux	Service téléphonique