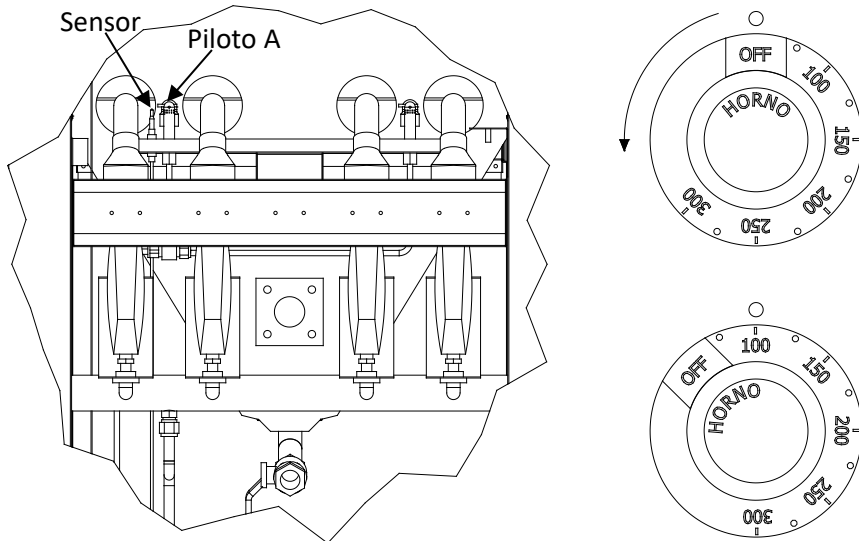


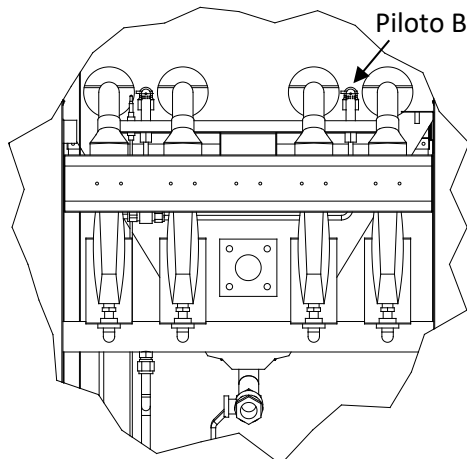
| PARTS LIST | | | | |
|------------|-----|-------------|--|------------------------------------|
| ITEM | QTY | PART NUMBER | DESCRIPTION | DESCRIPCION |
| 1 | 1 | 17270 | Fryer tank assembly | Conjunto caldera |
| 2 | 1 | 12280 | Oil deflector | Deflector de aceite |
| 3 | 2 | SOS-001 | Basket hanger | Colgador de cesta |
| 4 | 2 | CES-001 | Fryer basket | Cesta para freir |
| 5 | 1 | 13290 | Fryer tank lid | Tapa |
| 6 | 1 | 13264 | Chimney assembly | Conjunto chimenea |
| 7 | 1 | 13292 | External back cover | Respaldo exterior |
| 8 | 1 | 13497 | Left exterior panel | Lateral exterior izquierdo |
| 9 | 1 | T13463 | Drain pipe | Tubo de drenaje |
| 10 | 1 | VAL-012 | Drain valve | Valvula de drenaje |
| 11 | 1 | 13503 | Tank sight glass | Mirilla del tanque |
| 12 | 2 | 13276 | locking element | Grapa caldera |
| 13 | 1 | 13293 | Equipment crossbar | Union travesaño mueble |
| 14 | 1 | 13496 | Right exterior panel | Lateral exterior derecho |
| 15 | 1 | 13512 | Door upper pivot | Pivote puerta superior |
| 16 | 1 | 13502 | Gas distribution manifold suport | Sosten Pulmon derecho |
| 17 | 1 | T13463 | Drain Extension | Extensión de drenaje |
| 18 | 1 | 13506 | Drain Extension Holder | Soporte extensión de drenaje |
| 19 | 1 | 13495 | Front Panel | Frontal |
| 20 | 1 | 13498 | Door panel assembly | Conjunto puerta |
| 21 | 1 | 13516 | Door back cover | Tapa trasera puerta |
| 22 | 1 | 13522 | fryer base | Base |
| 23 | 1 | 13511 | Door bottom pivot | Pivote puerta inferior |
| 24 | 1 | PER-012 | Thermostat knob | Perilla del termostato |
| 25 | 1 | 13505 | Thermostat cover | Cubierta termostato |
| 26 | 1 | 13504 | Support for gas distribution pipe | Soporte pulmon alimentador |
| 27 | 1 | 13517 | Side support for gas distribution pipe | Soporte lateral pulmon alimentador |
| 28 | 2 | 13262 | Foot rests support | Base Patas |
| 29 | 2 | PAT-011 | Adjustable aluminum foot rests | Pata de aluminio graduable |
| 30 | 2 | PAT-010 | Aluminum foot rests | Pata de aluminio |
| 31 | 1 | 13312 | Door bottom stop | Tope puerta inferior |
| 32 | 1 | Ima-001 | Door magnet | Iman de la puerta |
| 33 | 1 | 13502 | Gas distribution manifold suport | Sosten Pulmon Izquierdo |
| 34 | 1 | 13312 | Door upper stop | Tope puerta superior |
| 35 | 1 | T13461 | Gas distribution pipe | Pulmon alimentador |
| 36 | 1 | TET-019 | Thermostat | Termostato |
| 37 | 1 | CON-002 | Brass Compression Fitting | Conector compresión macho |
| 38 | 4 | COD-004 | Gas elbow injector | Codo inyector de gas |
| 39 | 4 | MEC-001 | Burner | Quegador |
| 40 | 1 | T13462 | Gas distribution manifold | Pulmon quemador |
| 41 | 1 | 13499 | Burners suport | Sosten quemadores |
| 42 | 2 | PIL-004 | Burner pilot | Piloto del quemador |
| 43 | 1 | 13514 | Pilot support assembly | Conjunto soporte de pilotos |
| 44 | 1 | UNI-001 | Compression union tee | T de union de compresion |

FRYER OPERATION / FUNCIONAMIENTO DE LA FREIDORA

1. Open the shut off gas valve of the equipment. then open de frier door.
Abra la llave de paso de gas que alimenta el equipo. Luego abra la puerta de la freidora.
2. With the thermostat knob in the off position bring a light flame to the tip of the sensor located on the "A" pilot. Simultaneously press and turn the thermostat knob to the 100°C position and hold down for about 40 seconds until ignition flame of the "A" pilot.
Con la perilla del termostato en la posición de apagado, acerque una llama ligera a la punta del sensor ubicado en el piloto "A". Simultáneamente, presione y gire la perilla del termostato a la posición de 100 °C y manténgala presionada durante unos 40 segundos hasta que la llama del piloto "A" se encienda.



3. When flame of the "A" pilot is ignition. Bring a light flame to "B" pilot for to ignition it.
Cuando la llama del piloto "A" se encienda, acerque una llama ligera al piloto "B" para encenderlo.

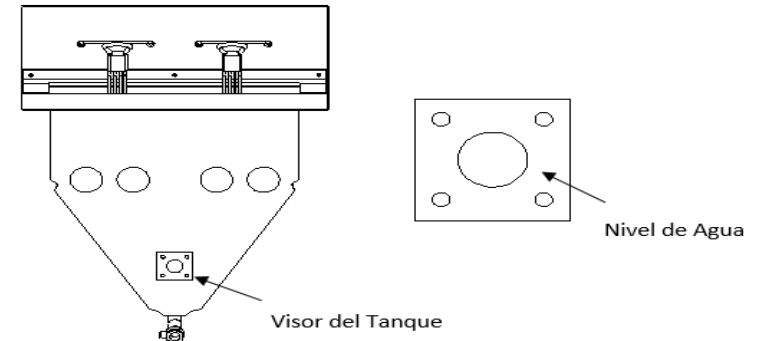


- After connecting the gas supply, check again that the fryer is level.
Después de conectar el suministro de gas, verifique nuevamente que la freidora esté nivelada.

TECHNICAL DATA / DATOS TECNICOS

| | | | |
|--|--------------------------------------|--|--|
| Volume of oil / Volumen de aceite (Lts) | 30 aprox. | Volume of wáter / Volumen de agua (Lts) | 5 aprox. |
| Number of burnner / Número de quemador | 4 | Weight / Peso (Kg/lbs) | 36,8/81,13 |
| Fryer dimensions / Dimensiones W x H x D (cm/in) | 53/20,86 X 109/42,91X 68/26.77 | Gas inlet size / Conexión de entrada de gas | 1" |
| Number of Baskets / Número de cestas | 2 | Power type / Tipo de gas | Natural gas or propane / Gas Natural o Propano. |

- Fill with water up to the water level indicator or until the water level is in line with the center of the tank sight glass.
Llene con agua hasta el indicador de nivel de agua o hasta que el nivel de agua coincida con el centro del visor del tanque.



- Do not exceed the indicated water level.
No exceda el nivel de agua indicado.
- Fill with edible oil up to the oil level indicator.
Llene con aceite comestible hasta el indicador de nivel de aceite.

INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES

- This equipment has been specially designed for frying food. The tank is filled with edible oil only or edible oil and water. This equipment runs on propane or natural gas.
Este equipo está específicamente diseñado para freír alimentos. El tanque se llena solo con aceite comestible o con aceite comestible y agua. Este equipo funciona con propano o gas natural.
- Improper, installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury, or death.
La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.
- Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or serving this equipment.
Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.
- Do not melt fat in tank. Melt separately and pour into fryer vessel.
No derrita la grasa en el tanque. Derrítala por separado y viértala en el recipiente de la freidora.

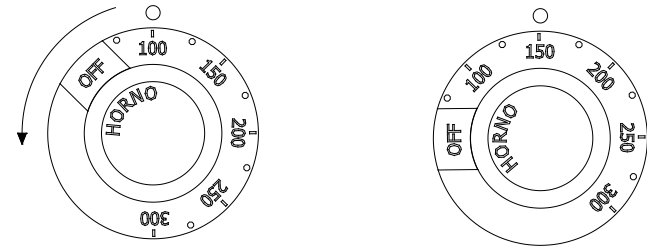
MAINTENANCE/ MANTENIMIENTO

- Turn off the unit, wait for the oil to cool, and then drain the tank by opening the stopcock and using the extension.
Apague la unidad, espere a que el aceite se enfríe y luego drene el tanque abriendo la llave de paso y empleando la extensión.
- It is recommended to drain the water daily and replenish with clean water.
Se recomienda drenar el agua diariamente y reponer con agua limpia.
- It is recommended to drain and filter the oil daily in a separate container to remove impurities. The oil change is suggested when the viscosity decreases its quality or becomes burnt.
Se recomienda drenar y filtrar el aceite diariamente en un envase aparte, para separar las impurezas. El cambio del aceite se sugiere realizar cuando observe que la viscosidad disminuya su calidad o este quemado.
- Clean periodically with water and dishwashing detergent.
Limpie con regularidad empleando agua y detergente para lava valijas.

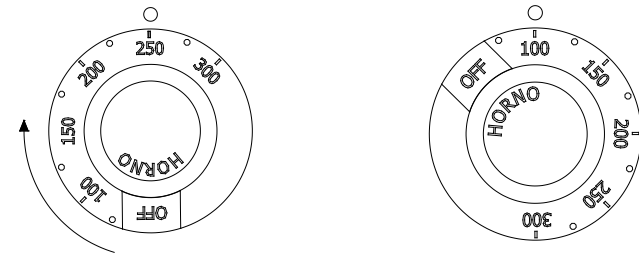
INSTALLATION / INSTALACIÓN

- Select a firm, level location for your fryer. Leave clearance, whenever possible, so that access from the rear is possible to permit cleaning.
Seleccione una ubicación firme y nivelada para su freidora. Siempre que sea posible, deje espacio libre para acceder desde atrás y poder limpiarla.
- Put a pressure regulator less than three meters from the equipment, with a working range of 0.5 to 3 PSI.
Colocar un regulador de presión a menos de tres metros del equipo, con un rango de trabajo de 0.5 a 3 PSI
- Verify that the installation does not have leaks.
Verificar que no tenga fugas la instalación.

4. To ignite the burners, you must press and turn the knob until the minimum operating temperature of 150°C
Para encender los quemadores, se debe presionar y girar la perilla hasta la temperatura mínima de operación de 150°C.



5. Press and turn the knob until you reach the desired frying temperature between 150°C and 300°C.
Presione y gire la perilla hasta alcanzar la temperatura para freír deseada entre 150°C y 300°C.
6. Once the frying process is complete, to turn off the burners without turning off the pilots, press and turn the knob to the 100°C position.
Una vez finalizado el proceso de freír para apagar los quemadores sin apagar los pilotos, presione y gire la perilla a la posición 100°C.



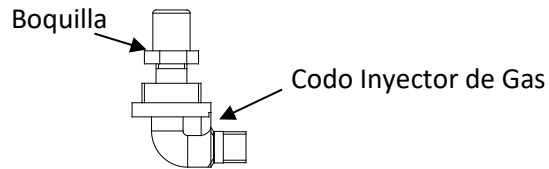
7. Before to ignite again the burners, it is necessary to check that the pilot "A" and "B" remain lit.
Antes de encender nuevamente los quemadores, es necesario comprobar que los pilotos "A" y "B" permanezcan encendidos.
8. If pilot b is not lit, repeat step 3.
Sí el piloto "B" no está encendido, repita el paso 3.
9. To ignite the burners again, repeat step 4
Para volver a encender los quemadores, repita el paso 4.
10. To completely turn off the fryer, press and turn the knob to the (off) position.
Para apagar totalmente la freidora se debe presionar y girar la perilla, hasta la posición (off).



BURNERS FLAME CALIBRATION

CALIBRACIÓN DE LA LLAMA DE LOS QUEMADORES

- At the bottom of each burner, there is a gas injector elbow, which is regulated by turning the injector nozzle depending on the type of gas.
En la parte inferior de cada quemador, hay un codo inyector de gas, que se regula girando la boquilla del inyector dependiendo del tipo de gas.



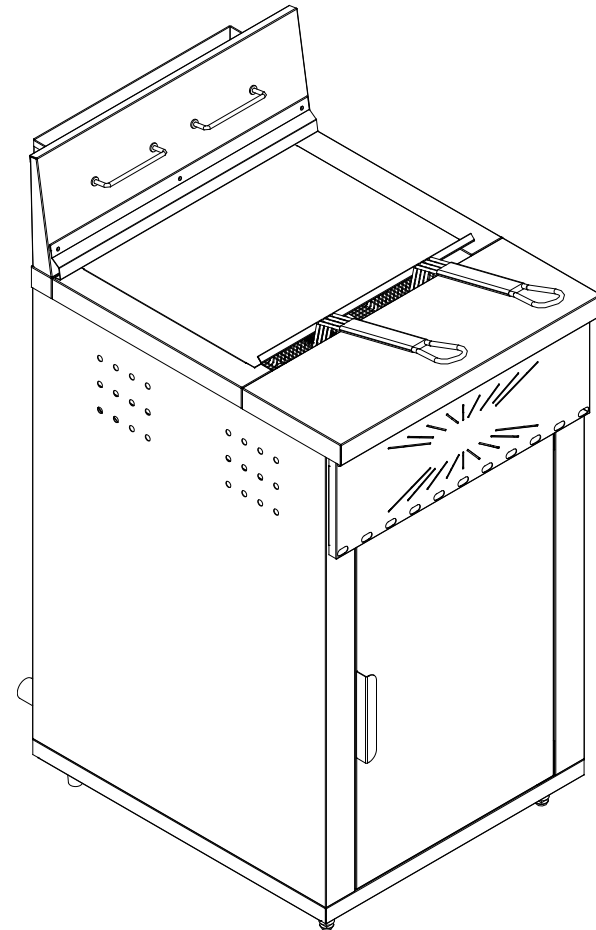
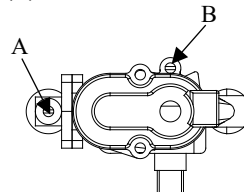
- The fryer is factory configured to work with propane gas, the nozzle of each gas injector elbow is closed.
La freidora está configurada de fábrica para trabajar con gas propano, la boquilla de cada codo inyector de gas está cerrada.
- If the fryer is going to work with natural gas, you must turn the nozzle of each gas injector elbow a quarter of a turn.
Si, la freidora va a trabajar con gas natural, debes girar la boquilla de cada codo inyector de gas un cuarto de vuelta

| GAS TYPE / TIPO DE GAS | GAS OPERATING PRESSURE / PRESIÓN DE TRABAJO |
|---------------------------|--|
| NATURAL | 1 PSI |
| PROPANE | 0.5 PSI |

THERMOSTAT CALIBRATION / CALIBRACIÓN DEL TERMOSTATO

- Once the pilot is ignited, adjust the height of the pilot flame with the screw (A), then turn the knob to minimum to ignite the burner, and verify by heating the bulb with a light flame, that when the indicated temperature is reached, the burner flame does not go out, it must maintain a minimum height that is controlled with the screw (B).

Una vez encendido el piloto, ajuste la altura de la llama del piloto con el tornillo (A), luego gire la perilla al mínimo para encender el quemador, y verifique calentando el bulbo con una llama ligera, que al alcanzar la temperatura indicada la llama del quemador no se apague, debe mantener una altura mínima que se controla con el tornillo (B).



**GAS FRYER FOR 35 LITERS OF OIL OR 30 LITERS OF OIL AND 5 LITERS OF WATER
FREIDORA A GAS PARA 35 LTS DE ACEITE O 30 LTS DE ACEITE Y 5 LTS DE AGUA APROX.**

FPM1208G