

FREIDORA A GAS

MODELO
HGF-181C



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

A. Descripción del producto

Nuestra freidora a gas con control automático es un nuevo producto diseñado y desarrollado con la tecnología más avanzada. Fabricada en acero inoxidable con diseño elegante y moderno. Piezas interiores de fabricantes de prestigio que siguen aspectos de seguridad, durabilidad y ahorro energético. Es la mejor opción para restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, locales de comida rápida, etc...

B. Características técnicas

1. Termostato de trabajo que asegura una temperatura óptima del aceite regulable de 60° a 200°C.
2. Dotado de termostato de seguridad. Si la temperatura sobrepasa el nivel de seguridad este termostato apagará la freidora. Para volver a usar hay que rearmar la freidora pulsando un botón rojo que se encuentra debajo de la tapa de protección negra que se encuentra en el panel.
3. Utiliza 2 pilas de 1,5V de gran tamaño para el suministro de electricidad. Se pueden cambiar fácilmente.
4. Tiene instalado un placa de control automático con elementos de protección y seguridad.
5. Dotado de grifo de vaciado de aceite para una mayor comodidad en la limpieza.
6. Fabricado en acero inoxidable completamente, con la cesta igualmente en acero inoxidable, fácil de limpiar.

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.

4. Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- | | |
|---|---|
| • Licuadoras | • Embutidoras |
| • Wafleras | • Emplayadoras |
| • Creperas | • Turbolicuadores |
| • Paninis | • Máquina de donas |
| • Cocedor de corndog | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B |
| • Dispensadores de queso | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Planchas eléctricas |
| • Algodoneras | • Parrillas eléctricas |
| • Fábricas de palomitas | • Freidoras eléctricas |
| • Fuentes de chocolate | • Cocedor de pastas eléctrico |
| • Chocolatera eléctrica | • Baños maría eléctricos |
| • Triturador de hielo | • Asador grill eléctrico |
| • Despachadores de agua refrigerados | • Calentadores de sopa eléctricos |
| • Máquinas granita | • Tostador de pan modelo CT-120 |
| • Cutter de mesa | • Lámparas reflectoras de calor |

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

MODELO
HGF-181C

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 ó 12 meses** dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos en el funcionamiento de uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas cuentan con garantía de 30 días a partir de recibido el equipo por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, así como la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación siempre y cuando se encuentre en la ciudad algún centro de servicio autorizado ó técnico autorizado. De otra manera se enviará el equipo al centro de servicio con flete pagado y en caso de ser garantía se devolverá de la misma manera.

Es importante considerar que, si el técnico certificado debe realizar la visita a las instalaciones del cliente y estas no se encuentran en la localidad del técnico o centro de servicio, se deberán cotizar viáticos por cada visita que se realice a la localidad donde se encuentre el equipo. En este punto, el cobro de los viáticos deberá ser cubierto por el distribuidor y/o cliente final, independientemente de si aplica o no la garantía.

En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +- 10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del equipo.
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.
3. El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo y se quedará sin efectividad cuando:

MODELO	CAPACIDAD	CAPACIDAD DE ACEITE	TEMPERATURA DE TRABAJO
HGF-181C	18 L	12 L	60~200 °C
HGF-182C	18+18 L	12+12 L	60~200 °C
Tipo gas	Gas propano -butano (de serie) Gas natural (cambio de chicle)		
Consumo gas	0.48kg/h (0.21m3/h standard)		

MODELO	VÁLVULAS	DIMENSIONES	PESO
HGF-181C	1	345*585*1025 MM	25 KG
HGF-182C	2	690*585*1025 MM	50 KG
Tipo gas	Presión Gas butano - propano (Pa)	2800-3000	
Consumo gas	Máxima potencia por quemador	22.7MJ/h(5422kcal/h)	

C. Instrucciones de instalación.

1. La espalda de la freidora debe estar separada de la pared uno s 15 cm.
2. Está totalmente prohibido tener cerca material inflamable o explosivo.
3. Mantener el local con una buena ventilación.
4. Si se da cuenta que hay una fuga de gas, abra la ventana y deje de usar la freidora cerrando la válvula de suministro de gas. Una vez haya sido reparada por un técnico cualificado podrá volver a usarla.
5. Cuando se utiliza la freidora los usuarios deben estar siempre pendientes de la máquina.
6. Prohibido limpiar con agua directamente ya que la humedad puede dañar los piezas de gas y partes eléctricas.
7. La caja de las pilas se encuentra en el lado derecho inferior de la parte trasera de la freidora. Al instalar sólo tiene que quitar el botón de bloqueo y presione la tapa para sacar las baterías.

D. Instrucciones de uso

1. Llenar de aceite en el depósito. El nivel siempre debe estar entre la mitad y las 3/5 partes de la capacidad del depósito (aproximadamente 10-12 litros de aceite).
2. Está prohibido colocar productos inflamables y explosivos encima o cerca del aparato.
3. Esta plancha viene preparada para funcionar con gas propano – butano. Sin embargo si necesita que funcione a gas natural en el interior de la caja, acompañando a la freidora debe ir una bolsita con las piezas (chicle), que su técnico instalador necesitará para tal modificación.
4. Coloque el aparato en una posición estable.

5. Instale y fije el tubo de salida (chimenea) en la parte posterior del aparato.
6. Ajuste el mando de graduación de temperatura, presione hacia abajo el interruptor de encendido y necesitará de unos 8-10 segundos para encenderse automáticamente. Mire a través de la mirilla si el fuego está encendido. Si la freidora lleva mucho tiempo sin usarse o es la primera vez puede que haya que volver a repetir la operación de encendido ya que las tuberías de gas pueden tener aire que dificultan la ignición.
7. Cuando la temperatura del aceite llega a la del ajuste del termostato se apagará la luz testigo de funcionamiento, iluminándose de nuevo cuando vuelva a funcionar la freidora. Este proceso se repite sucesivamente para asegurar una temperatura del aceite deseada.
8. Dotado de termostato de seguridad. Si la temperatura sobrepasa el nivel de seguridad este termostato apagará la freidora. Para volver a usar hay que rearmar la freidora pulsando un botón rojo que se encuentra debajo de la tapa de protección negra que se encuentra en el panel.
9. Utilice la tapa de la freidora para evitar que caiga agua e impurezas en el aceite, manteniendo así la temperatura y la limpieza de la cuba.
10. La freidora tiene una válvula de vaciado de aceite, que será muy útil para la limpieza del aceite y de la freidora. Por favor sólo haga esto cuando el aceite no esté caliente para evitar quemaduras.
11. Una vez haya finalizado el uso de la freidora ponga a 0º el termostato de la freidora y corte el suministro de gas para garantizar la seguridad.

D. Mantenimiento

1. El aparato se puede limpiar con un paño suave después de su uso y limpiar con detergente neutro en caso necesario.
2. El aceite residual recogido en el recipiente de aceite en la parte superior del gabinete debe limpiarse con regularidad.
3. No lavar el aparato con agua directamente, de lo contrario el dispositivo de gas y partes eléctricas pueden tener problemas debido a la humedad.
4. El aparato debe limpiarse y mantenerse en lugar bien ventilado, sin ambiente corrosivo si no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo.
5. Cuando el aparato no esté en uso cierre la válvula de suministro del gas para evitar accidentes. En caso de avería, asegúrese de que desmonte y repare el aparato un técnico cualificado.

E. Advertencia

1. Este aparato utiliza una válvula de control de gas de baja presión. Se prohíbe el uso de válvulas de alta o media presión.

F. Casos de error

FALLO	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIONES
No enciende	1. No hay gas o la válvula de suministro de gas está cerrada. La presión del gas no es la correcta. 2. El encendedor automático está averiado 3. Batería baja 4. El electrodo de encendido se ha aflojado y movido de su sitio.	1. Revise nivel de gas y abrir válvula de suministro. Revise la presión del gas. 2. Reemplace el encendedor automático. 3. Cambie las baterías 4. Ajuste la posición del electrodo y vuelva a intentar el encendido.
El fuego se apaga inmediatamente después del encendido	4. El detector del fuego se ha movido 5. Falta de oxígeno en la combustión 6. La presión del gas es demasiado baja o el suministro de gas es insuficiente.	4. Ajuste el detector del fuego. 5. Mantenga una buena ventilación 6. Compruebe y sustituya el gas, o abra la válvula de suministro de gas.

Los tipos anteriores de fallos son sólo de referencia. En caso de avería deje de usar el aparato inmediatamente y póngase en contacto con técnicos cualificados para su reparación.