

FREIDORA A GAS



MANUAL DEL USUARIO

HGF-181C

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 una 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.

Modelo	Capacidad (L)	Capacidad aceite (L)	Temperatura de trabajo (°C)	Válvulas	Dimensiones (mm)	Peso(kg)
HGF-181C	18	12	60~200	1	345*585*1025	25
HGF-182C	18+18	12+12	60~200	2	690*585*1025	50
Tipo gas	Gas propano -butano (de serie) Gas natural (cambio de chiclés)			Presión Gas butano - propano (Pa)	2800-3000	
Consumo gas	0.48kg/h (0.21m ³ /h standard)			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 unos 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 las 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 (chiclés), 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 0° 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

Falla	Posibles causas	Solución
No enciende	1. No hay gas o la válvula de suministro de gas está cerrada. La presión del gas no es la correcta.	1. Revise nivel de gas y abrir válvula de suministro. Revise la presión del gas.
	2. El encendedor automático está averiado	2. Reemplace el encendedor automático.
	3. Batería baja	3. Cambie las baterías
	4. El electrodo de encendido se ha aflojado y movido de su sitio.	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	4. Ajuste el detector del fuego.
	5. Falta de oxígeno en la combustión	5. Mantenga una buena ventilación
	6. La presión del gas es demasiado baja o el suministro de gas es insuficiente.	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.



PÓLIZA DE GARANTÍA

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de UN AÑO este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial a partir de la fecha de entrega.

Las partes eléctricas solo cuentan con garantía de 30 días a partir de recibir el equipo.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

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 producto.
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 producto deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- a) Cuando el producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

PRODUCTO IMPORTADO POR:

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.
Henry Ford No. 257-H, Col. Bondonito, C.P. 07850, Ciudad de México, México