

FREIDORA A GAS

SERIE
MGEF



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MODELOS:

MGEF-3-MG
MGEF-4-MG



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes 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.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

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 u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

"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".

Importante:

1. Se recomienda leer estas instrucciones antes de que comience la instalación.
2. Este manual debe entregarse al usuario final después de la instalación y puesta en servicio.

- 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 corn dog | • 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

SERIE
MGEF

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:

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS

1. Información General

Lea atentamente las instrucciones de este manual, ya que contienen información importante sobre cómo instalar, utilizar y reparar el aparato de forma segura, adecuada y eficaz.

Guarde este manual en un lugar seguro para que pueda ser utilizado como referencia por otros operadores del aparato.

Este aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones proporcionadas por el fabricante y de conformidad con todas las normativas locales aplicables. Este aparato debe ser conectado al suministro de gas únicamente por personal calificado.

Todo el personal a cargo del uso de este aparato debe estar específicamente capacitado en su funcionamiento.

En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato. Las revisiones funcionales periódicas solicitadas en este manual deben realizarse de acuerdo con las instrucciones. El aparato debe ser reparado por una persona técnicamente calificada y debidamente autorizada por el fabricante que utilice repuestos originales.

El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del aparato.

Estas instrucciones solo son válidas si el código de país aparece en el aparato. Si el código no aparece en el aparato, consulte las instrucciones técnicas para adaptarlo a las condiciones de uso en ese país.

2. Seguridad

PRECAUCIÓN

No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

Mantenga libre el área alrededor de los electrodomésticos y libre de combustibles. El comprador del equipo debe colocar en un lugar destacado las instrucciones detalladas que se deben seguir en caso de que el operador perciba un olor a gas. Obtenga las instrucciones del proveedor de gas local.

El contacto con aceite caliente provocará quemaduras graves. Siempre tenga cuidado. El aceite es más peligroso que el agua hirviendo.

En caso de que se detecte olor a gas, apague el equipo en la válvula de gas combinada y comuníquese con la compañía de gas local o el proveedor de gas para que le proporcione el servicio.

Los modelos de freidoras de piso a gas están diseñadas para uso comercial únicamente. No aptas para uso doméstico.

La garantía se anulará si el trabajo de servicio lo realiza un técnico que no sea calificado, o si se instalan piezas de repuesto que no sean originales.

Asegúrese de que este Manual de instrucciones y los documentos importantes se entreguen a las autoridades correspondientes para que los conserven para futuras consultas.

2.1 Uso seguro del aparato

Al ser un aparato diseñado solo para uso profesional, debe ser operado exclusivamente por personal calificado. Nunca deje el aparato desatendido mientras está encendido.

No mueva el aparato mientras esté caliente.

Cocinar con aceite viejo y sucio es un riesgo para la seguridad; cerciórese de utilizar siempre aceite fresco o purificado.

Los alimentos a freír deben estar siempre lo más secos posible. Cocinar alimentos con alto contenido de humedad hace que el aceite forme espuma y se desborde. No intente freír demasiados alimentos al mismo tiempo. La cantidad máxima recomendada para freír al mismo tiempo es aproximadamente la mitad de la capacidad de la cesta.

Si el nivel de aceite se acerca a la línea de nivel mínimo marcada en el panel lateral del tanque, vierta un poco más de aceite en el tanque hasta que alcance el nivel máximo. Si necesita agregar aceite mientras el aparato está en funcionamiento, use aceite frío y viértalo en el tanque con mucho cuidado.

De esta forma evitará que el aceite salpique (peligro de incendio). En cualquier caso, no mezcle grandes cantidades de aceite o grasa fresco y viejo porque el aceite fresco se echa a perder mucho más rápido cuando entra en contacto con el aceite viejo.

Muy poco aceite en el tanque puede resultar en un sobrecalentamiento.

¡Nunca deje la freidora encendida sin aceite en el tanque! Si esto sucediera accidentalmente, el termostato de seguridad apagará el aparato.

No mueva el aparato mientras esté caliente.

SI EL ACEITE SE INCENDIA, NUNCA USE AGUA PARA APAGARLO.

2.2 Instrucciones de seguridad en caso de un mal funcionamiento

Si el electrodoméstico permanecerá inactivo durante algún tiempo o en caso de alguna falla, funcionamiento anormal, etc., cierre la válvula de cierre de corriente del electrodoméstico. Llame al servicio técnico.

Mantenga siempre la tapa a la mano, en un lugar de fácil acceso.

En caso de que el aceite se incendie, utilice la tapa como primer medio de extinción y luego apague el fuego con una manta ignífuga.

En caso de avería o mal funcionamiento, apague el aparato y llame al servicio técnico.

Si ocurre una emergencia, cierre la válvula de cierre de gas en la línea de suministro de gas.

2.3 Prohibiciones adicionales (procedimientos peligrosos)

Nunca altere los sellos o empaques de los tornillos de ajuste ubicados en las válvulas de gas.

6.3.3 Mantenimiento periódico

Solo personal calificado puede realizar operaciones de servicio y mantenimiento.

La siguiente operación de mantenimiento debe realizarse al menos una vez al año:

- Comprobar el funcionamiento correcto de todos los dispositivos de control y seguridad;
- Revisar la combustión, es decir:
 1. Encendido;
 2. Seguridad de la combustión;
 3. Revisar el correcto funcionamiento.

Recomendamos firmar un contrato de servicio que prevea al menos una revisión al año.

Estancamiento de depósitos ferrosos (como los creados por el óxido disuelto en el agua que fluye a través de la tubería, especialmente después de que el aparato ha permanecido inactivo durante algún tiempo). Por lo tanto, evite ese estancamiento. No utilice estropajos de fibra de alambre para eliminar los residuos de comida más rebeldes. Utilice, más bien, almohadillas o espátulas de acero inoxidable o materiales más blandos y no ferrosos.

Estancamiento de sustancias con componentes ácidos como vinagre, jugo de limón, salsas, sal, etc. Evite el contacto prolongado de las partes de acero inoxidable del aparato con esas sustancias. La evaporación de las soluciones salinas sobre las superficies del aparato resultan especialmente perjudiciales.

Limpieza de rutina

Limpia a fondo el aparato a diario es la clave para mantenerlo en perfecto estado de funcionamiento y prolongar su vida útil. Limpie el aparato con un paño húmedo con agua y jabón o detergentes, siempre que no sean ácidos o abrasivos, como se explicó anteriormente.

Estos detergentes ni siquiera deben usarse para lavar el piso cerca del aparato, ya que sus vapores pueden depositarse en las superficies de acero y dañarlas. Si la freidora está muy sucia, use una esponja sintética para fregar. Enjuáguelo con agua limpia y séquelo con un paño limpio. No frote el aparato con estropajos de fibra de acero, ya que podrían dejar manchas de óxido. Por el mismo motivo, evite tocar el aparato con objetos ferrosos.

Para evitar que se formen manchas de corrosión, asegúrese de eliminar cuidadosamente los residuos de sal de los lados y el fondo del tanque.

No utilice nunca chorros de agua directos para limpiar el aparato, ya que esto podría provocar la entrada de agua y dañarlo.

Manchas y abrasiones en la superficie del acero.

Los rayones y las manchas oscuras pueden alisarse o eliminarse utilizando estropajos de fibra de acero inoxidable o esponjas abrasivas sintéticas, que siempre deben frotarse en la misma dirección que el acabado satinado.

6.3.2 Período de inactividad

Si el aparato permanece inactivo durante un cierto período de tiempo, límpielo y séquelo con un paño, y luego aplique una película de un producto adecuado (como aerosol de aceite de vaselina o productos similares) para protegerlo. Cierre la válvula de cierre de gas instalada corriente arriba del aparato.

2.4 Desechar el aparato

Este aparato ha sido fabricado con materias primas reciclables y no contiene sustancias peligrosas o tóxicas. Para desechar el aparato y todos sus materiales de empaque, siga estrictamente las regulaciones locales vigentes en el lugar donde está instalado.

Los materiales de empaque deben dividirse según el tipo y entregarse a un sitio de recolección específico. Asegurar el cumplimiento de las regulaciones de protección ambiental.

3. Descripción funcional

3.1 Aplicación del aparato

La freidora está diseñada para cocinar productos frescos o ultra congelados y para freír productos a medio cocer de forma continua.

3.1.1 Uso prohibido

El fabricante no se hace responsable de las fallas causadas por una instalación defectuosa o un uso inadecuado del aparato. En tales casos, la garantía será nula y sin efecto.

La freidora no está diseñada para usarse como cocedor de pasta o baño María.

3.2 Construcción

3.2.1 Características constructivas

Estructura de soporte de acero inoxidable SUS 430.

El acabado exterior y las patas regulables de altura son de acero inoxidable SUS 430.

Los paneles de control tienen una forma conveniente y los controles están inclinados hacia el operador.

El aparato está equipado con quemadores de gas controlados por válvulas termostáticas de seguridad con termopar y encendido piezoeléctrico.

3.2.2 Principio de funcionamiento

El aceite se calienta a la temperatura deseada mediante quemadores de tubos de acero instalados en el exterior del tanque. Los quemadores pueden soportar tensiones tanto mecánicas como térmicas. La llama piloto y los quemadores están equipados con boquillas fijas.

La temperatura del aceite se puede seleccionar entre 120°C y 200°C.

La forma más sencilla de cocinar los alimentos es freírlos en las cestas que se suministran con el aparato.

La freidora está equipada con un termostato de seguridad que detiene el flujo de gas en caso de que la temperatura del aceite supere los 235°C por cualquier motivo.

4. Instalación

AVISO

La instalación debe cumplir con los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1, Código de Instalación de Gas Natural, CAN / CGA-B149.1, o el Código de Instalación de Gas Propano, CAN / CGA- B149.2, según corresponda.

Los códigos locales con respecto a la instalación varían mucho de un área a otra. La Asociación Nacional de Protección contra Incendios, Inc. declara en su última edición de NFPA 96 que los códigos locales son la "autoridad que tiene jurisdicción" cuando se trata de requisitos de instalación para equipos.

Cuando este aparato se instala con ruedas, debe instalarse con las ruedas suministradas, un conector que cumpla con ANSI Z21.69 o CAN / CGA-6.16 y un dispositivo de desconexión rápida que cumpla con ANSI Z21.41 o CAN1-6.9. También debe instalarse con medios de sujeción para proteger contra la transmisión de tensión al conector, como se especifica en las instrucciones del fabricante del aparato.

4.1 Información General

El fabricante no se hace responsable de ningún daño a la propiedad o lesiones a las personas que se deriven de errores de instalación o del uso inadecuado del aparato y no es responsable de las fallas causadas por una instalación defectuosa. En tales casos, la garantía será nula y sin efecto.

El aparato debe ser instalado, reparado, conectado al sistema de gas y puesto en marcha únicamente por un instalador autorizado, quien debe cumplir con las normas de seguridad vigentes en el lugar donde se va a instalar el aparato.

4.1.1 Condiciones de instalación reglamentarias

Para su información, le recordamos que todos los electrodomésticos instalados en edificios públicos de reuniones deben cumplir con todos los requisitos que se enumeran a continuación. El aparato debe instalarse y repararse de acuerdo con todas las reglamentaciones y normas vigentes, a saber:

Normas de seguridad sobre riesgo de incendio y pánico en edificios de reuniones públicas.

Normativa general aplicable a todos los aparatos;
Sistemas que queman gas combustible e hidrocarburos licuados.

A continuación, siga las normativas específicas según el tipo de gas que se utilice. Calefacción, ventilación, refrigeración, aire acondicionado y generación de vapor y agua caliente para uso sanitario;

Instalación de aparatos de cocina para el servicio de alimentos;
Normativa específica aplicable a cada tipo de edificio público de reunión (hospitales, comercios, etc.).

Coloque los productos en la canasta; llene la canasta a 1/3 o 1/2 (carga máxima) de su capacidad total.

Agite bien los productos congelados antes de sumergirlos en el aceite.

Introduzca la cesta en el aceite.

Cuando el producto esté listo, levante la canasta y cuélguela del soporte de la canasta para permitir que el exceso de aceite se escurra.

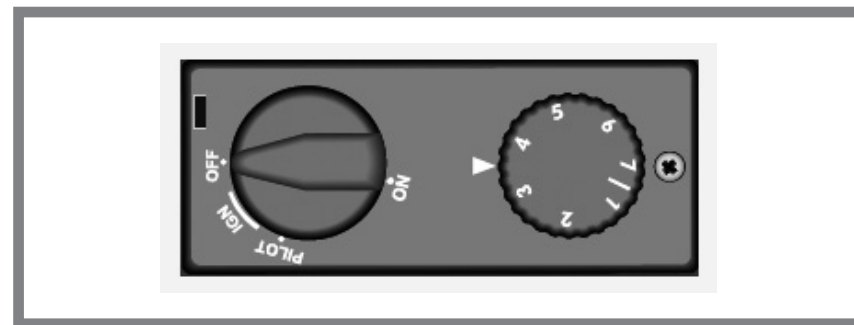
Supervise siempre la calidad del aceite durante el funcionamiento. El aceite usado en exceso puede reconocerse por su típico color oscuro, viscosidad y tendencia a humear incluso a bajas temperaturas.

PRECAUCION: Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso.

6.2.5 Apagado del aparato

Para apagar el quemador principal, gire la perilla izquierda hacia la posición "PILOT" o "0", solo la llama piloto permanecerá encendida.

Presione la perilla izquierda a la posición "OFF" o "0" para apagar la llama del piloto también como se muestra en la imagen de abajo.



6.3 Cuidado después de su uso

6.3.1 Limpieza

Antes de limpiar, apague el aparato y cierre el suministro de gas corriente arriba. Espere hasta que la freidora se haya enfriado antes de comenzar a limpiarla. Drene todo el aceite del tanque.

Información general

Las principales causas del desgaste o la corrosión del acero inoxidable son causadas por:

Usar detergentes abrasivos o ácidos, especialmente productos a base de cloro como ácido clorhídrico o hipoclorito de sodio (lejía). Por lo tanto, antes de comprar un producto de limpieza, asegúrese de que no corroe el acero inoxidable (consulte también el párrafo "Limpieza de rutina" que aparece más adelante).

6.2.3 Encendido de la llama principal

Para encender el quemador principal, gire la perilla izquierda a la posición "ON" o "🔥", y gire la perilla derecha a la posición correspondiente a la temperatura deseada (ver la Fig. 2). La temperatura del aceite se mantendrá en el valor programado mediante un termostato que enciende y apaga automáticamente el quemador principal.

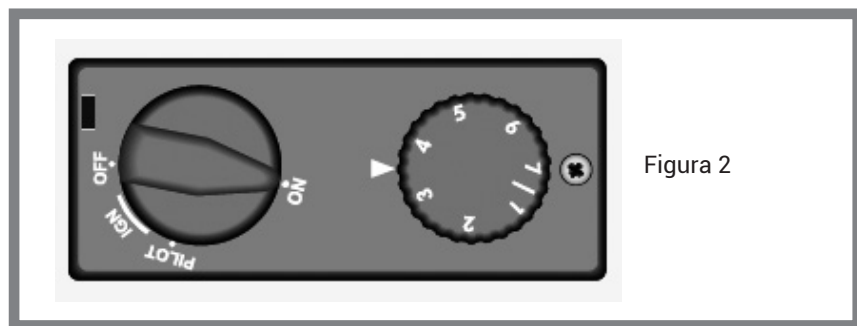


Figura 2

Ajuste de la llama principal:

Para aumentar la llama principal más alta, gire la perilla derecha "🔥" o "PILOT" a "🔥" o "ON".

Para disminuir la llama principal, gire la perilla derecha "🔥" o "ON" a "🔥" o "PILOT".

No. en la perilla Temp. °F Temp. °C

NO. DE PERILLA	TEMPERATURA	TEMPERATURA
1	230 °F	110 °C
2	254 °F	123 °C
3	278 °F	137 °C
4	302 °F	150 °C
5	326 °F	163 °C
6	350 °F	177 °C
7	374 °F	190 °C

6.2.4 Freír

Antes de freír, elimine la mayor cantidad de humedad posible de los alimentos con un doble propósito: evitar que el aceite se desborde debido a la acumulación de espuma y evitar salpicaduras excesivas de aceite caliente. El peso total del producto a cocinar no debe exceder de 1.5 kg en tanques de 10 litros y de 2.5 kg en tanques de 15 litros.

Utilice el termostato para programar la temperatura de cocción deseada; la temperatura ideal es 180°C (356°F).

4.2 Evacuación de humos

El aparato debe instalarse en un área bien ventilada, si es posible debajo de una campana de ventilación, de acuerdo con todas las regulaciones aplicables en vigor. Esto asegurará que todos los gases quemados producidos durante el proceso de combustión se agoten por completo.

Al menos 2m³ / h • kW TOTAL de entrada de calor.

4.3 Posible interferencia ambiental

No instale el aparato cerca de paredes inflamables (de madera o materiales similares) o de paredes sensibles al calor (de cartón yeso o materiales similares).

Y aplique un revestimiento para aislar las paredes del calor radiante o mantenga un espacio libre mínimo de 150 mm (6 ") de los paneles laterales y traseros del aparato.

4.4 Preparación para la instalación

Revise que el aparato esté pre configurado para utilizar el gas familiar disponible en el lugar de uso. Si el gas disponible es diferente, deberá convertir el aparato para usar este otro tipo de gas. Para obtener instrucciones, consulte la sección "Instrucciones de ajuste" que se mencionan más adelante.

4.5 Almacenamiento

Si el aparato se ha almacenado en un lugar donde la temperatura ambiente es inferior a 0°C (32°F), debe calentarse al menos a +10°C (50°F) antes de encenderlo.

4.6 Transporte del aparato

La mejor forma de transportar este aparato es dentro de su empaque para protegerlo de daños externos. Una vez desempacado el aparato, utilice espaciadores de madera si necesita levantarlo.

4.7 Desempaque del aparato

Antes de la instalación, retire todos los materiales de empaque del aparato. Algunas partes están envueltas en una película adhesiva, que debe retirarse con cuidado. Elimine a fondo los restos de pegamento que hayan quedado en el aparato con disolventes no inflamables. Está prohibido utilizar sustancias abrasivas.

4.8 Eliminación de materiales de empaque

Todos los materiales de embalaje deben eliminarse de acuerdo con las normativas locales vigentes en el lugar donde se instale el aparato. Los materiales de empaque deben separarse según su tipo y entregarse en sitios de recolección específicos. Asegurar el cumplimiento de las regulaciones de protección ambiental.

4.9 Colocación del aparato

Nivele el aparato con un nivelador. La altura se puede ajustar con la ayuda de las patas ajustables.

4.10 Conexión de suministro de gas

Este aparato está diseñado para quemar gas natural y líquido. Para averiguar la categoría a la que pertenece este aparato en el país donde está instalado, consulte la siguiente tabla.

Tabla 1: categorías de gas y valores de presión

TIPO	Modelo de quemadores Tipo de Gas	Presión en el colector	Número de tubo de calor	Indice de cada uno BTUs / Hou	Indice total BTUs / Hour	Tamaño del orificio
3 quemadores	Gas natural	4" W.C.	3	30,000	90,000	# 39
	Propano	10" W.C	3	30,000	90,000	# 52
4 quemadores	Gas natural	4" W.C.	4	30,000	120,000	# 39
	Propano	10" W.C	4	30,000	120,000	# 52

El aparato debe conectarse al suministro de gas mediante tubos metálicos, rígidos o flexibles, del diámetro adecuado. Al unir accesorios de tubería, nunca utilice roble o teflón ya que sus residuos podrían llegar a la válvula y poner en peligro su funcionamiento. En su lugar, coloque una junta de sellado o empaque adecuado para su uso en sistemas de gas. No olvide instalar una válvula de cierre en la línea de suministro de gas corriente arriba del aparato, que debe cerrarse siempre que el aparato no esté en funcionamiento. Después de conectar el aparato al sistema de gas, verifique que no haya fugas en las juntas y accesorios de las tuberías; Para ello, utilice agua con jabón o un detector de fugas específico.

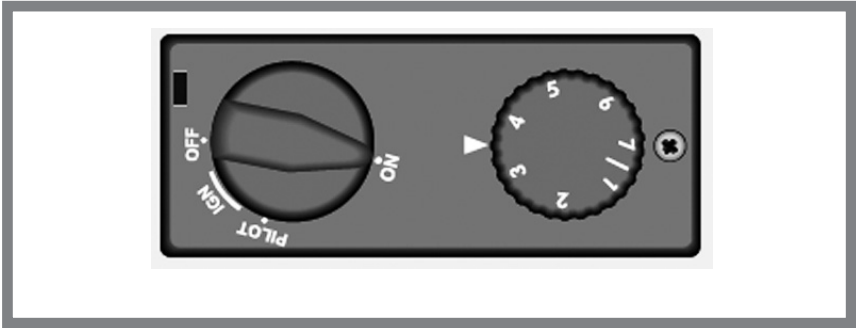
4.11 Comprobación de la presión del suministro de gas después de la instalación.

La presión del suministro de gas se puede medir con un manómetro líquido o digital.

Proceder de la siguiente manera:

- Desenroscar el tornillo de la boquilla de prueba de presión;
- Conectar el manómetro;
- Ponga en marcha el aparato siguiendo la información en "Instrucciones de funcionamiento";
- Revise la presión de suministro;
- Retire el manómetro;
- Vuelva a colocar el tornillo y cheque si hay fugas.

Si medida de la válvula de presión está dentro del rango mostrado en la "Tabla 1 Categorías de gas y presiones", el aparato se puede encender; de lo contrario, póngase en contacto con su compañía de gas.



Los 2 paneles anteriores son diferentes, pero la función es la misma.

6.2.2 Encendido de la llama piloto

Girar la perilla izquierda hacia la posición "IGN" o "★", empuje hacia abajo. A continuación, mantenga pulsada la perilla izquierda y gírela hacia la posición "PILOT" o "0" como se muestra en la Fig. 1.

AVISO: Cuando utilice la máquina por primera vez, presione la perilla y manténgala presionada durante unos 2 minutos para limpiar el aire en el tubo.

Después de encender la llama del piloto, mantenga presionada la perilla durante 15 a 20 segundos para permitir que el termopar se caliente. Si la llama del piloto se apaga, repita el proceso de encendido.

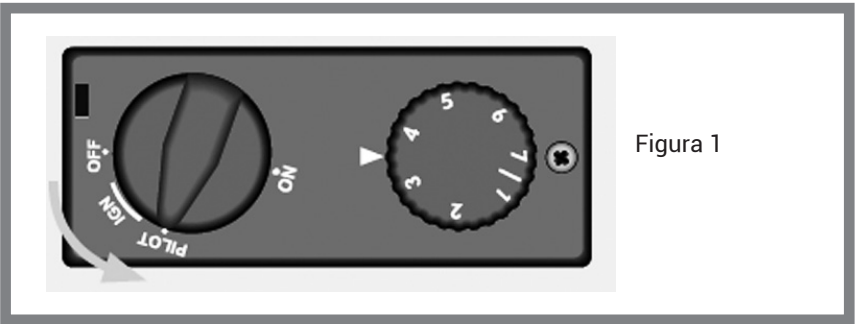


Figura 1

6. Instrucciones de operación

6.1 Antes de usar el aparato

6.1.1 Preparación del aparato para su uso

Antes de cocinar alimentos por primera vez, recomendamos limpiar el aparato a fondo. Retire todos los materiales de empaque y las películas adhesivas del aparato con mucho cuidado. Antes de limpiar las piezas de acero inoxidable, asegúrese de que el detergente que desea utilizar no contenga sustancias abrasivas y que sea adecuado para superficies de acero inoxidable. Seque el aparato con un paño limpio.

No utilice nunca chorros de agua para limpiar el aparato.

6.2 Uso del aparato

6.2.1 Llenado del tanque con aceite

En primer lugar, revise que la válvula de drenaje esté cerrada.

Llene los tanques con aceite para freír de buena calidad hasta la marca de nivel máximo.

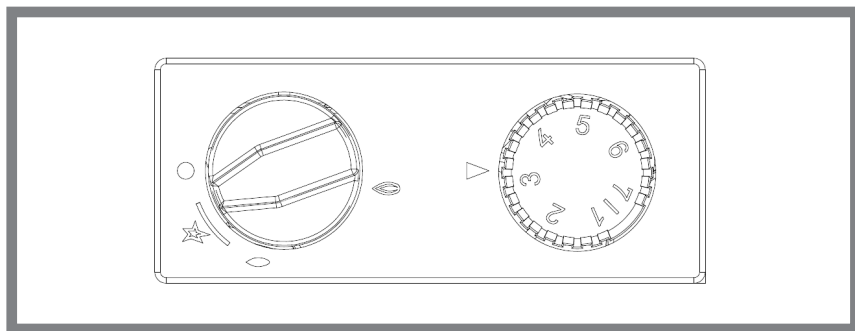
Utilice únicamente aceite líquido para freír.

Si debe usar grasa sólida para freír, derrítala en un sartén por separado antes de usarla, para evitar el sobrecalentamiento del intercambiador de calor, lo que podría resultar un peligro de provocar un incendio.

Durante el funcionamiento normal, el nivel de aceite siempre debe mantenerse entre las marcas de nivel máximo y mínimo.

Es peligroso usar la freidora cuando el aceite está por debajo del nivel mínimo porque esto puede representar un peligro de provocar un incendio.

Mismo sistema de control, pero la marca del panel puede ser diferente a la siguiente:



4.12 Especificaciones técnicas del gas

El aparato debe ponerse en marcha a su potencia nominal con las boquillas que se muestran en la "Tabla 2: especificaciones del quemador" que se muestra más adelante. Todas las boquillas necesarias se proporcionan en una pequeña bolsa junto con el aparato. Las boquillas de los quemadores principales están marcadas en centésimas de mm, mientras que las de las llamas piloto tienen un número de referencia.

4.13 Comprobación del funcionamiento

1. Ponga en marcha el aparato siguiendo las instrucciones del capítulo "Uso del aparato";

2. Revisar si hay fugas de gas;

3. Verifique la estabilidad de la flama en todo el rango de control pasando de alto a bajo.

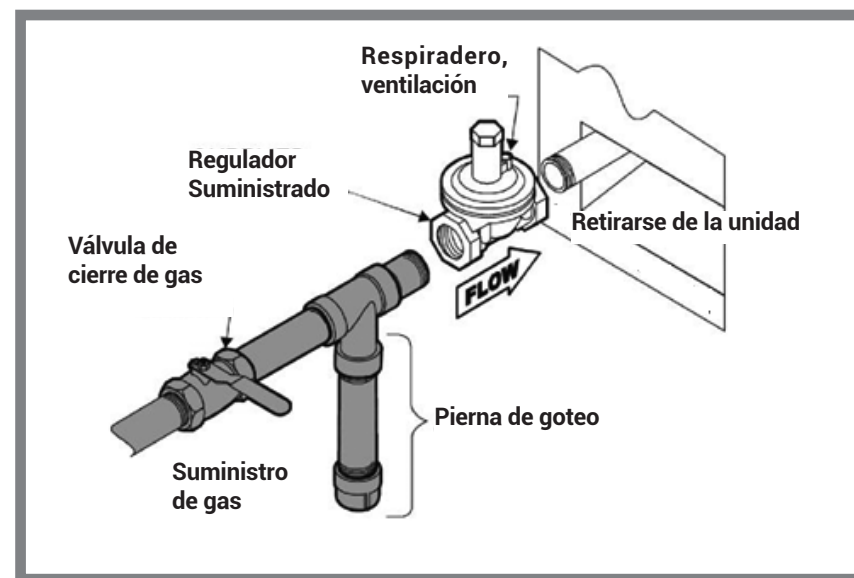
4.14 Formación del personal

Informe a todo el personal asignado para operar el aparato sobre cómo usarlo, consultando este manual de usuario y entrégueles el manual.

Regulador de presión:

- Todo equipo de cocina comercial debe tener un regulador de presión en la línea de servicio entrante para una operación segura y eficiente. El regulador provisto para este equipo es adaptable tanto para gas natural como para gas LP.

- Especificaciones del regulador: entrada y salida de 3/4" NPT, ajustada de fábrica para el estándar de gas natural de 4" WC y puede ser convertida por personal calificado para usarse para gas propano a 10"WC.



Antes de conectar el regulador, verifique la presión de la línea entrante.

El regulador solo puede soportar una presión máxima de ½ PSI (14"WC). Si la presión de la línea está más allá de este límite, se requerirá un regulador reductor antes del regulador provisto. La flecha de arriba (FLOW) muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar corriente abajo del equipo.

5. Instrucciones de ajuste

Para convertir (por ejemplo) de gas natural a gas licuado, necesita cambiar las boquillas del quemador principal y del piloto.

5.1 Reemplazo de las boquillas del quemador principal

Abra la puerta, verá las boquillas;

Desenrosque la boquilla con una llave de 11 mm y coloque una boquilla adecuada.

5.2 Sustitución de la boquilla de la llama piloto

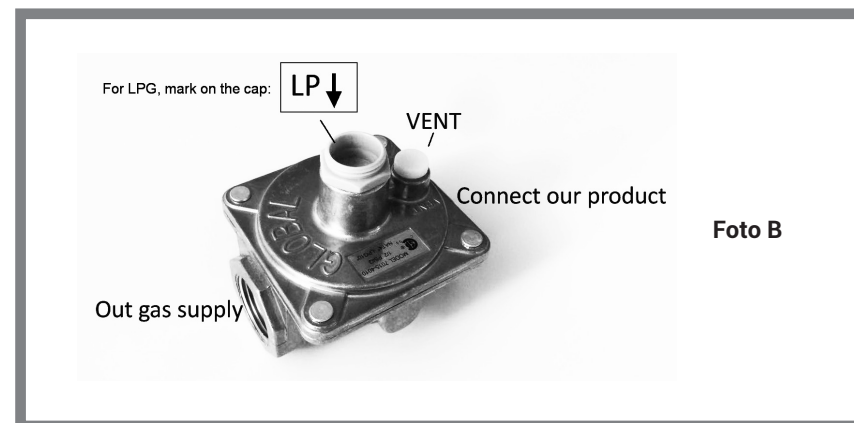
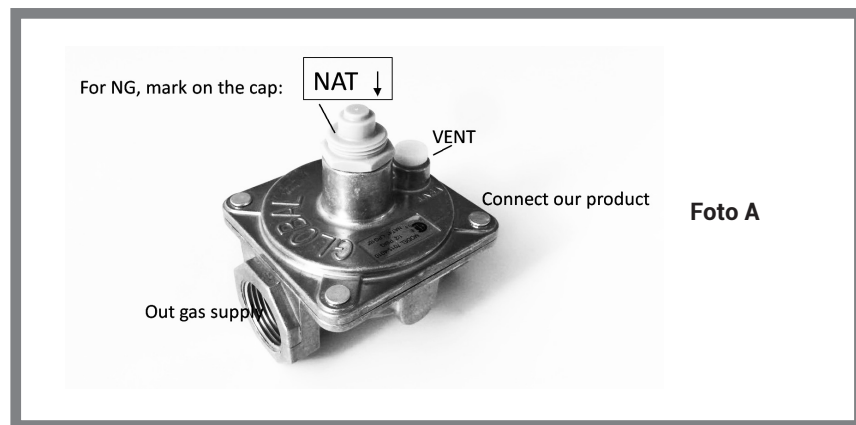
Coloque una llave de 12 mm en el cuerpo del quemador piloto para contrarrestar la tensión de torsión;

Con una llave de 10 mm, desenrosque la tuerca que fija el termopar y quitarlo; Desenrosque la tuerca que fija la tubería de gas y quitar la tubería;

Saque la boquilla del cuerpo del quemador piloto y sustitúyala por una adecuada (ver "Tabla 2: Especificaciones del quemador");

El montaje de la pieza de recambio es una inversión del desmontaje.; No es necesario ajustar el aire primero.

Cambio de la tapa del regulador de presión



Para cambiar el tipo de gas por Gas Natural o LPG, coloque al revés la tapa del regulador.

Para GN, puede ver la marca NAT y la flecha hacia abajo como en la imagen anterior. Foto A.

Para LPG, puede ver la marca LP y la flecha hacia abajo como en la imagen anterior. Foto B.

AVISO: La dirección del flujo debe ser correcta (La parte de VENTILACION está cerca de la máquina).

5.3 Verificación funcional

1. Ponga en marcha el aparato como se describe en el manual de instrucciones.
2. Revise si hay fugas de gas.
3. Verifique la estabilidad de la flama en todo el rango de control de temperatura ENCENDIDO-APAGADO-ENCENDIDO.
4. Verifique el proceso de encendido a lo largo de todo el quemador principal. Revise que las flamas estén uniformes.
5. Verifique el correcto funcionamiento de la llama piloto. Si la llama del piloto se ha ajustado correctamente, la flama envolverá el termopar y tendrá una apariencia uniforme. De lo contrario, cheque que se haya colocado la boquilla adecuada.
6. Revisar que los gases quemados salgan por los tubos de escape de forma regular.
7. Verifique que haya una buena entrada de aire fresco.