

FREIDORA ELÉCTRICA

SERIE CKEF



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



MODELO
CKEF1LTS4
CKEF1LTS6
CKEF1LTS8



MODELO
CKEF2LTS4
CKEF2LTS6
CKEF2LTS8



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 comercial y/o industrial como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"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".

I. PARÁMETROS BÁSICOS

Nombre del artículo	Modelo	Voltaje	Potencia (Kw)	Temperatura	Medidas (mm)
1- Freidora Eléctrica Tanque 1 Cesta	CKEF1LTS4	AC110V	2	50°C-200°C	217×400×300
	CKEF1LTS6		2.5		270×430×300
	CKEF1LTS8		3.25		270×430×350
2- Freidora Eléctrica Tanque 2 Cestas	CKEF2LTS4		2+2		435×400×300
	CKEF2LTS6		2.5+2.5		550×430×300
	CKEF2LTS8		3.25+3.25		550×430×350

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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
- Wafieras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas**
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

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 CKEF

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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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.

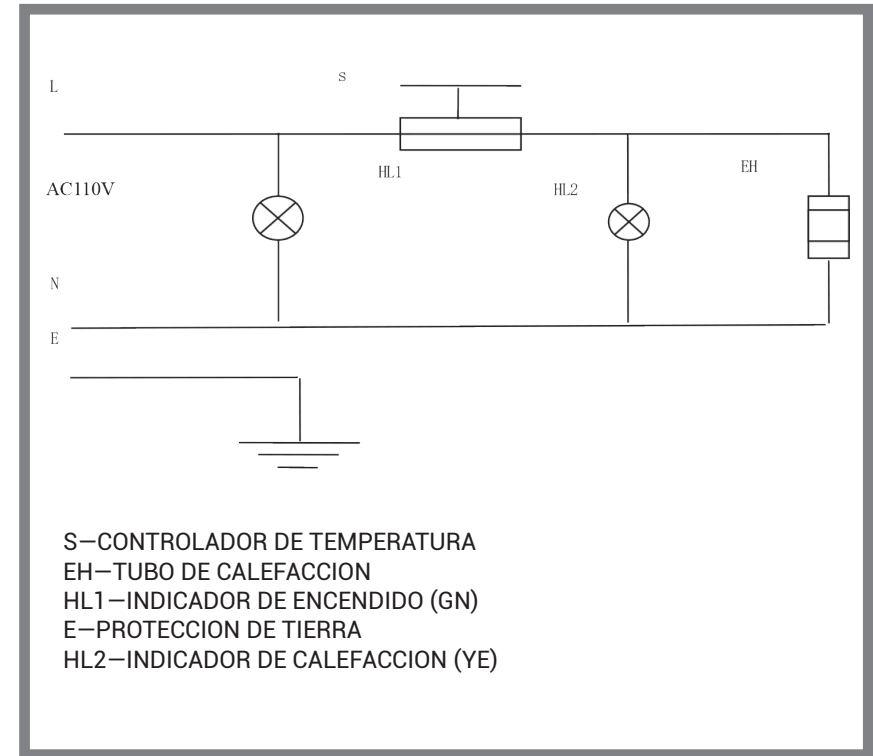
En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de +/- 10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

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:

II. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



III. INSTRUCCIONES

1. Verifique mediante el anuncio de instalación si la instalación de la fuente de alimentación es normal y segura.
2. Cuando el usuario la utilice, debe mantener el aceite sobre la mitad de la olla de aceite.
3. a) Cierre el interruptor de alimentación eléctrica K1, el indicador rojo está encendido, al mismo tiempo suministra electricidad al horno. Gire la perilla de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y coloque el punto rojo en el grado necesario. Al mismo tiempo, el indicador amarillo está encendido y el indicador rojo está apagado, muestra que el tubo de calentamiento eléctrico deja de calentar. La temperatura del aceite comienza a subir.
b) Cuando la temperatura sube al grado necesario, el controlador térmico cortará la electricidad automáticamente, al mismo tiempo el indicador amarillo está apagado, el indicador rojo está encendido, el tubo de calefacción eléctrica deja de calentar.

c) Cuando la temperatura baja un poco, el controlador térmico pasa la electricidad automáticamente, el indicador amarillo está encendido, el indicador rojo está apagado, el tubo de calentamiento eléctrico vuelve a funcionar y la temperatura aumenta.

d) Funciona de esta manera repetidamente para asegurarse de que la temperatura sea cierta en un rango.

4. La cubierta está diseñada para mantener el calor y la limpieza. Cuando el usuario coloca la cubierta, debe asegurarse de que no haya agua en caso de que entre agua en la olla y salpique aceite caliente.

5. La cesta especial incluida se utiliza para freír pequeños trozos de comida. Hay una percha y un asa en la cesta. Ponga la cesta en el aceite. Después de terminar de freír, cuelgue la canasta para filtrar el aceite.

6. Después de terminar, gire la perilla de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición limitada y corte la electricidad por motivos de seguridad.

7. Si el usuario desea verter aceite de la olla, debe hacerlo después de que la temperatura del aceite baje a la normalidad. Primero el usuario saca la cesta y la placa trasera, luego corta la electricidad y la caja de control de rotación (en este momento los tubos de calefacción eléctrica en la olla están erectos). O el usuario saca la caja de control y la coloca en un lugar seco para que después pueda sacar la olla de aceite y limpiarla.

8. El usuario debe limpiar los residuos en el aceite y la suciedad en el tubo de calentamiento eléctrico periódicamente.

9. La placa posterior está diseñada para proteger el tubo de calentamiento eléctrico. La placa posterior debe colocarse en la olla de aceite al freír alimentos.

10. Aviso: cada freidora con un rango de temperatura de 50°C a 200°C tiene un "reinicio".

"Botón de protección por sobrecalentamiento". Cuando la temperatura es más alta que la configuración, el botón de protección funcionará para proteger la máquina. Cuando lo use de nuevo, el usuario debe presionar el botón de protección para reiniciar, y luego podrá usarla normalmente.

IV. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
1. Interruptor de cierre K1, el indicador no está encendido.	1. Fusible fundido en el interruptor de encendido.	1. Cambie el fusible. 2. Revise que el cable de alimentación esté bien conectado.
2. Los indicadores rojo y amarillo están encendidos al mismo tiempo, la temperatura del aceite no aumenta.	1. La conexión del tubo de calefacción eléctrica está floja o suelta. 2. El tubo de calefacción eléctrica está quemado.	1. Reafirme con un tornillo de conexión el tubo de calefacción eléctrica. 2. Cambie el tubo de calefacción.
3. El indicador amarillo no está apagado, pero no se puede controlar la temperatura del aceite.	1. El controlador térmico no puede funcionar.	1. Cambie el controlador térmico.
4. El indicador no está encendido, el control de temperatura está normal.	1. El indicador está roto.	1. Cambie el indicador.

V. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. Este dispositivo debe utilizar el mismo voltaje nominal.
 2. Los usuarios deben colocar el dispositivo instalado cerca del interruptor de alimentación y el fusible.
 3. Este equipo tiene un perno de conexión a tierra de igual potencial, la aplicación de un cable de cobre de no menos de 2.5 mm² y debe cumplir con los requisitos de seguridad de una conexión a tierra confiable.
 4. El uso del primero debe verificar si el aflojamiento del cableado de cobre es correcto, el uso del voltaje es el adecuado, la conexión a tierra segura y confiable está conectada.
- La carcasa de la máquina, la conexión a tierra necesaria para garantizar la seguridad, todo gracias a la cooperación.