

FREIDORA A GAS



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 | www.migsa.mx



HGF-74



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:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) 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”.

- 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
- Wafleras
- 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

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:

I. NOTA DEL DISPOSITIVO:

- A. Los modelos utilizan gas envasado de bajo voltaje (GLP) o gas natural entubado (GN). (Si utiliza gas natural, el dispositivo debe ajustarse a ese tipo).
- B. Determine la ubicación de la instalación y manténgalo a más de 20 cm de materiales combustibles.
- C. La salida de escape en la parte superior tiene un buen equipo o ventilación.
- D. Ajuste de altura de las patas de metal para equilibrar la máquina.
- E. No doble las tuberías de gas para evitar congestiones y verifique que el tubo de goma que conecta ambos extremos sea sólido, que no esté suelto y no tenga fugas.
- F. Este modelo se aplica a un solo barril de gas, como el uso de carga que necesita para instalar transformadores.
- G. No es necesario ajustar la válvula de control de gas (Los ajustes de fábrica son normales).

II. USO

- A. Es necesario revisar el gas antes y después de su uso, así como el interruptor principal y que la entrada de gas en la tráquea estén bien cerrados.
- B. No cierre el orificio de escape ni apile materiales inflamables y explosivos.
- C. No dude en tomar nota de la calidad y el reemplazo de aceite nuevo.
- D. Descarga oportuna de aceite. El aceite para freír se debe enfriar antes de realizar las descargas.
- E. El combustible para calefacción debe llenarse hasta el límite de las tuberías y puede llegar a sumar hasta siete.
- F. El tanque del día debe limpiarse de adherencias o raspase de las impurezas mezcladas que se asientan en el fondo.
- G. No mueva ni haga tortuosas las sondas de temperatura del tanque.
- H. Cuando los materiales aislantes se relacionan tempranamente con el olor a quemado es normal.
- I. No deje que el aceite gotee en la salida.

III. DESPUÉS DEL USO

- A. Después de la filtración, se descarga el aceite de fritura y se almacena en el despacho limpio.
- B. Limpie nuevamente el tanque (tenga en cuenta que hay una sonda de temperatura).
- C. Determinar que el encendido se abra en la posición de parada (apagado).

IV. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Se utiliza un diseño científico, tecnología avanzada, calefacción por tubos, el gas provincial es eficiente.
- B. Nunca consuma aceites para freír después de un uso repetido, mantenga la calidad del aceite, fresco y claro, para garantizar la salud y la economía.
- C. Control de temperatura automático y preciso, colorante alimentario amarillo intenso, hojaldrado por fuera, tierno por dentro, crujiente y sabroso.
- D. Accesorios: bandeja de goteo, red de goteo, red de pesca, sartén, filtro, todo de cada uno.

V. PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	POTENCIA	MEDIDAS	PESO NETO
HGF-74	36000BTU/hr	590×500×960mm	32.8kg

VI. OPERACIÓN

- A. Al realizar el primer encendido, mantenga presionado el interruptor y colóquelo en la posición de encendido durante 5 a 10 seg. para descargar el aire residual de la tubería de gas.
- B. Regrese a las posiciones justo después de la rotación. La madre encendió el fuego y lo mantuvo así de 5 a 10 segundos. Encienda el fuego si la madrastra no está presente para repetir el segundo paso.
- C. Ir tras la apertura de la parte inferior del proceso del punto de finalización.
- D. Ajuste la temperatura a la escala deseada, la temperatura es alcanzada solo cuando el fuego apaga automáticamente el motor, si la temperatura del aceite baja, entonces el fuego se encenderá de nuevo automáticamente, luego no lo gire, apague el interruptor de encendido.
- E. Si el fuego se apaga temporalmente, volverá a la ubicación de ignición del fuego que dejó la madre.
- F. Se apagará y mantendrá el fuego para detenerlo.

VII. AIRE ACONDICIONADO

- A. Si se detecta el fenómeno del fuego de humo negro, se deberá realizar un ajuste al tamaño de la entrada.
- B. Si el giro es hacia dentro, el aire se reduce proporcionalmente.
- C. Si la rotación es hacia afuera, el aire se incrementa.

VIII. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Sistema de combustión									
	El fuego no enciende	El sonido es diferente a la combustión.	Fuga de gas	Se quema	El fuego no está encendido	El funcionamiento del interruptor no es flexible	No trabaja según la temperatura establecida	Al usarlo, el fuego se apaga por completo.	Posibles soluciones
Error de operación del interruptor	⊙				⊙				Por favor siga las instrucciones
El interruptor del gas no está encendido	⊙			⊙					Abra el interruptor del gas
El gas está plano	⊙								Cambiar el gas
No se permiten dispositivos de presión de gas.		⊙							Ajustar la línea
Tubo de aire residual	⊙								Re-ignición
Aire acondicionado inadecuado									Después del ajuste de depuración
Bloqueo de tomas de aire		⊙							Aviso de mantenimiento a la oficina de compra original
Falla de piezas del interruptor	⊙	⊙		⊙					Aviso de mantenimiento a la oficina de compra original
No especifica el uso de gas	⊙	⊙	⊙						Aviso de mantenimiento a la oficina de compra original
La sonda de temperatura no estaba caliente								⊙	Aviso de mantenimiento a la oficina de compra original
Falla del termostato							⊙		Aviso de mantenimiento a la oficina de compra original