

PLANCHA GRILL A GAS

MODELO
HGR-606

Gracias por comprar los productos de nuestra empresa. Para saber más sobre las características del producto, la instalación y las reglas detalladas de operación, lea las instrucciones a detalle.



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



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:

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

1. Una mala configuración, depuración y mantenimiento, ocasionarán pérdida de la posesión y daño humano. Lea las instrucciones sobre instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar mantenimiento a la máquina.

2. Esta máquina utiliza gas de baja presión (LPG) o gas natural (se requiere adaptación del equipo), se prohíbe estrictamente el uso de gas de alta o media presión.

3. No utilice máquinas con tubo de pulverización para limpiarla.

1. BREVE INTRODUCCIÓN

1.1 Introducción del producto

La Parrilla de Gas con Gabinete es un nuevo modelo de nuestros productos, diseñados por ingenieros de tecnología que absorben las ventajas de los mismos productos en el país y en el extranjero. Los principales productos que tenemos son Parrilla de Gas, Parrilla Eléctrica de Roca de Lava, Freidora de 2 tanques de gas, Baño María de Gas, cocina de gas con quemador y horno, etc. Este producto está totalmente hecho de acero inoxidable y tiene una apariencia excelente. El cabezal de la estufa ahorra energía y es eficiente, al igual que con la configuración independiente de fuego piezoeléctrico. La válvula de gas tiene un ajuste de ignición de seguridad para garantizar la seguridad del usuario.

1.2 Características del producto

Este producto está diseñado para ahorrar espacio.

Este tipo de boquilla de combustión tiene la ventaja de un fuego fuerte, poco consumo de gas y fácil de reponer otro suministro de gas.

Está hecho de acero inoxidable de alta calidad y tiene buena estanqueidad. Además está configurado el termopar para mantener al usuario seguro.

- 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

- Licadoras
- Wafieras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corndog
- 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
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- 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
HGR-606

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:

Se puede ajustar la potencia del fuego.

Las válvulas de gas están hechas de cobre de alto grado. Tiene un ajuste seguro y un termopar para prevenir fugas de gas por temor a provocar un incendio. La válvula giratoria del interruptor de gas está hecha de baquelita, que no es conductora y también puede prevenir el calor.

1.3 Parámetros tecnológicos

Nombre	Parrilla a gas con gabinete
Modelo	HGL-606
Medidas	600x612x470mm
Válvula	Válvula ajustada de baja presión
Gas	LPG
Número de boquilla de combustión	2
Valor calorífico total	28659.12BTU/hr.

1.4 Aviso de seguridad

El producto debe colocarse en un lugar estable, y la distancia de sus dos lados debe ser de más de 10 cm a lo no combustible. No coloque nada delante del interruptor para operar de manera conveniente.

El operador debe utilizar la máquina sólo por reglas de operación estrictamente. Antes de utilizar la máquina, asegúrese de que la unión entre el suministro de gas y la máquina se conecte de forma segura y confiable, y que no haya fugas de gas desde la unión.

El horno puede ser operado en condiciones seguras. Si descubre que la máquina no funciona correctamente, deje de usarla hasta que se repare.

Antes de ponerla en uso, la máquina debe estar correctamente instalada y depurada. Además, puede operarse después de probarse y si es normal. Configure una válvula para cortar el gas rápidamente antes de instalar la máquina y la válvula debe colocarse en un lugar donde sea fácil de tocar.

Elija una tubería adecuada para conectar la máquina.

Use espuma de jabón o un aparato de prueba para probar la unión de la tubería para determinar si hay fugas de gas después de conectar la máquina. ¡¡¡No use fuego para probar !!!

Examinar, reparar e instalar debe ser responsabilidad de un técnico profesional. Si se produce una fuga de gas, la válvula debe cerrarse de inmediato, mantener la ventilación del ambiente y prohibir encender la fuente de alimentación y provocar un incendio. Después de que el gas filtrado se disperse, la máquina puede ser reparada.

1.5 Garantía

La parrilla se utiliza para freír los alimentos. Si se usa para otro propósito, nuestra compañía quedará sin cumplir con su deber. Las siguientes condiciones están fuera de nuestra garantía:

- Si la usa incorrectamente o no utiliza la máquina de acuerdo con las instrucciones.
- Instalación o mantenimiento inadecuado.
- Continuar operando la máquina bajo las partes dañadas.
- Reemplazo de las partes sin el permiso por escrito del distribuidor.

2. INSTALACIÓN DE GAS

Las válvulas deben estar cerradas antes de la instalación.

La unión con la máquina debe ser rápida y creíble si se usa GLP como suministro de gas.

No use una válvula de alta presión para esta máquina.

3. OPERACIÓN

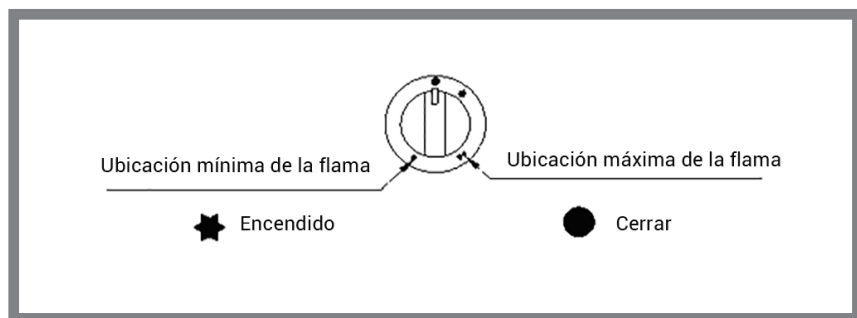
Conectar al suministro de gas de GLP, inspeccionar si está en ayunas, luego la máquina puede ser operada.

Gire el botón desde el estado de cierre al lugar de "★" en sentido antihorario y gire el botón hacia abajo. Al mismo tiempo, continúe presionándolo unos 20 segundos para encender el fuego hasta que se encienda. Si la máquina no se usa durante un tiempo prolongado o es la primera vez, le tomará entre 2 y 3 minutos encender el fuego, lo que corresponde al fenómeno normal.

Después de que se enciendan las luces, gire el botón al lugar de "00" para encender la boquilla de combustión principal. (Gire el botón al lugar de "0" para un fuego menor).

Si desea apagar las luces, gire el botón del lugar de "★" a "●".

Por favor, si no utiliza la máquina, cierre la válvula de suministro de gas.



4. LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Durante el tiempo de limpieza y mantenimiento, retirar los residuos y la cuenca de aceite. No use limpiadores, cepillos o raspadores corrosivos para limpiar la superficie de acero inoxidable, ya que los restos de la chatarra traerán óxido. Además, no use limpiadores que incluyan la composición de cloro para limpiar la superficie. (No utilice la pistola de chorro de alta presión para lavar la máquina.)
 2. Si no la va a utilizar durante mucho tiempo, use un paño con gasolina para limpiar la superficie de acero inoxidable.
 3. No cambie la sala de aireación por combustión.
 4. Apague el horno durante la limpieza o mantenimiento para evitar un accidente.
 5. No use agua para lavar la superficie del horno directamente debido a que puede causar algún daño a la máquina.
- Si no utiliza la máquina durante mucho tiempo, por favor ponga atención a lo siguiente:
- a. Cortar el suministro de gas.
 - b. Utilice un paño con gasolina para limpiar la superficie de acero inoxidable.
 - c. No poner la máquina en un lugar sucio.

5. MAL FUNCIONAMIENTO (ANÁLISIS DE RAZONES)

Las luces no se encienden.

- a. La instalación o conexión de la boquilla de fuego es incorrecta.
- b. Los tapones o la línea de la boquilla de fuego está dañada.
- c. La presión de la tubería de gas no es suficiente.
- d. La boquilla está obstruida.
- e. El termopar está mal conectado o la línea del controlador de temperatura está cortada.
- f. El termopar está dañado.
- g. Existe un mal funcionamiento de la válvula del controlador de temperatura del gas.

Las luces pueden encenderse, pero el fuego principal no enciende.

- a. La presión de la tubería de gas no es suficiente.
- b. La boquilla está obstruida.
- c. Hay un mal funcionamiento para el interruptor de gas.
- d. Hay un mal funcionamiento para el controlador de temperatura.
- e. No se ajustan bien entre la junta del termopar y la válvula.
- f. El termopar está dañado.

6. TRANSPORTE Y MANEJO

Durante el proceso de transporte, este producto debe manejarse con cuidado para evitar vibraciones violentas. Por lo general, el producto empacado no debe depositarse a largo plazo al aire libre, y debe colocarlo en un almacén donde esté bien ventilado y no tenga aire corrosivo. No lo coloque al revés. Si necesita guardarlo, debe tomar medidas contra la lluvia.