

PARRILLA A GAS

SERIE XRB



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: XRB-4-MG | XRB-6-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.

Este manual contiene información importante sobre su equipo que ha comprado. Lea el manual detenidamente antes de la configuración, operación y mantenimiento del equipo.

El incumplimiento de las pautas de mantenimiento regular descritas en este manual puede anular la garantía. Guárdelo para referencia futura después de la instalación y no lo tire.

Este es un manual de instrucciones de instalación y operación universal que se aplicaría a diferentes modelos.

!!!!FAVOR DE LEER!!!

- 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 | • Embudidoras |
| • Wafieras | • 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 XRB

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:

ADVERTENCIAS

- POR SU SEGURIDAD, no almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.
- Lea detenidamente las instrucciones de instalación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.
- Una persona calificada es quien debe instalar el equipo de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales.
- No lo instale ni use sin las 4 patas.
- Este equipo es solo para uso en ubicaciones incombustibles.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- No rocíe los controles o el exterior del equipo con líquidos o agentes de limpieza.
- Deje que las piezas calientes se enfríen antes de limpiarlas o moverlas.
- Este equipo solo debe usarse en una superficie plana y bien nivelada.
- No desatienda su operación.
- Cualquier suciedad suelta o partículas metálicas que entren en las líneas de gas de este equipo dañarán la válvula y afectarán su funcionamiento.
- Si huele a gas, siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas. No toque ningún interruptor eléctrico; no intente encender el aparato.
- Nunca intente mover las rejillas mientras este cocinando.

MONTAJE

1. Retire del equipo todo el material de empaque y la cinta, así como cualquier plástico protector.
2. Coloque el equipo en la posición y altura deseadas.
3. Instale las cuatro (4) patas en el equipo.
4. Limpiar y secar bien el equipo antes de usarlo.

INSTALACIÓN

La instalación de este equipo debe cumplir con los códigos locales, o con el Código Nacional de Gas, ANSI Z223.1 / NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según corresponda.

- El equipo y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a ½ psi (3.5 kPa).
- El equipo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a ½ psi (3.5 kPa).

Espacio libre y posicionamiento alrededor del equipo:

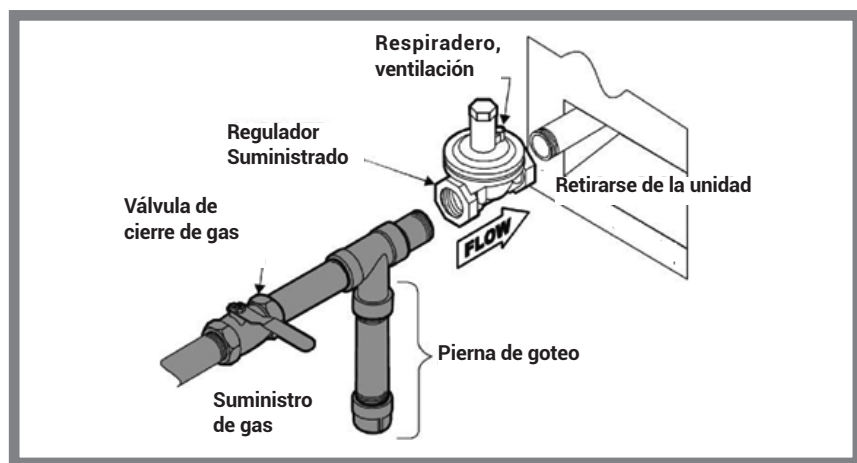
- Este equipo debe instalarse junto a superficies no combustibles solo con un espacio mínimo de 6 pulgadas de todos los lados. Este equipo debe estar a una distancia de 6 pulgadas de otros equipos. El equipo debe tener instaladas las 4 patas y colocarse sobre una superficie incombustible.

Suministro de aire y ventilación:

- El área delante y alrededor del equipo debe mantenerse despejada para evitar cualquier obstrucción del flujo de aire de combustión y ventilación.
- Se debe mantener un espacio libre adecuado en todo momento frente y a los lados del equipo para el mantenimiento y la ventilación adecuada.

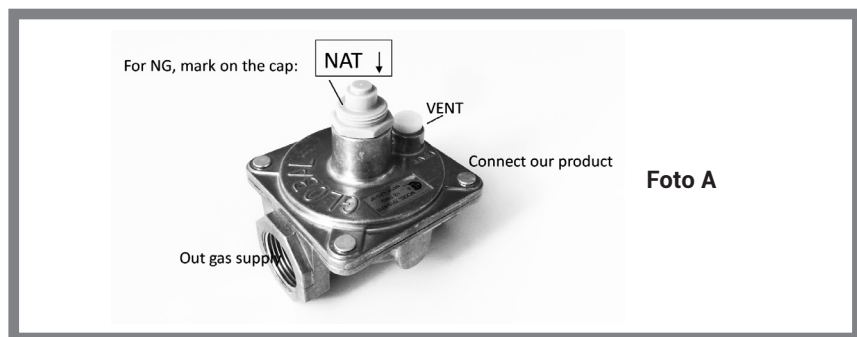
Regulador de Presión:

- 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 1/2 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.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
El quemador no se enciende cuando la perilla de control está encendida.	A. Problema con la válvula de gas. (Llame al técnico de servicio). B. el piloto del quemador no está encendido. C. Baja presión de gas. (Llame al técnico de servicio).
Demasiado calor	A. Válvulas del quemador ajustadas demasiado altas. B. Ventilación defectuosa. C. Presión de gas sobrevalorada D. Quemador mal ajustado.
Calor desigual de lado a lado.	A. Válvulas del quemador mal ajustadas. B. El aparato no está nivelado de lado a lado. C. Quemador mal ajustado.
Calor desigual de adelante hacia atrás.	A. El aparato no está nivelado de adelante hacia atrás. B. Ventilación defectuosa. C. Quemador mal ajustado.
El piloto del quemador no permanece encendido.	A. La llama del piloto está demasiado baja. Ajuste el piloto para permitir el flujo de gas. B. Obstrucción en el orificio del piloto. C. Baja presión de gas. (Llame al servicio técnico).
Las flamas del quemador son amarillas.	A. Abra las contraventanas de los quemadores hasta que las flamas sean azules.
Las flamas del quemador se levantan mucho.	A. Cierre las persianas de los quemadores hasta que las flamas toquen el quemador.
Presión de gas fluctuante.	A. Compruebe si hay ventilación obstruida en el regulador.

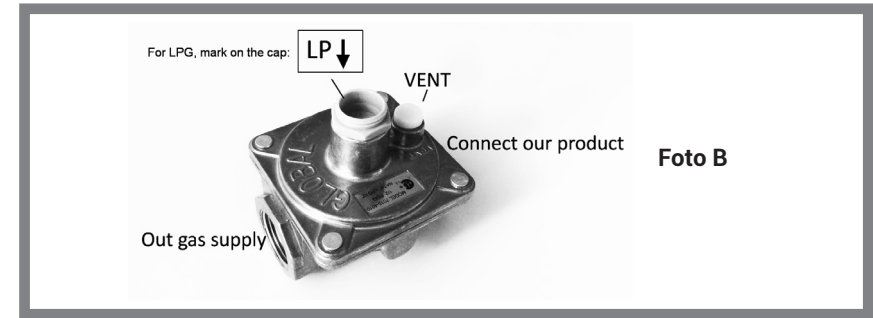
LIMPIEZA:

Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil, limpie su equipo a diario.
NO limpie el equipo con fibra de acero.

1. Deje que el equipo se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. Con un cepillo de alambre, raspe la (s) rejilla (s) de la parrilla para eliminar cualquier residuo de comida.
3. Para limpiar el equipo, use un paño húmedo, una esponja con agua jabonosa o un raspador de metal.
4. Seque bien las rejillas para evitar que se oxiden.
5. Vacíe y limpie la bandeja de goteo.

MANTENIMIENTO:

- Una compañía de servicio calificada debe verificar la unidad para un funcionamiento seguro y eficiente anualmente.
 - La tubería de gas debe tener un tamaño determinado y debe instalarse para proporcionar un suministro de gas suficiente para satisfacer la entrada total de gas del equipo.
 - Se debe instalar una válvula de cierre manual corriente arriba del colector a 4 pies (1,2 m) del equipo y en una posición donde se pueda alcanzar en caso de una emergencia.
 - Revise todo el sistema de tuberías de gas de vez en cuando para detectar fugas. Se recomienda utilizar un detector de fugas de gas o una solución de agua con jabón.
 - Instale el equipo debajo de una campana de extracción eficiente con filtros a prueba de fuego con una distancia de no menos de 4 pies entre la parte superior del equipo y los filtros o cualquier otro material combustible.
- * Configuración enviada para gas natural e incluye un kit para conversión a GLP.



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.

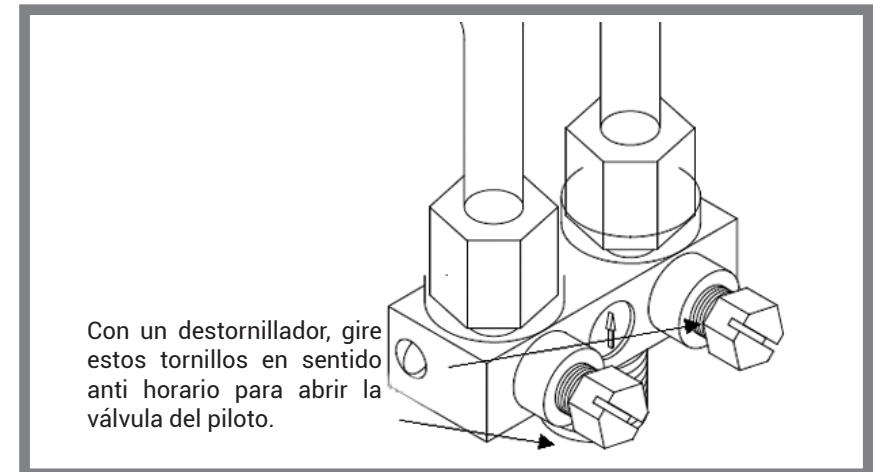
Para LPG, puede ver la marca LP y la flecha hacia abajo como en la imagen anterior. Foto B.

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

ENCENDIDO DEL PILOTO:

Las unidades del colector están equipadas con pilotos de pie y cada uno debe encenderse inmediatamente después de que se suministre el gas al equipo.

1. Antes de intentar encender los pilotos, cierre la válvula de gas principal del equipo y espere 5 minutos para limpiar el gas.
2. Apague todas las perillas de control de gas.
3. Encienda la válvula de control y encienda todos los pilotos.
4. El quemador piloto debe encenderse desde arriba. Sostenga una fuente de ignición y encienda el piloto. Cuando la llama sea estable, retire la fuente de ignición.



Es posible que la luz piloto no se encienda de inmediato, debido al aire existente en la tubería.

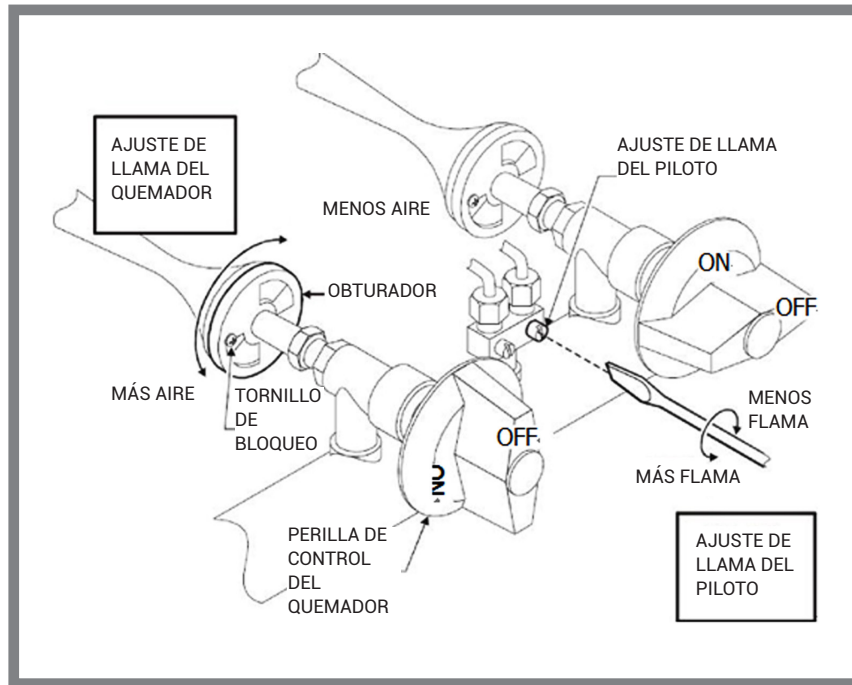
Es normal que aparezca humo en el arranque inicial del equipo. Este es el resultado de la quema del revestimiento pintado. Deje que el equipo "se quemé" durante al menos 20 minutos antes del primer uso.

Ajuste de la altura de la llama del piloto:

- La llama del piloto ha sido ajustada desde la fábrica en el equipo. Cuando sea necesario un ajuste, ajustar las llamas del piloto lo más pequeñas posible pero lo suficientemente altas para encender el quemador inmediatamente cuando la válvula del quemador se gire al ajuste más alto. El acceso al tornillo de ajuste de la llama del piloto se encuentra a través de los orificios del panel frontal.

Ajuste del quemador:

- Retire el panel frontal para tener acceso. Gire la perilla de la válvula del quemador a la posición más alta. Disminuya lentamente los OBTURADORES DE AIRE para obtener una llama azul suave con puntas luminosas. Luego, aumente lentamente la apertura hasta un punto en el que las puntas amarillas desaparezcan y se obtenga una flama azul fuerte.



Cambie la boquilla de fuego principal para cambiar la fuente de gas. Retire el panel de control, la rejilla y la placa de almacenamiento de calor, retire el cabezal de la luz piloto y el tornillo de ajuste inferior del extremo del quemador (arco), luego retire la boquilla de fuego principal con la llave abierta adecuada, cambie la boquilla de la otra fuente de gas y luego atornillela como se muestra en la imagen de abajo. Vuelva a instalar el quemador, el cabezal de la luz piloto, las rejillas de cocción y el panel de control en el lugar adecuado.

Precaución: Cada boquilla de fuego principal del quemador se ha instalado antes de la entrega del equipo, para uso normal no es necesario el ajuste, solo para el cambio de gas. El ajuste se debe realizar solo por técnicos autorizados y con licencia. Cuando cambie la fuente de gas, cambie la válvula de mantenimiento de presión correspondiente que se instaló en la entrada de aire.



OPERACION:

Antes del uso inicial, gire la perilla de control de gas al máximo y deje que el equipo se quemé durante 20 minutos.

Es normal ver salir humo de la superficie de cocción durante el quemado. Después de 20 minutos de quemado, el equipo está listo para su uso.

1. Para encender los quemadores, gire la perilla de control de gas a la posición alta.
2. La válvula siempre debe colocarse en las posiciones máximas. Si se coloca en las posiciones intermedias, esto podría causar una caída de presión después de la boquilla, lo que provocaría una mala mezcla de gas y aire. Los quemadores pueden tener puntas de flamas amarillas fuertes.
3. Una vez finalizada la cocción, gire la válvula a la posición de apagado.