

# FREIDORA A GAS

SERIE BN

 **MIGSA**<sup>®</sup>



BN-71

BN-72

MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**<sup>®</sup>

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

## 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".

## ATENCIÓN:

### I. NOTAS SOBRE EL APARATO:

- Los modelos usan gas de baja presión. Puede ser gas LP o gas natural. (Si es gas natural, necesita ser ajustado).
- Determine el lugar de instalación y debe ser a más de 20cm de distancia de materiales combustibles.
- La salida de escape en la parte superior tiene un buen equipo de ventilación.
- Ajuste de altura de las patas de metal para equilibrar la máquina.
- No doble las tuberías de gas, para evitar la congestión y saturar del tubo que conecta ambos extremos de un salida, revise que no queden sueltas, y que no tengan fugas.
- Este modelo se aplica a una sola toma del cilindro de gas, como el uso de carga que necesita para instalar reguladores.
- No necesita ajustar la válvula de control de gas. (Los ajustes de fábrica son normales).

### II. CUIDADOS DE USO

- Tiene que revisar el gas antes y después de usar el interruptor principal y en la tráquea si está bien cerrado.
- No cierre el orificio de escape ni apile materiales inflamables y explosivos.
- Por favor, siéntase libre de observar la calidad y el reemplazo de aceite nuevo.
- Antes de descargar el aceite, debe dejarlo enfriar, para evitar quemaduras.
- El tanque de aceite debe estar lleno hasta cubrir las tuberías.
- Durante el día, el tanque por dentro debe limpiarse de impurezas mezcladas y acumuladas.
- No mover o torcer el tubo de temperatura del tanque.
- Cuando se usa por primera vez, puede haber un olor a quemado que es normal, debido a los materiales aislantes.

- 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 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

SERIE BN

**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.migsa.mx](http://www.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. No deje caer o gotear el aceite a la salida de los alimentos.

## III. PRECAUCIONES DESPUÉS DEL USO

- A. Al finalizar su uso, descargue el aceite para freír y mantenga el almacenamiento limpio.
- B. Limpie el tanque nuevamente (tenga en cuenta que hay un bulbo sensor de temperatura).
- C. Determine el encendido para abrir en la posición de apagado.

## IV. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Uso de diseño científico, tecnología avanzada, calefacción de tubos, eficiencia de gas provincial.
- B. Nunca utilice aceites para freír después de un uso repetido, esto es para mantener la calidad del aceite, fresco y claro, y para garantizar la salud.
- C. Control de temperatura automático y preciso, para dar un color amarillo brillante, exterior escamoso, interior tierno, crujiente y sabroso de los alimentos.
- D. Accesorios: bandeja de goteo, red de goteo, canastilla, sartén y filtro.

## V. PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	POTENCIA	MEDIDAS	PESO NETO
BN-71	18900BTU/hr	290×520×480mm	10.8kg
BN-72	37800BTU/hr	570×520×480mm	18.4kg
BN-73	37800BTU/hr	550×520×480mm	14.8kg

## VI. OPERACIÓN

- A. Cuando se encienda por primera vez, mantenga presionado el interruptor y vaya a la posición de encendido de 5 a 10 segundos para descargar el aire residual de la tubería de gas.
- B. Regrese a las posiciones justo después de la rotación, la guía encendió el fuego y sostenga de 5 a 10 segundos, si no enciende, repetir el segundo paso.
- C. Ir después de la apertura de la parte inferior del proceso al punto de culminación.
- D. Establezca la temperatura en la escala deseada, la temperatura se alcanza solo cuando el fuego se apaga automáticamente, si la temperatura del aceite baja, entonces el fuego se encenderá de nuevo automáticamente, después por favor no lo encienda y apague el interruptor de encendido.
- E. Si apaga temporalmente el calor, volverá a la guía que dejó la ubicación de ignición del fuego.
- F. Se apagará reteniendo el fuego para detenerlo.

## VII. ACONDICIONAMIENTO DE FLUJO DE AIRE

- A. Si se presenta el fenómeno de humo negro, realice un ajuste al tamaño de la entrada.
- B. Si lo gira hacia adentro, el aire se reduce proporcionalmente.
- C. Si la rotación es externa, 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	Quemar	El fuego no está encendido	La operación del interruptor no es flexible	No funciona de acuerdo con la temperatura establecida.	Al usar, el fuego se apaga	Posibles soluciones
Error de operación de conmutación	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>				Por favor siga las instrucciones
El interruptor de gas no está encendido	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>					Abra el interruptor de gas
El gas es plano	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>							Cambiar el gas
No se permiten dispositivos de presión de gas.									Ajustar la línea
Tubo de aire residual	<input type="radio"/>								Reencendido
Aire acondicionado inadecuado		<input type="radio"/>							Después del ajuste de depuración
Bloqueo de tomas		<input type="radio"/>							Para su mantenimiento, avise a la oficina de compra original

## VIII. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	El fuego no enciende	El sonido es diferente a la combustión	Fuga de gas	Quemar	El fuego no está encendido	La operación del interruptor no es flexible	No funciona de acuerdo con la temperatura establecida.	Al usar, el fuego se apaga	Posibles soluciones
Falla en las piezas del interruptor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				Para su mantenimiento, avise a la oficina de compra original
No especifica el uso de gas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						Para su mantenimiento, avise a la oficina de compra original
La sonda de temperatura no calienta								<input type="radio"/>	Para su mantenimiento, avise a la oficina de compra original
Falla del termostato							<input type="radio"/>		Para su mantenimiento, avise a la oficina de compra original