

FREIDORA ELÉCTRICA



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 | BN600-E601



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) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

"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.INTRODUCCIÓN

La Freidora Serie BN es un Nuevo tipo de producto electro térmico investigado y desarrollado últimamente por nuestra empresa. Esta freidora adopta el diseño de un estilo popular internacional, con una Buena calidad del cuerpo de acero inoxidable, lujoso y de buen aspecto. Los productos están equipados con elementos eléctricos de las más prestigiadas fábricas, de modo que cuentan con sistemas de ahorro energético y son seguros. El diseño ofrecido como girar la cabeza de la freidora, la conveniencia, practicidad y limpieza son fáciles de realizar. Están provistas con función de termostato. Es la mejor opción para negocios como, hoteles, bares, y tiendas de comida de estilo occidental, etc.

II. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	CAPACIDAD	MEDIDAS (MM)	TEMPERATURA
BN600-E601	220~240V,60Hz	2.5 KW	2 X 8 LTS.	600×600×420	50~200 °C

- 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
- 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
BN600-E601

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:

III. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN:

Antes de usarla, revise si el voltaje de la fuente de alimentación esta conforme con el dato de la placa, y si el interruptor de energía y fusibles están en conformidad con la solicitud de poder de la máquina. El cuerpo debe estar conectado a tierra correctamente.

Pasos de Operación:

1. Llenar de aceite comestible la tina, la profundidad de aceite debe mantenerse en el rango marcado en la tina como alto y bajo.
2. Gire el termostato a la posición "0", corte el suministro de energía del reloj programador.
3. Conecte la freidora a la fuente de alimentación y el indicador en verde mostrará que está encendida. Ajuste el control de temperatura a la adecuada en el sentido de las agujas del reloj; en este momento, el indicador amarillo esta encendido y los tubos térmicos comienzan a calentar. Cuando la temperatura del aceite alcanza los datos de configuración, el control de temperatura está apagado, el indicador amarillo está apagado, y los tubos térmicos dejan de funcionar. Cuando la temperatura del aceite está un poco baja, el control de temperatura se conecta a la fuente de alimentación automáticamente, el indicador amarillo se enciende y los tubos térmicos comienzan a calentar nuevamente. Este procedimiento está circulando varias veces para asegurarse de mantener la temperatura del aceite en el rango de temperatura establecido.
4. Cuando la temperatura del aceite alcanza los datos de configuración establecidos, usted puede comenzar la operación del aparato. Usted puede restablecer la temperatura del termostato de acuerdo a su solicitud tecnológica. Puede encender el controlador de tiempo y girar el regulador de tiempo para establecer el tiempo de funcionamiento en la operación de su aparato. Cuando el tiempo de ajuste ha llegado, el sonido de la freidora para la alerta y corta la energía automáticamente, en este momento, el indicador amarillo se apaga y la freidora deja de funcionar.
5. La Freidora incluye la tapa del tanque de aceite y la cesta con un gancho. Cuando esté friendo, ponga la comida en la cesta y sumérjala en el aceite; después de terminar de freír, cuelgue la canastilla en la placa de la caja del control eléctrico con el fin de filtrar el aceite.
6. La tapa del tanque de aceite está diseñada para mantener el envase limpio y caliente. Preste atención para asegurarse de que no haya agua en la tapa cuando la ponga en la tina.
7. Después de terminar de freír, gire hacia atrás sobre la caja de control eléctrico, gírela 90°, entonces la caja de control eléctrico se auto-bloquea en posición vertical, de modo que pueda reciclar el aceite en los tubos térmicos y netos.
8. Puede sacar el depósito de aceite de la caja de freír, que será útil para vaciar el aceite dentro del tanque. (Por favor vierta el aceite cuando se haya enfriado a temperatura ambiente.)
9. Cuando termine de freír, debe girar el controlador de temperatura a la posición limitada en Cero en sentido contrario a las agujas del reloj. Al mismo tiempo, la energía debe ser cortada por seguridad.

IV.MANTENIMIENTO:

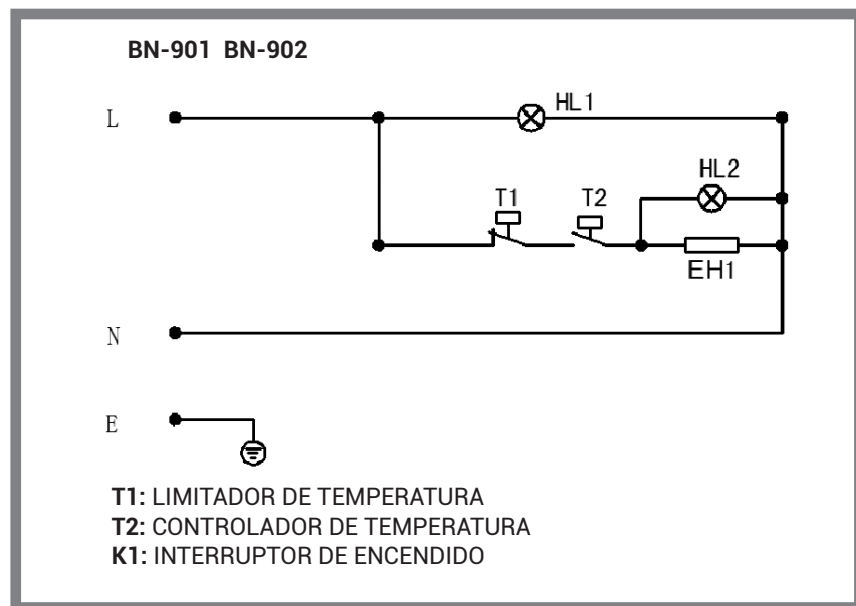
Después de usarla, debe utilizar un paño húmedo para limpiarla a tiempo, o utilice vinagre neutro para limpiarla si es necesario, pero en la caja de control eléctrico está prohibido usar agua para enjuagarla.

V.NOTA:

Está prohibido poner la yesca y explosivos cerca de la máquina. Y mantenerla en el medio ambiente con un mayor sistema de ventilación. Por otra parte, prohibido hacer que se caliente el tubo de calefacción, con el fin de prolongar la vida útil de la máquina. Cuando utilice la freidora, no se puede cerrar sino por el hombre que la trabaja, y no permita que los niños toquen el recipiente del aceite, así como la válvula; Con el fin de evitar un accidente, deberá desenchufar el cable de alimentación o cortar el interruptor de corriente si no ha utilizado la máquina durante mucho tiempo. Toda la operación de servicio y mantenimiento debe realizarse después de que se corta el suministro de energía. Si hay algún problema en la freidora, no desmontar la máquina, y enviarla al departamento de servicio técnico autorizado de nuestra compañía o al distribuidor para su reparación.

Advertencia: usar aceite viejo bajará el punto de calentamiento, hará más fácil la ebullición; lo que provocará fácilmente un seguro contra incendios, cuando la línea del aceite baja tanto como a la línea límite más baja; freír alimentos demasiados húmedos y freírlos de más, causará una posible contingencia.

DIAGRAMA DE CIRCUITO



BN-901 BN-902

