

FREIDORA A GAS

MODELO
HFG-74

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

GARANTÍA

MODELO
HFG-74

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en 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.

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.
Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:
 - a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
 - b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación 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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

I. Atención:

- A. Los modelos usan cilindro de baja presión (LP) o gas natural . (Si es gs natural necesita ser ajustado).
- B. Determine la ubicación de la instalación, debe estar a más de 20 cm de distancia de materiales combustibles.
- C. Salida de escape en la parte superior con buen equipamiento o ventilación.
- D. Ajuste de la altura de la pata metálica para equilibrar la máquina.
- E. No doble las tuberías de gas, son para evitar la congestión y para determinar el tubo de goma que conecta los dos extremos de un sólido, no quedan sueltos, no hay fugas.
- F. Este modelo se aplica a un solo tanque de gas, como el uso de carga que necesita para instalar transformadores.
- G. Por favor, no ajuste la válvula de control de gas. (Los ajustes de fábrica son normales).

II. Uso

- A. Hay que revisar el gas antes y después de usar el interruptor principal y checar que dentro de la tráquea esté bien cerrado.
- B. No cierre el orificio de escape ni acumule materiales inflamables ni explosivos.
- C. Por favor, siéntase libre de observar la calidad y el reemplazo de la nueva reducción de aceite.
- D. La descarga oportuna del aceite de fritura hace que el aceite se enfríe antes de tales descargas del mismo.
- E. El aceite de calefacción debe estar lleno en las tuberías y se puede agregar a siete.
- F. El tanque diurno dentro de la adherencia debe rasurar o raspar las impurezas mezcladas para disminuir.
- G. No mueva la sonda de temperatura del tanque ni la haga tortuosa.
- H. Los materiales aislantes debido a la relación temprana con el olor a quemado son normales.
- I. No deje caer el aceite a la salida.

III. Después de su uso

- A. Después de la filtración, descargue el aceite de freír, límpiela y guárdela.
- B. Limpie el tanque de nuevo (tome en cuenta la sonda de temperatura).
- C. Determine el encendido para abrir y asegúrese que esté en la posición de apagado.

IV. Características del producto

- A. Utiliza un diseño científico, tecnología avanzada, calentamiento de tubos, el gas es eficiente.

B. Nunca consuma aceites para freír, después de varios usos, mantenga la calidad del aceite, fresco y claro, para garantizar su salud.

C. Control automático y preciso de la temperatura, da un color amarillo en los alimentos, arenado, tierno, crujiente y sabroso.

D. Accesorios: bandeja de goteo, red de inmersión, red de pesca, sartén, filtro de cada uno.

V. Parámetros Técnicos

MODELO	POTENCIA	MEDIDAS	PESO NETO
HGF-71	18000BTU / hr.	290 × 520 × 480 mm	10.8 kg
HGF-72	36000BTU / hr.	570 × 520 × 480 mm	18.4 kg
HGF-73	36000BTU / hr.	550 × 520 × 480 mm	14.8 kg
HGF-74	36000BTU / hr.	590 × 500 × 960 mm	32.8 kg
HGF-75	36000BTU / hr.	590 × 500 × 960 mm	32.8 kg

VI. Operación

A. Cuando la 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 justo después de las posiciones de rotación, la madre encendió el fuego y sostuvo de 5 a 10 segundos. Abrir fuego si la madrastra está fuera para repetir el segundo paso.

C. Después abra la parte inferior del proceso del punto de finalización.

D. Ajuste la temperatura a la escala deseada, el fuego apaga automáticamente el motor sólo cuando la temperatura es alcanzada, si la temperatura del aceite baja, el fuego se volverá a encender automáticamente, entonces no gire, apague el interruptor de encendido.

E. Apague temporalmente el calor y volverá a la posición de encendido de la madre que dejó el lugar de ignición de fuego.

F. Se apagará conteniendo el fuego para detenerse.

VII. Acondicionado de aire

A. Si nota que el fuego desprende humo negro, realice un ajuste al tamaño de la entrada.

B. Si gira hacia el interior, el aire se reduce proporcionalmente.

C. Si la rotación es externa, el aire se incrementó.

VIII. Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Error de operación del interruptor	El fuego no está encendido	Por favor siga las instrucciones
El interruptor de gas no está encendido	El sonido es diferente de la combustión	Abrir el interruptor de gas
El gas es plano	Fuga de gas	Cambiar el gas
No se permiten dispositivos de presión de gas.	Quemar	Ajustar la línea
Tubo de aire residual	El fuego no está encendido	Reencendido
Aire acondicionado inadecuado	La operación del interruptor no es flexible	Después del ajuste de depuración
Tomas de aire bloqueadas	No trabaja de acuerdo a la temperatura establecida.	Notifique a la oficina de mantenimiento donde realizó la compra.
Falla de piezas del interruptor	Cuando se usa, el fuego lo saca todo	Notifique a la oficina de mantenimiento donde realizó la compra.
No especifica el uso de gas.		Notifique a la oficina de mantenimiento donde realizó la compra.
La sonda de temperatura no calienta		Notifique a la oficina de mantenimiento donde realizó la compra.
Falla del termostato		Notifique a la oficina de mantenimiento donde realizó la compra.