



## MANUAL DE USUARIO



# Freidora a Gas

## BFG3-1M



## CONTENIDO

<b>General</b>	<b>04</b>
Instrucciones de instalación	
<b>Listado de partes y características</b>	<b>05</b>
<b>Dimensiones</b>	<b>06</b>
<b>Instalación (previo)</b>	<b>09</b>
Operaciones antes del primer uso	
<b>Manejo e instalación</b>	<b>09</b>
Ubicación	
Perforaciones	
Superficie	
Ventilación	
Manejo	
<b>Preparación</b>	<b>10</b>
Presión	
<b>Gráficas de conexión</b>	<b>11</b>
<b>Operación</b>	<b>12</b>
<b>Mantenimiento</b>	<b>14</b>
Preventiva	
Limpieza	
<b>Diagnóstico y solución de problemas</b>	<b>15</b>
<b>Recomendaciones</b>	<b>15</b>
<b>Póliza de garantía</b>	<b>17</b>

## GENERAL

Lea y guarde estas instrucciones. INMEZA suministra este manual como ayuda para el usuario a la hora de instalar y realizar las operaciones de la Freidora de Gas.

Su equipo debe de ser instalado por un técnico certificado y en caso de dudas o defectos de fabricación, favor de entrar al siguiente link para registrar su situación:

<https://www.inmeza.com/pages/garantías>



**ADVERTENCIA:** La instalación, ajuste alteración, servicio o mantenimiento inapropiada puede causar daño a la propiedad, lesiones, e incluso muerte. Leer el manual de operación y mantenimiento antes de instalar o usar este equipo.



**POR SU SEGURIDAD:** No colocar, usar gasolina o cualquier otro líquido o vapor flamable cerca de este o cualquier otro equipo.

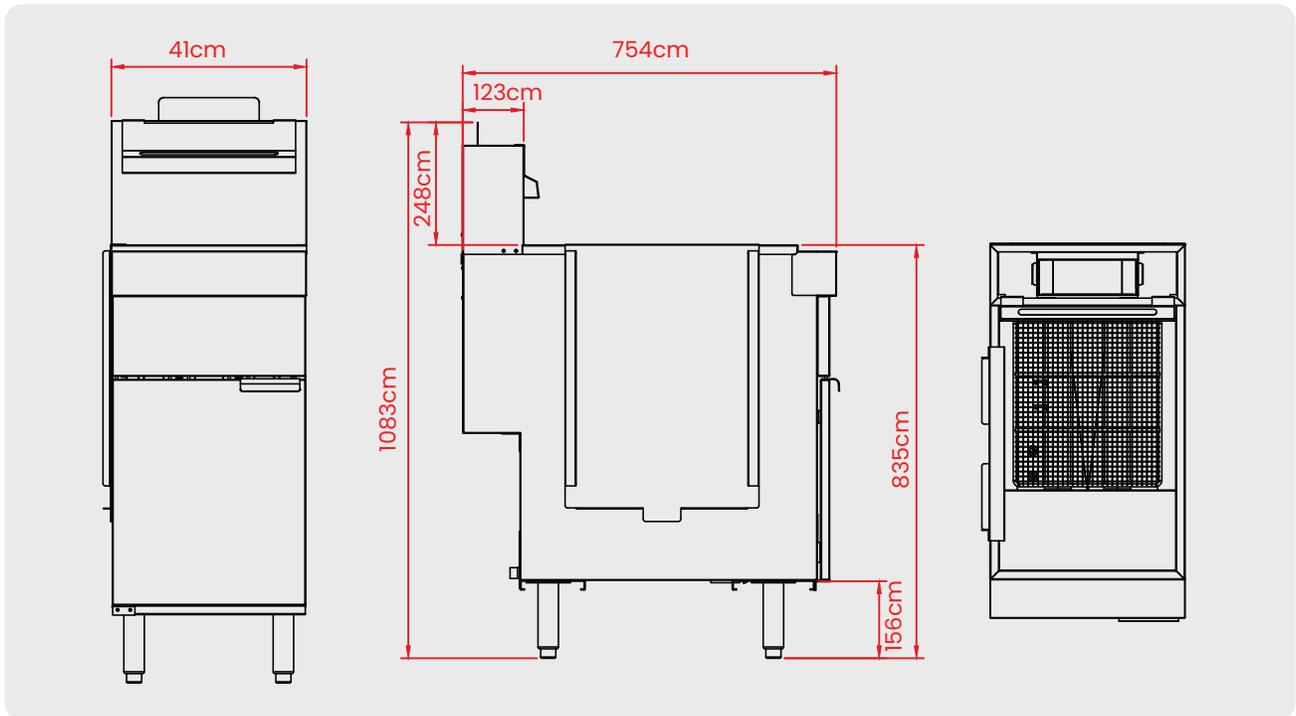
# LISTADO DE PARTES Y CARACTERÍSTICAS

1. Contenedor de aceite para freír.
2. Canasta para freír (2 piezas).
3. Puerta de la freidora
4. Base sujetadora para canasta.
5. Salida de calor y gases internos.
6. Pata niveladora (4 piezas).



MODELO	CANASTILLAS	TINAS	CAPACIDAD (LITROS)	BTU TOTAL	DIMENSIONES(cm)			EMBALAJE KG	PRESIÓN (PA)	CONSUMO (LTR/HR)
					FRENTE	FONDO	ALTURA			
BFG3-1M	2	1	18 MIN 24 MAX	84,000	41	75.4	108	48	2540	3.6

## DIMENSIONES

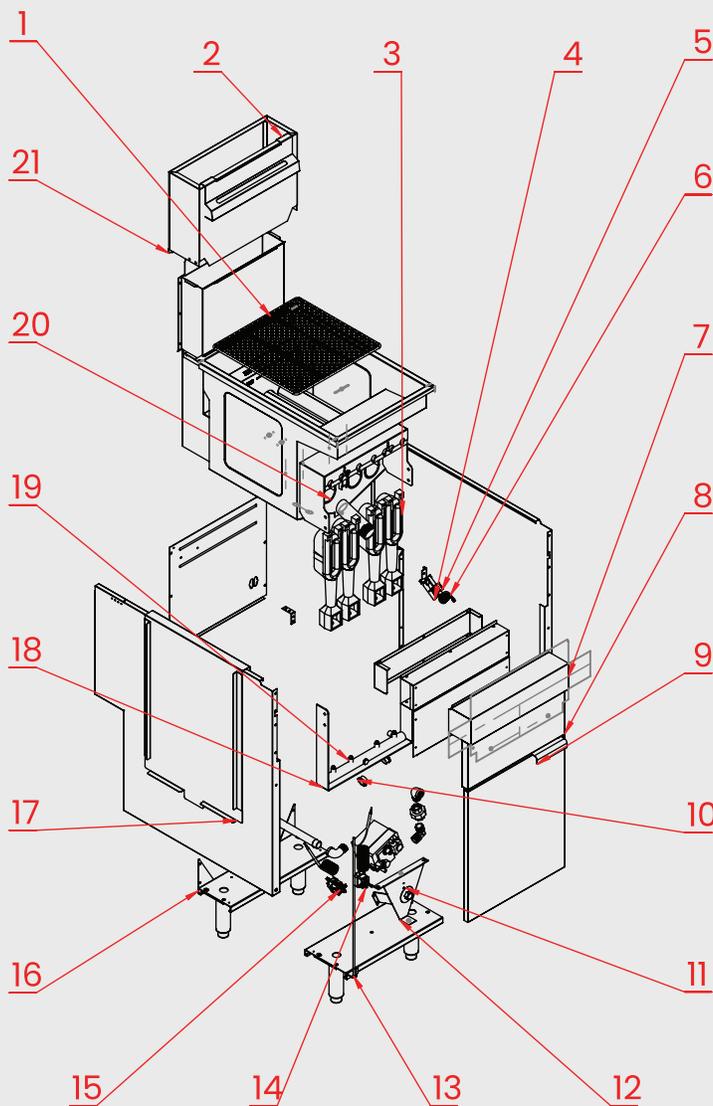


Vista cenital

# DESPIECE

- 1** Red de soporte para cesta.
- 2** Plato para colgar cesta.
- 3** Quemador de freidora.
- 4** Pieza de conexión al fuego.
- 5** Soporte de encendido (encendedor JABO17A).
- 6** Termopar de grupo (diámetro de varilla de 10 mm).
- 7** Panel decorativo frontal.
- 8** Panel decorativo de la viga delantera.
- 9** Montaje de la puerta.
- 10** Montaje de instalación de la válvula de gas.
- 11** Boton de encendido electronico requiere batería AA (no incluida); se coloca dentro del sistema de encendido.
- 12** Lámina sensora controladora de temperatura (high limit).
- 13** Pieza de soporte del eje de la puerta.
- 14** Termostato de 204 grados MT (RX-136)
- 15** Limitador de temperatura de 15.232 grados (5225-11B)
- 16** Ensamble de carcasa.
- 17** Cubierta de cilindro.
- 18** Placa de instalación para tubo de distribución de boquillas.

## Explosión de piezas



- 19** Conjunto de tubería de distribución de gas.
- 20** Conjunto del tablero.
- 21** Montaje de tablero.

La información que se incluye en la placa matricula es modelo, BTU/hora de cada quemador, presión de gas en pulgadas columna de agua WC, y especifica si el equipo esta en gas natural o gas lp.

Para cualquier solicitud de información a la fábrica, es importante contar con la información de la placa matricula para su correcta identificación.

Item Name	GAS SINGLE TANK 2-BASKET FRYER		
Item No.	BFG3 - 1M	Temperature	120-200°C
Gas type	LPG	Gas pressure	2800 Pa
Production Date	20230628066		
Dimensions (mm)	400 x 750 x 1070		



Sugerencia de uso en producto final

# INSTALACIÓN (PREVIO)

## Operación (antes del primer uso)

- Retirar todos los elementos del empaque como plásticos, cintas y recubrimientos de la freidora a gas.
- Coloque el equipo en la posición y altura deseadas.
- Instale las 4 patas en el equipo.
- Conectar correctamente la freidora a gas a una toma de gas como se especifica en las indicaciones.
- Lavar y secar correctamente el contenedor de aceite para evitar la unión de aceite y agua.
- Colocar batería AA dentro del sistema de encendido electrónico
- El contenedor deberá tener aceite antes de prender la freidora.
- Verifique que tipo de gas se va a utilizar, ya sea gas L.P. o gas natural.
- Su equipo ya va calibrado para gas LP.

**NOTA: Este equipo está configurado para su uso con gas LP, en caso de requerir trabajar con gas natural, es necesario realizar el cambio en algunos componentes. Favor de contactar a su distribuidor y/o técnico calificado.**

# MANEJO E INSTALACIÓN

- **Ubicación**  
La freidora a gas debe ser instalada a más de 15 cm de distancia de cualquier objeto.  
Se recomienda instalarla bajo una campana de extracción para tener una correcta evacuación de gases de combustión.
- **Perforaciones**  
Nunca realizar perforaciones u orificios de ningún tipo, ni instalar algún aditamento extra en la freidora eléctrica.
- **Superficie**  
Mantener el equipo en una superficie seca, sólida, recta y estable que no sea sensible al calor. No colocar en una superficie inflamable (mantel, alfombra, etc.).
- **Ventilación**  
Colocar la freidora a gas en un espacio con buena ventilación.  
La freidora a gas debe instalarse de manera que el flujo de corriente y la ventilación no se vean obstruidas.
- **Manejo**  
Antes de mover el equipo, desconecte la toma de gas.  
Nunca se incline más de 45° grados durante su manejo y evitar inclinar hacia el frente.  
La freidora a gas se debe nivelar para un correcto funcionamiento, esto girando las patas.

# PREPARACIÓN

## Presión

Utilice un REGULADOR DE BAJA PRESIÓN, calibrado:

- 28 cm. columna de agua (GAS LP)
- 20 cm. columna de agua (GAS NATURAL)

Es recomendable, que utilice un regulador por equipo, o utilizar un regulador por cada tres equipos como máximo. Si va a instalar más equipos cerciórese de no rebasar la capacidad de flujo del regulador.



## Conexión

Use tubería de cobre de 1/2" para cada equipo que desee conectar, con tuerca cónica en ambos extremos.

Entre el regulador de baja presión y su equipo coloque una llave de paso. En la parte posterior del equipo se ubica el tubo de alimentación de gas (manifold), el cual tiene como entrada un tubo de 0 1/2" con cuerda, en la cual deberá colocar un codo.

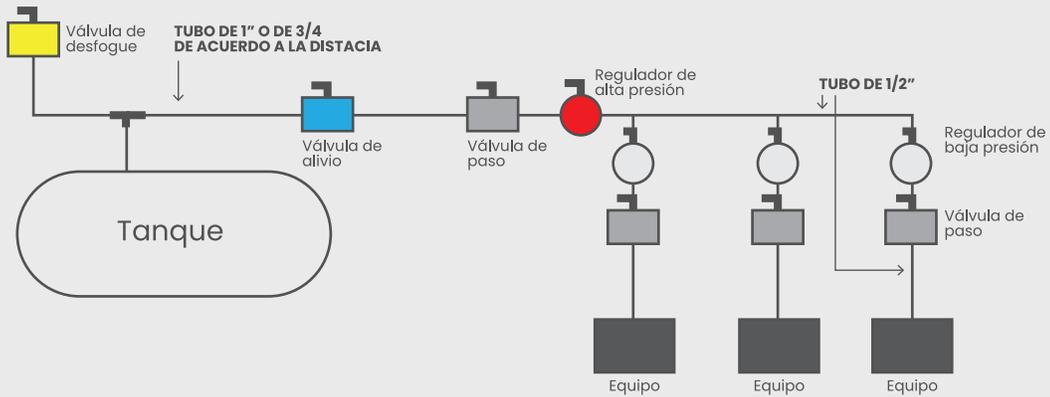
Importante tome en cuenta la distancia que tendrá su tanque estacionario con relación a su equipo, se recomienda el tubo de 1/2" para una distancia de alrededor de 10 mts.

Verifique que el tubo no esté doblado o aplastado en algún punto, ya que esto reduciría la presión de gas.

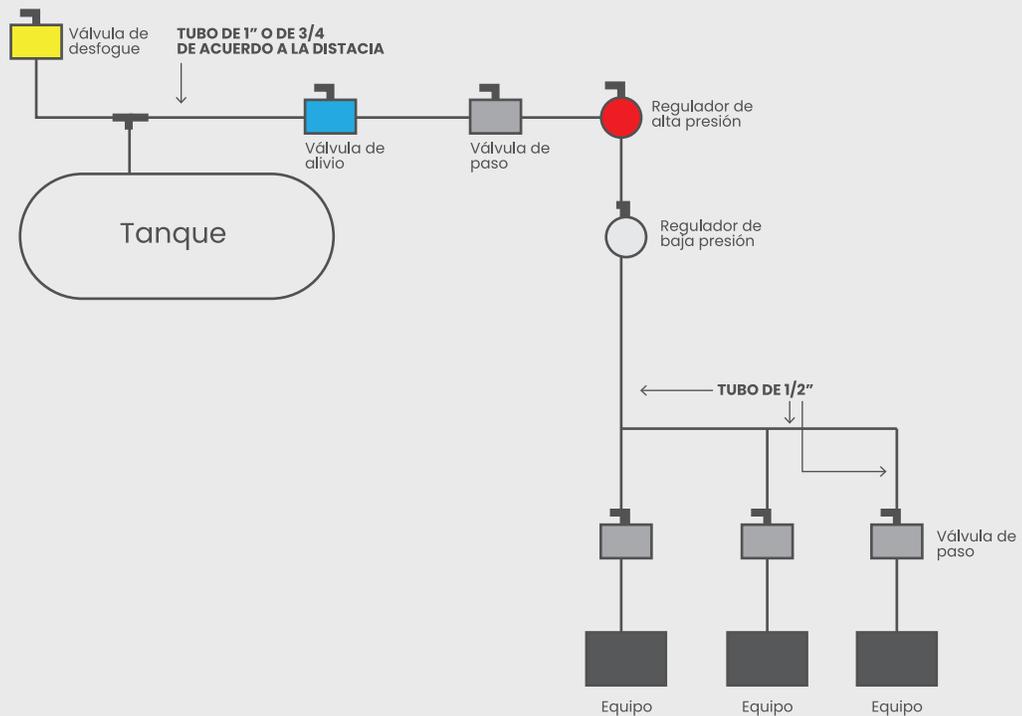
**NOTA: El calibre de la tubería puede variar dependiendo de la distancia y la presión de gas que maneje, favor de consultar a un técnico calificado para instalar las conexiones de gas.**

# GRÁFICAS DE CONEXIÓN

**GRÁFICA 1**



**GRÁFICA 2**



**NOTA:** Estos diagramas son únicamente un ejemplo, favor de consultar a un técnico calificado para realizar las conexiones de gas.

# OPERACIÓN

## Llenado de tanque

**NOTA: Antes de iniciar la operación de encendido del equipo es estrictamente necesario llenar el tanque con el aceite para freír alimentos. Queda prohibido utilizar grasas en estado sólido para freír alimentos. Y también esta prohibido encender el equipo sin líquidos en el tanque de llenado. Cualquier omisión en estas indicaciones se anulará la garantía automáticamente.**

1. Cierre la válvula de drenaje.
2. Llene el tanque de la freidora con manteca líquida o aceite.
3. El nivel de aceite debe estar entre las líneas mínima y máxima en el tanque de la freidora.
4. El aceite se expandirá cuando se caliente. No llene el tanque de la freidora más allá de la línea MAX marcada.
5. Agregue aceite según sea necesario para mantener entre el nivel mínimo y / o máximo establecido.

## Encender la freidora

1. Para el encendido de la freidora es necesario primero estar el termostato en modo apagado.
2. Se acciona el botón de encendido de la figura de fuego después se acciona el botón de chispero por 5 segundos.
3. Se deja accionado el botón de fuego por 20 segundos y se queda encendido el piloto se debe de esperar 1 minuto para accionar el termostato.
4. Después del minuto de espera con el piloto encendido se pone a la numeración requerida de acuerdo a la tabla de temperatura que se requiere.

## Conversión de temperatura

Según el número de lato perilla del termostato

1	2	3	4	5	6	7
120°C	132°C	145°C	165°C	173°C	190°C	200°C

No se recomienda usar hasta el número 7 ya que ese rango es posible que el high-limit se active y se apague la freidora

## Apagar la freidora

1. Se coloca la perilla del termostato en número cero.
2. Se presiona el botón del punto blanco en ese momento se apaga toda junto al piloto.
3. Espere el tiempo de enfriamiento; notará que es momento cuando el botón del punto blanco se retraiga y suene un "click".

Si se desea solo apagar el fuego se pone en cero el termostato y se queda el piloto encendido.

Para hacer el cambio de aceite se recomienda que sea en frío, no caliente, para evitar accidentes por quemaduras y siempre usando la extensión de la válvula de drenado

La freidora nunca debe de ser mojada, para limpiar por la parte de adentro donde van las válvulas y quemadores solo usar un trapo húmedo.

## Drenado de aceite

**PRECAUCIÓN: Esta acción debe realizarse con el aceite a temperatura ambiente para evitar posibles lesiones hacia su persona y/o equipamiento.**

1. Gire la perilla del termostato a la posición OFF.
2. Inserte la extensión de drenaje en la válvula de drenaje. Apriete solo con la mano.
3. Coloque el recipiente para el drenado a la salida de la extensión del drenaje.
4. Abra lentamente la válvula de drenaje y permita que el aceite fluya desde el tanque hasta el recipiente.
5. Cuando el tanque esté vacío, use el cepillo del tanque para eliminar cualquier residuo adicional.
6. Cierre la válvula de drenaje.

# MANTENIMIENTO

## Preventivo

- Corte el paso de gas, cerrando la llave de paso.
- Verifique que su equipo se encuentra totalmente frío.
- Vacíe el contenido de su tina.
- Los exteriores y la tina, los puede limpiar con un paño o con una fibra suave, con agua y jabón.

## Limpieza

- No utilice solventes ni líquidos corrosivos en la limpieza de su equipo.
- No emplee agua a presión ni en cantidades excesivas, ya que el contacto del agua con las válvulas de gas puede ocasionar que se endurezcan o se diluya la grasa con que cuentan las válvulas, reduciendo su vida útil, o en algunos casos provocando fugas de gas.
- Por ningún motivo utilice sosa cáustica o cloro para limpiar las perillas. Procure no utilizar detergente en grandes cantidades o por espacios prolongados de tiempo.
- Al momento de realizar limpieza en el interior tener precaución con el bulbo del termostato.
- No almacene ni use gasolina u otros vapores líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro equipo.
- La instalación, el ajuste, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.
- Lea detenidamente las instrucciones de instalación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.
- Haga que el equipo sea instalado por un técnico calificado de acuerdo con todos los códigos federales, estatales y locales.
- No instalar o usar sin las 4 patas.
- Este equipo es para uso en lugares libre de combustibles.
- 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.
- Permita que las piezas calientes se enfrien antes de limpiarlas y moverlas.
- Este equipo sólo debe utilizarse en una posición plana y nivelada.
- Cualquier suciedad suelta a partículas de metal que se permitan ingresar a las líneas de gas en este equipo dañará la válvula y afectará su funcionamiento.

# DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
<b>No enciende el mechero</b>	Está cerrada la llave de paso. La perilla indica apagado. No hay gas.
<b>No calienta lo suficiente</b>	Las espreas conectadas no son las correctas para el tipo de gas que está usando.
<b>Si los quemadores producen depósitos de carbón</b>	El gas puede ser el incorrecto o el suministro y la presión no son las indicadas.
<b>El piloto no permanece encendido.</b>	El piloto no está ajustado correctamente. Los orificios están tapados. Espreas del piloto obstruidas. Presión de gas es incorrecta.
<b>El encendido electrónico no funciona</b>	Verifique que cuente con la batería AA dentro del sistema de encendido. Batería AA sin carga, cambie periódicamente.

## RECOMENDACIONES

- Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no realizar modificaciones que no estén autorizadas por el fabricante.
- El equipo no se debe dejar sin supervisión durante su operación. Conserve este manual para futuras referencias.
- No usar el equipo si presenta fugas de gas.
- Cualquier reparación o reemplazo de pieza debe ser realizado por personal técnico capacitado.



**Nota: Las partes superiores tienden a calentarse demasiado, evite tocarlas mientras el equipo se encuentra encendido y así evitar quemaduras.**

## ADVERTENCIA

- No tocar componentes superiores cuando están encendidos, para evitar quemaduras.
- Este aparato no está diseñado para uso por personas no capacitadas previamente.
- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales 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.
- Si la conexión eléctrica esta dañada, ésta debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- No desechar ninguno de sus componentes en basura domestica.
- Derramar aceite caliente puede causar quemaduras graves. No mueva la freidora sin drenar todo el aceite del tanque.

## PRECAUCIÓN



SUPERFICIE  
CALIENTE



RIESGO DE  
INCENDIO



NO DESECHAR EN  
BASURA DOMÉSTICA

# PÓLIZA DE GARANTÍA

**INMEZA** no asume frente al Usuario, responsabilidad alguna en torno a cualquier garantía reclamada sobre un producto que no sea bajo la marca "**INMEZA**", por lo que el Usuario se obliga a contactar directamente al fabricante correspondiente de dicho producto para hacerla efectiva, no obstante lo anterior, de ser necesario y en caso de ser posible, **INMEZA** podrá asistir al Usuario para hacer válida dicha garantía frente al fabricante.

Adicional a lo anterior, dentro de los primeros 30 (treinta) días naturales después de entregado el producto, **INMEZA** ofrece directamente hacer válida la garantía bajo las siguientes condiciones:

- El reclamo de garantía no es aceptado en tiendas físicas ni por teléfono, se solicita exclusivamente ingresando al siguiente link y llenando los campos requeridos:

**<https://www.inmeza.com/pages/garantias>**

- Nuestro centro de atención a clientes, recibirá su solicitud de garantía y en un lapso de 48 horas (hábiles) le enviarán confirmación y dará seguimiento a su caso.
- **INMEZA** seguirá los lineamientos que cada marca tenga establecidos. En esta sección se muestran los términos y condiciones de cada marca.
- Es obligatorio enviar el producto en su empaque original para aceptar el reclamo de garantía directamente. Recomendamos guarde el empaque original por 30 días. NINGUNA GARANTÍA PROCEDERÁ SI NO CUENTA CON EL EMPAQUE ORIGINAL.
- En caso de ser aceptado el reclamo de garantía, el centro de atención a clientes de **INMEZA**, le notificará los pasos a seguir.
- En caso de no ser aceptada, el Usuario deberá disponer por sus propios medios del producto en la misma dirección a donde fue enviado éste para su evaluación.
- Si requiere mayor información sobre el equipo que adquirió en **INMEZA**, le invitamos a visitar nuestra página y revisar las fichas técnicas y material de apoyo.
- Nuestro horario de atención es de Lunes a Viernes de 9 am a 5 pm.

**Nota: Después de 30 días, la garantía de su equipo deberá ser reportada y atendida directamente con el fabricante o importador original.**

## RECOMENDACIONES ANTES DE REPORTAR UNA GARANTÍA

- Corrobore que su instalación eléctrica o de gas es la ideal, en el caso de contar con más de un equipo instalado en su casa/negocio. Todo servicio asistido tendrá costo.
- Tenga a la mano su factura, número de serie y fotografías y/o video de la falla. La garantía es válida a partir de la fecha que indique la factura emitida por **INMEZA** al cliente final.
- Las partes eléctricas como resistencias, motores, termostato, bobinas, etc. no tienen garantía, por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje en instalación, la corriente debe ser alterna del voltaje indicado en el instructivo de instalación, en caso de no contar con dicho instructivo el cliente final deberá comunicarse con el proveedor, en el caso de equipo con elementos eléctricos y/o electrónicos se debe instalar un supresor de picos.
- Cuando el equipo se utiliza para acciones diferentes a las que fue fabricado o si existe abuso y mal uso por parte de cliente, se pierde la garantía.
- Es de vital importancia revisar la mercancía al recibir y antes de firmar de conformidad a la Paquetería: Golpes por traslado no serán imputables a **INMEZA**, todo equipo debe ser revisado al momento de ser recibido por el cliente final y sólo será imputable a la paquetería, INMEZA no es responsable por daños en su envío.
- Los ajustes, calibración, nivelación y conexión asociada con plomería, instalación de gas o instalación eléctrica SON RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE Y DEL INSTALADOR DEL EQUIPO.
- Lea su póliza de garantía para conocer los términos y condiciones de cada marca.
- En el caso que el cliente desee que el equipo se repare en su domicilio, deberá pagar viáticos y transportación del técnico para que efectúe el servicio.
- **INMEZA** no acepta cargos por ningún servicio que el COMPRADOR ORIGINAL o personas distintas efectúen en nuestros productos, así como ningún cargo de flete, salvo autorización previa.
- La aplicación de la garantía está sujeta a una evaluación del producto por parte de **INMEZA** y EL FABRICANTE O IMPORTADOR ORIGINAL para aceptar si el daño está cubierto dentro de los mismos criterios que el fabricante y/o importador publica. En caso de no ser garantía, el usuario deberá cubrir los gastos de envío aparte de la reparación correspondiente.
- No aplica en consumibles e insumos, de manera enunciativa más no limitativa, desechables, materias primas, navajas, cedazos, productos de limpieza, bolsas, plásticos de empaque y cualquier otro que se señale en el Sitio.

- Se aplica sólo para las categorías de equipos y accesorios.
- **INMEZA** no asume el costo de viáticos, visitas técnicas, gastos de envío, accesorios, reparaciones, refacciones y/o cargos que se puedan originar por equipos que entren o no por garantías sin previo aviso.
- El costo de traslados de equipos será por cuenta del fabricante o importador original.
- La aplicación de la garantía estará sujeta a una evaluación del producto por parte del fabricante y/o importador original, para aceptar si el daño está cubierto dentro de los mismos criterios que el fabricante y/o importador publica.

## PREGUNTAS FRECUENTES

Razón	Acción
Perdí la póliza de mi garantía	Visitar la página <b>inmeza.com</b> en la sección de Garantías
Tengo un problema con mi equipo	Buscar su póliza y marcar al centro de servicio correspondiente
El proveedor no me soluciona	Escribir a <b>garantias@inmeza.com</b>
Ya no tengo garantía y mi equipo falló	Con gusto te asesoramos con posibles soluciones, escríbenos a <b>atencionclientes@inmeza.com</b>

**Para reportar una garantía, favor de ingresar al siguiente link:**

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSddUPsNub7hoJZwVlIsVO5YFmG4IXRyEvvQDdFKyNEfUAZew/viewform>



**Matamoros 613 Col. Linda Vista  
CP 45520, Tlaquepaque, Jalisco**

**3336396518 | [info@inmeza.com](mailto:info@inmeza.com)**

**[www.inmeza.com](http://www.inmeza.com)**