

FREIDORA A GAS

SERIE BN

MIGSA[®]



MODELO
BN-71

MODELO
BN-72

MIGSA[®]

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

SERIE BN

1. Asuntos Generales

- + La puesta en marcha y mantenimiento deben ser realizados por profesionales o aquellos que tengan permiso de operación o hayan sido autorizados por los fabricantes.
- + Durante la instalación y el mantenimiento, por favor, opere cuidadosamente siguiendo los pasos para garantizar la seguridad al utilizar esta máquina.
- + Cuide bien el manual para su uso futuro.
- + Para asegurar la integridad de la maquina retire el empaque. Si tiene alguna duda, por favor, consulte a los expertos antes de usarla. Para evitar algún peligro, no ponga los materiales del empaque donde los niños los puedan alcanzar. (El material como bolsas de plástico, clavos, etc.)
- + Este equipo comercial debe ser operado por personal calificado.
- + Apague la maquina cuando no la utilice o el operador este fuera, esto es para evitar algún peligro.
- + El mantenimiento debe ser realizado por personal profesional y con piezas originales, si no, se pondrá en peligro el nivel de seguridad de la máquina.
- + Esta máquina es solo para uso comercial, o podrá causar algún peligro.
- + La máquina debe ser instalada por profesionales de acuerdo con el manual del fabricante.
- + No la lave con el chorro directo de agua.
- + Realice una limpieza adecuada y regular de la superficie de acero inoxidable para evitar la oxidación de la superficie y algún daño químico a la máquina.

Advertencia:

- ¡El equipo solo se utiliza con la válvula de gas de baja presión (asegúrese de usar la válvula estándar de 2800Pa)!
- ¡Cualquier modificación e inapropiada instalación, ajuste, reparación o mantenimiento puede causar daños materiales o victimas!
- ¡Para ajustar o reparar debe comunicarse con el proveedor de profesionales capacitados!
- ¡Por razones de seguridad, no almacene o utilice este producto cerca de gases inflamables, líquidos y otros elementos!
- ¡Este equipo cuenta con control de temperatura, si se mantiene seco, sin suficiente aceite durante mucho tiempo, automáticamente se cortará la fuente principal de gas!

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.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

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: _____

reparación y partes de repuesto necesarias. El mantenimiento no se puede garantizar si se incurre en el incumplimiento de la normativa.

+ Este equipo ya ha pasado la prueba de laboratorio y puede asegurar su buen funcionamiento en lo absoluto. Pero no se debe utilizar bajo la condición de uso de ningún alimento procesado o influir en su mejor rendimiento con el fin de ahorrar energía.

5. Solución de problemas (causa- análisis)

+ Falla al encender

1. La instalación o conexión al fuego no es correcta.
2. La línea de enchufe o clavija está dañada.
3. La presión en la tubería de gas es insuficiente.
4. La boquilla está bloqueada.
5. La conexión del termopar esta suelta o floja.
6. El termopar está dañado.
7. Las válvulas de control de gas no funcionan.

+ Tiene éxito al encender, pero el encendido principal no funciona.

1. La presión en la tubería de gas es insuficiente.
2. La boquilla de encendido principal está bloqueada.
3. El control de gas no funciona.

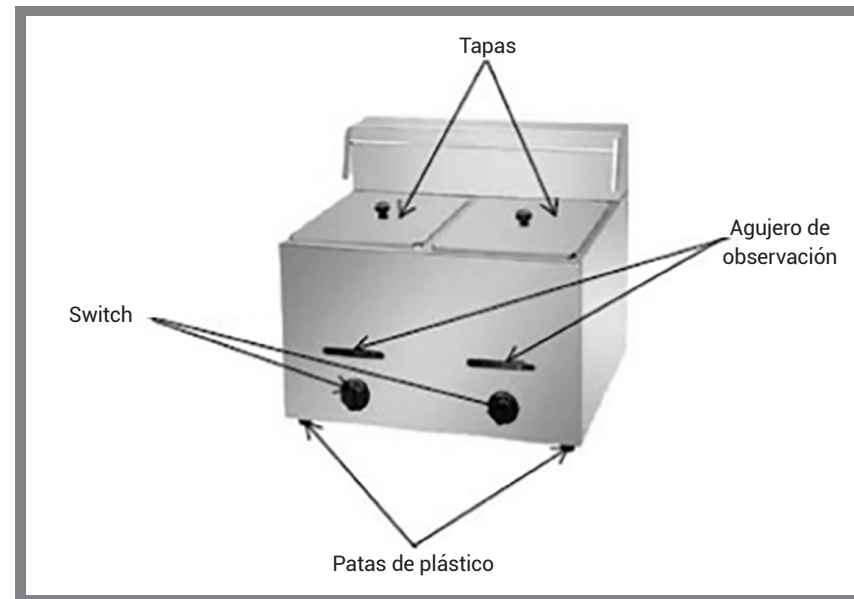
+ Corte del suministro de gas con un sonido templado.

1. El diámetro de los poros de la boquilla y el suministro de gas no es concordable.
2. La presión del suministro de gas es baja.
3. El flujo del diámetro de la tubería no es suficiente.

+ Hay fuego rojo y humo

1. El diámetro de los poros de la boquilla y el suministro de gas no es concordable.
2. Está consumiendo gas butano (gas inferior).
3. Está utilizando mucho gas, el ingrediente del suministro de gas no es estable.

2. Diagrama de Configuración:



2.2 Parámetros

MODELO	ESTILO	POTENCIA	MEDIDAS	PRESIÓN NOMINAL DE GAS	TIPOS DE GAS
BN-71	Un tanque y canasta freidora	5.2 KW	290X540X470	2.8kPa	Gas de petróleo licuado
BN-72	Doble tanque y canasta freidora	10.4 KW	570X540X470	2.8kPa	Gas de petróleo licuado

2.3 Instalación

+ La conexión debe cumplir con la instalación y uso de normas de seguridad de los equipos de gas.

+ De acuerdo al ámbito de aplicación prescrita el equipo debe estar conectado solo o con otro equipo con la misma combinación de instalación.

+ El equipo debe ser instalado a por lo menos 10 cm de la pared, no lo instale cerca del suelo o algún material combustible.

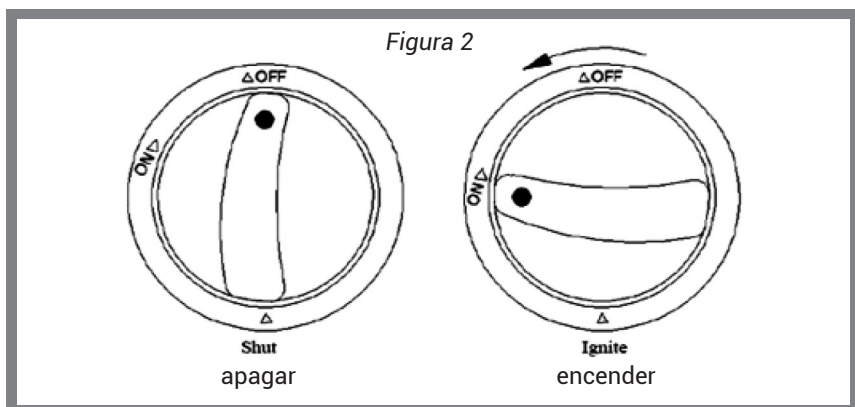
+ Debe instalarse en lugares ventilados. Y para instalar el ventilador de escape, asegúrese de que el proceso de operación en el vapor de agua y de los gases quemados sea emitido.

+ Después de la instalación, la maquina debe mantenerse en su lugar, en una parte lisa y plana que no pueda inclinarse cuando se utilice, también que no pueda moverse.

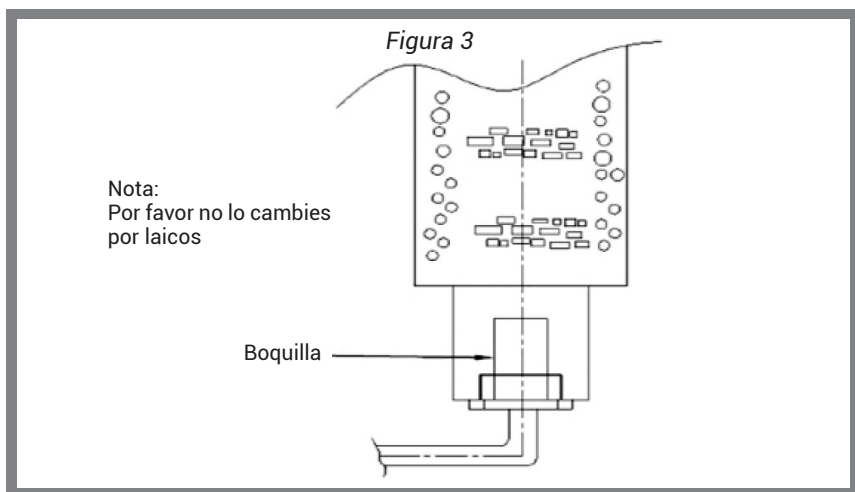
+ Antes de la instalación, retire y saque el producto plástico primero, con unos objetos adecuados para eliminar los restos del mismo del acero inoxidable.

- + Primero deberá solicitar autorización para utilizar el proveedor de gas, revise si el gas actual y el que va a usar es coherente, entonces lo puede instalar.
- + No utilice otros que no estén de acuerdo con la máquina para el combustible y el gas del regulador escolar privado de alta presión. (La máquina es apta solo para utilizar el regulador de bajo voltaje 2800 kPa).
- + Al instalar la máquina debe colocar una válvula de aire rápido, y tiene que cortar en la máquina para tocar corriente arriba cerca de la posición.

2.4 Perilla de control



2.5 Reemplazo de la boquilla



- + Primero retire el panel de control, luego retire la boquilla
 - + Reemplácela y vuelva a colocar la boquilla de manera que coincida
 - + Puede apretar la boquilla completamente
 - + Cargado en el panel de control
- Nota: para reemplazar la boquilla, asegúrese de seguir los requisitos anteriores.

Usar gas de petróleo licuado (LPG), válvula estándar de gas 2800Pa.

3. Modo de Operación

3.1 Encendido (Figura 2)

- + Hacer en la perilla de control con el fin de apuntar a "OFF".
- + Presione la perilla de control con un esfuerzo completo.
- + Girar a la derecha hasta llegar a "ON" (Tal vez hay que hacerlo de un lado y otro).
- + Suelte la perilla después de que encienda el fuego con el objeto de que encienda en "ON".

3.2 Apagado

- + Gire la perilla de control a "OFF".
- + Apague la fuente principal de gas.

4. Uso y Mantenimiento

4.1 Precauciones

- + Por favor, limpie el depósito de aceite y retire toda la grasa industrial antes de usar.
- + Para limpiar la superficie del equipo, por favor, no utilice detergente que contiene sustancias para pulir, ni raspe la superficie al lavar con un cepillo de alambre o instrumento puntiagudo de ángulo cerrado.
- + No rociar o lavar la superficie del horno directamente con agua, incluso no limpie la superficie con materiales corrosivos (ácido clorhídrico).
- + Por favor, si no utilice el equipo durante mucho tiempo, siga los puntos que se describen a continuación:
 1. Corte el suministro de gas.
 2. Limpie la superficie del horno con un paño mojado con un poco de gasolina.
 3. Guárdelo en un lugar bien ventilado.
- + Realizar una inspección completa por lo menos una vez al año, y debe ser operada por profesionales.
- + El 90% del equipo está hecho de metal (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada de metal), por lo que estos metales se pueden reutilizar después de la transformación en la planta de tratamiento. (Por favor, no lo tire a la basura).

4.2 Advertencia

- + El aceite alcanza altas temperaturas, tenga cuidado de quemaduras.

4.3 Manual de Especificaciones

- + Por favor, lea atentamente este manual, ya que proporciona instrucciones importantes sobre la instalación, uso y mantenimiento, etc.
- + Por favor, guarde y cuide bien este manual para que el operador lo tenga a la mano.
- + La instalación del equipo y el uso de otro equipo de gas debe estar precedido por profesionales calificados.
- + Por favor, consulte con el fabricante o centro tecnológico autorizado por la