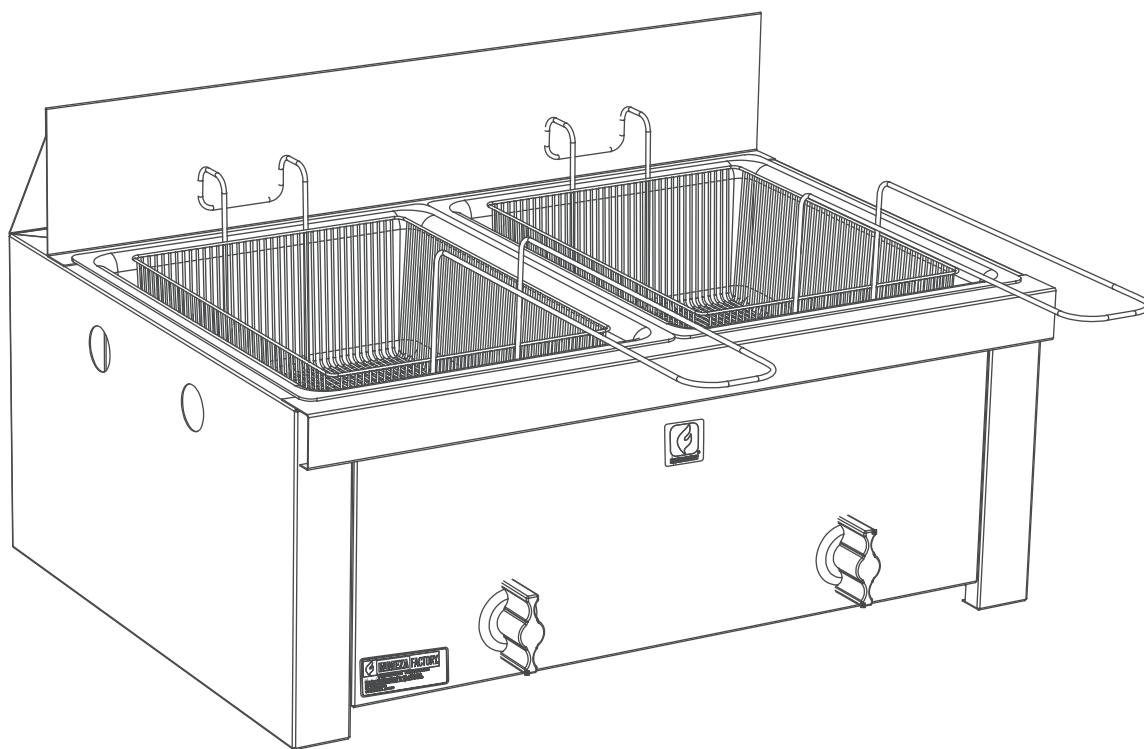




INMEZA FACTORY®

Equipando sueños, sirviendo éxitos.



MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO PARA FREIDORES A GAS.

MODELOS: Fm1i, FJR2i, FMTi, FG2Ti.

Mariano Matamoros 613, Col. Linda Vista C.P. 45520, Tlaquepaque, Jalisco
3336396518
www.inmeza.com





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 almacene ni use gasolina o cualquier otro vapor o líquido inflamable en las cercanías de éste u otro equipo de cocción.
Los equipos de cocción están diseñados para cocinar únicamente alimentos.
No se recomienda ningún otro uso del equipo.

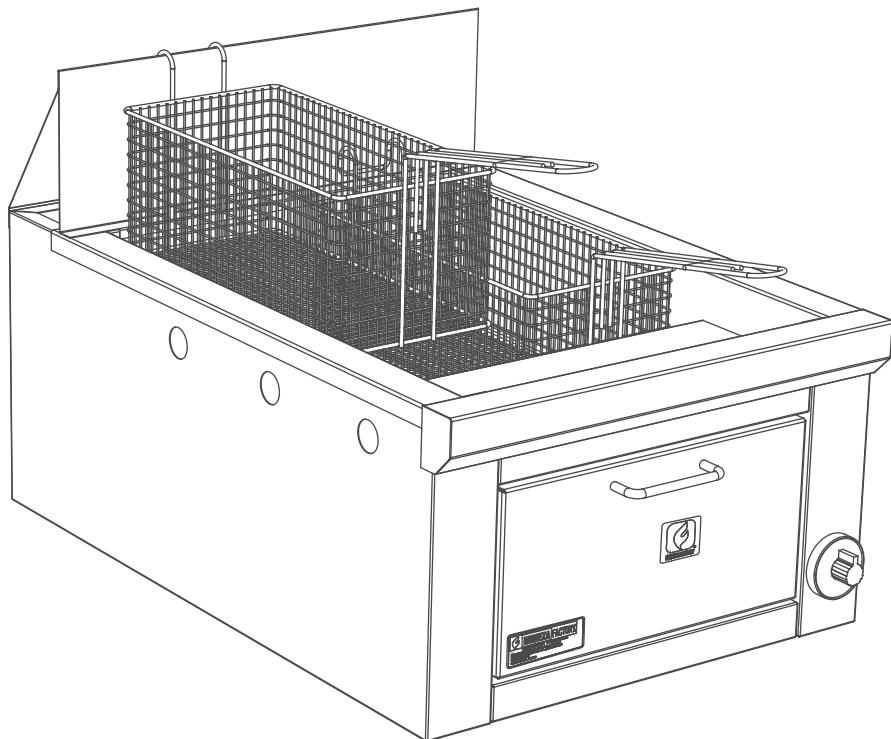
Lea y guarde estas instrucciones. INMEZA suministra esta guía como ayuda para el usuario al momento de instalar y hacer uso de su Equipo.

Su equipo debe 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/garantias/>

Si se hace caso omiso de la información e instrucciones en éste manual, INMEZA FACTORY no será responsable de posibles accidentes que puedan causar daños a la propiedad, lesiones personales graves o incluso la muerte.

**MANTENGA ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO Y DE FÁCIL ACCESO
PARA FUTURAS CONSULTAS.**



Usted ha adquirido un equipo INMEZA, que ha sido diseñado, fabricado y enviado con la máxima calidad por manos 100% mexicanas.

Todos los procesos han sido supervisados debidamente por nuestro departamento de Ingeniería y Diseño.

De parte de todas las personas que integramos INMEZA FACTORY

¡GRACIAS!

Por elegir uno de nuestros equipos para ser parte de su establecimiento, sus servicios y sus sueños.

Sigamos juntos Equipando sueños, sirviendo éxitos.



Equipando sueños, sirviendo éxitos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE.....	02
GENERAL.....	03
CONTENIDO.....	04
INTRODUCCIÓN.....	05
ESPECIFICACIONES.....	06
ANTES DE EMPEZAR.....	07
INSTALACIÓN.....	08
CONEXIÓN A GAS.....	09
USO.....	10
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	12
IMPORTANTE.....	13
PÓLIZA DE GARANTÍA.....	14

Su equipo debe ser instalado por un técnico certificado.

El operador del equipo debe ser un personal capacitado y calificado, que haya leído este manual y esté familiarizado con el uso y funcionamiento correcto del equipo adquirido.

No retire ninguna de las placas y advertencias que se encuentran en el equipo, ya que eso puede derivar en la anulación de toda garantía.

Preste atención a las placas de información y advertencias que se encuentran en el equipo.

Las ilustraciones, fotografías, tablas y/o dibujos que incluye este manual sirven como apoyo visual en la descripción del uso y funcionamiento del equipo. Se aplican a los modelos especificados en la portada.

AVISO

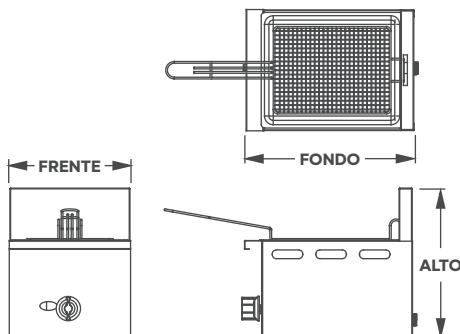
ES DE GRAN IMPORTANCIA LEER ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE Y PRESTANDO ATENCIÓN A LAS RECOMENDACIONES QUE HACE EL FABRICANTE ANTES DE INSTALAR SU EQUIPO Y USARLO POR PRIMERA VEZ.

MANTENGA ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO Y DE FÁCIL ACCESO PARA FUTURAS CONSULTAS.

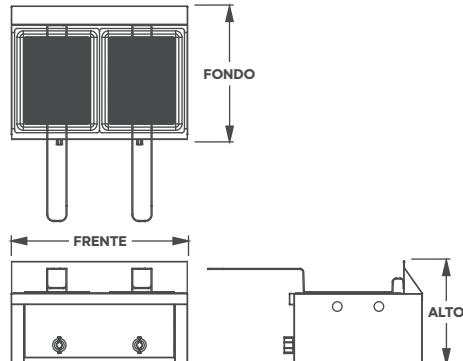
El equipo no debe ser operado por menores de edad o personas con discapacidades o trastornos físicos o mentales que supongan un riesgo.

Si se hace caso omiso de la información e instrucciones en éste manual, INMEZA FACTORY no será responsable de posibles accidentes que puedan causar daños a la propiedad, lesiones personales graves o incluso la muerte.

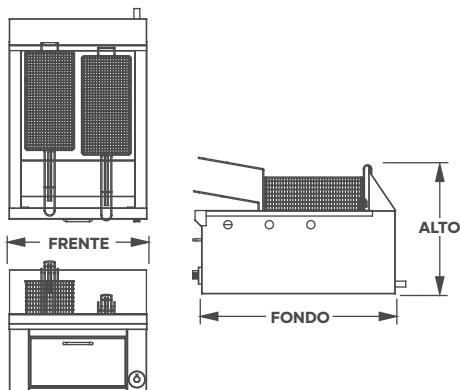
UBIQUE EL MODELO DE SU EQUIPO



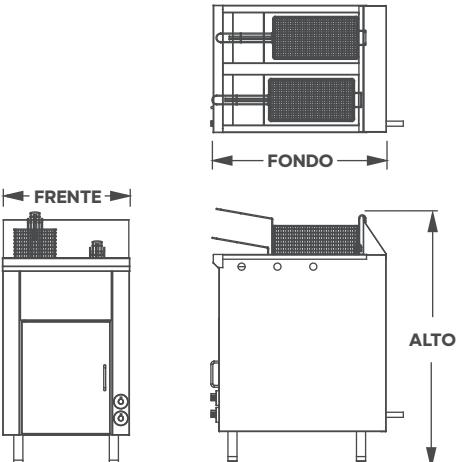
Fm1i



FJR2i



FMTi



FG2Ti

TABLA 1

MODELO	DIMENSIONES GENERALES			ESPECIFICACIONES				
	FRENTE	FONDO	ALTO	BASE (NO INCLUIDA)	TINA	QUEMADOR	ACCESORIOS	PESO KG
Fm1i	28	40	34	Fm1-Bi	1 INAM-4 24 X 29 X 10 CM CAP. 4 LT	1 - CMR23	1 PZ CANASTILLA C18	6.8
FJR2i	55	43	32	FJR2-Bi	2 INAM-4 24 X 29 X 10 CM CAP. 4 LT. C/U	2 - CMR23	2 PZ CANASTILLA C18	12.3
FMTi	50	73	46	FMTi-Bi	1 INOX T-201 41 X 40 X 15 CM CAP. 14 LT	2 - BESTHELG 23341	2 - CANASTILLA C21 TERMOSTATO TERM01	21
FG2Ti	53	73	105	N/A	2 INOX T-201 21 X 40 X 15 CM CAP. 7 LT. C/U	2 - BESTHELG 23341	2 - CANASTILLA C21 TERMOSTATO TERM01	22

Los equipos deben ser conectados a **BAJA PRESIÓN**.

INFORMACIÓN IMPORTANTE:

Una vez que haya recibido el equipo, es importante que revise que todas sus partes y componentes estén completas y en buen estado, que no haya piezas sueltas en su paquete y que el equipo se encuentre sin abolladuras.

En caso que el equipo haya llegado en malas condiciones, es importante que inicie el proceso de garantía.

Para más información de los términos y condiciones de las garantías en los equipos, entre al siguiente enlace.

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

PREVIO AL PRIMER USO:

- Retire todos los elementos de empaque, como plásticos, cartones o papeles que tenga el equipo.
- Verifique las dimensiones del equipo con ayuda de la **TABLA 1**.
- Verifique las dimensiones del área donde será colocado el equipo coincidan las medidas del equipo y en caso de haber adquirido la base compatible, verifique sea el modelo correcto.
- Verifique que la instalación de gas sea la adecuada para su equipo, debe ser conectado a **BAJA PRESIÓN**.
- Antes de conectar el equipo a su instalación de gas, verifique que no haya fugas en la línea de alimentación.
- Limpie el equipo con un paño húmedo (solo agua) y luego séquelo completamente con un paño seco.

NOTA:

Este equipo ha sido diseñado para funcionar con la tornillería y componentes brindados.

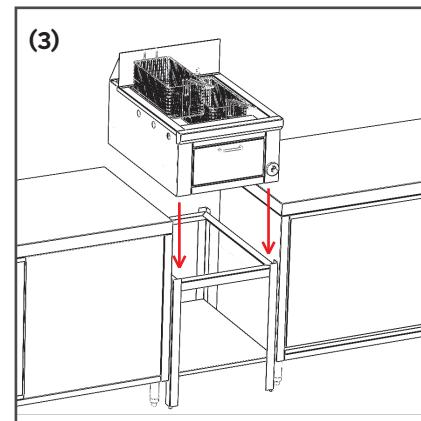
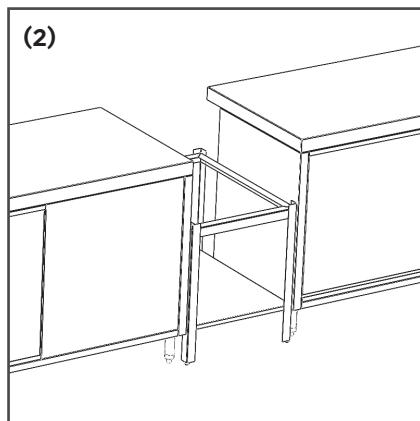
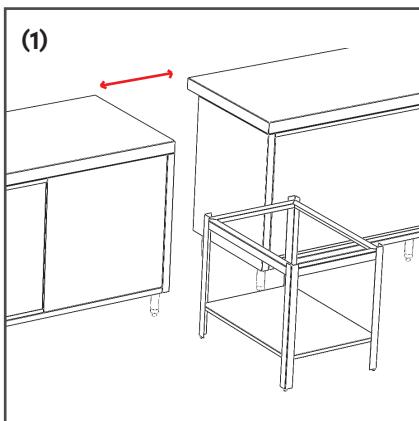
En caso de extravío de alguna pieza o componente recomendamos que se busque y coloque exactamente el mismo para evitar un mal funcionamiento

Evite hacer cualquier tipo de modificación, perforación o cambio de componentes en el equipo sin consultar antes al fabricante.

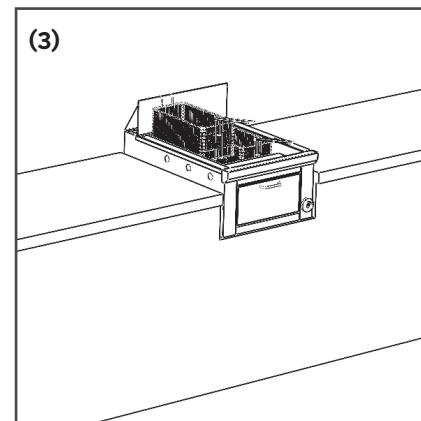
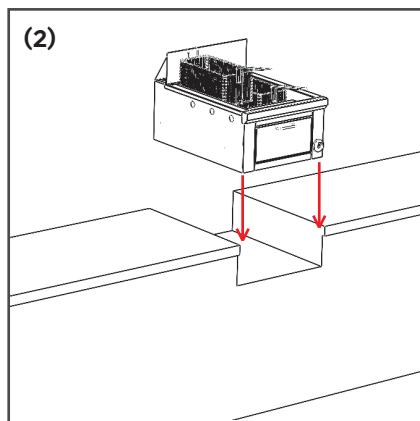
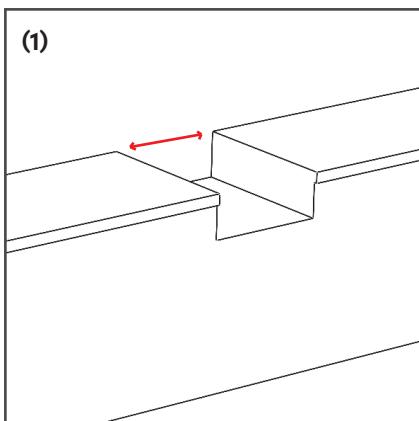
ANTES DE EMPEZAR

El equipo debe ser instalado en una superficie plana, nivelada, resistente y alejada de equipos y/o materiales que puedan ser afectados por la irradiación de calor. Debe contar con un sistema de extracción y/o circulación de aire.

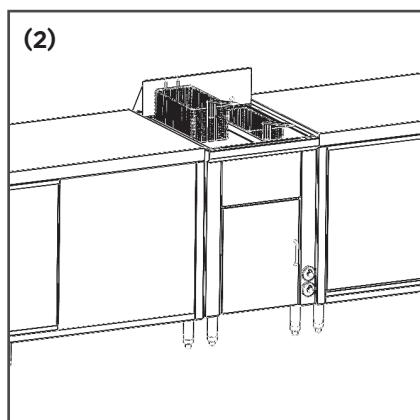
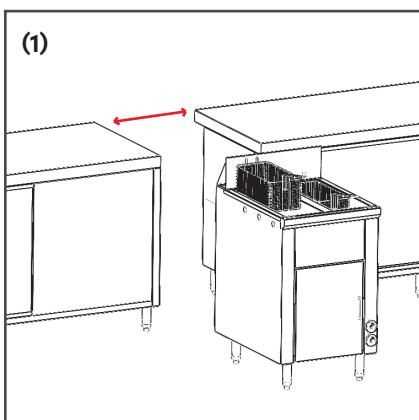
Si usted aquirió un equipo con su base:



Si usted aquirió un equipo sin su base:

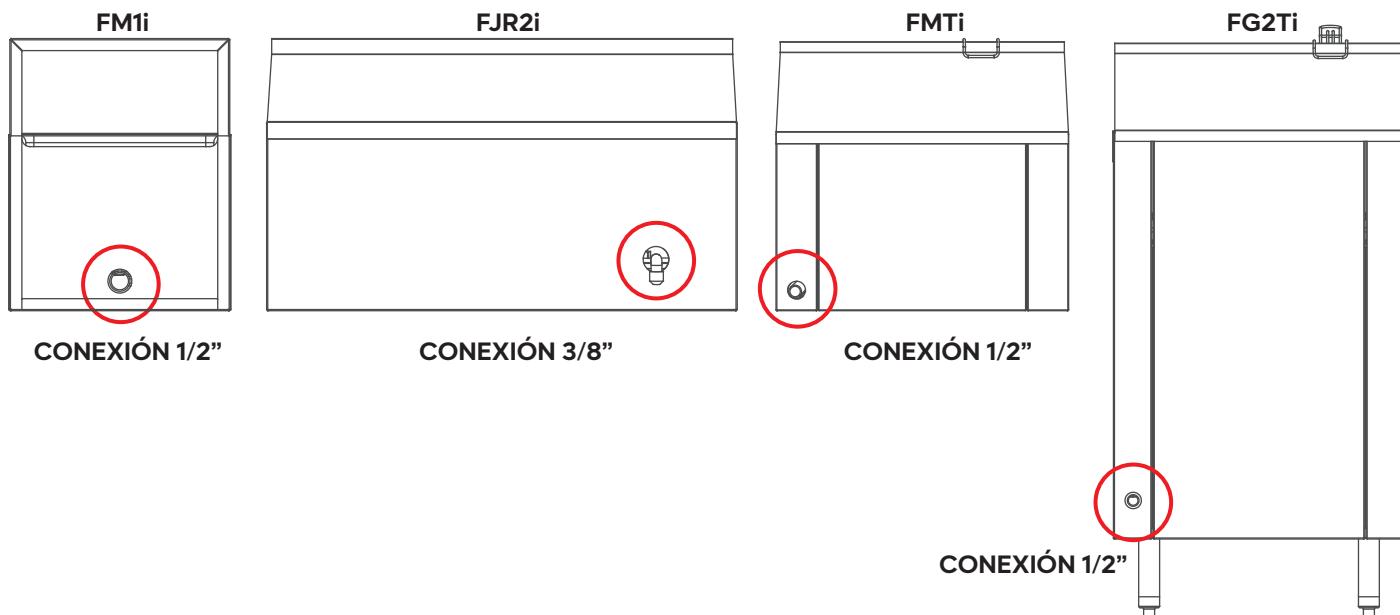


Si usted aquirió el freidor FG2Ti:



CONEXIÓN A GAS

Nuestros equipos cuentan con la conexión a gas en la parte posterior de los equipos, como se muestra en la imagen:



Nuestros equipos deben ser conectados a un regulador de gas a **BAJA PRESIÓN**.

CONEXIÓN DEL EQUIPO

- Antes de conectar el equipo, verifique que su llave de paso esté cerrada y no haya ningún tipo de fuga en el tubo y/o instalación de gas.
- Coloque la entrada de su manguera de gas con la conexión de gas del equipo y gire en sentido contrario de las manecillas del reloj hasta donde le sea posible.
- Con ayuda de unas pinzas de presión, siga apretando la manguera hasta el tope.
- Abra su llave de paso y acerque un encendedor largo a los pilotos manuales, estos encenderán automáticamente y permanecerán encendidos mientras la llave de paso esté abierta.
- Verifique que no haya ningún tipo de fuga en las conexiones o quemadores de su equipo.

ANTES DEL USO

- Verifique que no haya fugas de gas en el equipo o su conexión de gas.
- En caso de percibir aroma a gas, cierre inmediatamente la llave de paso, abra puertas y ventanas y comuníquese con su compañía de gas.
- Su equipo debe ser conectado a un regulador de **BAJA PRESIÓN**.
- Las perillas y termostato son para controlar la flama de forma manual.

ENCENDIDO DE PILOTOS

- Una vez que su equipo esté conectado a su instalación de gas, abra la llave de paso y verifique que no haya fugas.

EQUIPOS SIN THERMOSTATO:

- Acerque un encendedor largo al piloto que se encuentra en el centro de cada quemador.
- Los pilotos manuales encenderán automáticamente.
- Los pilotos permanecerán encendidos siempre y cuando la llave de paso de gas esté abierta.
- Para apagar los pilotos, cierre la llave de paso y se apagará automáticamente.

EQUIPOS CON THERMOSTATO:

- Acerque un encendedor largo encendido al quemador y gire el termostato hasta la temperatura deseada. Los quemadores se encuentran en la parte inferior de la tina.
- Inmediatamente los quemadores encenderán, al igual que el piloto.
- Si desea apagar los quemadores y mantener el piloto encendido, gire la perilla hasta la posición “ABIERTO”
- Para apagar el piloto, gire la perilla hasta la posición “OFF”.

ENCENDIDO DE QUEMADORES

- Una vez que los pilotos estén encendidos, no necesitará encendedor o cualquier otro dispositivo para generar flama.
- Gire la perilla correspondiente al quemador que necesita encender en sentido contrario de las manecillas del reloj.
- La flama encenderá automáticamente.

EQUIPOS SIN THERMOSTATO:

- Controle la flama girando la perilla hasta la intensidad deseada.
- Su equipo estará listo para su uso.
- Para apagar los quemadores, gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj hasta el tope.
- Los pilotos permanecerán encendidos siempre y cuando la llave de paso esté abierta.

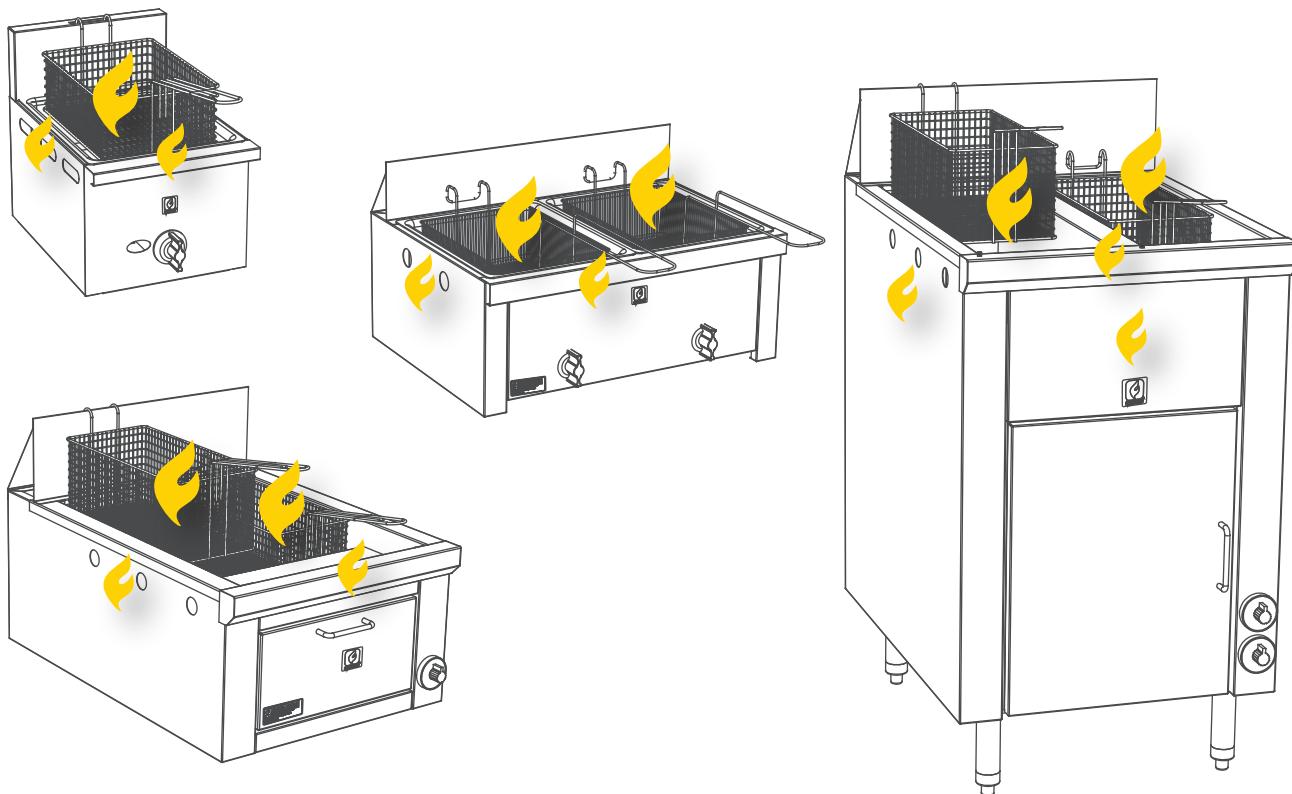
EQUIPOS CON THERMOSTATO:

- Gire la perilla hasta la temperatura deseada.
- Cuando la temperatura alcance lo indicado, la flama del quemador disminuirá, inclusive puede apagarse para mantener la temperatura constante, los pilotos seguirán encendidos.
- Para apagar los quemadores y piloto, gire la perilla hasta la posición “OFF”.

ADVERTENCIAS DE USO

Al ser un equipo de cocción, algunas superficies del equipo pueden calentarse debido a la radiación de calor.

A continuación indicaremos las superficies que puedan calentarse para que evite tocarlas y/o manipularlas mientras el equipo esté encendido y en uso.



Por su seguridad evite tocar y manipular las superficies marcadas cuando el equipo esté encendido y/o en uso.

Espere a que el equipo esté apagado y completamente frío para manipular cualquier superficie.

Las perillas no se calentarán.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- Instale el equipo con la ayuda de un técnico capacitado.
- No instale el equipo sin asegurarse que esté correctamente ensamblado.
- No instale el equipo sin asegurarse de que los componentes se encuentren en buen estado y libres de fugas.
- Evite el uso de solventes o líquidos corrosivos al limpiar su equipo.
- No emplee agua a presión o en cantidades excesivas, ya que esto puede causar manchas y dañar la apariencia de su equipo.
- Bajo ninguna circunstancia utilice sosa cáustica o cloro para limpiar la mugre o polvo acumulado. Procure evitar la exposición prolongada del equipo a detergentes.
- Procure no dejar ningún tipo de líquido en el equipo, si hay algún derrame, séquelo inmediatamente con un paño limpio y seco.
- Procure limpiar el equipo después de cada uso para evitar acumulación de grasa, polvo o desperdicios en los quemadores y/o pilotos, que puedan ocasionar una obstrucción.
- Evite quemar el aceite en la tina de su freidora, para así evitar manchas y que se queden sobras de alimentos pegados.

LIMPIEZA

- Retire todo objeto o sobra de alimentos que pueda estar en su equipo.
- Retire las canastillas y drene el aceite.
- Proceda a lavar los accesorios.
- Lave la tina y séquela completamente.
- Limpie el cuerpo del equipo con un paño suave utilizando solo agua. Luego, séquelo con un paño limpio y seco.
- Es importante que realice limpieza del equipo después de cada uso, para evitar acumulación de polvo, grasa o sobras de alimentos que puedan ocasionar obstrucción en los quemadores y mal funcionamiento del equipo.
- Evite vaciar aceite a la tina si esta aún tiene agua en su interior.
Evite accidentes.

ADVERTENCIA

- No deseche componentes en la basura doméstica.
- Siga las medidas indicadas para la instalación del equipo por motivos de seguridad.
- Asegúrese de que el equipo se utilice adecuadamente; evite que niños o personas con discapacidades o trastornos físicos o mentales que supongan un riesgo lo manipulen o instalen sin supervisión o capacitación previa para su funcionamiento, mantenimiento y limpieza.

PRECAUCIÓN

NO DESECHAR EN
BASURA DOMÉSTICA

POLÍTICAS DE GARANTÍA

INMEZA FACTORY Garantiza por el término de 12 meses 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 para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o reemplazo 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 o 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 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.

Si desea conocer los centros de servicio o técnicos autorizados por favor enviar un mensaje a garantias@inmeza.com.

CONDICIONES

- 1.-** Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la factura 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 las cuales se darán a conocer al momento del diagnóstico.
- 3.-** El equipo deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo
- 4.-** Las garantías se harán efectivas directamente en nuestras instalaciones o en los centros de servicio autorizados.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

- A) Si el producto no ha sido operado dentro de sus condiciones normales, si no se cumplen las instrucciones relativas a la operación o conservación del equipo, las cuales son responsabilidad del cliente. Si no se han observado las ADVERTENCIAS señaladas.
- B) Si el equipo presenta fallas atribuibles al descuido, negligencia, abuso o mal uso del equipo atribuible a causas externas al equipo, independiente a su operación normal, tales como instalaciones eléctricas, mecánicas, de gas o hidráulicas.
- C) Si el equipo es desensamblado, ajustado, reparado, alterado o intervenido de alguna manera por personas ajenas **INMEZA FACTORY**.

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.

Si desea establecer contacto directo por favor ponerse en comunicación a través de nuestras diferentes áreas:

CONTACTO:

info@inmeza.com

REFACCIONES:

refacciones@inmeza.com

SERVICIO TÉCNICO:

garantias@inmeza.com

INMEZA FACTORY

Mariano Matamoros #613 Col. Linda Vista. C.p. 45520 Tlaquepaque, Jalisco

Teléfono: (33) 3639 6518 y (33) 3639 4679

Whatsapp: (33) 1601 7046



Equipando sueños, sirviendo éxitos.