

**CREPERA
Serie: GM**



Este artículo es un molde hecho con apariencia elegante y saneamiento. Se puede colocar sobre una plataforma o la mesa de recepción directamente. Por favor lea atentamente este manual para asegurarse de que usted está más familiarizado con el funcionamiento del producto y su operación, utilizándolo de manera más segura, así como la mejora de su vida laboral. ¡Gracias!

1. Asuntos Generales

- El uso inicial y el mantenimiento deben ser realizados por profesionales o aquellos que obtengan permiso de operación o han sido autorizados por los fabricantes.
- Por favor guarde el manual para uso futuro.
- Para asegurar la integridad de la máquina cuando se retire el empaque. Si tiene alguna duda, consulte a los expertos antes de usarla. Para evitar algún peligro, por favor no dejar los materiales de empaque al alcance de los niños. (El material son bolsas de plástico, clavos etc.)
- Para evitar algún peligro, apague la máquina si no la está usando o si el operador esta fuera.
- El mantenimiento debe ser realizado por personal profesional y con piezas originales, si no, pondrá en peligro el nivel de seguridad de la máquina.

Parámetro Básico

Modelo	Artículo	Tipo de Gas	Potencia	Medidas (mm)
GM-1	Crepera a Gas Sencilla	LPG	5.8KW	450X460X230
GM-2	Crepera a Gas Doble	LPG	11.6KW	860X460X230

Diagrama de Configuración



1. Panel de calentamiento
2. Orificio de observación
3. Interruptor de encendido

Transporte y Almacenamiento

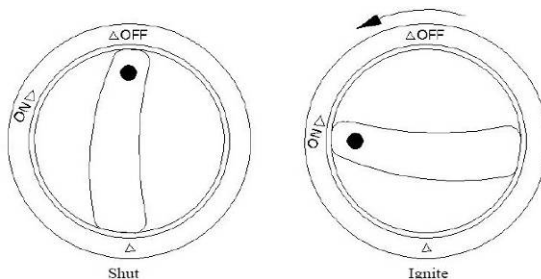
Este equipo debe ser manejado con cuidado, evitando vibraciones violentas en el curso del transporte. No debe estar mucho tiempo al aire libre, ni boca abajo, y si en un almacén bien ventilado, sin gas corrosivo después del empaque. Pero si necesita almacenamiento temporal al aire libre, por favor tome las medidas impermeables necesarias.

2.3 Instalación

▲ La conexión e instalación deben cumplir con las normas de seguridad de los equipos a gas.

- ▲ De acuerdo con el ámbito de aplicación prescrita, el equipo debe estar solo o con otros equipos instalados combinando la instalación.
- ▲ La instalación del equipo debe estar al menos a 10 cm de la pared, no lo instale cerca de algún combustible o material inflamable.
- ▲ La posición de instalación debe ser en lugares ventilados, y para instalar el ventilador de escape, asegúrese de que el proceso de operación en el vapor de agua y los gases quemados sean emitidos.
- ▲ Después de instalada, la máquina debe mantenerse en su lugar, sin problemas de que pueda inclinarse, cuando se esté usando, ni tampoco que se pueda sacudir o mover.
- ▲ Antes de la instalación, primero retire el producto plástico, con los objetos adecuados para eliminar los restos de todo el acero inoxidable.
- ▲ Para la instalación, primero deberá solicitar autorización para utilizar el proveedor de gas, compruebe si el uso futuro y el actual del gas es el indicado (gas L.P.), entonces instálelo.
- ▲ No utilice otros que no estén de acuerdo con la máquina para el combustible y el gas de privado escolar del regulador de alta presión. (La máquina es apta solo para utilizar el regulador de baja presión).
- ▲ Al instalar la máquina, se debe instalar una válvula de cierre rápido, para cualquier servicio posterior a la instalación.
- ▲ Asegúrese de que la máquina y el gas son del mismo tipo. Si no es el mismo, por favor, no pasar gasoductos para la conexión con color amarillo.
- ▲ Y el tubo de conexión de la máquina debe utilizar tubos metálicos adecuados para la conexión.
- ▲ La máquina debe usar por primera vez gas licuado de petróleo (LPG) para hacer la prueba.
- ▲ Si la presión de la línea es por debajo o por encima de los requeridos por la máquina de la presión nominal de 10%, entonces necesitara instalar un regulador para garantizar la presión nominal. (Debe utilizar la válvula de gas estándar 2800 Pa).
- ▲ Después de la conexión con las pruebas de agua jabonosa o pruebas de uso de instrumento de alguna fuga en la unión de las tuberías, ¡¡¡¡¡"NO DEBE utilizar la prueba de la llama!!!!!!"

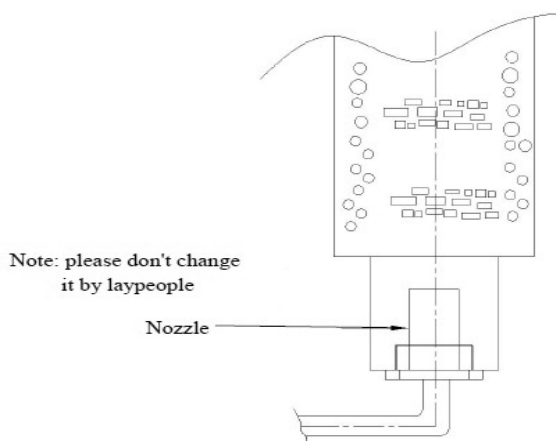
2.4 Perilla de control (figura 2)



2.5 Reemplace la esfera (figura 3)

- ▲ Primero retire el panel de control y luego retire la boquilla.
- ▲ Cámbiela y que coincide la esfera de gas.
- ▲ Fije la esfera atornillándola.
- ▲ Cargado en el panel de control.

Nota: Para reemplazar la esfera, asegúrese de seguir los requisitos anteriores. Use gas licuado de petróleo (LPG), estándar 2800 Pa válvula de gas.



3. Principio de Funcionamiento

3.1 Encendido (Imagen 2)

- ▲ Haga ● en la perilla de control con el fin de "APAGAR (OFF)".
- ▲ Presione la perilla de control con un esfuerzo completo (empújela).
- ▲ Gire hacia la derecha hasta que esté en "ON" (Tal vez hay que hacerlo de ida y de vuelta).
- ▲ Suelte la perilla después de que prenda el fuego con el fin de que "ENCIENDA (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 usarla.
- ▲ Por favor, no use detergente que contenga sustancias corrosivas que eliminen el pulido para limpiar la superficie del equipo, y no raspar la cubierta con un cepillo de alambre al lavarla y en ningún momento o también algún instrumento agudo de ángulo cerrado.
- ▲ Por favor, no rociar o lavar la superficie con agua directamente, tampoco limpie la superficie con materiales corrosivos (ácido clorhídrico).
- ▲ Por favor, si no utiliza el equipo durante mucho tiempo, lleve a cabo los siguientes los pasos:
 1. Corte el suministro de gas.
 2. Limpie la superficie de la Crepera con un trapo.
 3. Guárdela en un lugar bien ventilado.
- ▲ Llevar a cabo una inspección exhaustiva por lo menos una vez al año, y debe ser operada por profesionales.
- ▲ Cerca del 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 una transformación en la planta de tratamiento específico. (Por favor, no la tire a la basura casualmente).

4.2 Advertencia

- ▲ Tenga cuidado con quemaduras por la alta temperatura del aceite.

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 bien este manual para ser localizado por el operador.
- ▲ La instalación del equipo y el uso de otro tipo de gas deben ser precedidos por profesionales calificados.
- ▲ Por favor, consulte con el fabricante o centro tecnológico autorizado por las reparaciones o piezas de repuesto necesarias. El mantenimiento no se puede garantizar sin el cumplimiento de la normativa.
- ▲ Este equipo ya ha pasado la prueba de laboratorio, y puede asegurar su buen funcionamiento absolutamente. Pero no se debe utilizar con ningún alimento procesado, o influir en su mejor rendimiento con el fin de ahorrar energía.

5. Solución de problemas (análisis de la causa)

▲ Falla al encender

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

▲ Tiene éxito el encendido, pero no enciende la fuente principal.

1. La presión en la tubería de gas es insuficiente.
2. La boquilla de encendido principal está bloqueada.
3. El control de gas esta fuera de servicio.

▲ Corte de la fuente de gas con sonido templado.

1. El diámetro de los poros de la boquilla y la fuente de gas no son concordables.
2. La presión de la fuente de gas es baja.
3. El flujo del diámetro de la tubería no es suficiente.

▲ Fuego rojo y humo

1. El diámetro de los poros de la esfera y la fuente de gas no son concordables.
2. El gas butano se va a agotar (gas inferior).
3. Gas utilizado al máximo, el ingrediente de la fuente de gas no es estable.



Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de UN AÑO este producto en todas sus partes, piezas, componentes 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 solo contarán con garantía de 30 días a partir de recibir 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 producto.
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 producto 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 producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

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: _____
-------------------------------	---

PRODUCTO IMPORTADO POR:

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.
Henry Ford No. 257-H, Col. Bondojito, C.P. 07870, Ciudad de México, México