

FERIDORA ELÉCTRICA

MODELO
MEF-30



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente 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.

Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

INTRODUCCIÓN

- La freidora tiene las ventajas de los productos similares en el mercado, el diseño está hecho con un estilo novedoso, estructura razonable y una operación conveniente.
- El diseño de gran potencia de la freidora hace que el aceite frío se ponga rápidamente en condiciones de trabajo, vuelva rápidamente a calentarse, sea divertido y tenga un alto rendimiento.
- Una fritura profunda con aceite frío y los residuos de alimentos carbonizados, resultan difíciles tanto para prolongar la vida útil del aceite, como para garantizar colores brillantes en los alimentos fritos.
- Esta freidora tiene un control de límite de temperatura de 190°C. Para regular la temperatura de fritura, la temperatura límite es de 230 °C, puede cortar automáticamente la fuente de alimentación, lo que desempeña un efecto protector de sobrecalentamiento.
- Este tubo de calentamiento de la freidora puede voltearse para facilitar la limpieza de los tubos y tanques de calentamiento.
- La freidora viene con alarma de temporizador, que puede ajustar de 1 a 99 minutos, de acuerdo con el tiempo requerido para configurar los alimentos fritos, al configurar el tiempo, la alarma le avisa cuando los alimentos están listos.

I. PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Medidas
MEF-30	220V	50/60Hz	10kw	420*800*1080mm
MEF-30-2	220V	50/60Hz	10+10kw	800*800*1080mm

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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 con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Wafieras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corndog
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Algodoneras
- Fábricas de palomitas
- Fuentes de chocolate
- Chocolatera eléctrica
- Triturador de hielo
- Despachadores de agua refrigerados
- Máquinas granita
- Cutter de mesa
- Embutidoras
- Emplayadoras
- Turbolicuadores
- Máquina de donas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas**
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

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

GARANTÍA

MODELO
MEF-30

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 ó 12 meses** contra defectos de fabricación y vicios ocultos dependiendo del producto comercializado (Se lista al final cuales corresponden a cuál periodo) 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 del distribuidor para revisar fecha).

La garantía incluye la reparación o remplazo 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 ó 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 distribuidor y/o 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 $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migs.a.mx.

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 y se quedará sin efectividad cuando:

II. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

1. La freidora debe colocarse en un lugar estable y no combustible de más de 10 cm de separación a cada lado de cualquier pared u objeto. La instalación del equipo debe quedar cerca del interruptor de alimentación. Revisar los fusibles y el dispositivo de protección contra fugas a tierra. El interruptor no debe estar amontonado con escombros para tener una fácil operación.

2. Todos los operadores deben cumplir estrictamente con las normas de seguridad eléctrica, revise el voltaje de suministro antes de su uso para confirmar que coincida con la placa de identificación del producto de la línea de voltaje de suministro y debe tener una conexión de seguridad a tierra.

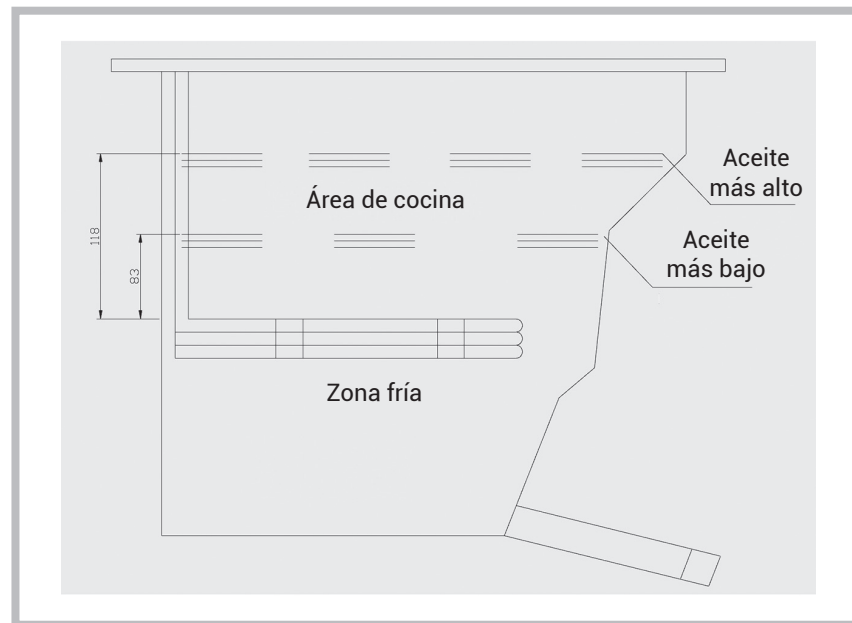
3. Todos los operadores deben garantizar la seguridad de las condiciones para usar esta freidora, como la falta de reparación inmediata en caso de ser necesario.

4. La freidora debe ponerse en uso correctamente antes de la instalación y puesta en servicio, solo pruebe la freidora y asegúrese de que funcione correctamente desde antes.

5. En cualquier reparación, las resistencias de calentamiento deben ser instalados por profesionales responsables de los componentes eléctricos, primero debe apagar la alimentación y dejar enfriar el aparato antes de la revisión.

III. NOTAS DE OPERACIÓN

1. Asegúrese de que los tanques y la gestión del calor y la limpieza en seco no contaminen, guarde el soporte de la cesta de freír, revise que la válvula de retención esté correctamente cerrada y luego vierta el aceite en el tanque de combustible, llene el nivel de aceite como se muestra a continuación.:



2. Encienda el interruptor, la luz indicadora se enciende, ajuste la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada, la luz indicadora de funcionamiento se enciende, coloque la cesta con la comida para freír una vez que alcance la temperatura deseada.

3. Cuando las luces de trabajo se apagan, indica que la temperatura del aceite ha alcanzado la temperatura establecida, abra el interruptor de tiempo, la luz indicadora de tiempo, configure el tiempo de cocción, la comida se fríe en la cesta en los tanques de la freidora.

4. Proceso de fritura, oportunamente agite la cesta de freír para remover los alimentos, cuando suene la alarma, los alimentos están listos, apague el interruptor de tiempo, cuelgue la cesta en el soporte que está en la parte posterior, para dejar que escurra el aceite.

5. Filtre después de llenar el tanque, retire los alimentos fritos y colóquelos en el plato, cocine el siguiente alimento, la freidora se debe apagar cuando no está en uso, cubra el borde con la tapa.

6. Cocine la comida, se reiniciará de forma controlada, apague el interruptor de alimentación, espere hasta que la temperatura del aceite disminuya por debajo de 100°C, deje secar y filtre el aceite, limpie la freidora.

7. Para retirar el aceite, apriete la válvula en la tubería, el aceite se derramará hacia abajo, utilice un recipiente para atrapararlo, y luego abra la válvula para liberar el aceite.

IV. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Durante la limpieza, se debe cortar la fuente de alimentación para prevenir accidentes.

2. Después de terminar el trabajo diario, realice la liberación y filtración de aceite, quite la red de soporte de la cesta de freír, lave todo con detergente no corrosivo, luego enjuague.

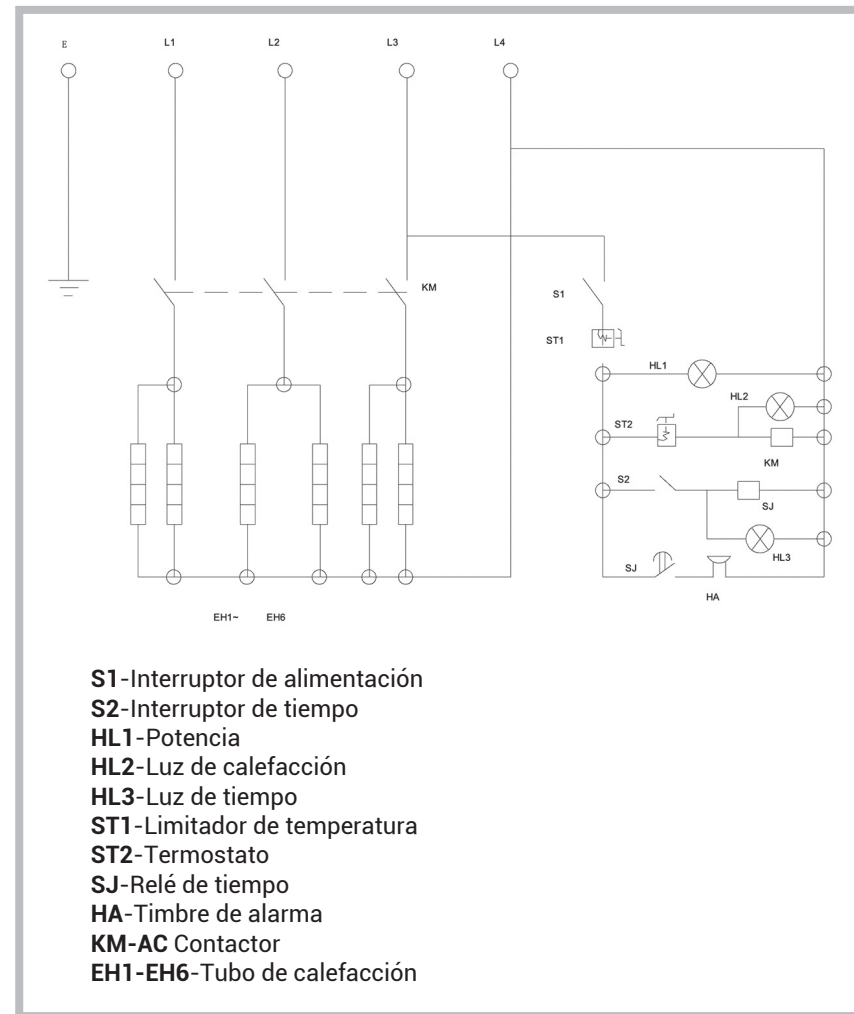
3. Utilice detergente no corrosivo para lavar el tanque y la tubería de calefacción, luego enjuague con agua, después seque con un paño limpio, por último limpie la freidora con un paño húmedo y apáguela. No utilice agua directamente para limpiar el aparato, esto para evitar daños en el rendimiento de los componentes eléctricos.

4. Una vez completa la limpieza, se guardan todos los accesorios y se cubre con una tapa.

V. MANEJO Y ALMACENAMIENTO

En el proceso de manipulación, el producto debe manejarse con cuidado para evitar golpes severos; los productos empaquetados no deben tener mucho tiempo de almacenamiento en espacios abiertos, deben colocarse en un almacén bien ventilado, sin gases corrosivos. No invierta o volteé el aparato. Si requiere almacenamiento temporal, debe tomar medidas de precaución por la lluvia.

VI. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



NOTA:

La freidora debe ser utilizada solo para cocinar alimentos fritos, no se debe usar con otro propósito, pues podría ocasionar algún daño. Por una instalación incorrecta y errores de mantenimiento, no se hace responsable el distribuidor, ni la compañía.