

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN

MODELO
EN-30A



www.migsacv.com.mx

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



MIGSA[®]

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.
- Casas de campo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores.

"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".

1. PROTECCIONES DE SEGURIDAD

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio o por personal calificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- No puede limpiar el aparato cuando esté encendido. Desenchufe el horno antes de darle mantenimiento.
- Debe limpiar el horno cuando el interior se enfríe. No utilice un limpiador ácido para su limpieza. Este aparato no se debe limpiar con el chorro de agua. Utilice un paño seco para limpiar las manchas de grasa en el interior del horno, luego limpiar con un paño semi-seco. No lo limpie directamente con agua. Retire la bandeja y la rejilla del horno y póngalas en el agua para su limpieza. Cuando se sequen, colóquelas de nuevo en el horno.
- Este equipo debe ser utilizado por personas calificadas.
- El operador debe leer cuidadosamente el manual de usuario para llegar a conocer las funciones, propósitos e instrucciones.
- El Manual de Usuario debe guardarse y mantenerse adecuadamente para futuras consultas.
- Este producto sólo puede ser usado para tostar los alimentos. No es apropiado para cualquier otro uso. El horno sólo permite la temperatura de operación con un rango de 50 a 300°C.
- ADVERTENCIA:** Antes de que la bomba de agua comience a funcionar, asegúrese de ponerle agua, de lo contrario se dañará la bomba de agua.

- 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
- Wafleras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- 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
EN-30A

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 ó 12 meses** 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 +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

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:

2. FUNCIONES Y PROPÓSITO

1) Funciones

1.1 Circulación de aire térmico

La función de la circulación de aire térmico de éste producto puede asegurar la condición de la temperatura de la conversión durante la cocción, y hacer que los alimentos queden con más igualdad de cocción.

1.2 Control del tiempo

El tiempo de 120 min. actuales le proporciona una cocción rápida y conveniente.

1.3 Parte superior de horneado

Esta función puede convertir a una piel dorada los alimentos.

1.4 Vapor y humedad

La combinación del vapor y la humedad pueden lograr un mejor efecto al cocinar.

2) El propósito de este producto es:

2.1 Tostar todo el pan fresco y congelado y otros productos de harina.

2.2 Tostar todos los productos cárnicos frescos y congelados,

2.3 Cocinar con todos los productos de la receta de los alimentos.

3. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

1) Instalación de las patas de plástico

1.1 Por favor, montar las patas de plástico en el equipo. No utilice el producto sin las patas de plástico.

1.2 Fijar las patas de plástico en el equipo de acuerdo con la figura.

2) Lugar para la instalación

2.1 El producto debe ser puesto en un lugar estable de acuerdo con la instrucción.

2.2 Colocar el aparato en donde sea de fácil acceso para el cable de conexión y el mantenimiento normal.

2.3 Se recomienda poner el horno a 10 cm alejado de la pared o cualquier obstáculo.

2.4 Todos los hornos se deben poner sobre una mesa o estante firme.

2.5 Si el producto tiene que ser puesto cerca de una pared, por favor, evite que esté cerca de objetos inflamables.

2.6 Este aparato debe ser puesto en un lugar bien ventilado y equipado con extintores de incendios.

3) Por favor, elimine la película adjunta sobre la superficie del producto antes de usarlo.

4) Conexión del aparato eléctrico

4.1 El cable debe conectarse de acuerdo con la norma de seguridad del aparato eléctrico.

4.2 Checar si los datos de frecuencia y voltaje están de acuerdo con los datos en el parámetro.

4.3 Por favor, instale un interruptor de doble electrodo entre el producto y el cordón del cable.

Cuando la máquina esté en funcionamiento, el error de voltaje no debe exceder de más menos 10%.

(El producto debe estar bien conectado a tierra).

5) Conexión del agua

5.1 Por favor, conecte el agua del grifo con la manguera de atrás, a continuación, ponga el agua en el horno a través de un filtro y un compresor. El exceso de agua hará una niebla densa en la habitación.

5.2 Hay un tubo de escape en la parte trasera del horno, el vapor adicional saldrá del tubo de escape.

4. PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

(Por favor, revise el parámetro y la instrucción para la instalación, puede utilizar el aparato hasta que compruebe que no hay nada malo.)

1) Funcionamiento de la circulación de aire térmico.

1.1 La luz se enciende cuando el interruptor de encendido se prende.

1.2 El controlador automático de temperatura constante se puede ajustar entre 50- 300°C.

1.3 Encender el reloj temporizador y preseleccionar la temperatura requerida, cuando la luz de la temperatura se encienda.

1.4 Cuando la temperatura alcanza el grado requerido, la luz se apaga al mismo tiempo y la operación se puede iniciar. (Este procedimiento circula automáticamente).

(El dispositivo de temperatura constante necesita utilizarse con el dispositivo de control de tiempo a la vez. Se puede utilizar sólo cuando el temporizador está activado).

2) Función del control de tiempo

2.1 El temporizador puede controlar el tiempo de cocción en un intervalo de 120 min.

2.2 Gire el reloj temporizador a la derecha para establecer el tiempo. (Esta operación permite el movimiento continuo. El tiempo máximo puede ser de 120 minutos). En este momento, tanto la luz del tiempo y la luz interior del horno se encienden al mismo tiempo.

2.3 En este momento, el temporizador puede contar el tiempo en la dirección inversa.

Cuando el tiempo de cocción ha terminado, el temporizador puede regresar de nuevo a cero automáticamente, y la luz del tiempo de encendido se apaga por sí misma. Sonará una alarma del horno que será de 1-5 segundos, y al mismo tiempo, las luces se apagan.

2.4 El tiempo se determina por el volumen de la comida. Entre más alimentos sean, necesitará más tiempo y viceversa.

2.5 El volumen de alimentos puede afectar el tiempo de cocción. Mayor cantidad de alimentos necesitan más tiempo para cocinar y viceversa.

3) Operación de calentamiento superior para hornear

(Esta operación sólo necesita ser realizada en forma independiente. Por favor, deje otra operación, ya que ésta no se puede hacer con otra operación al mismo tiempo).

3.1 El regulador automático de temperatura constante se puede ajustar dentro del rango de 50-300 ° C.

3.2 Gire el temporizador a la derecha y ponga la temperatura deseada, el piloto de temperatura se enciende.

3.3 Cuando la temperatura alcanza el grado requerido, la luz se apaga al mismo tiempo y puede empezar el funcionamiento. (Este procedimiento circula automáticamente).

4) Funcionamiento del vapor y la humedad.

4.1 El interruptor de rocío puede controlar el volumen de vapor en el horno de calentamiento.

4.2 Aumenta la temperatura cuando el vapor necesita ser reemplazado.

4.3 Presione el interruptor de rocío (la luz se encenderá), el vapor de agua se rocía con la condición de pulso manual.

4.4 El volumen de vapor se puede ajustar de acuerdo al volumen de alimentos. (El dispositivo de rocío debe ser utilizado junto con el dispositivo de control de tiempo, tanto como un dispositivo de circulación de aire térmico, cuando están funcionando).

5. MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el horno antes de comenzar el mantenimiento.

2. Agregue aceite en la bisagra para la lubricación, por lo menos una vez al año.

3. El horno debe ser inspeccionado y darle mantenimiento por un técnico profesional con regularidad. (Al menos una vez al mes).

4. En el horno se puede tostar los siguientes alimentos:

4.1 Todo el pan fresco y congelado y otros productos de harina.

4.2 Todos los productos cárnicos frescos y congelados.

5. Las bandejas que coloque dentro del horno deben estar con un intervalo de 4 cm. entre una y otra. No debe haber demasiados alimentos en cada bandeja, para una mejor circulación de aire caliente.