

MANUAL DE USO

HORNO DIGITAL DE CONVECCIÓN

HDM-600 | HDM-800 | HDM-860



**LEA Y CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.
USO EXCLUSIVO EN INTERIORES.**

-LÍNEA MIGSA | SELECT-

ÍNDICE

- **ADVERTENCIAS**
- **INFORMACION IMPORTANTE DE SEGURIDAD**
- **ESPECIFICACIONES**
- **IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS CLAVE**
- **IDENTIFICACIÓN DE ACCESORIOS**
- **DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO**
- **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**
- **OPERACIÓN**
- **LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO**
- **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

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:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) 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”.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:

1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. Solo para uso comercial.
3. No toque las superficies calientes.
4. Protéjase contra descargas eléctricas manteniendo todos los cables, enchufes y otros componentes eléctricos lejos del agua u otros líquidos.
5. Desenchufe esta unidad cuando no la utilice y antes de limpiarla.
6. Deje que la unidad se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
7. No utilice este aparato ni ningún otro electrodoméstico con un cable o enchufe dañado.
8. No utilice este aparato ni ningún otro electrodoméstico si ha presentado alguna falla o ha sufrido algún daño.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No lo coloque sobre, ni cerca de una estufa de gas o eléctrica caliente.
11. Conecte primero el enchufe al aparato y luego el cable eléctrico a la toma de corriente.
12. Desconecte la unidad girando el control de temperatura y temporizador a la posición "OFF" y luego desenchufe la unidad de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
14. No introduzca utensilios metálicos ni alimentos de gran tamaño en este aparato, ya que podrían provocar un incendio y aumentar el riesgo de descarga eléctrica.
15. No guarde ningún objeto sobre este aparato cuando esté en funcionamiento.
16. No permita que este horno toque ni quede cubierto por materiales inflamables, como cortinas, tapices, paredes, etc., cuando esté en funcionamiento.
17. No limpie con estropajos metálicos, ya que pueden desprenderse piezas y tocar componentes eléctricos, aumentando el riesgo de descarga eléctrica.
18. Nunca coloque materiales como papel, cartón, plástico, etc. en este horno.
19. No cubra el interior de este aparato con papel aluminio, ya que podría sobrecalentarlo.
20. Evite rayar la superficie o mellar los bordes de la puerta de vidrio templado de seguridad de este aparato. Si la puerta del horno presenta algún rasguño o mella, contacte con el servicio de atención a clientes antes de usarlo.
21. Apague el aparato girando el control de temperatura y temporizador a la posición "OFF".
22. Tenga en cuenta que el uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden provocar lesiones.
23. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el horno.
24. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
25. Al utilizar el aparato en tiendas, cafeterías, hoteles, etc., revise el voltaje y la toma de corriente para asegurarse de que esté correctamente conectado a la red eléctrica.

26. Coloque el aparato sobre una superficie plana y bien ventilada. Supervise el aparato durante su funcionamiento. NO lo deje sin energía.

NOTA: Guarde estas instrucciones para consultas futuras.

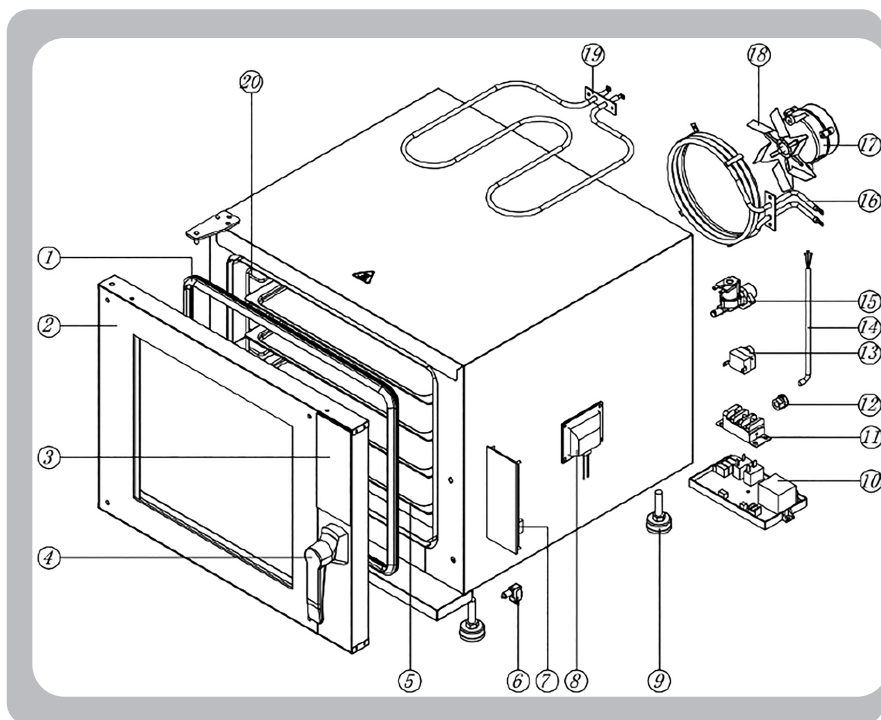
ESPECIFICACIONES

Modelo	Voltaje	Potencia	Tiempo	Temperatura
HDM-600	120V / 60Hz	2800 W	0 - 99 min	50 - 260 °C
HDM-600	220V / 60Hz	2800 W	0 - 99 min	50 - 260 °C
HDM-800	220V / 60Hz	6000 W	0 - 99 min	50 - 260 °C
HDM-860	220V / 60Hz	6000 W	0 - 99 min	50 - 260 °C

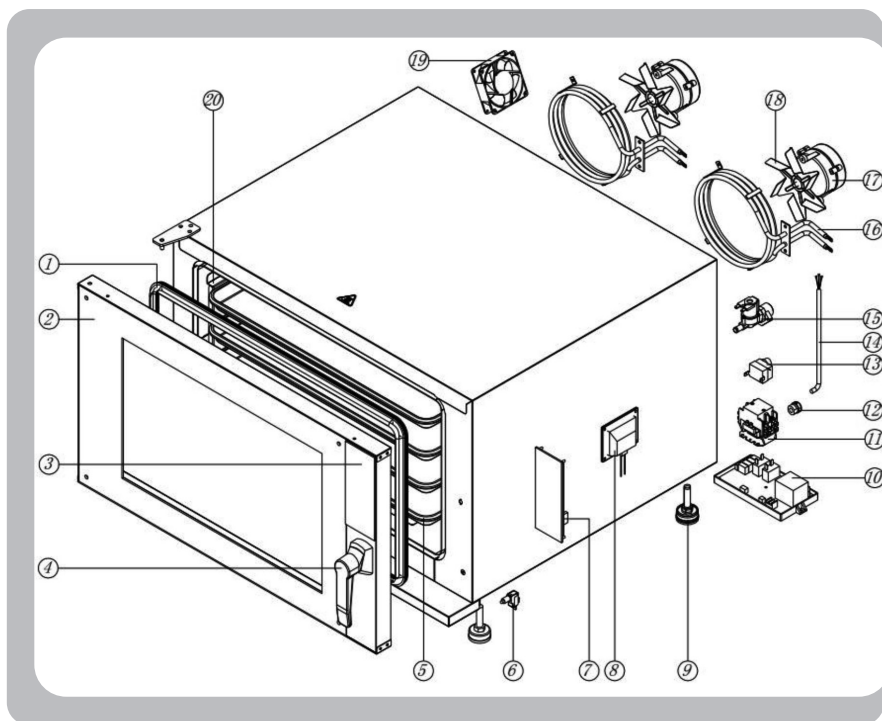
Modelo	Medida de la bandeja (AxPxX)	Medida del horno (AxPxX)	Peso Neto
HDM-600	435 x 315 x 10 mm	600 x 689 x 498 mm	31.2 kg
HDM-600	435 x 315 x 10 mm	600 x 689 x 498 mm	31.2 kg
HDM-800	600 x 400 x 25 mm	800 x 772 x 498 mm	50.6 kg
HDM-860	660 x 460 x 25 mm	860 x 832 x 498 mm	52 kg

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS CLAVE

HDM-600 (120V & 220V)

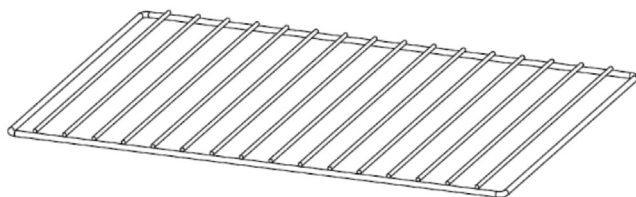


- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Sello de la puerta | 11. Bloque de terminales |
| 2. Ensamble de la puerta | 12. Hebilla del cable |
| 3. Cristal | 13. Limitador de temperatura |
| 4. Cerradura de la puerta | 14. Cable de alim. |
| 5. Bandeja para hornear | 15. Válvula solenoide |
| 6. Micro interruptor | 16. Elemento calefactor tipo-O |
| 7. Panel de control | 17. Motor |
| 8. Luz interior | 18. Aspa del ventilador |
| 9. Patas | 19. Elemento calefactor tipo-M |
| 10. PCB | 20. Soporte de bastidor |



- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Sello de la puerta | 11. Bloque de terminales |
| 2. Ensemble de la puerta | 12. Hebilla del cable |
| 3. Cristal | 13. Limitador de temperatura |
| 4. Cerradura de la puerta | 14. Cable de alim. |
| 5. Bandeja para hornear | 15. Válvula solenoide |
| 6. Microinterruptor | 16. Elemento calefactor tipo-O |
| 7. Panel de control | 17. Motor |
| 8. Luz interior | 18. Aspa del ventilador |
| 9. Patas | 19. Elemento calefactor tipo-M |
| 10. PCB | 20. Soporte de bastidor |

IDENTIFICACIÓN DE ACCESORIOS



Rejilla de alambre:

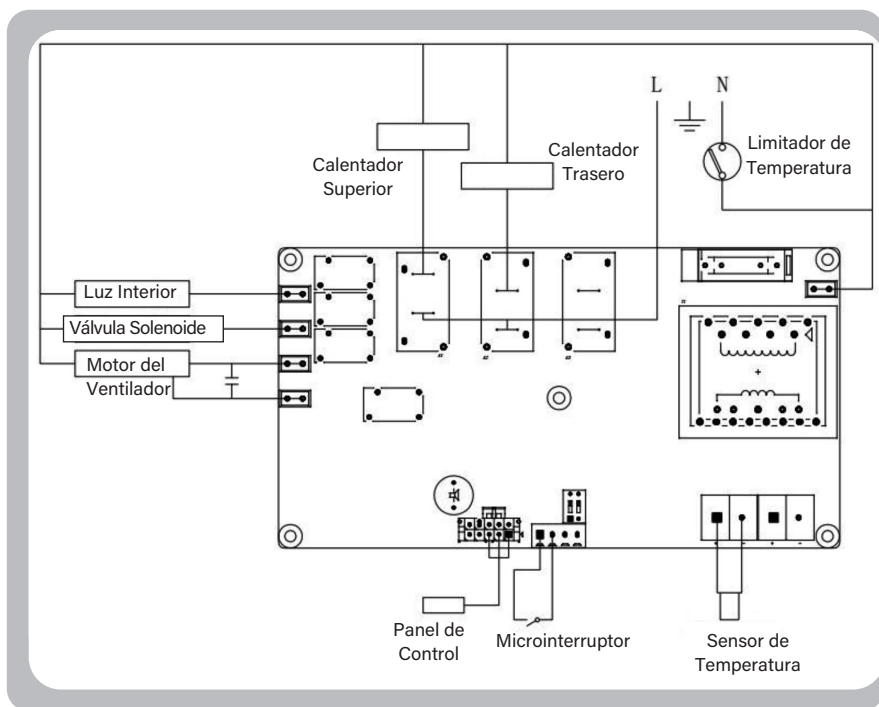
Modelo **HDM-600**: Medidas 458 x 330 mm

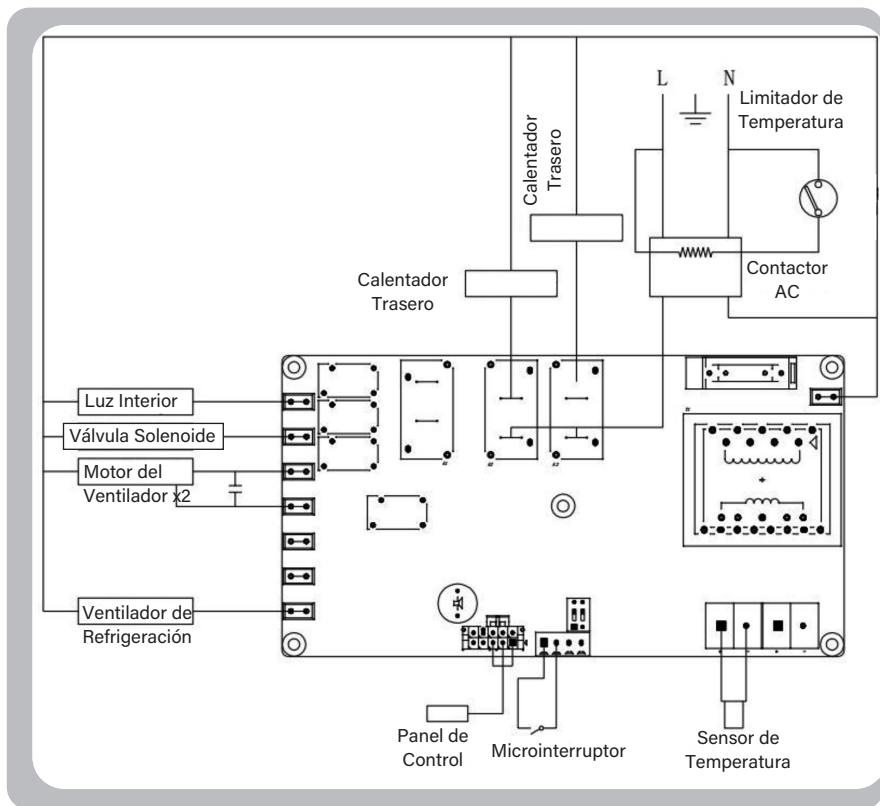
Modelo **HDM-800**: Medidas 600 x 400 mm

Modelo **HDM-860**: Medidas 660 x 460 mm

DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

HDM-600





INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Antes de enchufar la unidad a un tomacorriente de pared o conectarla permanentemente a la red eléctrica, debe ajustarse a la altura deseada y alinearse con otros equipos.
2. El voltaje y la potencia nominales de este horno de convección se indican en la placa de identificación del dispositivo. Conecte el horno de convección a un circuito con un voltaje y un tipo de corriente similares a los indicados en la placa. Para equipos móviles, se incluye un cable y un enchufe adecuados para conectarlos a la toma de corriente correspondiente.
3. Conecte la unidad a una toma de corriente con conexión a tierra, con el voltaje y la configuración de enchufe correctos.
¡Advertencia! El uso de un tomacorriente no compatible con el cable y el enchufe conectados puede causar lesiones personales y anular la garantía. Conecte el horno de convección a un circuito derivado individual.
4. Para instalaciones permanentes, las conexiones a la línea de suministro se pueden realizar a través de un conducto o cable blindado. Utilice cable de cobre para el suministro de energía o un conector de cable de cobre a aluminio adecuado.
5. El cuerpo del aparato debe estar conectado a tierra, conectando el perno de tierra provisto en la caja de conexiones a una buena toma de tierra eléctrica.
6. El horno de convección no tiene fusible y en consecuencia, debe conectarse a un circuito con fusible equipado con medios de desconexión adecuados, según lo exijan las autoridades del código local.

OPERACIÓN

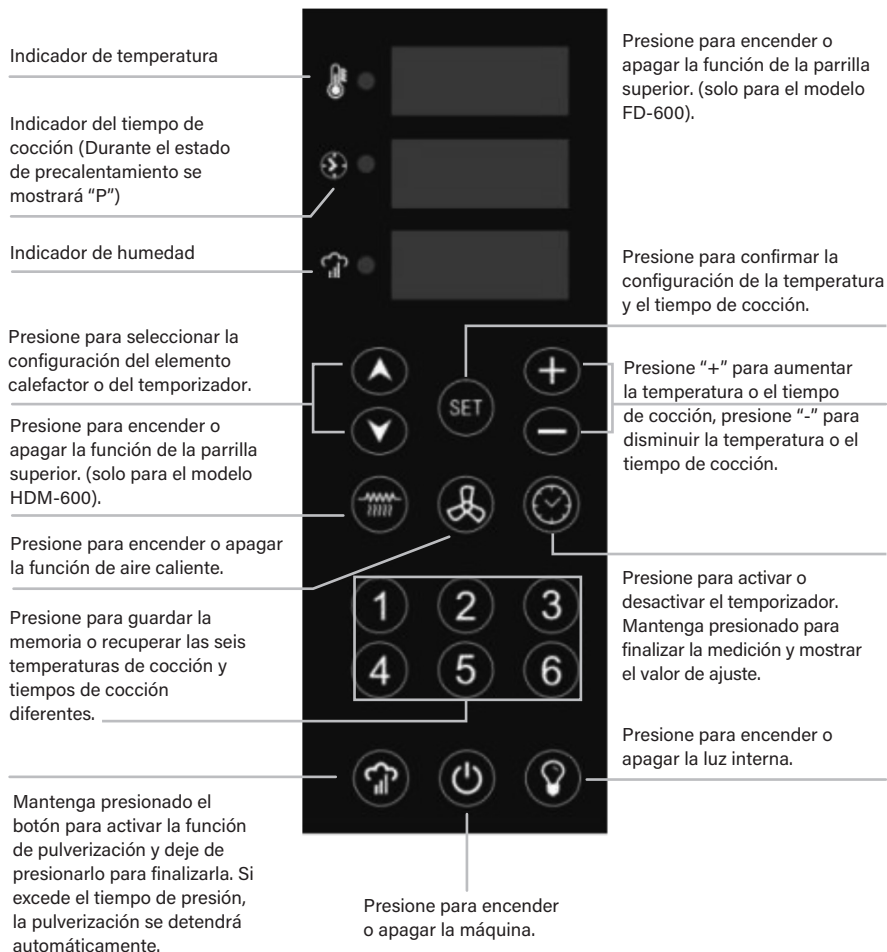
Antes de usar el horno por primera vez, asegúrese de:

- Lavar la manija y las rejillas con una pequeña cantidad de detergente, con agua jabonosa. (NOTA: No utilice aerosoles ni agentes abrasivos para pulir). Limpie suavemente las paredes interiores con un paño húmedo. Al lavar esta unidad, no toque la resistencia eléctrica. No sumerja el interior del horno en agua.
- Después de lavar y secar completamente las superficies mencionadas anteriormente, vuelva a colocar las rejillas dentro del horno.
- Deje el aparato funcionando a una temperatura máxima de 250°C durante 5 minutos para quemar los residuos de fabricación. Es normal que se produzca una ligera cantidad de humo y un ligero olor durante este proceso.

Consejos de cocina

- Distancia entre rejillas: 75 mm. Se recomienda dejar 70 mm entre los alimentos de una misma bandeja para una ventilación eficiente.
- También se recomienda precalentar el aparato durante unos 20 minutos para obtener acabados óptimos del producto.
- Precaución: Durante la cocción, asegúrese de que ningún utensilio metálico entre en contacto con los elementos calefactores dentro de la cavidad del horno.

Panel de Control



Mantenga presionados estos dos botones simultáneamente mientras la máquina está apagada para cambiar entre grados Celsius o Fahrenheit.


Protección contra sobrecalentamiento:

Si la temperatura supera los niveles seguros, el aparato cortará automáticamente la alimentación eléctrica. El interruptor térmico se encuentra en la parte trasera. Para reiniciar el aparato después de un periodo de enfriamiento suficiente:

1. Desenrosque el interruptor de reinicio.
2. Presione el interruptor de reinicio hasta que haga clic.
3. El aparato ya está reiniciado y puede usarse con normalidad







Instrucciones de Operación


1. Enchufe la máquina y enciéndala.

Inserte correctamente el cable eléctrico en una toma de corriente con conexión a tierra, presione el botón de encendido  para ingresar al modelo manual y la función de aire caliente se encenderá automáticamente.







La pantalla de temperatura muestra la temperatura actual en tiempo real, la pantalla de tiempo muestra la hora predeterminada "10:00" y la pantalla de pulverización muestra "---".

2. Ajuste de la hora


Presione el botón de configuración  para ingresar a la configuración de parámetros, presione  para cambiar la configuración de la hora. "P" para el tiempo de precalentamiento, "b" para el tiempo de cocción. Si se configura en "0", no se precalentará. Presione   para aumentar o disminuir el tiempo. Una vez finalizada la configuración, presione   para guardar la configuración.

Cuando el programa no esté precalentando, la ventana de visualización del tiempo de cocción mostrará la cuenta regresiva. Cuando el programa esté precalentando, la ventana mostrará "P"; cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, la ventana mostrará "Food" y la alarma sonará. Al abrir la puerta, la alarma se desactivará, y luego cierre la puerta para presionar directamente el botón de tiempo , la pantalla del tiempo de cocción comienza la cuenta regresiva según el programa. Al finalizar el tiempo de cocción, la pantalla mostrará "End" y sonará la alarma.


3. Ajuste de temperatura

Presione el botón  para ingresar a la configuración de parámetros, presione   para cambiar el ajuste de temperatura. Presione   para aumentar o disminuir la temperatura. Una vez finalizada la configuración, presione  para guardar la configuración.

4. Función de aire caliente (modo manual)

Presione  para activar o desactivar la función de aire caliente. Al activarla, la función de la parrilla superior se desactiva automáticamente.

5. Función de la parrilla superior -Solo para el modelo FD-600 (modo manual)

Presione  para encender o apagar la función de la parrilla superior. Cuando se enciende, la función de aire caliente se apagará automáticamente y la función de pulverización no estará disponible.

6. Menú de horneado (modo automático)


El usuario puede guardar la memoria de seis menús diferentes, presione el número deseado para recordar la configuración.


Una vez seleccionado el menú, ingresará al modo automático y la función de la parrilla superior y la función de aire caliente no serán válidas.


Método de configuración del menú:

Seleccione el menú correspondiente y presione el botón de configuración para restablecer los parámetros:


Paso 1. Configure las temperaturas para la etapa de precalentamiento «P» y la etapa de horneado «b» por separado. Si se configura en 0, no se realizará el precalentamiento.

Paso 2. Presione  para ingresar la configuración de tiempo (el tiempo de configuración más largo puede ser de 99 minutos y 50 segundos).

Paso 3. Presione  para ingresar al ajuste de la función de pulverización.

Paso 4. Una vez finalizada la configuración, mantenga presionado el botón  para guardar la configuración.

7. Función de pulverización



La humidificación manual se puede realizar presionando el botón de pulverización  tanto en modo automático como manual. Si el tiempo de pulsación supera el límite (2 segundos), la pulverización finalizará automáticamente.

Nota: La función de pulverización solo se puede utilizar cuando el ventilador gira y la temperatura alcanza más de 150°C.

Opciones de función de pulverización:

•**H0** no hay modo de pulverización.

•**H1** es el modo de pulverización por espacios: Durante el proceso de horneado, la función de pulverización se activa una vez cada que se alcanza el tiempo de pulverización establecido.


Parpadea dos veces e ingresa al ajuste de tiempo de intervalo, presione   para aumentar o disminuir el tiempo.

•**H2** es un modo de pulverización controlado por tiempo: Durante el horneado, la función de pulverización se activa al alcanzar el tiempo de pulverización establecido. (Se pulveriza solo una vez; la fase de precalentamiento no tiene tiempo).

Parpadea dos veces e ingresa la configuración del tiempo de pulverización, presione para aumentar o disminuir el tiempo.

•**H3** es un modo de pulverización controlado por temperatura: Durante el proceso de horneado, la función de pulverización se activa cuando se alcanza la temperatura de pulverización establecida (pulverizar solo una vez).

Parpadea dos veces e ingresa al ajuste de temperatura de pulverización, presione para aumentar o disminuir la temperatura.

Nota: En un menú, solo se puede seleccionar uno de los cuatro modos de pulverización. Presione el botón  para cambiar. Cuando se muestra uno de **H0**, **H1**, **H2** y **H3**, salga o gire para seleccionar el modo.

8. Luz interior

Presione  para encender o apagar la luz interior.

LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Advertencia: Siempre apague y desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie el interior del aparato con la mayor frecuencia posible.
- NO utilice productos químicos en un horno caliente.
- No utilice sustancias corrosivas.
- Para las manchas en las paredes interiores, limpie con un paño humedecido con una solución jabonosa suave. Seque siempre después de limpiar.
- Para las rejillas de alambre, límpielas con agua tibia y jabón. Enjuáguelas y séquelas bien.
- Para un almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad en un área seca y bien ventilada; evite ambientes húmedos.

PRECAUCIÓN:

▲ El uso de cualquier detergente o producto de limpieza inadecuado puede producir un mal acabado o daños que resulten en la pérdida de la garantía del dispositivo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Falla	Causa Probable	Solución
La unidad no funciona	La unidad no está encendida	Revise que la unidad esté enchufada correctamente y encendida.
	El enchufe o el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	El fusible del enchufe se ha fundido	Reemplace el fusible
	Falla en la fuente de alimentación de la red	Cheque la fuente de alimentación de la red
	El interruptor de corte térmico está activado	Espere a que la unidad se enfríe. Compruebe que la máquina esté segura y sin daños visibles y luego presione el interruptor de reinicio.
	Se disparó el límite de seguridad alto	Restablecer el límite alto
	Transformador fundido	Cambiar por uno nuevo PCB
La unidad no funciona correctamente	La puerta no cierra bien	Cierre la puerta firmemente
	El micro interruptor de la puerta no funciona	Contacte con un técnico calificado
	Temporizador o termostato no configurado	Configurar el temporizador o el termostato
Horneado inapropiado	Temperatura/tiempo de horneado inadecuados	Ajustar temperatura / tiempo
	El humidificador no funciona	Contacte con un técnico calificado
El vapor sale con la puerta cerrada	Falla del mecanismo de la puerta	Contacte con un técnico calificado
	Junta o empaque suelto	Desmontarlo y volverlo a montar en el horno.
La luz interior no se enciende	Falla de la lámpara	Cambie la lámpara con un técnico calificado
Sonido metálico durante el uso	Problema con el ventilador	Contacte con un técnico calificado
La pantalla LCD muestra el código de error "Er-1"	Sensor de temperatura dañado	Cambiar el sensor por uno nuevo
La pantalla LCD muestra el código de error "Er-4"	La PCB deja de funcionar	Cambiar la PCB por una nueva

GARANTÍA

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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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 con nuestra central de servicio a: ***servicios@migsa.mx***

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexas 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:

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo 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 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 y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

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: -----



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



www.migsa.mx