

HORNO PARA PIZZA

 **MIGSA**[®]



NTE-1418

MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**[®]

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 | www.migsa.mx

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”.

Las especificaciones del producto o los parámetros técnicos están sujetos a cambios sin previo aviso.

Símbolos clave

¡PELIGRO!

Este símbolo resalta situaciones peligrosas que podrían provocar lesiones graves o la muerte.

¡ADVERTENCIA!

Este símbolo resalta posibles situaciones peligrosas que podrían provocar lesiones graves o la muerte.

¡PRECAUCIÓN!

Este símbolo resalta posibles situaciones peligrosas que podrían provocar lesiones leves.

¡PELIGRO!

Tenga cuidado. La vida está en riesgo. Si no cumple con esta norma, podría sufrir una descarga eléctrica.

- 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

- Licadoras
- 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: _____

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 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:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ RECONOZCA ESTE SIMBOLO COMO UN MENSAJE DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

En caso de ceder o vender el dispositivo a un tercero, los manuales deben entregarse junto con el dispositivo. Todos los usuarios deben utilizar el dispositivo de acuerdo con el manual de usuario y las pautas de seguridad relacionadas.

Se recomienda firmar un contrato de servicio y mantenimiento con una empresa de servicio autorizada por el fabricante.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

No utilice esta unidad para almacenar nada, ni utilice gasolina ni sustancias inflamables o volátiles cerca de ella.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

La instalación, el ajuste, la manipulación o el mantenimiento inadecuados pueden provocar pérdidas materiales, lesiones o incluso la muerte. Lea atentamente antes de la instalación, el uso y el mantenimiento.

⚠ ¡IMPORTANTE!

El diagrama del circuito eléctrico y el manual se encuentran dentro de la bolsa de embalaje.

⚠ ¡IMPORTANTE!

Es responsabilidad del usuario verificar que el interior y el exterior de la mercancía estén intactos y conservar todos los recibos de entrega para futuras reclamaciones a la empresa de transporte.

El uso de piezas de repuesto que no estén suministradas por el fabricante causará la cancelación de la garantía.

⚠ ¡Precaución!

El fabricante se reserva todos los derechos para modificar las especificaciones del producto.

⚠ ¡Precaución!

El aparato debe ser instalado, depurado y reparado por personal autorizado de fábrica, de lo contrario, la garantía será inválida.

⚠ ¡Precaución!

Este aparato está diseñado para cocinas comerciales, debe ser utilizado por personal capacitado.

⚠ ¡Precaución!

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.

⚠ ¡Advertencia!

Si hay algún daño en el cable de alimentación, solicite el servicio a un técnico calificado para cambiarlo.

⚠ ¡Advertencia!

Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de realizar reparaciones, mantenimiento o limpieza.

⚠ ¡Advertencia!

El aparato no debe ser alimentado por un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un dispositivo que se encienda o apague periódicamente.

⚠ ¡Advertencia!

No utilice el chorro de agua para limpiar el equipo.

⚠ ¡Advertencia!

No intente mover el dispositivo ni transferir el líquido caliente a otro cuando el dispositivo esté a temperatura de cocción o lleno de líquido caliente. Si la piel entra en contacto con una superficie o líquido caliente, puede producir lesiones corporales graves.

⚠ ¡Advertencia!

NO se sienta ni se pare sobre este aparato. NUNCA utilice el aparato como escalón para limpiarlo o acceder a la campana de ventilación. Podrían producirse lesiones graves por resbalones, tropiezos o contacto con líquidos calientes.

⚠ ¡Advertencia!

El aparato está destinado a uso comercial, como en restaurantes, comedores, cocinas de hospitales y empresas comerciales como panaderías y carnicerías, pero no está destinado a la producción masiva continua de alimentos.

⚠ ¡Advertencia!

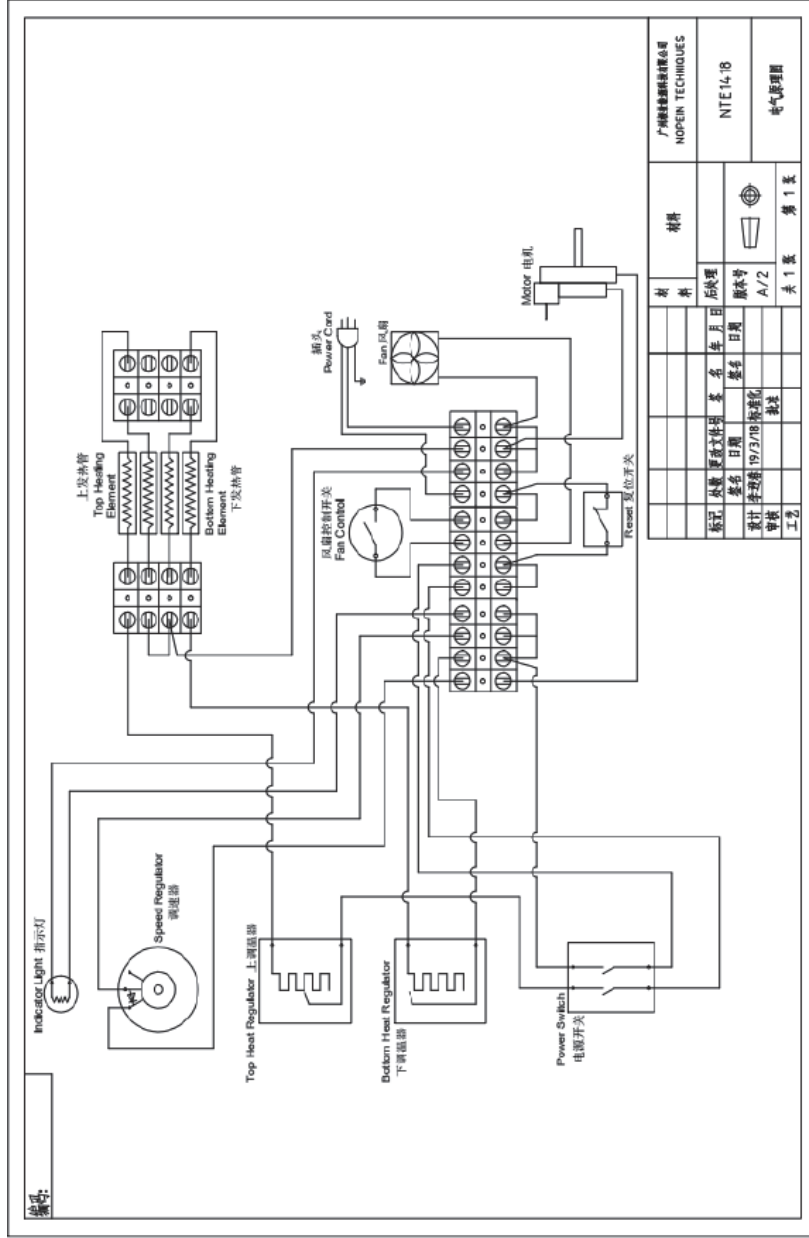
Este equipo está diseñado únicamente para uso en interiores.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aunque hemos hecho todo lo posible para garantizar el funcionamiento continuo y eficiente de su horno, las fallas son inevitables. En caso de problemas, antes de solicitar una reparación, consulte primero el siguiente formulario; algunos problemas son muy fáciles de eliminar.

| Problema | Causa | Solución |
|--|---|---|
| El horno no funciona | Revisar la fuente de alimentación | Verifique si el interruptor de aire externo o el disyuntor de fusibles están en su lugar o se dispararon. |
| El horno no calienta | Interruptor, perilla no girada en su lugar | Compruebe que los botones estén en su lugar. |
| Toda la máquina no funciona y el indicador de encendido no está encendido. | Si la temperatura es demasiado alta, el limitador de temperatura saltará. | En la esquina inferior derecha del dispositivo, se encuentra el interruptor de reinicio manual del limitador de temperatura, presione el interruptor de reinicio. |

5. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



⚠ ¡Advertencia!

No opere electrodomésticos a menos que todos los paneles y cubiertas de acceso estén conectados correctamente.

⚠ ¡Advertencia!

Se recomienda que un técnico de mantenimiento calificado inspeccione anualmente el rendimiento y el funcionamiento del equipo.

Por favor, conserve este manual para futuras referencias

CONTENIDO

Símbolos clave

1. INTRODUCCIÓN

- 1.1 Funciones principales
- 1.2 Características
- 1.3 Mantenimiento
- 1.4 Asistencia
- 1.5 Seguridad
- 1.6 Manejo adecuado del equipo
- 1.7 Especificaciones

2. INSTALACIÓN

- 2.1 Introducción
- 2.2 Desembalaje
- 2.3 Ventilación
- 2.4 Requisitos de suministro de energía
- 2.5 Instalación de la fuente de alimentación

3. PARÁMETROS

- 3.1 Descripción de las partes
- 3.2 Panel de control
- 3.3 Instrucciones de operación
- 3.4 Apagar

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 4.1 Procedimientos de limpieza

5. DIAGRA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

INTRODUCCIÓN

1.1 Funciones principales

Se puede utilizar para hornear o cocinar una amplia variedad de alimentos, como pizza, pan de hamburguesa, sándwiches, tostadas, etc.

1.2 Características

- Fácil de limpiar
- Estructura de acero inoxidable
- Diseño apilable
- Protección múltiple
- Circulación de calor
- Tubo de calor rápido

1.3 Mantenimiento

Al igual que otros equipos de alimentación, requiere servicio y mantenimiento. La limpieza y el mantenimiento diarios son parte de la rutina.

1.4 Asistencia

Si necesita asistencia y ayuda con cualquier problema, comuníquese con nuestros agentes o comuníquese con nuestro departamento de ingeniería.

1.5 Seguridad

La seguridad es una parte importante de nuestro producto. La única forma de garantizar el funcionamiento seguro de este dispositivo es comprender completamente los procedimientos adecuados de instalación, funcionamiento y mantenimiento.

1.6 Manejo adecuado del equipo



La forma correcta de desechar los productos al final de su vida útil (reciclaje de productos electrónicos y eléctricos) en Estados Unidos y otros países Europeos utilizan un sistema de separación y reciclaje de residuos. Si el símbolo de la izquierda aparece en el producto o en la descripción, significa que el producto no puede desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil.

Para evitar la eliminación incontrolada de residuos que puedan causar daños al medio ambiente o a la seguridad personal, por favor, separe este tipo de residuos de otros residuos para reciclar y fomente el reciclaje de recursos. Los usuarios domésticos deben consultar con el minorista que vende el producto o con las autoridades del gobierno local sobre el reciclaje ambientalmente correcto de dichos productos. Los usuarios comerciales deben consultar con el proveedor y verificar los términos y condiciones del contrato de compra, ya que este producto no puede desecharse junto con otros residuos comerciales.

¡Precaución!

No utilice tuberías de agua ni vapor a alta presión para limpiar, ya que el exceso de agua por encima del nivel máximo de aceite afectará el aislador y lo humedecerá. No utilice limpiadores corrosivos que dañen la estructura de la unidad.

¡Precaución!

Para la reparación y el reemplazo de piezas, el equipo debe ser operado por un agente de servicio autorizado por el fabricante. Recomendamos enfáticamente que se realice el mantenimiento de la unidad cada tres o seis meses.

4.1 Procedimientos de limpieza

1. Verifique si el horno se ha enfriado y si el suministro eléctrico se ha apagado completamente de acuerdo con la advertencia al comienzo de este capítulo.
2. Limpie el exterior del horno con un paño suave y un detergente suave. (no utilice limpiadores fuertes o que puedan rayar la superficie del equipo, así como limpiadores corrosivos, limpiadores que contengan gasolina o solventes).
3. Utilice un cepillo de nailon para limpiar la cubierta de red del ventilador de enfriamiento y la salida de aire.
4. Revise que todos los ventiladores de refrigeración funcionan con normalidad (verifique si hay aire circulante en la entrada y salida de la caja eléctrica).
5. Limpie la cadena transportadora con un cepillo de nailon.
6. Retire la bandeja recolectora de residuos y límpiela.
7. Limpie la charola de alimentos con un paño húmedo.

¡Precaución!

Limpiar después de apagar la unidad.

¡Precaución!

Si el ventilador de refrigeración no funciona correctamente, reemplácelo inmediatamente. Si el horno no funciona en condiciones de refrigeración adecuadas, dañará las piezas internas del horno.

3.4 Apagar

| Paso | Operación |
|------|--|
| 1 | Apague el interruptor de calentamiento del ventilador y el interruptor de la cinta transportadora a "0" para permitir que el horno se enfríe un poco más rápido. Nota: antes de que la temperatura del horno alcance los 90°C, el ventilador de enfriamiento seguirá funcionando. |
| 2 | Cuando el horno se haya enfriado completamente y el ventilador deje de funcionar, apague el interruptor de aire y el disyuntor de la fuente de alimentación. |

¡Precaución!

En caso de corte de energía, todos los interruptores deben estar en la posición "0" y retirar los alimentos del interior. Cuando se restablezca la energía, repita los pasos de encendido normales. Si el horno permanece apagado durante al menos 5 minutos, espere mínimo otros 5 minutos antes de encenderlo.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Advertencia!

Siga estos pasos antes de limpiar o realizar algún mantenimiento:

1. Apague la unidad y déjela enfriar.
2. Apague el disyuntor o desconecte la fuente de alimentación.

Después de terminar la limpieza y mantenimiento:

1. Muévelo hacia atrás de forma segura
2. Vuelva a conectar la línea eléctrica después de limpiar.
3. Encienda el disyuntor en la fuente de alimentación.
4. Encienda la unidad según las instrucciones de funcionamiento.

¡Advertencia!

Antes de limpiar, gire el interruptor de control de temperatura y el interruptor de velocidad del transportador a "0", gire el interruptor principal a la posición "OFF", desconecte el equipo de la fuente de alimentación (desenchufe la unidad), deje que se enfríe completamente, no use el chorro de agua para limpiar el equipo.

1.7 Especificaciones

| | |
|-----------------------|---|
| Nombre | Horno para pizza con cinta transportadora |
| Modelo | NTE-1418 |
| Material | Carcasa exterior/cámara: acero inoxidable |
| Módulo de Control | <ul style="list-style-type: none">• Característica• Elemento calefactor superior/inferior• Las temperaturas superior e inferior se ajustan de forma independiente.• Mecanismo de transporte: red de cadena.• Velocidad de transporte: ajustable de 0 a 10 |
| Cámara | <ul style="list-style-type: none">• Cantidad: 1• Medidas: 363 x 452 x 85 mm (A x L x A)• Tamaño de la cinta transportadora: 350 ancho x 770 mm de profundidad• Tamaño máximo de pizza: Ø 32 cm |
| Rango de temp. | Max. 250 °C |
| Voltaje: | 220V 50/60 Hz 230V 50/60 Hz 240V 50/60 Hz |
| Potencia | 3 kW 3.3 kW 3.6 kW |
| Corriente nominal | 13.6A 15A - |
| Cable de alimentación | YZW 3*1.5 milímetros cuadrados |
| Disyuntor | 25A Se recomiendan disyuntores estándar de clase C. |
| Medidas | 471 x 1052 x 410 mm |
| Peso | 23 kg |

Nota:

¡Nos reservamos el derecho de cambiar los parámetros técnicos enumerados anteriormente!

2. INSTALACIÓN

2.1 Introducción

Esta sección proporciona las instrucciones de instalación para este dispositivo.

⚠ ¡Precaución!

La instalación debe ser realizada únicamente por un técnico de servicio calificado.

⚠ ¡Advertencia!

No utilice un taladro de pistola ni tornillos para perforar agujeros en la carcasa de la máquina, ya que dañará la estructura o provocará una descarga eléctrica.

2.2 Desembalaje

El dispositivo ha sido probado, inspeccionado y embalado por expertos para garantizar que llegue a su destino en las mejores condiciones posibles. El dispositivo está embalado en un cartón resistente que soporta el tratamiento de envío normal.

⚠ ¡Precaución!

Cualquier daño durante el envío debe anotarse en presencia del agente de entrega y firmarse antes de su partida.

2.3 Ventilación

Este producto debe instalarse en un lugar con equipo de ventilación, como un extractor de aire, para garantizar que el olor peculiar y el humo negro producidos por la cocción de los alimentos se puedan descargar a tiempo y evitar afectar el funcionamiento.

2.4 Requisitos de suministro de energía

Consulte los siguientes parámetros:

| Modelo | Voltaje (V) | Potencia (KW) | Corriente (A) |
|----------|-------------|---------------|---------------|
| NTE-1418 | 220, 1 fase | 3 | 13.6 |

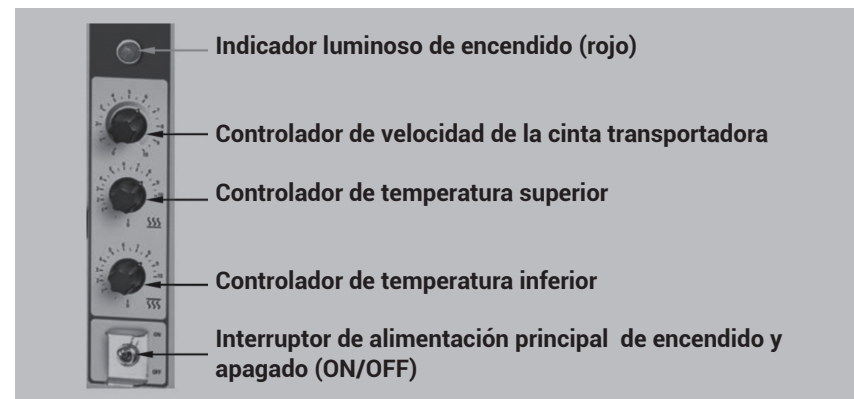
⚠ ¡Precaución!

La placa con el marcaje se encuentra en la parte posterior de la unidad y especificará el suministro eléctrico correcto.

⚠ ¡Advertencia!

Para evitar descargas eléctricas, el gabinete debe estar conectado a tierra de manera adecuada y segura de acuerdo con los códigos eléctricos locales.

3.2 Panel de control



3.3 Instrucciones de operación

1. Cuando se instale la fuente de alimentación, asegúrese de que la bandeja de recolección de residuos esté colocada correctamente y ajuste la altura del protector térmico según la altura de los alimentos. Verifique el voltaje y el cableado correcto antes de conectar la fuente de alimentación.

2. Presione el interruptor de encendido "ON", encienda el dispositivo, el indicador de encendido rojo se ilumina y la cadena transportadora comienza a girar. El controlador de la cadena transportadora tiene 10 velocidades, la velocidad 0 es la más baja y funcionará todo el tiempo.

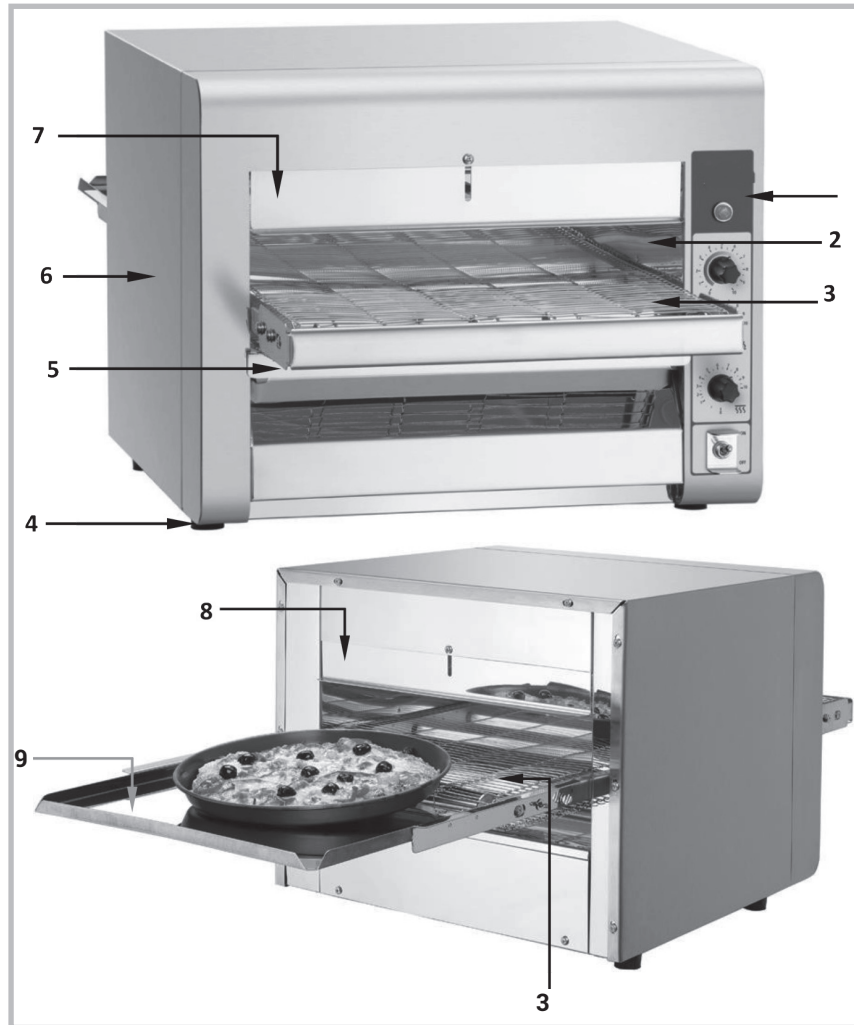
3. Ajuste los controladores de temperatura superior e inferior según los requisitos de cocción. El rango de ajuste es de 0 a 10 y el tubo de calentamiento no se calentará cuando se gire a 0.

⚠ ¡Precaución!

Antes de cocinar los alimentos, caliente el aparato a la temperatura deseada. Prepare la bandeja para hornear, ¡no coloque los alimentos directamente sobre la cadena transportadora!

3. PARÁMETROS

3.1 Descripción de las partes

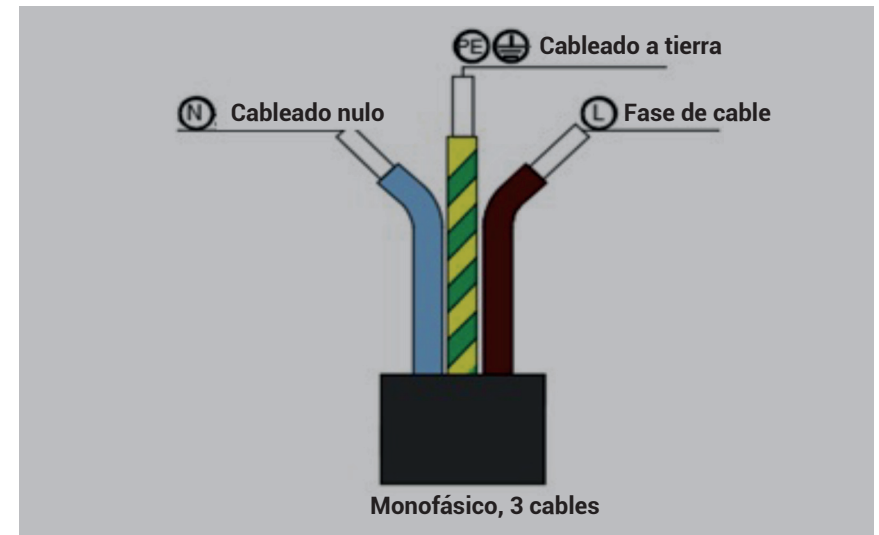


1. Etiqueta del controlador
2. Cámara
3. Cadena transportadora
4. Patas (4)
5. Bandeja recolectora de residuos, ensamblada
6. Carcasa
7. Protector térmico delantero, ajustable
8. Protector térmico trasero, ajustable
9. Charola para alimentos

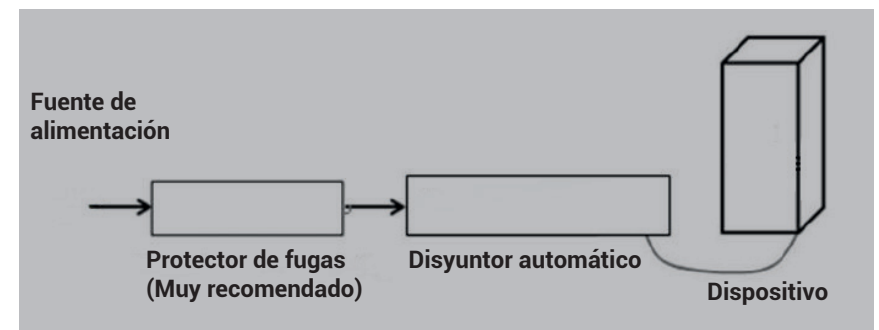
2.5 Instalación de la fuente de alimentación

Instale la fuente de alimentación de acuerdo con los siguientes requisitos:

1. Especificaciones del cable de alimentación: Seleccione los cables de alimentación de acuerdo con las especificaciones.
2. Disyuntor: Seleccione el disyuntor según las especificaciones.
3. Protector contra fugas: se recomienda encarecidamente el uso de un protector contra fugas, y la corriente de funcionamiento de fuga nominal debe ser de 30 Amp, el tiempo de acción de fuga nominal no debe ser mayor a 0.1 seg.
4. Conexión del cable de alimentación: Utilice un cable de alimentación para conectar el dispositivo primero al disyuntor automático y luego a la fuente de alimentación.



* Consulte a un electricista calificado si existen dudas sobre la conexión eléctrica.



⚠ ¡PELIGRO!

El aparato debe conectarse a la red eléctrica de acuerdo con el voltaje y la fase que se indican en la placa de características del aparato. No intente conectar el aparato a una fuente de alimentación diferente. La conexión eléctrica debe realizarla un electricista calificado.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Conectar el aparato a una fuente de alimentación incorrecta puede dañarlo y anular la garantía.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Las conexiones eléctricas de este aparato deben cumplir con las leyes y regulaciones locales y nacionales.

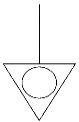
⚠ ¡PELIGRO!

Para evitar la ocurrencia de descargas eléctricas, el aparato debe estar completamente conectado a tierra. Al realizar una conexión a tierra, se deben tomar todas las medidas necesarias para garantizar que el cable de alimentación esté conectado a la terminal de conexión a tierra cuando se someta a fuerzas externas. En la caja eléctrica del aparato hay un perno de conexión a tierra con el siguiente símbolo general al lado.



⚠ ¡PELIGRO!

El aparato está equipado con un perno de conexión equipotencial al que se debe conectar un cable de conexión balanceado para proporcionar una protección adecuada contra las diferencias de potencial. Este perno se encuentra en la parte posterior del aparato y tiene el siguiente símbolo general al lado.



⚠ ¡ADVERTENCIAS!

Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que los cables del núcleo estén firmemente conectados y que el cable de alimentación esté bloqueado. Incluso si el cable de alimentación está sujeto a una fuerza externa, el terminal no debe aflojarse por una fuerza externa, de lo contrario puede causar peligro. El cable de alimentación debe ser un cable con funda resistente al aceite, no más ligero que el caucho de neopreno común u otro cable con funda de caucho sintético equivalente (YZW). Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con un cable de alimentación de la misma especificación.

El cableado eléctrico del equipo debe ser conectado a un circuito de alimentación independiente por un instalador eléctrico calificado. Cada dispositivo debe estar equipado con un interruptor aislado de dos vías con una capacidad nominal adecuada y una distancia de contacto mayor a 3 mm.

Si la fuente de alimentación está al aire libre, asegúrese de que esté protegida contra el agua y el polvo. Para evitar riesgos derivados del desgaste del cable de alimentación, se debe instalar una bobina protectora en la salida del cable de alimentación y en el orificio por donde pasa el cable.

Si la longitud del cable de alimentación no es suficiente, prepare un nuevo cable de alimentación dedicado con una longitud suficiente.

Si tiene preguntas sobre los requisitos de suministro de energía y la instalación eléctrica, consulte a un técnico electricista calificado.