

HORNO PARA PIZZA CON TRANSPORTADOR



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



NTE-2060



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".

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

 ¡PELIGRO! Este símbolo resalta los peligros o situaciones que pueden conducir a lesiones graves o la muerte.	 ¡ADVERTENCIA! Este símbolo destaca situaciones potencialmente peligrosas que podrían provocar lesiones graves o la muerte.
 ¡PRECAUCIÓN! Este símbolo resalta el potencial de situaciones peligrosas que podrían provocar lesiones leves.	 ¡PELIGRO! Tenga cuidado. La vida está en riesgo. El incumplimiento puede resultar en una descarga eléctrica.

NOTA IMPORTANTE

Al ceder/vender el dispositivo a un tercero, el manual debe entregarse junto con el aparato. Todos los usuarios deben operar el dispositivo de acuerdo con el manual del usuario y las pautas de seguridad relacionadas con el mismo.

Este manual debe colocarse en algún lugar cerca de este dispositivo y de fácil acceso.

Se recomienda firmar un contrato de servicio y mantenimiento con un proveedor de servicios autorizado por el fabricante.

- 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
- Wafieras
- 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:

¡PELIGRO!

- No almacene nada ni use gasolina o sustancias inflamables y volátiles cerca del equipo.

¡ADVERTENCIA!

- La instalación, el ajuste, la manipulación o el servicio inadecuados darán lugar a pérdidas materiales, lesiones o incluso la muerte. Lea atentamente antes de iniciar la operación y el servicio.

¡IMPORTANTE!

- Es responsabilidad del cliente informar a la empresa de transporte de cualquier daño visible u oculto en el equipo encontrado durante el desempaque y conservar todos los documentos de envío para futuras reclamaciones a la empresa de transporte.

¡PRECAUCIÓN!

- Si utiliza piezas de repuesto que no sean proporcionadas por el fabricante, cancelaremos su garantía.

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

- El dispositivo debe ser instalado, depurado y reparado por personal autorizado de fábrica; de lo contrario, la garantía no será válida.

- El aparato está diseñado para cocina comercial, debe ser utilizado por personal capacitado.

¡PRECAUCIÓN!

Este electrodoméstico NO está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico.

¡ADVERTENCIAS!

- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de su reparación, mantenimiento o limpieza.

- 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 regularmente.

- No utilice el chorro de agua para limpiar el equipo.

- No intente mover el dispositivo cuando el aparato esté a temperatura de cocción. Si la piel entra en contacto con una superficie, se pueden producir lesiones corporales graves.

- No se siente ni se pare sobre este dispositivo. No se permite pisotear el panel frontal de los aparatos eléctricos, la puerta y la parte superior. Los resbalones, las caídas o el contacto con superficies calientes pueden causar lesiones graves.

- NUNCA use el aparato como un escalón para limpiar o acceder a la campana de ventilación. Se pueden producir lesiones graves por resbalones, tropiezos o contacto con superficies calientes.

- El aparato está diseñado para uso comercial, como en restaurantes, cafeterías, cocinas de hospitales y empresas comerciales como panaderías y carnicerías, pero no para la producción continua de alimentos en masa.

- Este equipo está diseñado únicamente para uso en interiores.

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

- Se recomienda que el rendimiento y el funcionamiento del equipo sean inspeccionados anualmente por un técnico de mantenimiento calificado.

- Si hay algún daño en el cable de alimentación, pídale a un técnico de servicio calificado que lo cambie, así como la realización del mantenimiento y el uso de piezas autorizadas por el fabricante.

El cable de alimentación debe ser resistente al aceite, el cable revestido no puede ser más liviano que un cable de neopreno común u otro cable de caucho sintético.

- Se debe instalar correctamente un disyuntor de todos los polos con un espaciado de contactos aprobado por el estado, mayor a 3mm.

Por favor, conserve este manual para futuras referencias.

La temperatura del horno es anormal durante el funcionamiento	La temperatura del horno es superior a 360°C	Apague el horno de acuerdo con los pasos de apagado diario. Póngase en contacto con su reparador autorizado por el fabricante.
La pantalla CTL de temperatura muestra el error "SERR"	Daño en la sonda	Reemplace la sonda dañada.
Velocidad CTL muestra "Error"	Motor sobrecargado	Verifique si la cinta transportadora está atascada, apague y reinicie.
El ventilador no gira	Acción del protector de sobre corriente	Revise si el ventilador está atascado y reinicie el protector de sobre corriente.
Los productos están demasiado cocidos o poco cocidos	La configuración de CTL puede no ser la correcta	Cheque si el ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción es correcto

4.3 Limpieza temporalmente

Paso	Operación
1	Verifique si el horno se ha enfriado y si la fuente de alimentación se ha apagado por completo de acuerdo con la advertencia al comienzo de este capítulo.
2	Limpie el motor del ventilador y sus partes circundantes.
3	Verifique y apriete las terminales en el controlador.
4	Revisar la cinta del ventilador (NTE 2090). Verifique que el centro de la cinta del ventilador esté 1" (25 mm) apretada y que la cinta no esté agrietada o desgastada excesivamente. Las cintas demasiado apretadas pueden causar daños prematuros en los cojinetes y vibraciones. Si es necesario, afloje los cuatro pernos de fijación del motor del ventilador, mueva la posición del motor hasta alcanzar el ajuste adecuado y luego apriete los pernos de fijación.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta sección proporciona una guía de referencia fácil para algunos de los problemas comunes que pueden ocurrir durante la operación de este equipo. Las guías de solución de problemas están destinadas a ayudar a corregir, o al menos diagnosticar con precisión, problemas con este equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes informados, es posible que encuentre problemas que no están cubiertos.

Problema	Posible Causa	Solución
El horno no enciende	Es posible que la fuente de alimentación no llegue al horno o que el controlador no esté configurado correctamente	-Verifique si el interruptor de aire o el interruptor de fusibles están encendidos. -Compruebe si el interruptor de calefacción del ventilador está en "I". El horno no se calentará hasta que se encienda.
El horno no calienta	Es posible que el controlador no esté configurado correctamente.	-Cheque si la configuración es correcta. -Revise si la temperatura configurada es superior a 200°F (93°C).

CONTENIDO

Símbolos clave

1. BREVE INTRODUCCIÓN

- 1.1 Principales características
- 1.2 Características
- 1.3 Mantenimiento
- 1.4 Ayuda
- 1.5 Seguridad
- 1.6 Manejo adecuado del equipo

2. INSTALACIÓN

- 2.1 Introducción
- 2.2 Desempaque
- 2.3 Requisitos de espacio de instalación
- 2.4 Asegurar la ventilación
- 2.5 Requisitos de la fuente de alimentación
- 2.6 Instrucciones de instalación de la fuente de alimentación
- 2.7 Dimensión total

3. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- 3.1 Posición y función del controlador
- 3.2 Pasos de la operación de inicio normal
- 3.3 Pasos de la operación de apagado normal

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 4.1 Limpieza diaria
- 4.2 Limpieza mensual
- 4.3 Limpieza temporalmente

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. BREVE INTRODUCCIÓN

1.1 Características principales

Este dispositivo se puede utilizar para hornear o cocinar una amplia variedad de alimentos, como pizza, alimentos similares a la pizza, galletas, sándwiches, etc.

1.2 Características

- Fácil de limpiar
- Construcción de acero inoxidable
- Diseño superpuesto
- 1/2 capa
- Protección múltiple
- Ciclo térmico de circulación

1.3. Mantenimiento

Al igual que otros equipos para alimentos, este dispositivo debe mantenerse y limpiarse como parte del mantenimiento diario.

1.4 Ayuda

Si necesita ayuda, comuníquese con nuestro agente o con el departamento de soporte técnico del fabricante.

1.5 Seguridad

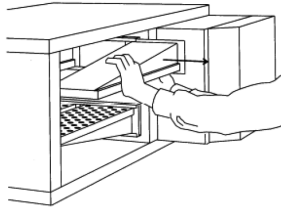
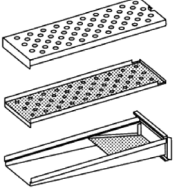
La seguridad es una característica importante de nuestros productos. La instalación, operación y mantenimiento adecuados son la única forma de garantizar la seguridad.

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.

4.2 Limpieza mensual

Paso	Operación
1	Asegúrese de que el horno esté totalmente apagado y desenchufado. No limpie el horno hasta que se enfríe.
2	Retire los siguientes componentes del horno: bandeja para migas, una parte de la cubierta del marco de salida del transportador, placa lateral, ensamblaje del transportador.
3	 <p>Al sacar cada caja de conducción de aire y obturador, anote el número de posición de instalación con un rotulador, para confirmar que la instalación será correcta, por ejemplo: (Arriba) T1 T2 T3 T4 (Parte inferior) B1 B2 B3 B4</p>
4	 <p>También escriba un número en los tres componentes de cada caja de conducción de aire que desarmó, lo que puede ayudarlo a ensamblar la caja correctamente. ¡Tenga cuidado! Un montaje incorrecto cambiará la forma de hornear y el rendimiento del horno.</p>
5	Limpie los componentes de la caja de conducción de aire y limpie el interior del horno con una aspiradora y un paño húmedo.
6	Ensamble la caja de conducción de aire y luego instale la caja en el horno de acuerdo con el número de posición escrito en él.
7	Vuelva a instalar la placa lateral en el horno.
8	Vuelva a instalar la cinta transportadora
9	Verifique la tensión de la cinta transportadora, que debe poder levantarse 2-3 "(50-70 mm). Si es necesario, ajuste la tensión de la cinta ajustando el tornillo en un extremo (lado derecho) del eje de retención de la cinta.
10	Vuelva a instalar la bandeja para migas.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Cuando limpie el horno, no use tubería de agua o vapor a presión para lavarlo, no use agua en exceso, para no infiltrarse y dañar el aislamiento del horno, y no use un agente de limpieza corrosivo, de lo contrario la superficie del dispositivo se dañará.

⚠ ¡ATENCIÓN!

Cualquier reparación o sustitución de piezas debe ser realizada por un operador de mantenimiento autorizado por el fabricante. También recomendamos encarecidamente que un proveedor de servicios de reparación de hornos autorizado realice el mantenimiento del mismo cada tres meses y cada seis meses.

4.1 Limpieza diaria

Paso	Operación
1	Verifique que el horno esté frío y que la energía esté completamente apagada de acuerdo con la advertencia al comienzo de este capítulo.
2	Limpie el exterior del horno con un paño suave y detergente medio.
3	Utilice un cepillo de nailon duro para limpiar la red del ventilador de refrigeración y la salida de aire de refrigeración, la red y la salida de aire.
4	Verifique que todos los ventiladores de refrigeración funcionen correctamente (que el aire entre y salga de la caja eléctrica).
5	Utilice un cepillo de nailon duro para limpiar la cinta transportadora. Realice esta limpieza al final de la cinta transportadora. Así será más fácil.
6	Retire la bandeja para migas y límpiela.

¡Tenga cuidado!

Si el ventilador de enfriamiento no funciona correctamente, reemplácelo de inmediato. Si el horno funciona sin el enfriamiento suficiente, las partes internas se dañarán.

2. INSTALACIÓN

⚠ ¡ADVERTENCIAS!

- No instale, mueva o repare el equipo usted mismo, de lo contrario nuestra empresa no se hará responsable de la garantía y seguridad.
- Se deben tomar las medidas de protección pertinentes para el funcionamiento del equipo.
- Las líneas del equipo deben estar conectadas a tierra de manera confiable y se recomienda conectar las terminales equipotenciales del equipo.
- Es muy recomendable instalar el protector contra fugas, lo cual deberá ser confirmado por el personal profesional y técnico de la empresa instaladora designado por nuestra empresa.
- No instale el equipo en lugares con gases inflamables, explosivos o corrosivos, polvo, etc.

2.1 Introducción

Este capítulo proporciona el método de instalación para el horno de pizza.

¡Precaución!

La instalación debe ser realizada por profesionales.

¡PELIGRO!

No utilice un taladro de pistola ni un tornillo para perforar orificios en la carcasa de la máquina, ya que podría dañar la estructura o provocar una descarga eléctrica.

2.2 Desempaque

El aparato pasa por una inspección y prueba antes de ser empacado en una caja de empaque de cartón grueso con tarima de madera contrachapada. Puede soportar los golpes de transporte normales.

¡Precaución!

Cualquier daño que se encuentre antes de desempacar debe informarse al remitente.

2.3 Requisitos de espacio de instalación

Debe haber al menos 75 mm de espacio en los lados izquierdo y derecho del horno, y al menos 100mm de espacio en la parte posterior del horno.

2.4 Asegurar la ventilación

El horno debe estar equipado con un extractor de aire y otros equipos de ventilación, para garantizar que el olor y el hollín producidos por la cocción de los alimentos puedan descargarse a tiempo, y para evitar afectar el funcionamiento, le recomendamos que busque una empresa profesional para instalar el equipo de escape.

2.5 Requisitos de la fuente de alimentación

Consulte los siguientes parámetros:

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Fase	Potencia	Corriente
NTE-2060	220-240 V	60Hz	Tres	12.3 kw	32.3 A

⚠ ¡ATENCIÓN!

Los parámetros eléctricos de los distintos tipos de hornos son diferentes. Para mas detalles, consulte la placa de características del equipo.

⚠ ¡PELIGRO!

Para evitar descargas eléctricas, el horno debe estar completamente conectado a tierra; consulte los estándares y documentos locales pertinentes.

2.6 Instrucciones de instalación de la fuente de alimentación

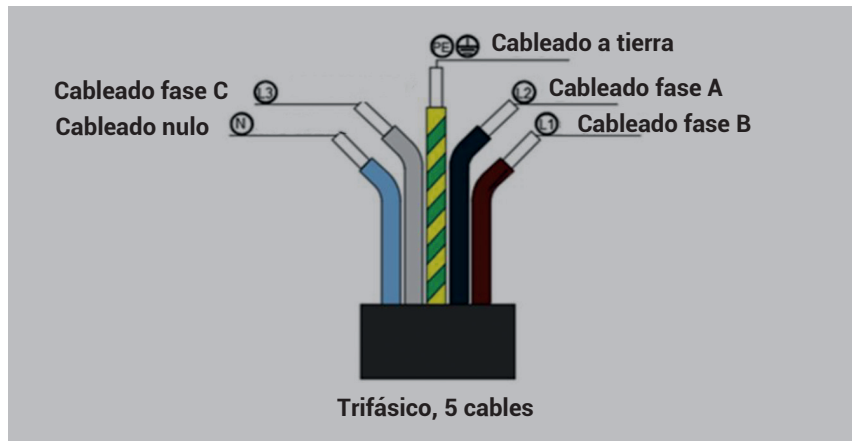
a) Especificación del cable de alimentación, disyuntor.

NTE-2060 4 núcleos 4*10AWG arriba.

Disyuntor 45A

b) Protector de fugas

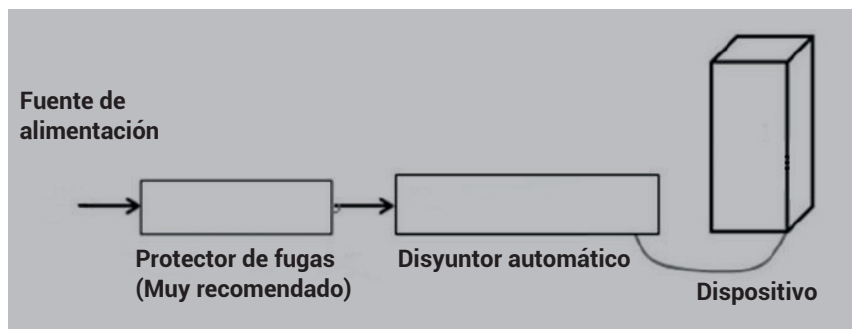
Se recomienda encarecidamente instalar un protector contra fugas, y la corriente de desacoplamiento del protector contra fugas no debe ser inferior a 30 Am.



c) Conexión del cable de alimentación

La fuente de alimentación está conectada como se muestra en la imagen.

Conecte el dispositivo con el disyuntor automático y luego la fuente de poder.



3.3. Pasos de la operación de apagado normal

Paso	Operación
1	Apague el interruptor de calentamiento del ventilador y el interruptor del transportador a la posición "0" y abra la ventana del horno para que se enfríe un poco más rápido. Nota: el ventilador permanecerá en funcionamiento hasta que la temperatura del horno se haya enfriado a 90 °C.
2	Cuando el horno se haya enfriado por completo y el ventilador se detenga, apague el interruptor de aire y el interruptor de fusión del fusible de la fuente de alimentación.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

En caso de corte de energía, apague todos los interruptores a la posición "0", abra la ventana y saque la comida del interior. Cuando la fuente de alimentación sea normal, repita los pasos de inicio normales. Si el horno ha estado apagado por menos de 5 minutos, espere al menos 5 minutos antes de encenderlo.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ¡ADVERTENCIAS!

Antes de cualquier limpieza, mantenimiento y reparación de este dispositivo, realice los siguientes pasos:

1. Apague el dispositivo y espere a que se enfríe. No realice ninguna limpieza, mantenimiento ni reparación al horno antes de que se enfríe.
2. Apague el disyuntor de la fuente de alimentación del horno o desconecte la fuente de alimentación del mismo.


Después de la limpieza, el mantenimiento y la reparación de este dispositivo:

1. Si el horno se ha movido durante la limpieza y el mantenimiento, vuelva a colocarlo en su posición original.
2. Si el cable de alimentación se desconecta debido a la limpieza y el mantenimiento, vuelva a conectarlo.
3. Encienda el disyuntor de la fuente de alimentación del horno.
4. Inicie la máquina de acuerdo con los pasos de operación normales.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Las piezas operativas o las piezas eléctricas del horno pueden causar daños a las personas. Apague el interruptor de aire en la fuente de alimentación y desconéctelo antes de limpiar, reinstalar o reparar el horno. Nunca intente desarmar o limpiar el horno antes de que el interruptor del ventilador u otro interruptor del circuito del horno estén apagados.

3.2 Pasos de la operación de inicio normal

Paso	Operación
1	Revise si el interruptor de aire o el interruptor de fusibles están en la posición de encendido.
2	Encienda el interruptor de calefacción del ventilador a la posición "I" (encendido).
3	Encienda el interruptor del transportador a la posición "I" (encendido).
4	Si es necesario, cambie el tiempo de horneado presionando la tecla de la flecha hacia arriba o la tecla de la flecha hacia abajo del controlador de velocidad de la cinta transportadora.
5	Si es necesario, ajuste la temperatura establecida presionando la tecla de la flecha hacia arriba o la tecla de la flecha hacia abajo en el controlador de temperatura. Tenga en cuenta que la temperatura establecida se muestra en la ventana inferior del termostato y la temperatura real del horno se muestra en la ventana superior del termostato.
6	Verifique que la luz indicadora "out" esté encendida para indicar que el elemento calefactor se ha encendido. Cuando la temperatura del horno es superior a 90°C, el indicador "SUB1" también estará encendido.
7	Espere a que la temperatura del horno alcance la temperatura establecida. Cuanto mayor sea la temperatura establecida, mayor será el tiempo de espera. El horno tarda unos 15 minutos en alcanzar la temperatura establecida de 210°C.
8	Cuando el horno alcance la temperatura establecida, déjelo precalentar por otros 10 minutos.
9	Si es necesario, en el estado de encendido, cambie la dirección de la cinta transportadora presionando la tecla  prolongadamente del control de velocidad de la cinta transportadora.



¡PELIGRO!

-Este aparato debe estar conectado a la fuente de alimentación de acuerdo con el voltaje y la fase que se muestran en la placa de identificación del aparato, no intente conectar el aparato a una fuente de alimentación diferente, las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista calificado.

¡ADVERTENCIA!

-Conectar el aparato a una fuente de alimentación incorrecta puede dañarlo y anular la garantía.
-Las conexiones eléctricas a este aparato deben cumplir con los códigos y regulaciones locales y nacionales.

¡PELIGRO!

-Para evitar descargas eléctricas, el aparato debe estar adecuadamente conectado a tierra, y la conexión debe realizarse de forma que se asegure que el cable de alimentación esté conectado a la terminal de tierra cuando se someta a una fuerza externa. Dentro de la caja eléctrica del aparato hay un tornillo de conexión a tierra con el siguiente símbolo general 
-El aparato está equipado con un perno de conexión equipotencial al que se debe conectar un cable de conexión equilibrado 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 genérico al lado 

¡ADVERTENCIAS!

- Al conectar el cable de alimentación, asegúrese de que cada núcleo esté firmemente conectado y bloquee el cable de alimentación. Incluso cuando el cable de alimentación esté sujeto a una fuerza externa, las terminales no deben aflojarse por una fuerza externa, de lo contrario, podría causar peligro. El cable de alimentación debe ser un cable con funda resistente al aceite, no más liviano que el neopreno común u otro cable con funda de caucho sintético equivalente (YZW), y si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse con un cable de la misma especificación.

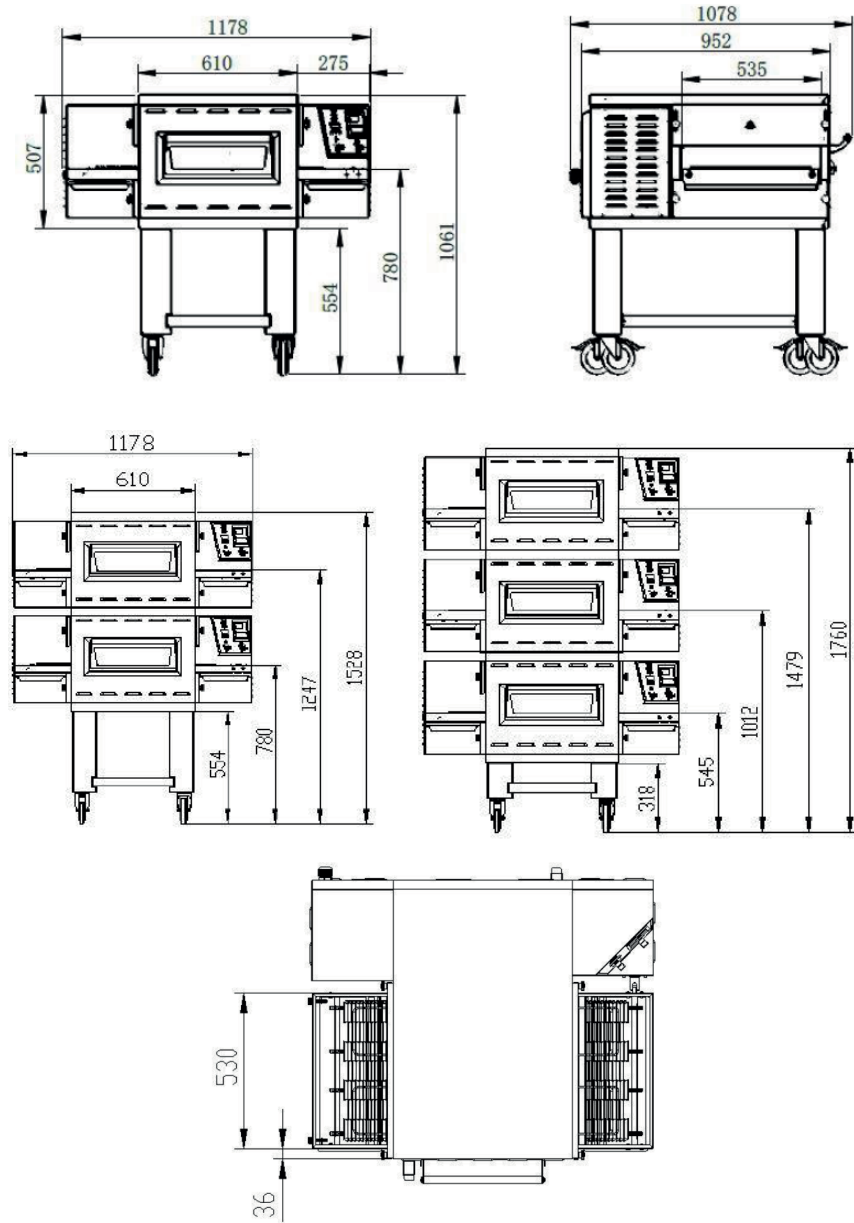
- El cableado eléctrico del equipo debe ser conectado a un circuito de alimentación independiente por un instalador eléctrico calificado. Cada aparato debe estar equipado con un interruptor de doble aislamiento de capacidad nominal adecuada con una distancia entre contactos de más de 3 mm.

- Si la fuente de alimentación está al aire libre, preste atención a las medidas de protección a prueba de agua y polvo de la fuente de alimentación.

- Para evitar que el cable de alimentación se deshilache y provoque un peligro, el cable de alimentación debe estar equipado con un protector de bobina en la salida de la unidad y en el orificio por donde pasa el cable de alimentación.

- Cuando el cable de alimentación no sea lo suficientemente largo, prepare un nuevo cable de alimentación específico de longitud suficiente.
Si tiene alguna duda sobre los requisitos de suministro de energía y la instalación eléctrica, consulte a un técnico electricista calificado.

2.7 Dimensión total



NTE-2060

3. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

3.1 Posición y función del controlador

Tablero de visualización NTE 2090/NTE 2060

