

MARMITA A GAS FIJA

MODELO
ZH-R0100



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



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

- 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.

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”.

(Lea atentamente este manual antes de usar el aparato)

I. INTRODUCCIÓN A LAS FUNCIONES DEL PRODUCTO.

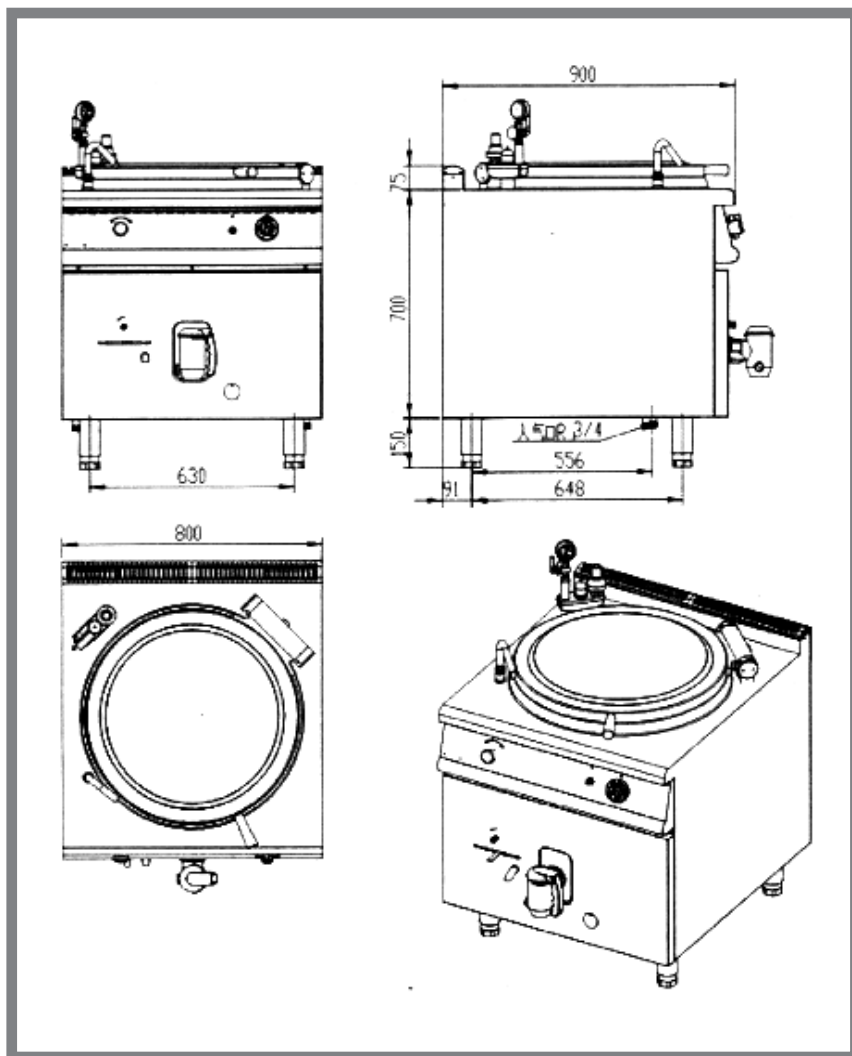
Este producto tiene una apariencia hermosa, es de fácil instalación, operación conveniente, seguridad y confiabilidad, y es adecuado tanto para GLP como para gas natural.

La mesa de trabajo y el cuerpo de la olla de este producto están hechos de acero inoxidable 304 de alta calidad. Adopta un quemador tubular de alta eficiencia y un diseño de cuerpo de olla sándwich. Tiene una gran área de calentamiento, alta eficiencia térmica, calentamiento uniforme y mejora la calidad del procesamiento de alimentos. Al mismo tiempo, este producto está equipado con una válvula de alivio de presión automática, con un dispositivo de protección contra incendios.

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

II. DIAGRAMA DE ESTRUCTURA Y PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO.

Esquemático:



GARANTÍA

MODELO
ZH-R0100

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 $\pm 10\%$ 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:

VIII. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLA	CAUSA	SOLUCIÓN
El fuego no se puede encender.	<ol style="list-style-type: none"> 1. El interruptor de la fuente de aire no está conectado. 2. El encendedor está dañado. 3. La válvula de gas está defectuosa. 4. La boquilla está bloqueada por artículos diversos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise el interruptor de la fuente de aire. 2. Reemplace el encendedor. 3. Reemplace la válvula de gas. 4. Retire la boquilla y elimine los artículos diversos y las manchas de aceite en el orificio.
El quemador falla durante el funcionamiento.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alta presión de aire 2. El agujero de fuego está bloqueado por artículos diversos, etc. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la presión de suministro de aire. 2. Limpiar el bloqueo del agujero de fuego.
El retroceso se produce durante el funcionamiento del quemador	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disminuye la presión del gas. 2. La boquilla está bloqueada por artículos diversos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste la presión de suministro de aire. 2. Retire la boquilla y elimine los artículos diversos y las manchas de aceite en el orificio.

Los elementos de falla anteriores son solo para referencia. ¡En caso de falla, deje de usar inmediatamente el aparato y notifique a los técnicos profesionales para que realicen la inspección y el mantenimiento lo antes posible! ¡Su seguridad es primero! La alimentación y el suministro de aire deben estar apagados durante el mantenimiento.

2.1 Características de rendimiento estructural:

1. Cuerpo de acero inoxidable de alta calidad, el dispositivo tiene su propia función de inyección de agua.
2. Quemador de alta potencia tipo tubo de acero de alta calidad y alta eficiencia con alta eficiencia de calentamiento.
3. Indicación de presión, alivio de presión manual, alivio de válvula de seguridad y funciones de protección contra sobrecalentamiento.
4. Certificación de seguridad alimentaria, válvula de descarga de agua de gran diámetro, descarga rápidamente el contenido en la olla.
5. Dispositivo de encendido continuo de pulso, con protección contra apagado accidental, función de espera de fuego abierto durante mucho tiempo, seguro y práctico.

III. PARÁMETROS BÁSICOS DEL PRODUCTO

MODELO	ZH-RO100	
Medidas (mm)	800×900×850+60	
Potencia (kw)	Gas LP	25
	Gas natural	25
Volumen (L)	150	
Tipo de Gas	LP, Natural, gas artificial	
Presión de Gas (pa)	LP:2800 Natural:2000 Artificial:1000	
Peso Neto (kg)	140	

IV. PRECAUCIONES

4.1 Transportación y almacenamiento

Durante el transporte, la marmita debe manipularse con cuidado y no debe colocarse boca abajo para evitar daños en la carcasa y el interior del producto. Las marmitas empaquetadas no deben almacenarse al aire libre durante mucho tiempo, sino que deben colocarse en un almacén bien ventilado sin gases corrosivos. Se deben tomar medidas a prueba de lluvia cuando se requiera un almacenamiento temporal.

4.2 Instalación y precauciones

Conexión del circuito de gas:

1. Antes de instalar el equipo, se debe instalar una válvula de fuente de gas de cierre rápido y colocarla cerca del equipo en una posición contracorriente de fácil acceso. Para cortar oportunamente el suministro de aire en caso de mantenimiento y accidentes.

2. Las conexiones de las tuberías del equipo deben conectarse con tuberías metálicas adecuadas.

3. Después de la conexión, use agua jabonosa para probar o use un instrumento de prueba para comprobar si hay fugas de aire en la conexión de la tubería. "¡¡No pruebe con llama abierta!!"

Conexión de tubería de agua: Se establece una interfaz de tubería de agua en la parte delantera izquierda de la parte inferior de la marmita, y la tubería de agua del grifo está conectada a esta interfaz con un conector DN15.

Asuntos que requieren atención:

1. El equipo deberá ser instalado por técnicos profesionales.
2. Saque la batería adjunta, gire el botón de pulso en sentido contrario a las agujas del reloj, coloque la batería en la dirección correcta como se indica y apriete el botón de pulso.
3. Los equipos de conexión deben cumplir con las normas de seguridad, instalación y uso del gas apropiado.
4. El equipo se instalará por separado o en combinación con otros equipos de acuerdo con el alcance especificado. El dispositivo no es adecuado para la instalación empotrada.
5. La posición de instalación debe estar en un lugar bien ventilado, y debe haber instalaciones de campanas para eliminar el vapor y los gases residuales después de la combustión que se descarguen durante la operación.
6. Ambos lados, izquierdo y derecho del equipo deben estar a más de 10 cm de los materiales incombustibles, y la parte posterior debe estar a más de 20 cm de los materiales incombustibles (como paredes de ladrillo, ventanas, etc.). No está permitido instalar el equipo sobre suelos o materiales inflamables.
7. El cuerpo de la marmita está equipado con patas ajustables y el rango de ajuste es $\leq 15\text{mm}$ para garantizar que el cuerpo de la marmita este horizontal y colocado de manera estable.
8. Debido a que el equipo es pesado, tenga en cuenta el peso del equipo durante la instalación. Recomendamos que lo instale en el suelo.
9. Después de la instalación, el equipo debe mantenerse estable y colocado horizontalmente sin inclinarse ni sacudirse.
10. No utilice como combustible otros gases que no cumplan con los requisitos de este equipo ni utilice válvulas de control de alta y media presión. (Este equipo solo es adecuado para usar una válvula reguladora de baja presión)
11. Antes de la instalación del equipo, asegúrese de que la fuente de aire utilizada coincida con el tipo de fuente de aire marcado en la placa de identificación de este producto. Si no, reemplace la boquilla correspondiente.
12. Si la presión de la tubería es un 10% superior o inferior a la presión nominal requerida por el equipo, se debe instalar un regulador para garantizar que se alcance la presión nominal.

VII. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Después del trabajo diario, el equipo debe limpiarse y mantenerse de manera oportuna para mantener limpio el interior, exterior y la superficie.
2. Limpie el aceite residual y los residuos en la olla con frecuencia para mantener limpia la superficie de la olla y el horno.
3. No use sustancias corrosivas (ácido clorhídrico) para limpiar la superficie, y no use abrasivos ni detergentes corrosivos para limpiar la superficie de las estufas y sartenes, para no afectar el rendimiento y la apariencia de las estufas.
4. Limpie la carcasa o el cuerpo del gabinete, preste atención a no usar objetos metálicos duros para limpiar la superficie metálica y use herramientas de madera y un paño de algodón para limpiar. No lave el elemento de gas con agua. Es mejor usar un paño húmedo para fregar. Si se salpica el elemento de gas, se debe limpiar o secar a tiempo para evitar algún daño.
5. No modifique el volumen de ventilación necesario para la combustión.
6. En general, se debe realizar una inspección completa y detallada de los electrodomésticos aproximadamente cada medio año.
7. Si no se utiliza en ningún momento, se cortará la fuente de aire.
8. Si el equipo no se usa por mucho tiempo, limpie la superficie del horno con un trapo embebido en gasolina y guárdelo en un lugar bien ventilado.

5.2 Reemplazo de la fuente de aire:

- El quemador de este horno es aplicable a gas natural y gas licuado. Se deben tener en cuenta los dos puntos siguientes al reemplazar la fuente de gas.
- Cuando se reemplaza la fuente de aire, el usuario debe reemplazar la boquilla del cabezal de encendido y la boquilla de fuego principal correspondientes a la fuente de aire para adaptarse a la combustión normal de la fuente de aire correspondiente. (Esta operación debe ser realizada por profesionales capacitados).
- Al reemplazar la fuente de aire, el usuario debe reemplazar el enchufe de acero de la tubería de inyección correspondiente a la fuente de aire utilizada para adaptarse al volumen de inyección del aire primario de la fuente de aire correspondiente (tanto el gas natural como el gas licuado tienen enchufes de acero correspondientes del tubo de inyección). Preste atención al aflojar los tornillos de fijación del enchufe de acero del tubo de inyección y reemplácelo con el enchufe de acero correspondiente de la fuente de aire reemplazada.

Hoja de datos de la boquilla utilizada para el reemplazo de la fuente de aire

Estilo	90		70	
	Gas natural	Gas LP	Gas natural	Gas LP
Apertura de boquilla (mm)	2.75	1.9	2.2	1.5

VI. INSPECCIÓN DIARIA

La inspección diaria debe llevarse a cabo con frecuencia.

La inspección frecuente de los productos puede prevenir accidentes graves.

Deje de usar el aparato cuando sienta que el circuito de aire y la máquina están en problemas.

Revise el estado de la máquina antes y después de su uso todos los días.

¿Está inclina la máquina antes de usarla?

¿Está dañado el panel de control?

¿Hay algún olor peculiar o hedor en uso?

¿Hay algún sonido de vibración?

¿Si la llama del quemador es normal y si hay retroceso y separación de la llama?

¿La potencia es normal?

4.3 Precauciones especiales:

Antes de usar el equipo todos los días, debe asegurarse de que haya agua que se desborde del puerto de desbordamiento, de lo contrario, la olla y otras partes internas se dañarán.

Gire la válvula intermedia de nivel de agua a la posición "OPEN" todos los días antes de su uso. Cuando salga agua del puerto de desbordamiento, gire la válvula de nivel de agua del entresuelo a la posición "CLOSE" a tiempo.

La presión de la capa intermedia de la olla en uso normal no excederá los 4 kg. Cuando la presión supera los 5 kg, la válvula de alivio de presión aliviará automáticamente la presión. El alivio frecuente de la presión reducirá gradualmente el volumen de agua de la capa intermedia de la olla. Si el volumen de agua de la capa intermedia de la olla disminuye, se producirá una quema en seco que dañará al equipo.

1. La instalación, puesta en marcha y mantenimiento de este equipo debe ser realizada por profesionales o personal que haya obtenido certificados de funcionamiento de la instalación, o personal autorizado por el fabricante. Este producto es una máquina comercial, no apta para uso doméstico.

2. Retire el empaque exterior para garantizar la integridad del equipo. En caso de duda, no utilice el equipo y consulte con profesionales. No coloque los materiales de empaque donde los niños puedan alcanzarlos para evitar peligros. (Los materiales son bolsas de plástico, clavos, etc.)

3. El tiempo de encendido por primera vez es largo porque hay aire en la tubería recién instalada. Apague el interruptor de encendido cuando no se encienda por primera vez y encienda el interruptor 3 minutos más tarde para evitar la deflagración.

4. No utilice como combustible otros gases que no sean aptos para este equipo, así como válvulas reguladoras de alta y media presión. Asegúrese de que el gas utilizado para el equipo sea el mismo que el tipo de gas suministrado. Si no, está prohibido usarlo.

5. Cuando el equipo no se utiliza o el operador no está presente, el equipo debe estar apagado para evitar peligros.

6. Este equipo se utiliza con fines comerciales y no es adecuado para otros fines, de lo contrario, causará un peligro.

7. No lo sacuda ni incline cuando lo use. No desmonte ni vuelva a montar el equipo.

8. El desmontaje y modificación del producto dará lugar a accidentes graves.

9. No lo golpee ni coloque objetos pesados sobre el producto. El funcionamiento anómalo puede provocar daños y peligros en el equipo.

10. No se debe colocar ningún otro objeto en la salida de escape del calentador de gas para evitar obstruir la emisión de gases de combustión y causar riesgos para la salud personal.

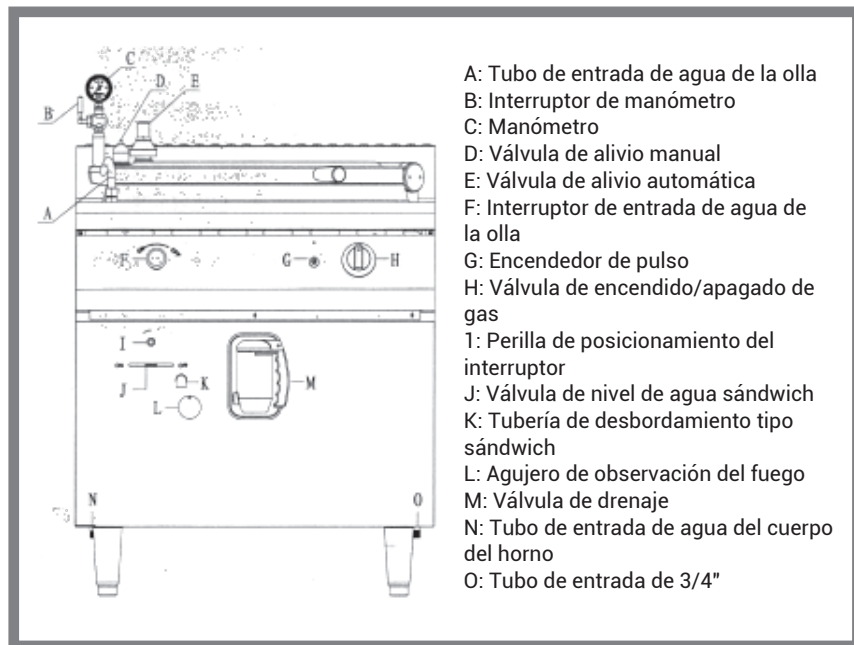
11. La temperatura alta puede causar quemaduras. No toque la olla directamente con las manos durante y después de la operación debido a la alta temperatura.

12. Está prohibido utilizar objetos duros y afilados ya que pueden dañar el panel de control.

13. Está prohibido cocinar en seco.
14. No utilice chorros de agua para la limpieza y no sumerja el aparato en agua.
15. Está estrictamente prohibido realizar operaciones de mantenimiento con gas, y el interruptor de la fuente de gas debe apagarse durante el mantenimiento.
16. A excepción del personal de mantenimiento calificado, es peligroso que otro personal realice operaciones de mantenimiento.

V. INSTRUCCIONES

5.1 Diagrama esquemático del panel de operación:



- A: Tubo de entrada de agua de la olla
- B: Interruptor de manómetro
- C: Manómetro
- D: Válvula de alivio manual
- E: Válvula de alivio automática
- F: Interruptor de entrada de agua de la olla
- G: Encendedor de pulso
- H: Válvula de encendido/apagado de gas
- I: Perilla de posicionamiento del interruptor
- J: Válvula de nivel de agua sándwich
- K: Tubería de desbordamiento tipo sándwich
- L: Agujero de observación del fuego
- M: Válvula de drenaje
- N: Tubo de entrada de agua del cuerpo del horno
- O: Tubo de entrada de 3/4"

1. Antes de poner en marcha el equipo recién instalado, asegúrese de que la fuente de gas sea consistente con el tipo de fuente de gas especificado en la etiqueta del equipo y que la presión esté dentro del rango especificado; Para utilizar fuentes de gas distintas a las especificadas, los instaladores profesionales o las unidades locales de suministro de gas deben verificar la potencia de entrada del equipo, reemplazar y ajustar la boquilla frente al quemador para que se adapte a la fuente de aire correspondiente.
2. Introducción al panel de operación: como se muestra en la figura anterior, los números consecutivos de la "A" a la "O" representan los interruptores de función correspondientes respectivamente.
3. Abra la válvula de la fuente de aire contracorriente del producto solo después de confirmar que la conexión del circuito de aire es correcta y que la interfaz es hermética.

4. Antes de cada uso, gire la perilla de posicionamiento del interruptor en el sentido contrario a las agujas del reloj y, al mismo tiempo, gire la válvula de nivel de agua tipo sándwich "J" a la posición "ON". Si sale agua del tubo de desbordamiento "K", gire la válvula de nivel de agua tipo sándwich "J" a la posición de "OFF" en tiempo. Si no sale agua del tubo de desbordamiento "K", espere hasta que salga agua y luego gire la válvula de nivel de agua tipo sándwich "J" a la posición de "OFF".
5. Asegúrese de verificar si el nivel del agua es normal de acuerdo con esta operación antes de comenzar cada vez, de lo contrario, el fondo de la olla puede quemarse en seco y la olla puede dañarse.
6. Levante la tapa de la olla, alinee el tubo de entrada de agua de la olla "A" con la olla misma, gire el interruptor de entrada de agua "F" en el panel de control e inyecte la cantidad adecuada de agua en la olla.
7. Presione la válvula de cambio de gas "H" axialmente, gírela en sentido anti horario unos 30 grados, alinee el patrón de chispa en la perilla con el punto convexo en el panel, continúe presionando la válvula de cambio de gas "H" sin moverse y presione el encendedor de pulso "G" continuamente con la otra mano, puede escuchar el sonido de "chasquido" y observar si el fuego se enciende a través del orificio de observación "L". Cuando el producto se usa por primera vez o ha estado fuera de servicio durante mucho tiempo, este paso necesita pasar por el ciclo durante mucho tiempo, porque hay aire en la tubería que necesita ser descargado a través de este paso.
8. Cuando se enciende el fuego, la válvula de cambio de gas "H" presionada en el paso anterior no se puede liberar inmediatamente. Debe presionarse continuamente durante unos 20 segundos y luego soltarse. Observe si el fuego se apaga a través del orificio de observación "L". Si se apaga, repetir el paso anterior. Después de confirmar que el fuego está encendido, gire la válvula de cambio de gas "H" en sentido contrario a las agujas del reloj unos 60 grados, alinee el patrón de la llama en la perilla con el patrón convexo en el panel y el quemador se enciende.
9. Cuando el usuario necesite detener la marmita por un corto tiempo, el fuego se puede retener para la combustión, lo que se puede lograr mediante las siguientes operaciones: gire la válvula de interruptor de gas "H" hasta la posición donde el patrón de chispas esté alineado con el punto convexo en el panel. En este momento, el quemador se apaga y el fuego continúa ardiendo y está en estado de espera. Cuando el usuario necesite detenerse durante mucho tiempo, alinee el punto de la perilla con el patrón convexo del panel. En este momento, todos los fuegos en el horno están extinguidos y el horno está en estado de apagado.
10. Cuando la presión en la capa intermedia de la caldera alcanza la posición del puntero rojo en el manómetro "C", la válvula de alivio de presión automática "E" aliviará automáticamente la presión para garantizar que la presión no supere los 0.5 bar. Cuando la válvula de alivio de presión automática "E" no actúa, la presión en la capa intermedia de la caldera se puede aliviar presionando manualmente la válvula de alivio de presión manual "D".
11. Si se agrega demasiada agua a la capa intermedia, el área de transferencia de calor de dicha capa se verá afectada y el tiempo de ebullición se prolongará. El método de inspección es cerrar la entrada de agua, abrir la válvula de nivel de agua de la capa intermedia y cerrarla después de que salga el exceso de agua.