

HORNO A GAS PARA PIZZA

SERIE HGP

 **MIGSA**[®]



MODELO
HGP-12

MODELO
HGP-18

MODELO
HGP-32

 **MIGSA**[®]

PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

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

☎ 5517.4771 | 5739.3423

MANUAL DE USUARIO

GARANTÍA

SERIE HGP

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes 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.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

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 doméstico y similar como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- Entornos tipo dormitorio o comedor.

"Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

1. ESPECIFICACIONES

MODELO	HGP-12	HGP-18	HGP-32
Voltaje (V)	220	220	220
Potencia (Kw)	0.1	0.1	0.1
Frecuencia (Hz)	50	50	50
Tipo de gas	NG	NG	NG
Presión del gas (Pa)	2000	2000	2000
Consumo de calor (Kw/h)	12	15	24
Rango de temperatura (°C)	0-400	0-400	0-400
Medidas (mm)	1120x610x560	1500x810x590	2060x1130x550

2. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

En el transporte debe ser muy cuidadoso, previniendo vibraciones pesadas. El equipo empaquetado no debe ponerse al aire libre durante mucho tiempo. Se debe colocar en un área de almacenamiento con buena ventilación de aire y que no sea corrosivo. No lo puede voltear o poner al revés. Si es necesario ponerlo al aire libre, debe tener instalaciones impermeables.

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en 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. Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

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.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación 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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- (1) Antes de limpiar, debe apagar los interruptores.
- (2) Después del trabajo diario, debe limpiar la superficie del equipo con un paño húmedo con un detergente no corrosivo.

Advertencia: No limpie la máquina con un limpiador a vapor.

7. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Alimentos muy cocidos, casi deshechos.	1. Temperatura demasiado alta. 2. Velocidad de transporte demasiado lenta.	1. Ajuste el termostato. 2. Ajustar el controlador de velocidad.
Alimentos crudos.	1. Temperatura demasiado baja. 2. Velocidad de transporte demasiado rápida.	1. Ajuste el termostato. 2. Ajustar el controlador de velocidad.

3. NOTAS Y ENTORNO OPERATIVO.

Requisitos de instalación de partes eléctricas:

- (1) La unidad debe colocarse en un lugar estable.
- (2) El usuario debe instalar el dispositivo de desconexión principal y la protección contra fugas en el interruptor de encendido antes de usarlo. Cualquier otro objeto no se puede colocar alrededor del interruptor, para una operación segura.
- (3) El voltaje de alimentación debe ser el mismo que la placa de identificación del equipo. La diferencia de voltaje no puede estar más allá de +/- 10%.
- (4) El cable de tierra del equipo (cable amarillo y verde) sale con el cable de alimentación. Debe enchufarse a la toma de corriente de tres polos, para lo cual debe conectarse el cable a tierra correctamente.
- (5) El circuito a tierra equipotencial se encuentra en la parte posterior de la unidad; el cable de cobre de no menos de 2.5 mm² se puede utilizar para la conexión a tierra con el que se midió la seguridad.
- (6) Si el cable de alimentación está roto, debe ser reemplazado por un cable a prueba de aceite modelo "YCW" o "YZW" que tenga la misma especificación que el cable roto y con cable de puesta a tierra amarillo y verde.
- (7) Toda la conexión e instalación eléctrica debe ser realizada por un electricista calificado.
- (8) Este equipo no está equipado para ser utilizado por personas enfermas, que no responden o con trastornos mentales, incluidos los niños, a menos que estén bajo la guía o ayuda de personas que sean responsables de su seguridad. Vigile a los niños y manténgalos alejados de jugar alrededor del equipo.

Requisitos de instalación de la parte de gas:

1. La fuente de gas utilizada aquí debe corresponder al mismo marcado en la placa de identificación.
2. La presión del gas debe corresponder a la indicada en el formulario de especificaciones técnicas. Para garantizar la seguridad del gas y evitar daños a los quemadores y la tubería, no use válvulas reguladoras de presión alta (media).
3. Cuando se usa un cilindro de gas LP, el cilindro debe mantenerse al menos a 3 metros del horno.
4. Después de la instalación, se debe revisar cuidadosamente todo el sistema para verificar la estanqueidad al gas y el horno solo se puede usar cuando no se detectan fugas. Cuando se detecte una fuga, cierre inmediatamente la válvula de regulación y abra la ventana para mejorar la ventilación. No encienda los interruptores de encendido / apagado ni encienda algún fuego. Arregle el problema completamente antes de la operación.
5. El horno debe ubicarse en un lugar con buena ventilación y mantenerse alejado de elementos combustibles (paredes) a más de 10 cm de distancia. Si el horno tiene que estar ubicado en un espacio con algunas cosas inflamables, estas cosas deben tratarse para cumplir con los requisitos de resistencia al fuego.

4. OPERACIÓN

1. Conecte la entrada de gas con la fuente de gas y asegúrese de que la conexión sea hermética y confiable.

2. Este horno emplea ignición piezocerámica. Conecte y encienda la válvula reguladora de gas. Presione el interruptor de encendido electrónico en la parte delantera del horno, luego gírelo lentamente 90° a la izquierda hasta que escuche un "Pah". Observe la cámara para ver si el piloto está encendido o no.

Comience a operar el horno solo cuando el piloto esté encendido. Si el horno ha estado fuera de servicio por mucho tiempo o si se usa por primera vez, es posible que el fuego no pueda iniciarse la primera vez debido al aire que hay en la tubería. Repita el encendido varias veces hasta que se encienda el piloto, lo que indica que el horno está en estado de funcionamiento normal.

3. Regule los termostatos SA1, SA2 para ajustar la temperatura cuando los quemadores de gas se enciendan y la temperatura comience a subir. Cuando la temperatura alcanza el punto de ajuste, los quemadores de gas se apagan automáticamente. Y cuando la temperatura desciende por debajo del punto de ajuste, los quemadores de gas se encienden nuevamente. Los ciclos que se repiten de esta manera pueden mantener el horno a una temperatura constante cerca del punto de ajuste.

4. Regulación de la velocidad de transporte: gire el botón del controlador de velocidad para ajustar la velocidad de transporte de acuerdo con los diferentes espesores de alimentos y temperaturas de horneado. Consulte el siguiente cuadro de tiempo de transporte cuando realice el ajuste. (El tiempo de transporte se cuenta desde el momento en que los alimentos comienzan a entrar en la cámara de cocción hasta el momento en que los alimentos comienzan a salir de la cámara). Por ejemplo, si apunta el botón de velocidad a 60, el tiempo de transporte es de 7 minutos y 45 segundos.

5. La dirección de transporte se puede seleccionar cambiando el transporte en sentido derecha / izquierda.

6. Mantenga el ventilador en funcionamiento para lograr una temperatura uniforme dentro de la cámara.

7. Después de usar, gire el interruptor de encendido electrónico 90° hacia la derecha para cortar la fuente de gas. Apague la válvula reguladora de gas, apague todos los controles eléctricos y corte la energía.

5. DIAGRAMA ELÉCTRICO

