

MANUAL DE USO

FERMENTADORA

FDM-600 | FDM-800 | FDM-860



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

-LÍNEA MIGSA | *SELECT*-

ÍNDICE

- **ADVERTENCIAS**
- **INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD**
- **ESPECIFICACIONES**
- **IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES**
- **DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO**
- **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, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones atentamente y en su totalidad.
2. Sólo 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 esté en uso y antes de limpiarla.
6. Deje que la unidad se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
7. No opere éste ni ningún otro aparato con un cable eléctrico o enchufe dañado.
8. No utilice éste ni ningún otro aparato después de que haya funcionado mal o haya sufrido algún daño.
9. No utilizar en exteriores.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
11. Conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable eléctrico a la toma de corriente de la pared.
12. Desconecte la unidad girando el control de temperatura y del temporizador a la posición “OFF”, luego retire el enchufe eléctrico del tomacorriente de la pared.
13. No utilice el aparato para ninguna otra aplicación que no sea la prevista.
14. No inserte utensilios de metal ni alimentos de gran tamaño en esta unidad, ya que pueden provocar un incendio y aumentar el riesgo de descarga eléctrica.
15. No guarde ningún artículo sobre esta unidad cuando esté en funcionamiento.

16. No permita que este fermentador toque o quede cubierto por material inflamable, 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 fermentador.
19. No cubra el interior de esta unidad con papel de aluminio, ya que puede provocar que la fermentación se sobrecaliente.
20. Evite rayar la superficie o mellar los bordes de la puerta de vidrio templado de seguridad de esta unidad. Si la puerta de fermentación presenta algún rasguño o mella, contacte con el servicio de atención al cliente antes de usarla.
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 la fermentadora.
24. Al utilizar el aparato en tiendas, bares, hoteles, etc., revise el voltaje y la toma de corriente para asegurarse de que el aparato esté conectado correctamente a la red eléctrica.
25. Coloque la unidad sobre una superficie plana y bien ventilada. Los electrodomésticos deben supervisarse durante su funcionamiento. NO los deje sin supervisión sin antes apagarlos.

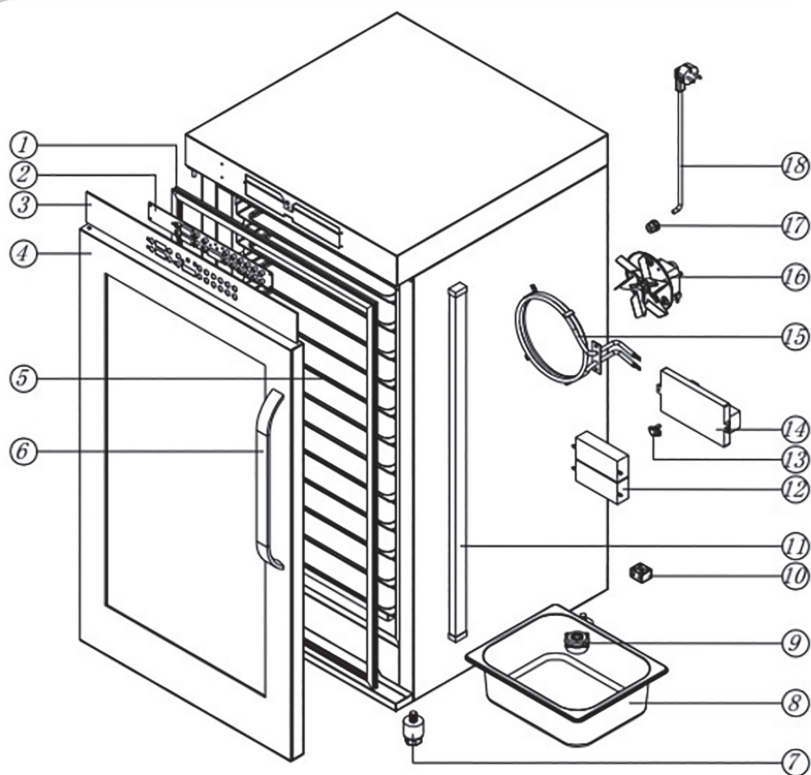
NOTA: Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

ESPECIFICACIONES

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	TIEMPO	TEMPERATURA
FDM-600	220V / 60Hz	1500 W	0 - 99 min	30 - 50 °C
FDM-800	220V / 60Hz	1500 W	0 - 99 min	30 - 50 °C
FDM-860	220V / 60Hz	1500 W	0 - 99 min	30 - 50 °C

MODELO	MEDIDAS DE LA BANDEJA (NO INCLUIDA) (AN. X PR. X AL.)	MEDIDAS DEL PRODUCTO (AN. X PR. X AL.)	PESO NETO
FDM-600	435 x 315 x 10 mm	600 x 650 x 1170 mm	59.2 kg
FDM-800	600 x 400 x 25 mm	800 x 770 x 1228 mm	84.6 kg
FDM-860	660 x 460 x 25 mm	860 x 830 x 1228 mm	86.6 kg

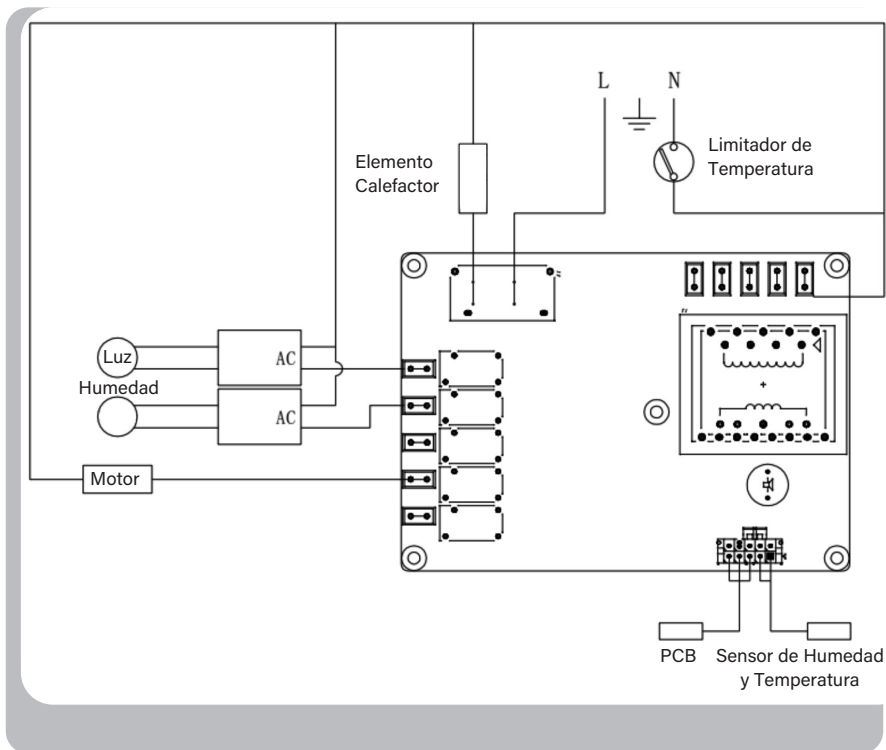
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Empaque
2. PCB del panel de control
3. Cristal del panel de control
4. Montaje de la puerta
5. Bandeja para hornear
6. Manija
7. Patas
8. Bandeja GN
9. Difusor

10. Bloqueador de Terminal
11. Luz interior
12. Energía DC
13. Limitador de temperatura
14. PCB
15. Elemento calefactor
16. Motor
17. Hebilla de alambre
18. Cable de alimentación

DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



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 fermentador se indican en la placa de identificación del dispositivo. Conecte el fermentador 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 la conexión 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 receptáculo que no esté diseñado para el cable y el enchufe conectados puede causar lesiones personales y anulará la garantía. Conecte la fermentadora a un circuito derivado individual.

4. Para instalaciones permanentes, las conexiones a la línea de suministro pueden realizarse mediante un conducto o cable blindado. Utilice cable de cobre para la alimentación o un conector adecuado de cable de cobre o aluminio.

5. El cuerpo del aparato debe estar conectado a tierra conectando el perno de tierra provisto en la caja de conexiones a una buena conexión eléctrica.

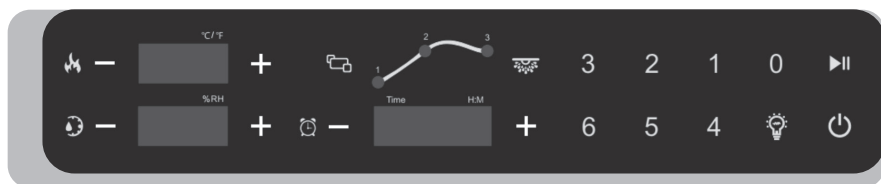
6. La fermentadora no está fusionada, y en consecuencia, debe conectarse a un circuito fusionado equipado con medios de desconexión adecuados, según lo exigen las autoridades del código local.

OPERACIÓN

Antes del primer uso, asegúrese de:

- Con una pequeña cantidad de detergente, lave la manija y las rejillas 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 empape el interior del fermentador con agua.
- Después de lavar y secar completamente las superficies mencionadas anteriormente, vuelva a colocar las rejillas dentro de la fermentadora.


Panel de Control



BOTÓN	DESCRIPCIÓN
	Pantalla de temperatura
	Pantalla de humedad
	Pantalla de tiempo
	Pantalla de indicación de temperatura
	Pantalla de indicación de humedad
	Configuración del procedimiento de fermentación
	Pantalla de indicación del procedimiento de fermentación
	Aumentar o disminuir la temperatura y el tiempo.
	Botón de humidificación: con la máquina encendida, presione el botón de pulverización y la bomba de agua (válvula solenoide) funcionará durante un máximo de 2 segundos. Suéltelo y la bomba de agua (válvula solenoide) dejará de funcionar.
	Función de memoria del menú
	Interruptor de encendido/apagado de luz interna
	Botón de inicio/pausa
	Botón de encendido y apagado



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  durante un rato para ingresar al modo de configuración.



Nota: La ventana de visualización mostrará los valores predeterminados de 35°C en la ventana de visualización de temperatura, 85 % en la ventana de visualización de humedad y 2 horas en la ventana de visualización de tiempo.

2. Ajuste de temperatura



Presione  o  para acceder al modo de ajuste de temperatura. La pantalla de temperatura parpadeará; aumente o disminuya la temperatura según su configuración. Durante el ajuste, la pantalla parpadeará. Si no se pulsa ninguna tecla en 5 segundos, los parámetros se guardarán y la máquina comenzará a funcionar.

Nota: En el estado apagado, mantenga presionado el botón de temperatura.  y  durante 3 segundos para cambiar entre grados Fahrenheit y Celsius

3. Ajuste de la hora

Presione  o  para acceder al modo de ajuste de la hora, la ventana de visualización de la hora parpadeará. Aumente o disminuya según su configuración. Durante el ajuste, la ventana de visualización parpadeará. Si no se pulsa ninguna tecla en 5 segundos, los parámetros se guardarán y la máquina comenzará a funcionar.




4. Configuración del programa de fermentación

Presione , La ventana de tiempo mostrará "Prog", la ventana de humedad mostrará "---". Presione la tecla numérica para seleccionar el menú a programar. Se pueden seleccionar hasta 3 etapas de programación. Después de la selección, presione  para empezar a trabajar. La máquina funcionará en secuencia según el menú seleccionado. Al finalizar, vuelve al estado de funcionamiento predeterminado, la ventana de tiempo muestra "End" y suena una alarma.

Nota: Las teclas numéricas tienen sus valores predeterminados, si desea cambiarlos y usarlos en el procedimiento de fermentación, verifique la "configuración del menú".

5. Configuración del menú

Cuando la máquina esté encendida, presione las teclas numéricas del 1 al 6 y se iluminarán los indicadores de menú correspondientes.


Presione  y  en la ventana de temperatura, humedad o de tiempo para ajustar la temperatura, la humedad o la configuración de tiempo en el menú actual. Presione  para iniciar la cuenta regresiva. Al finalizar, la ventana de tiempo mostrará un "End" parpadeante y sonará una alarma.

Nota: Configure el menú antes de ingresar a la configuración del programa de fermentación.

6. Luz interna

Presione  para encender o apagar la luz interna.

7. Función de Humedad

Cuando la máquina esté encendida, presione . La bomba de agua funcionará durante 2 segundos. Al soltarlo, la bomba dejará de funcionar.

8. Botón de inicio/pausa

Presione  para iniciar y detener cada procedimiento.

9. Interruptor de encendido/apagado

Mantenga presionado el botón  para encender y apagar la máquina.

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 una fermentación en 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 un almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad en un área seca y bien ventilada; evite ambientes húmedos.

PRECAUCION:

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 en caso de ser necesario.

FALLA	CAUSA	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 se ha fundido	Reemplace el fusible
	El transformador está dañado	Reemplace el transformador
	Se disparó el límite de seguridad alto	Restablecer el límite alto
	Transformador fundido	Cambiar por uno nuevo PCB
La ventana de temperatura muestra "HI"	El relé está dañado	Reemplazar el relé
Código de error: Er-1	La conexión del sensor está floja	Vuelva a conectar el sensor
	El sensor está dañado	Reemplace el sensor

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:

- 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