

HORNO A GAS



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



HGO-11 | HGO-12
HGO-26



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:

- 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".

1. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Nuestro horno de gas para alimentos es un producto nuevo que después de muchas veces ha sido mejorado y probado. Tiene las siguientes características:

- Utiliza un controlador de temperatura y un temporizador, ambos con pantalla digital LCD, con funciones de control automático de temperatura y control de temperatura del temporizador.
- El diseño de la capa intermedia para el paso de suministro de gas garantiza la combustión completa del mismo.
- Con válvulas solenoides de doble seguro y dispositivo de alarma de fugas, garantiza la seguridad de la operación.
- Este horno con iluminación y ventana es conveniente para que el usuario revise y acceda a los productos alimenticios dentro de la cámara de horneado.
- Nuestro horno le permite hornear pasteles y panes con un color perfecto, un sabor exquisito, de forma rápida y práctica. Es su mejor opción.

- 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 | • Emplayadoras |
| • Wafleras | • Turbolicuadores |
| • Creperas | • Máquina de donas |
| • Paninis | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B |
| • Cocedor de corn dog | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Dispensadores de queso | • Planchas eléctricas y a gas |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Parrillas eléctricas y a gas |
| • Algodoneras | • Freidoras eléctricas y a gas |
| • Fábricas de palomitas | • Cocedor de pastas eléctrico y a gas |
| • Fuentes de chocolate | • Baños maría eléctricos y a gas |
| • Chocolatera eléctrica | • Asador grill eléctrico y a gas |
| • Triturador de hielo | • Calentadores de sopa eléctricos |
| • Despachadores de agua refrigerados | • Tostador de pan modelo CT-120 |
| • Máquinas granita | • Lámparas reflectoras de calor |
| • Cutter de mesa | • Mangueras de prelavado |
| • Embutidoras | |

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 $\pm 10\%$ 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:

2. PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	TAMAÑO	TIPO DE GAS	CARGA TÉRMICA NOMINAL (MJ/H)	PRESIÓN TÉRMICA NOMINAL (KPA)	CONSUMO DE GAS (KG/H)
HGO-11	1 capa 1 charola	LP	20	2.8	0.18
HGO-12	1 capa 2 charolas	LP	30	2.8	0.3
HGO-26	2 capas 6 charolas	LP	60	2.8	0.6
HGO-39	3 capas 9 charolas	LP	90	2.8	0.9
NOTA: Charolas de 40 x 60 cm					

3. INSTALACIÓN

3.1 El horno de gas solo puede instalarse y utilizarse en habitaciones secas y con ventilación permanente, con extractor de aire ya instalado. Para garantizar la ventilación de la habitación, mantenga una distancia mínima de 40-50 cm entre las superficies laterales del horno y la pared u otro aparato. Instale un desviador de humos de 150 mm de diámetro en el orificio superior del horno y extienda el tubo de ventilación al exterior para garantizar la salida de los gases de escape del área de trabajo. Para evitar la entrada de gases de escape a la habitación, se debe instalar un desviador de humos descendente.

3.2 El horno debe conectarse únicamente al tipo de gas para el que está equipado. Antes de usar el horno, revise si hay alguna fuga en todas las tuberías y juntas con una solución de agua y jabón. No utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas. Conecte el suministro de gas al horno, abra la válvula de suministro de gas y revise si hay fugas en todas las juntas y conexiones con una solución de agua y jabón. El suministro de gas debe estar ubicado al menos a 2 metros del horno y protegido por una pared.

3.3 Este electrodoméstico está equipado con un enchufe con conexión a tierra para protegerlo contra descargas eléctricas y debe enchufarse directamente a una toma de corriente adecuada. NO corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe. Instale un interruptor de protección contra fugas y un enchufe de 120V de 3 clavijas con conexión a tierra, de acuerdo con los códigos locales, en la pared, a 30 cm de la caja eléctrica del horno. Luego, conecte el enchufe del horno a la toma de tierra.

3.4 El terminal de conexión equipotencial que se encuentra en la superficie trasera del horno se puede conectar a tierra repetidamente con el horno.

4. OPERACIÓN

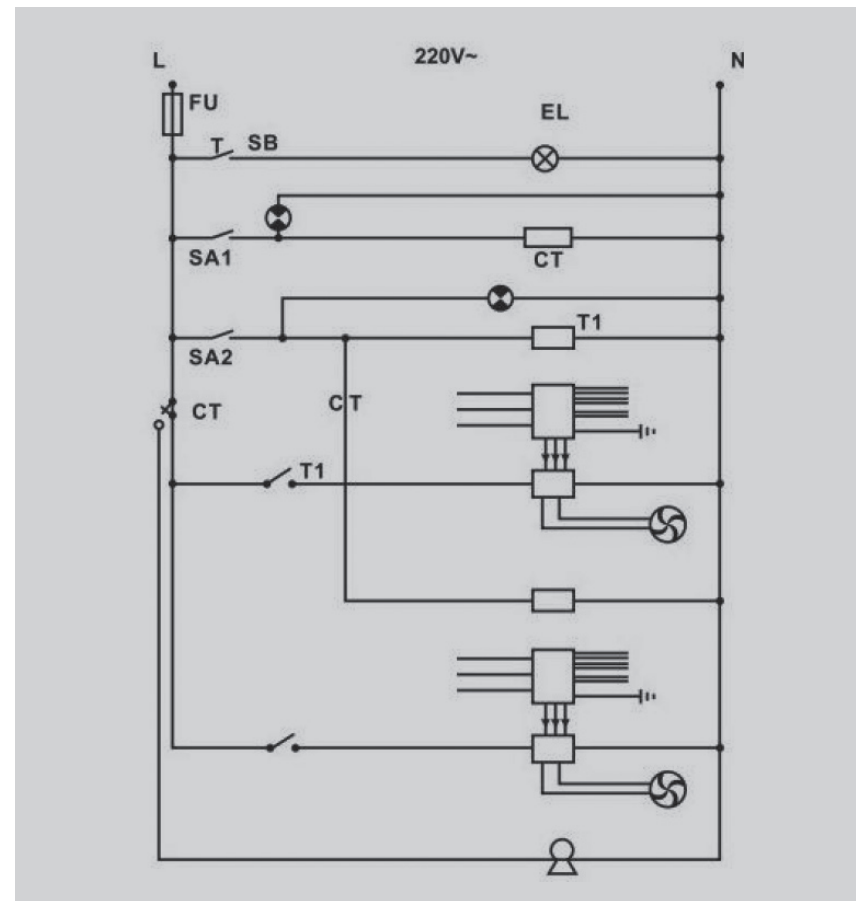
4.1 Asegúrese de seguir el siguiente procedimiento para operar el horno: abra la puerta del horno → encienda el horno → abra la válvula de suministro de gas → encienda el fuego superior → encienda el fuego inferior, configure la temperatura del fuego superior y del fuego inferior → cierre la puerta del horno.

4.2 Para asegurar una buena ventilación en la cámara de horneado, abra la puerta del horno antes de usarlo. Ajuste el controlador de temperatura de los quemadores superior e inferior a la posición "0" y, a continuación, encienda el interruptor de encendido en el panel de control. El indicador rojo de ambos quemadores se encenderá y el horno estará listo para funcionar. Abra las válvulas de suministro de gas y espere un momento para que el gas se llene. Para evitar lesiones, no apoye la cara justo delante de la puerta del horno. Gire el controlador de temperatura del quemador superior en sentido horario, la luz roja se apaga y se enciende la luz verde. El quemador superior se encenderá automáticamente. Si el quemador piloto no se enciende en 6-8 segundos, sonará una alarma y se encenderá la luz indicadora; el horno apagará el gas automáticamente. Si los quemadores no se encienden una vez, gire el controlador de temperatura en sentido anti horario a la posición "0" o apague la luz roja a cualquier temperatura. Espere cuatro segundos para que se disipe el gas liberado e intente encender los quemadores de nuevo. Si los quemadores siguen sin encenderse después de tres intentos, abra la tapa de la caja eléctrica, ubicada a un lado del horno, y ajuste la posición de la placa de ajuste de aire del ventilador entre 1/4 y 1/2 de medida menos. (Reducir el volumen de aire entrante facilitará la ligadura, pero no debe ser demasiado bajo, ya que provocará una combustión deficiente del GLP y un horneado deficiente). También puede bloquear la mitad de la puerta de aire presionando con el dedo (no cambie la posición de la placa de ajuste de aire). Luego, encienda el controlador de temperatura y encienda los quemadores. Una vez encendidos, suelte el dedo y los quemadores funcionarán correctamente. Encienda el fuego inferior de la misma manera, configure la temperatura deseada y cierre la puerta del horno para que funcione correctamente.

4.3 Cuando la temperatura de los fuegos superior e inferior alcance la temperatura establecida, la luz verde del panel de control se apagará y la luz roja se encenderá. El horno dejará de calentar y mantendrá la temperatura estable. Para que la temperatura en la cámara de horneado sea uniforme, se recomienda cerrar la válvula de escape ubicada cerca de la puerta del horno. Precaliente el horno de 25 a 30 minutos, luego coloque los alimentos en la cámara de horneado y comience a hornear.

4.4 Al usar el temporizador para mantener la temperatura, opere el horno según el procedimiento de control automático de temperatura. Luego, presione el botón del temporizador y configure el tiempo de mantenimiento deseado. Sonará una alarma cuando el horno alcance el tiempo establecido. El indicador del temporizador se encenderá simultáneamente y el horno dejará de calentar. Cuando no use el temporizador, apáguelo y el horno mantendrá la temperatura automáticamente.

8. DIAGRAMA DEL CABLEADO ELÉCTRICO



SB - Botón de conmutación
AS1 - Selector de temporizador
AS2 - Selector de controlador
CT - Temporizador
W - Alarma de tiempo
EL - Bombilla
T1 - Termostato para fuego superior
T2 - Termostato para fuego inferior

FU - Fusible
L1 - Encendedor para fuego superior
M1 - Ventilador para fuego superior
M2 - Ventilador para fuego inferior
TM1 - Controlador para fuego superior
TM2 - Controlador para fuego inferior
L2 - Encendedor para fuego inferior

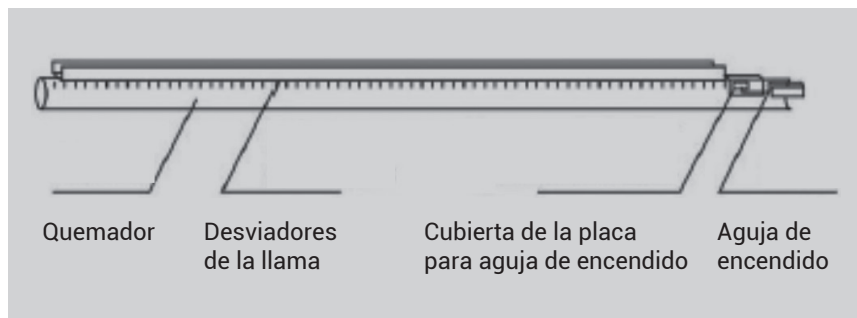


Figura 3

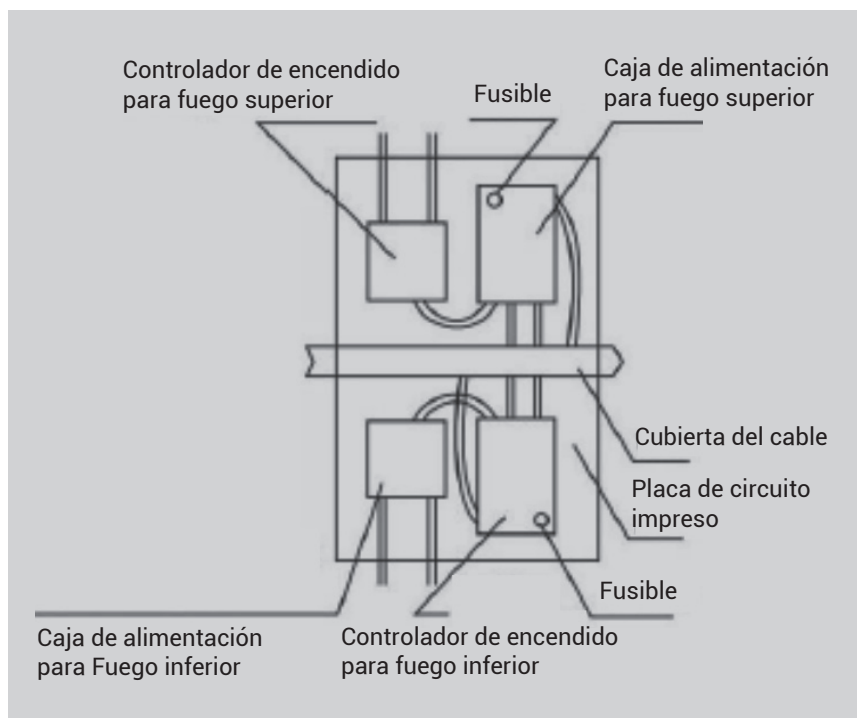


Figura 4

5. CUIDADO Y MANTENIMIENTO

5.1 Antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento al horno, apáguelo y deje que se enfríe. No lo repare mientras esté caliente. Desconecte el interruptor automático y el suministro eléctrico del horno. Desconecte también el suministro de gas. No enjuague el horno con agua.

5.2 Las piezas eléctricas deben recibir mantenimiento por parte del personal calificado.

5.3 El cristal de la puerta del horno, la bombilla de iluminación y el resorte de la puerta del horno no están cubiertos por la garantía.

5.4 El período de garantía es de 3 meses a partir de la fecha de compra. Durante este período, ofreceremos un servicio de reparación gratuito para algún problema causado por nuestras piezas o problemas de calidad. La instalación, entrega, operación o mantenimiento incorrectos no están cubiertos por la garantía.

6. ADVERTENCIA

6.1 La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar daños materiales y lesiones. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento, así como las advertencias, antes de instalar el horno o realizar cualquier mantenimiento o limpieza.

6.2 El suministro de gas y la tubería de gas deben cumplir con el estándar de seguridad relativo al país. El suministro de gas debe estar ubicado al menos a 2 metros del horno y estar aislado por una pared. Asegúrese de que la tubería de gas no esté dañada ni tenga fugas.

6.3 Todas las tuberías y juntas deben revisarse con agua y jabón antes de usar el equipo diariamente para detectar fugas. Si la tubería de gas es de goma flexible, debe protegerse con un tubo exterior para evitar que sea dañada por ratas e insectos. Si hay varios hornos de gas en el mismo lugar de trabajo, cada uno debe tener una válvula y regulador de gas independiente.

6.4 El horno de gas solo puede instalarse y utilizarse en habitaciones secas y con ventilación permanente, y con un extractor de aire ya instalado. Para garantizar la ventilación de la habitación, la distancia entre la pared u otro aparato y las superficies laterales del horno debe ser de al menos 40-50 cm. Instale un desviador de humos de 150 mm de diámetro en el orificio situado en la parte superior del horno y extienda el tubo de ventilación hacia el exterior para garantizar la salida de los gases de escape del lugar de trabajo. Para evitar el retorno de los gases de escape a la habitación, se debe instalar un desviador de humos descendente.

6.5 Por seguridad personal, este horno debe estar debidamente conectado a tierra. El cable de alimentación debe estar enchufado a una fuente de alimentación de 120V y debidamente conectado a tierra.

6.6 Para evitar lesiones, mantenga la puerta del horno abierta antes de encenderlo. No se pare frente a ella al encenderlo y especialmente, no ponga la cara justo delante de ella. Al dejar de usar el horno, cierre la válvula de suministro y luego desconecte la alimentación eléctrica.

6.7 Los cilindros de gas LP no se pueden colocar boca abajo ni tumbados durante su uso, especialmente cuando queda una pequeña cantidad de gas en el cilindro, ya que esto provocará que el líquido restante en los cilindros de gas LP fluya hacia la tubería de gas, bloquee el quemador o pudra las partes selladas de las válvulas solenoides y rompa el sello hermético.

6.8 Una vez encendido el quemador, el volumen de aire entrante no puede ser demasiado menor, ya que provocará una falta de oxígeno y dará como resultado una combustión incompleta, luego el gas LP restante fluirá a la habitación desde la puerta abierta y provocará accidentes y lesiones.

6.9 El horno a gas no puede ubicarse en un lugar soleado, húmedo o lluvioso.

6.10 Este aparato sólo se puede utilizar con gas licuado de petróleo (LP).

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

7.1 Si el fuego superior es irregular, ajuste la placa de ajuste de temperatura del fuego superior, ubicada en la parte superior de la cámara de horneado, para que esté más abierta. Si el fuego inferior es irregular, desmonte la placa inferior y ajuste la placa de ajuste de temperatura del fuego inferior para que esté más abierta. Las placas de ajuste de temperatura de los fuegos superior e inferior están fijadas a la placa de soporte con tornillos; afloje los tornillos para ajustar la posición de la placa de ajuste de temperatura.

7.2 La llama del quemador del horno siempre debe tener un color azul. Esto indica una buena mezcla de gas y aire. Si la llama no tiene un color azul, ajuste la posición de la placa de ajuste de aire para controlar el volumen de aire entrante y asegurar el correcto funcionamiento del quemador. Afloje los tornillos 1 y 2 para ajustar la posición de la placa de ajuste de aire (ver figura 2).

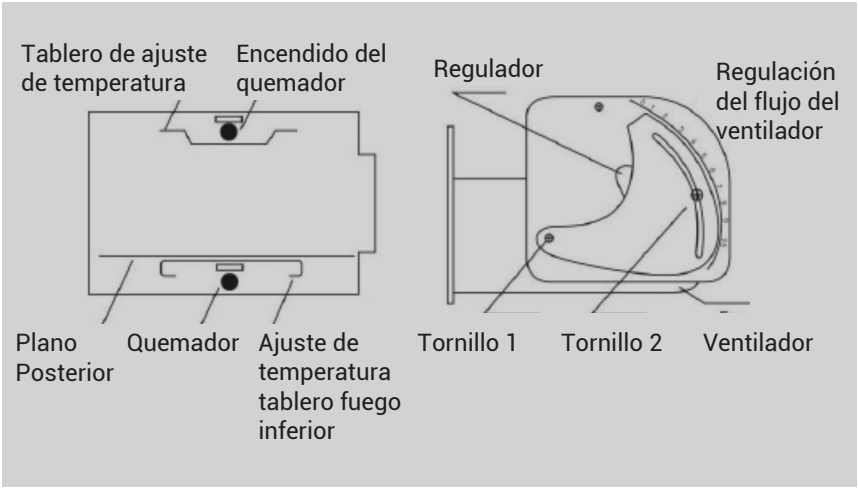


Figura 2

Problema	Causa	Solución
Los quemadores no se encienden.	1. Daños en las válvulas solenoides	1. Revise el circuito eléctrico y reemplace las válvulas solenoides.
	2. El GLP es insuficiente	2. Reemplace el cilindro de gas LP.
	3. El quemador está deformado	3. Ajuste la posición del quemador con una abrazadera; la punta de la aguja debe quedar justo sobre el orificio de encendido (fig. 3).
	4. El volumen de aire entrante no es el adecuado debido a fluctuaciones de voltaje.	4. Ajuste el caudal de aire del ventilador. Si el horno frío no puede encenderse, reduzca el caudal de aire entrante.
El horno sigue encendido después de encender el quemador.	Defecto del controlador principal (encendedor)	Reemplazar el controlador principal (encendedor).
La llama tiene mal aspecto.-	El volumen de aire entrante no es adecuado para el quemador.	Ajuste el volumen de aire entrante hasta que el color del fuego se vuelva azul.
La luz del horno no funciona	Se quemó la bombilla	Reemplácela por una bombilla nueva
El horno no funciona	1. Se ha fundido un fusible.	1. Reemplace el fusible
	2. La caja de alimentación está dañada.	2. Reemplace la caja de alimentación (fig. 4)

Observación: Después de encender el horno durante 6-8 segundos, suena un timbre y se enciende la luz de alarma, este problema se puede resolver de acuerdo con lo anterior.