MANUAL DE OPERACIÓN

HORNO PARA PIZZA

CON TRANSPORTADOR ELECTRICO

Modelos: HEP-12, 18 y 32

Estimado Cliente:

Felicidades por elegir un dispositivo HX para las actividades de su cocina. Ha hecho una excelente elección. Haremos todo lo posible para que usted sea un cliente satisfecho, como miles de clientes que tenemos en todo el mundo. Por favor, lea este manual cuidadosamente. Aprenderá métodos de trabajo correctos, seguros y eficientes para obtener el mejor beneficio posible del dispositivo. Las instrucciones y los consejos de este manual le darán un inicio rápido y fácil, y pronto notarán lo agradable que es utilizar el equipo.

Todos los derechos están reservados para cambios técnicos.

Encontrará los principales datos técnicos en la placa de características fijada al equipo. Cuando necesite asistencia técnica o de servicio, háganos saber el número de serie que se muestra en la placa de características. Esto hará que sea más fácil brindarle el servicio correcto.

1. Especificaciones

Modelo	HEP-12	HEP-18	HEP-32
Nombre	Horno para Pizza con Transportador eléctrico	Horno para Pizza con Transportador eléctrico	Horno para Pizza con Transportador eléctrico
Voltaje (V)	220/60/1	220/60/3	220/60/3
Frecuencia (Hz)	50-60	50-60	50-60
Potencia del ventilador (W)	38+20	38+20	38+20
Potencia del motor (W)	20	20	20
Potencia del calentador (W)	Verde: 340×12 (arriba) Rojo: 370×12 (abajo)	Verde: 420×15 (arriba) Rojo: 500×15 (abajo)	Verde: 600×18 (arriba) Red: 680×18(abajo)
Potencia total (kw)	6.7	10.3	25.5
Giros del eje del motor Vueltas / min.	2-10 (ajustable)	2-10 (ajustable)	2-10 (ajustable)
Rango de temperatura (°C)	50--300	50--300	50—300
Ancho de la correa (mm)	355	504	856
Max. Ancho De Hornear (pulgadas)	12”	18”	32”
Tamaño interior (mm)	350×1000	500×1450	850×1800
Tamaño de la unidad (mm)	1100×570×360	1560×750×360	2500×1060×450

2. Transporte y almacenamiento

Durante el transporte debe ser muy cuidadoso, previniendo vibraciones fuertes. El equipo empaquetado no se puede voltear o poner al revés. Se debe colocar en un área de almacenamiento con buena ventilación de aire y que no sea corrosivo. Si es necesario ponerlo al aire libre, debe cubrirlo con un paño impermeable.

3. Instalación

Requisitos de instalación de partes eléctricas:

(1) La máquina debe colocarse en un lugar plano. Y debe tener un espacio de más de 10cm alrededor de productos no inflamables. En el frente, debe tener suficiente espacio de trabajo.

(2) Debe tener un cable de alimentación fijo cerca de la posición de trabajo y los cables deben estar equipados con un interruptor de ruptura y un dispositivo de protección contra fugas eléctricas. No debe haber ninguna sustancia colocada alrededor del interruptor.

(3) La fuente de alimentación debe ser la misma que la indicada en la placa de identificación de la máquina. La diferencia de la fuente de alimentación no debe ser superior al 10% del voltaje nominal.

(4) El cable de tierra del equipo (cable amarillo y verde) está junto con el cable de alimentación. Debe fijarse al cable de tierra para mayor seguridad.

(5) Las terminales de cable están en la parte posterior de la máquina; el cable de cobre de no menos de 2.5 mm2 se puede utilizar para la conexión a tierra para una mayor seguridad.

(6) Si el cable de alimentación está dañado, debe llamar a su proveedor o agente para reemplazarlo.

(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.

ADVERTENCIA: CUANDO LA MÁQUINA ESTA FUNCIONANDO, LA TEMPERATURA ES ALTA, NUNCA LA TOQUE Y MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS DE LA MÁQUINA.

4. Operación

La perspectiva de la máquina es la siguiente:

1. Presentación digital de la temperatura interior.
2. Hacer que la temperatura interior llegue a la temperatura de ajuste.
3. Cuando "on" está en verde significa que la temperatura está subiendo, si "off" está en verde significa que la temperatura interior llega a la temperatura establecida, puede iniciar sesión presionando el botón para configurar.
4. Interruptor principal.
5. Ajustar la dirección de la cadena.
6. Temperatura superior ajustada para los tubos de calentamiento.
7. Temperatura inferior ajustada para los tubos de calentamiento.
8. Interruptor de la cadena.
9. Controla la velocidad de la cadena.

AVISO: Para evitar algún peligro causado por una restauración accidental del interruptor térmico, no suministre energía al equipo con un dispositivo exterior de interruptores, como temporizadores, ni lo conecte a un circuito que esté conectado o cortado regularmente por piezas universales.

(6) El rango de ajuste de la temperatura es 50-300°C. (Sugiriendo que la temperatura de cocción es 250-300°C). Las temperaturas de subida y bajada se controlan por separado. Puede ajustar la temperatura de cocción según los requisitos de cocción de los alimentos.

(7) Durante el proceso de horneado, cuando el horno alcanza la temperatura de ajuste, debe tomar 5 minutos más para precalentar antes de la operación.

(8) Gire el interruptor de marcha "5" a la posición de avance y encienda el regulador de velocidad "6" y gire el regulador a la velocidad requerida. La oruga comienza a funcionar. Luego, puede poner pizzas u otros alimentos en la oruga de entrada y se enviarán al horno para su horneado y saldrán por la salida. Cuando los alimentos no alcancen el punto requerido de cocción, puede volver a encender el interruptor de marcha por segunda vez en el horneado.

(9) La máquina está equipada con un dispositivo de protección de sobrecalentamiento. Si la dosis del termostato no funciona, la temperatura del horno aumenta sin parar, cuando es más alta que la configuración limitada de la máquina, el dispositivo cortará la alimentación automáticamente. Si desea encender la máquina, debe presionar el interruptor de reinicio en la parte posterior de la máquina para recuperarla. Si no puede presionar el interruptor de reinicio, eso significa que la máquina aún está a alta temperatura. Debería volver a hacerlo después de que la máquina se enfríe.

(10) Después de la operación, ponga todos los interruptores en cero y corte la alimentación.

(11) Antes de hornear, encienda el interruptor del ventilador “3”, de lo contrario, el componente eléctrico se quemará debido a que la temperatura del horno es demasiado alta.

ADVERTENCIA: ¡NUNCA PONGA OBJETOS INFLAMABLES EN LA MÁQUINA!

5. Limpieza y mantenimiento

(1) Después del trabajo diario, limpie la superficie de la máquina con un paño húmedo y detergente anticorrosivo.

(2) Nunca lave la máquina directamente con agua, evite dañar los componentes eléctricos.

Advertencia: No limpie la máquina con un limpiador a vapor.
Advertencia: ¡Antes de limpiar, corte la alimentación, desconecte la máquina!

6. Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
Enciende la corriente y también	1. El termostato está descompuesto 2. Los calentadores están	1. Reemplace el termostato. 2. Reemplace el calentador

el termostato, pero el horno aún está frío, no calienta.	quemados. 3. Hay una avería en el contactor AC.	quemado. 3. Reemplace el contactor AC.
Enciende la corriente y se ajusta el termostato, aumenta la temperatura del horno, pero no se puede controlar.	1. El termostato está descompuesto. 2. Hay una avería en el contactor AC.	1. Reemplace el termostato. 2. Reemplace el contactor AC.

La resolución anterior de los problemas, es solo para su referencia. Si ocurre algún problema, detenga la operación y llame al servicio técnico.

Accesorios: Un Manual de Operación.

PÓLIZA DE GARANTÍA

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de UN AÑO este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial a partir de la fecha de entrega.
Las partes eléctricas solo cuentan con garantía de 30 días a partir de recibir 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 producto.
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 producto 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:
a) Cuando el producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

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: _____

PRODUCTO IMPORTADO POR:
Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.
Henry Ford No. 257-H, Col. Bondojito, C.P. 07850, Ciudad de México, México