HORNO
PARA PIZZA

MODELO
HPD-2

MIGSA

MANUAL DE USUARIO

MIGSA

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

Gracias por usar el producto de nuestra marca MIGSA, para garantizar el rendimiento del producto, para el desempeño adecuado, por favor lea este manual para evitar pérdidas y daños innecesarios, y estudie más las características de nuestro producto, su instalación y funcionamiento. Además, conserve el manual para futuras consultas.

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".

INDICE

I. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DEL TABLERO DE CONTROL
II. FUNCIONES
III. DIAGRAMA DE ILUSTRACIÓN DE LA MÁQUINA
IV. LISTA DE PARTES
V. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN
VI. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
VII. ADVERTENCIA
VIII. MANTENIMIENTO
IX. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
X. ESPECIFICACIÓN
XI. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

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 corndog
- 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
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor

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

MODELO
HPD-2

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 por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

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.

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 en nuestra página de internet www.migsa.mx.

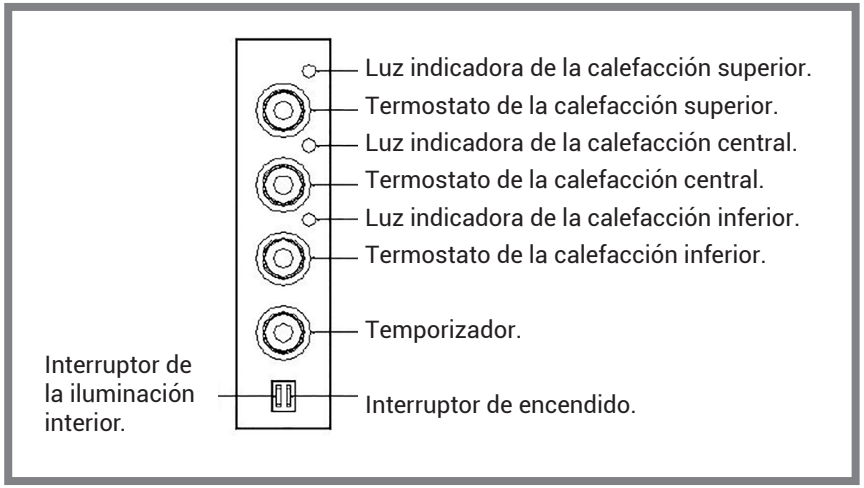
CONDICIONES

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:

I. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN DEL TABLERO DE CONTROL



1. Instrucciones de funcionamiento de la placa de control HPD-2.
1.1 El interruptor izquierdo es para controlar la iluminación interna.
1.2 El interruptor derecho es para controlar todos los elementos de calefacción, enciéndalo, luego se pueden usar los termostatos. Las luces indicadoras se apagan cuando los elementos calefactores alcanzan la temperatura establecida. (Si el interruptor de encendido está en "On", el temporizador no funcionará. Si necesita usar la función de temporización, primero apague el interruptor de encendido; ahora, el temporizador también actúa como " interruptor de encendido").
1.3 Estos tres termostatos controlan por separado los elementos calefactores superior, medio e inferior y sus luces indicadoras.

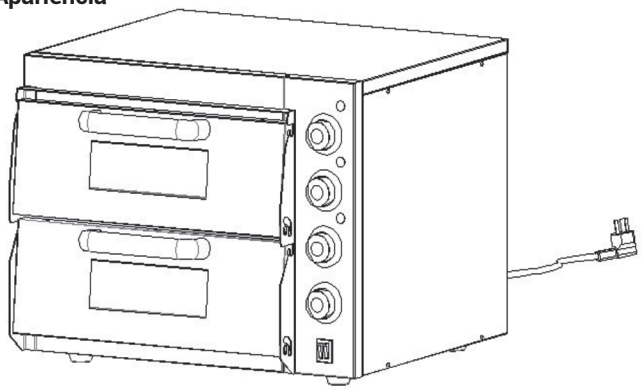
II. FUNCIONES

1. Funciones
1.1 Calentamiento rápido. Este horno está equipado con un termostato de 350°C, ahorra mucho tiempo de cocción.
1.2 Equipado con piedra para hornear, lo que hace que los alimentos se calienten de manera más uniforme.
1.3 Dos termostatos controlan por separado los elementos calefactores superior e inferior, puede ajustar libremente la temperatura de cada elemento calefactor.

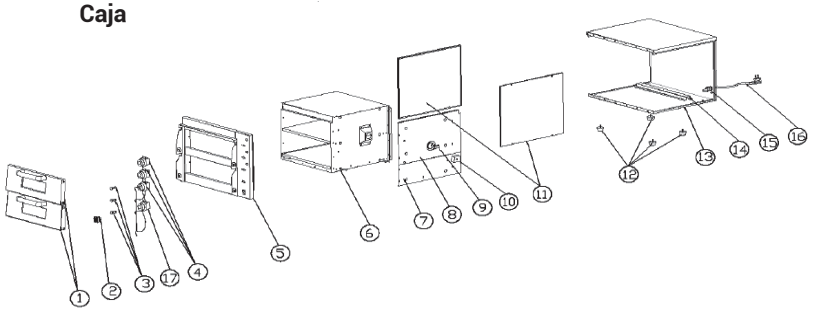
2. Aplicación
2.1 Aplicable para hornear todos los productos de pan y harina frescos y congelados.
2.2 Aplicable para hornear carne fresca y congelada.

III. DIAGRAMA DE ILUSTRACIÓN DE LA MÁQUINA

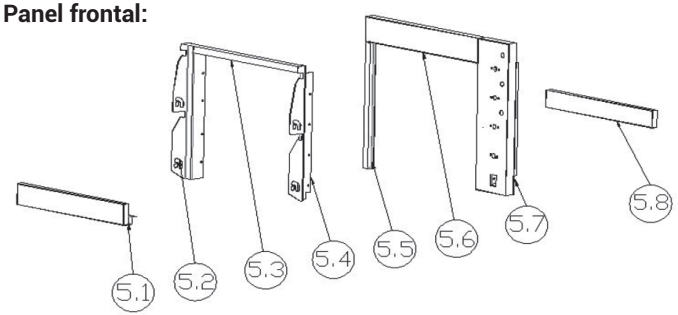
Apariencia



Caja



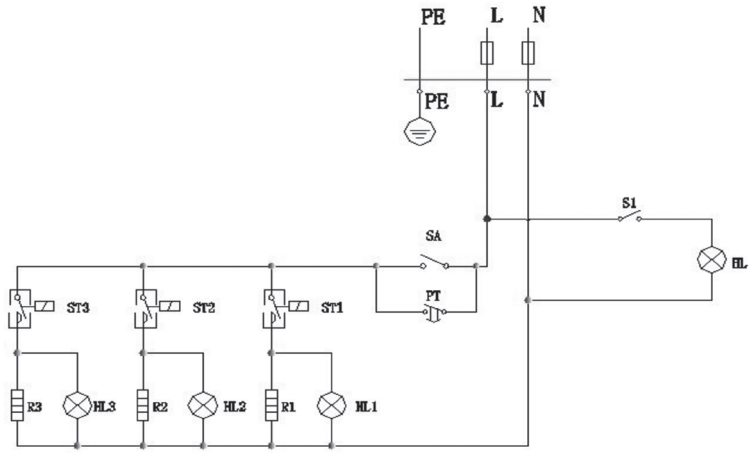
Panel frontal:



XI. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

HPD-2

220 - 240 V ~/ 50 Hz



ST1 ST2 ST3-Termostato
HL1 HL2 HL3-Luz indicadora
R1 R2 R3-Elemento de calefacción
PT-Temporizador
SA-Interruptor de alimentación
S1- interruptor de la iluminación interior
HL-Iluminación interior

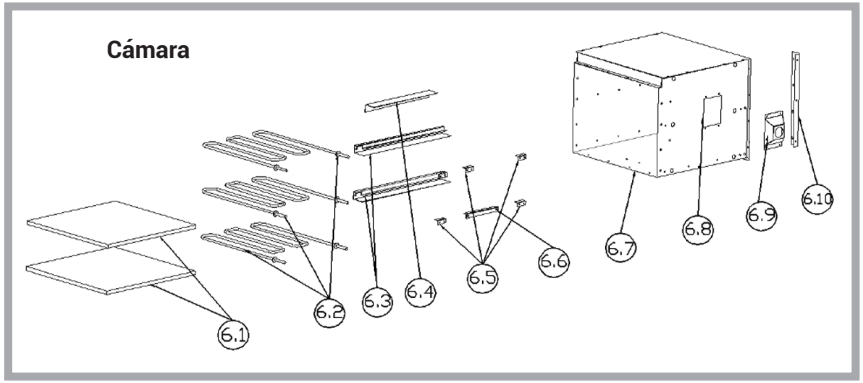
MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

IX. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
No calienta	1. Revise si la conexión está suelta. 2. Gire el termostato a la temperatura que necesita. 3. Verifique si el interruptor de encendido coincide con los parámetros. 4. Póngase en contacto con el centro de servicio para sugerencias de reparación.
Cortocircuito	Póngase en contacto con el centro de servicio para sugerencias de reparación.
La luz interior no funciona	1. Saque el enchufe y enfríe la cámara. 2. Reemplace por una bombilla nueva.
Aparece un olor a quemado	Comuníquese con el centro de servicio para verificar si la conexión está cortada.
Hornea de manera desigual	Reajuste los termostatos de cada elemento calefactor para ver cómo funcionan. Si funcionan bien, comuníquese con el centro de servicio para verificar si es necesario cambiar el elemento calefactor.

X. ESPECIFICACIÓN

Modelo	Rango de temperatura	Medidas (mm)	Medidas interiores (mm)	Voltaje (V)	Potencia (KW)
HPD-2	0~350°C	560X570X440	415X400X120X2PCS	220V	2.4



IV. LISTA DE PARTES

NO.	NO. DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	EP2T-001	Puerta	2
2	EP2T-002	Interruptor de doble hilera	1
3	EP2T-003	Luz indicadora	3
4	EP2T-004	Termostato	3
5	EP2T-005	Marco frontal	1
5.1	EP2T-005-001	Riel inferior	1
5.2	EP2T-005-002	Horquilla izquierda	1
5.3	EP2T-005-003	Horquilla superior	1
5.4	EP2T-005-004	Horquilla derecha	1
5.5	EP2T-005-005	Tablero vertical izquierdo	1
5.6	EP2T-005-006	Riel superior	1
5.7	EP2T-005-007	Tablero de control de la máquina	1
5.8	EP2-005-008	Carril medio	1
6	EP2T-006	Cámara	1
6.1	EP2T-006-001	Piedra para hornear	1
6.2	EP2T-006-002	Elemento de calefacción	3
6.3	EP2T-006-003	Tablero de capa izquierda	1
6.4	EP2T-006-004	Tira superior para el elemento calefactor	1
6.5	EP2T-006-005	Tablero de capa derecha 1	2
6.6	EP2T-006-006	Tablero de capa derecha 2	1
6.7	EP2T-006-007	Panel principal de la cámara.	1
6.8	EP2T-006-008	Tablero de cubierta de la cámara.	1

6.9	EP2T-006-009	Placa fija para el piroalgodón	1
6.10	EP2T-006-010	Pantalla de la lámpara	1
7	EP2T-007	Placa inferior fija para el piroalgodón	1
8	EP2T-008	Placa superior fija para el piroalgodón	1
9	EP1T-009	Lámpara durotérmica	1
10	EP2T-010	Publicación vinculante	1
11	EP2T-011	Aparador	2
12	EP2T-012	Patas de goma	4
13	EP2T-013	Caparazón	1
14	EP2T-014	Tablero de capas para la cámara.	1
15	EP2T-015	Pasacables PG13.5	1
16	EP2T-016	Cable	1
17	EP2T-017	Temporizador	1

V. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Toda la unidad de alimentación eléctrica y la conexión del circuito deben ser instaladas por un electricista calificado con estándares de seguridad.
2. La conexión debe basarse en los requerimientos eléctricos establecidos.
3. Asegúrese de que las patas de goma se hayan instalado de forma segura.
4. El producto debe colocarse en un lugar bien ventilado sobre una plataforma sólida, y sugerimos dejar al menos un espacio de 10 cm entre el producto y la pared o las barreras. También coloque el producto lejos de materiales combustibles y debe haber un extintor de incendios cerca.
5. Retire la película de empaque de la superficie.
6. El cable de alimentación debe conectarse de acuerdo con las normas de seguridad. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia se ajusten a los parámetros. Y por favor instale un interruptor de doble polo antes de la conexión. Cuando el voltaje funciona, el error de voltaje debe ser inferior a ± 10%.
(El producto debe estar conectado a tierra.)
7. Conecte el cable a la fuente de alimentación fija con un destornillador de acuerdo con el diagrama de conexión, luego afloje el tornillo dentro del punto de alimentación y enchufe el cable, asegúrese de que la lámina de cobre comprima la línea de alimentación firmemente. Si la conexión es incorrecta, puede causar el calentamiento de las juntas y quemar el cable de alimentación.

VI. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Encienda la fuente de alimentación.
1.1 La temperatura del horno se puede ajustar entre 0~350°C.
1.2 Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado, luego la luz indicadora se enciende y el elemento calefactor comienza a funcionar, cuando alcanza la temperatura establecida, la luz indicadora se apaga. Si la temperatura está por debajo de la temperatura establecida, el elemento calefactor se recalentará automáticamente y la luz indicadora se encenderá.
1.3 La iluminación interna puede ayudar a monitorear el proceso de horneado.
1.4 El tiempo de cocción depende de la cantidad de alimento, cuanto más haya, mayor será el tiempo requerido.
1.5 Por favor, apague la alimentación eléctrica si no lo está usando.

VII. ADVERTENCIA

1. Si desea limpiar, reparar o mover la máquina, desconecte primero el enchufe.
2. Por favor, no toque el interruptor o el enchufe con la mano mojada.
3. La máquina no se puede enjuagar directamente con el chorro de agua, y por favor, tenga cuidado de que no entre agua en el interruptor cuando la limpie.
4. Evite que los niños toquen o usen la máquina.
5. El cable de tierra debe estar conectado, toda la conexión debe restablecerse después del mantenimiento.

VIII. MANTENIMIENTO

1. Saque el enchufe primero antes del mantenimiento y límpielo después de enfriar la cámara.
2. Para la limpieza diaria, puede usar un paño seco para limpiar la grasa de la cámara, no enjuague la cámara con agua directamente. Para limpiar la piedra para hornear, sáquela, use un cepillo de pelo para limpiar su superficie, enjuáguela con agua y luego séquela. (No use ningún limpiador para limpiar la piedra para hornear, ya que la piedra puede absorber fuertemente el agua, por lo que el limpiador se absorbería al mismo tiempo, lo que podría afectar el sabor de los alimentos.)
3. Sugerimos que un electricista calificado realice el mantenimiento de la máquina una vez al mes.