PARRILLA
DE INDUCCIÓN

MODELO
IC-2500

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

¡Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato!

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".

Lea atentamente este manual antes de utilizarlo para garantizar un uso correcto del equipo.

INFORMACION IMPORTANTE

• Nunca sumerja los cables, enchufes o electrodomésticos en agua.
• Supervise cuidadosamente cuando el aparato se utilice cerca de niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento.
• Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después de su uso y permita que se enfríe si lo manipula, transporta o almacena.
• No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, o que no funcione correctamente. Consulte la garantía y siga las instrucciones de servicio.
• La parrilla del electrodoméstico se calentará continuamente mientras esté encendida. La parrilla estará caliente y se debe tener cuidado al trabajar en o cerca del aparato.
• No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes ni cuelgue del borde de la encimera. No mueva el aparato cuando la energía eléctrica esté conectada.
• No mueva el electrodoméstico mientras haya una sartén caliente o una sartén que contenga líquidos calientes sobre el electrodoméstico.
• No utilice la parrilla de inducción IC-2500 para ningún otro uso que no sea el previsto como se describe en este manual. Esta unidad está diseñada para calentar y cocinar alimentos y no está diseñada para uso industrial o de laboratorio.

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
IC-2500

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:

• No coloque alimentos ni latas sin abrir sobre la superficie de la parrilla.
• Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
• Antes de operar, lea las instrucciones de puesta a tierra e instalación eléctrica de este manual.
• No cocine demasiado los alimentos ni deje el aparato desatendido mientras está en uso.
• En el improbable caso de que se incendie la grasa, sofoque la llama cubriendo la sartén con una tapa que cierre bien, una bandeja para hornear galletas o una bandeja plana. NO USE AGUA. Cuando el fuego esté bajo control, apague el aparato y desenchúfelo de la pared.
• Utilice únicamente utensilios de cocina eficientes y compatibles con la inducción. No coloque ningún artículo sobre la parrilla que no sea un utensilio de cocina inductivo. No utilice papel de aluminio en la parte superior de la parrilla.
• Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada, dura, estable y no inflamable antes de usarla.
• Nunca caliente una sartén vacía, puede dañar el equipo o los utensilios de cocina y sobrecalentar la unidad. Cuando se produce un sobrecalentamiento, un código de error parpadeará en la pantalla LED y la parrilla se apagará automáticamente. Cuando la temperatura vuelva a la normalidad, la parrilla comenzará a cocinar nuevamente.
• Mantenga el aparato alejado de estufas de gas y eléctricas o de llamas abiertas. No la coloque en el horno. Si la temperatura del aire circundante es demasiado alta, la parrilla dejará de funcionar correctamente.
• Asegúrese de secar el exterior de la parrilla antes de usar. De lo contrario, si la temperatura de la parrilla aumentara, las gotas de agua en el exterior de la parrilla pueden comenzar a hervir y salpicar.
• No toque la placa de cerámica (o la parte superior de la parrilla) inmediatamente después de su uso. El calor de la parrilla se transferirá a la placa de cerámica y hará que se caliente.
• No use la parrilla cerca de un grifo, piscina, fregadero, lago u otras áreas donde pueda haber agua. Nunca almacene la parrilla afuera o boca abajo.
• No obstruya, bloquee o altere la entrada o salida de aire. No introduzca objetos extraños en estas aberturas.
• No golpee ni dañe la parrilla. No la ponga o guarde en su equipaje. Tirar o dejar caer la parrilla puede dañar los componentes internos o agrietar el electrodoméstico, anulando su garantía. Si la parrilla se agrieta, desconéctela inmediatamente y no la use.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarse por un cable o ensamblaje especial disponible del fabricante o su agente de servicio.

PREPARACIÓN DE LA PARRILLA IC-2500 PARA SU USO

Antes de operar su IC-2500, haga lo siguiente:
1. Retire todo el material de empaque.
2. Coloque la unidad sobre una superficie seca, nivelada, dura, estable y no inflamable.

3. Mantenga la unidad alejada de otras fuentes de calor y deje al menos 2 pulgadas de espacio libre para que haya circulación de aire a los lados, en la parte delantera y trasera de la unidad. Si la entrada de aire o la salida de escape están bloqueadas, la temperatura interna aumentará y se generará un código de error.

Instrucciones de puesta a tierra:
1. La parrilla debe estar correctamente conectada a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un camino seguro para la corriente eléctrica. La parrilla tiene un cable de alimentación con un enchufe con conexión a tierra de 3 clavijas, que debe usarse en un tomacorriente compatible y debidamente conectado a tierra. Es responsabilidad del propietario reemplazar cualquier tomacorriente de pared de 2 clavijas por un receptáculo de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra.
2. Por su seguridad, nunca corte, quite o deshabilite la conexión eléctrica (tierra) del enchufe. Nunca use un enchufe adaptador o un cable de extensión con la parrilla.

ADVERTENCIA: Descarga eléctrica resultado de un enchufe mal conectado a tierra. Consulte a un electricista calificado si tiene alguna pregunta sobre estas instrucciones de conexión a tierra.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Cada sitio de instalación tiene un cableado eléctrico diferente. Debido a que existen muchos códigos locales diferentes, es responsabilidad del propietario y del instalador cumplir con esos códigos. El fabricante no se responsabiliza de los daños resultantes del incumplimiento de los requisitos de instalación.
• Saque la parrilla con cuidado de la caja.
• Retire todo el embalaje y los accesorios sueltos.
• Es responsabilidad del instalador cumplir con todos los códigos locales.
• Cualquier instalación que no coincida con las especificaciones discutidas en este manual anula automáticamente la garantía del producto.

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO

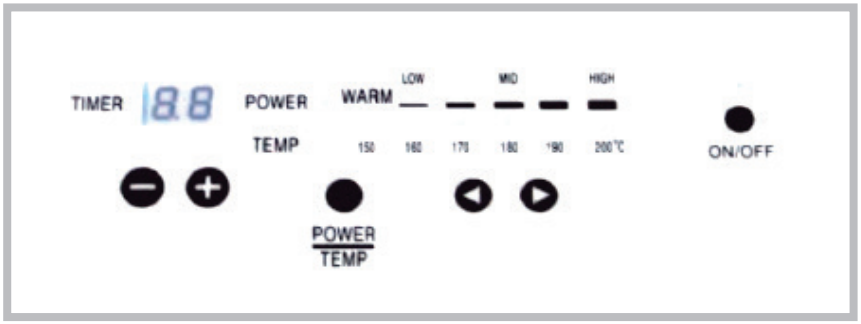
PRECAUCION: La zona de cocción de vitrocerámica se calienta con el calor de la parrilla. Para evitar lesiones (quemaduras), no toque esta área.

La parrilla no calienta lo suficiente a pesar de que los niveles de potencia están ajustados a la máxima eficiencia de inducción.	Está usando un cable de extensión.	No use cables de extensión. Los cables de extensión pueden afectar los niveles de energía que llegan al aparato.
	Circuito compartido con otro dispositivo eléctrico.	Asegúrese de que la parrilla no comparta un circuito con otros dispositivos eléctricos.
La parrilla cocina de manera desigual, no mantiene el nivel de calor o se sobrecalienta.	El diámetro de la sartén es inferior a 12 cm.	Use una sartén de inducción más grande.
	La sartén de inducción no es eficiente.	Use una sartén de inducción eficiente.
	Es posible que el fondo de la sartén no sea lo suficientemente plano.	Utilice un sartén más plano.
	La sartén no está bien centrada.	Centre la sartén.

GUIA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Posible causa	Posible solución
Sin energía	Unidad desenchufada	Conecte la unidad en el enchufe apropiado.
Sin luces ni ruido del ventilador	No hay energía para el receptáculo	Asegúrese de que el receptáculo esté energizado.
		Revise los interruptores de pared
		Verifique el interruptor de circuito
		Enchufe un dispositivo electrónico diferente en el receptáculo para asegurarse de que haya energía.
La parrilla no calienta	La sartén de inducción no es eficiente.	Use una sartén de inducción eficiente.
	El diámetro de la sartén es inferior a 12 cm.	Use una sartén de inducción más grande.
	La sartén no está bien centrada.	Centre la sartén.
	Circuito compartido con otro dispositivo eléctrico.	Asegúrese de que la parrilla no comparta un circuito con otros dispositivos eléctricos.
La parrilla deja de calentar repentinamente.	Salidas de aire bloqueadas o circulación de aire insuficiente.	Revise las salidas de aire para asegurarse de que no estén bloqueadas. Asegúrese de que haya suficiente flujo de aire alrededor del aparato.
	Desconexión de seguridad activada.	La desconexión de seguridad se activará si se deja un sartén vacío sobre la superficie de la cocina mientras la unidad está funcionando a plena potencia. Asegúrese de que la superficie de la parrilla esté despejada. Espere de 15 a 20 minutos para que se reinicie la unidad.

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



• Utilice una sartén apta para la cocción por inducción, con un diámetro inferior de al menos 12 cm.
• Ponga un poco de agua en la sartén y colóquela en el centro del área de calentamiento.
• Presione el botón ON/OFF, el indicador se iluminará y el agua se calentará.
• Retire la sartén del área de calentamiento, el IC-2500 está en pausa.
• Vuelva a colocar la sartén en el área de calentamiento, el proceso de calentamiento continuará.
• Presione de nuevo el botón ON/OFF, la máquina deja de funcionar.
Si la operación permanece apagada, verifique lo siguiente:
• ¿Está la parrilla conectada a la toma de corriente?
• ¿Utiliza una sartén adecuada (diámetro inferior de al menos 12 cm, sartén hecha de un material adecuado)?
• ¿Está la sartén colocada en el centro del área de calentamiento?

OPERACIÓN

Su IC-2500 tiene dos modos de cocción diferentes: “POWER” y “TEMP”.
Los cocineros profesionales apreciarán las características y ventajas especiales de cada modo.
IMPORTANTE: Puede cambiar entre “Power” y “Temp” en cualquier momento simplemente presionando el botón POWER/TEMP.

Proceso de cocción para el modo “POWER”
1. La parrilla de inducción está encendida cuando se presiona el botón (ON/OFF). La parrilla entra inmediatamente en funcionamiento. Las luces indicadoras de funcionamiento iluminadas significan que se está transfiriendo energía a la parrilla.
2. Pulse los botones ◀ o ▶ para reducir o aumentar la potencia de calefacción.
3. La potencia inductiva depende de la posición de la luz:
. posición “WARM”: potencia mínima
. posición “HIGH”: potencia máxima
• Debido a las siguientes características, el operador debe estar más atento al utilizar la parrilla de inducción que con otros aparatos. La capacidad de almacenamiento de calor de este sistema es muy baja. Si se cambia el nivel de calentamiento, los alimentos se exponen inmediatamente a una temperatura diferente.

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

No coloque cacerolas vacías sobre la zona de cocción de vitrocerámica, primero ponga grasa o líquido en la sartén y comience a cocinar después de eso. Las sartenes y ollas vacías se calientan muy rápido. Ajuste cuidadosamente el nivel de calentamiento al modo de cocción requerido.

• La sartén siempre debe permanecer en el centro del área de calentamiento, de lo contrario, el fondo de la sartén se calentará de manera desigual y la comida dentro de la sartén podría quemarse. Al calentar aceite o grasa, revise constantemente la sartén para evitar que el aceite y la grasa se sobrecalienten y se quemen.
• Si retira la sartén del área de calentamiento, la transferencia de energía a la parrilla se detiene inmediatamente. Si la sartén se vuelve a colocar en el área de calentamiento, la potencia seleccionada se transferirá nuevamente a la parrilla.
PRECAUCIÓN: Si no hay una sartén o una olla adecuada en el área de cocción, la parrilla se apagará después de 60 segundos.
• Después de cambiar la parrilla a la posición de apagado, la cocción se detendrá.

Proceso de cocción para el modo "TEMP"
Cuando su receta requiere que se mantenga una temperatura precisa y uniforme durante un período de tiempo, el modo "TEMP" es ideal. Solo siga estos sencillos pasos.
1. Presione el botón "POWER/TEMP", el modo de cocción se transfiere al modo "TEMP".
2. La luz indicadora de "TEMP" parpadeará, puede presionar los botones ◀ o ▶ para reducir o agregar la temperatura de cocción deseada.
3. Cuando la temperatura medida alcance el volumen deseado, la luz indicadora del modo "TEMP" permanecerá encendida. La máquina mantendrá esta temperatura.

Función de temporizador
1. La pantalla "TIMER" no se muestra al principio.
2. Puede presionar los botones + o - para reducir o agregar el tiempo de cocción deseado. Un minuto es para un empujón. El tiempo máximo de ajuste es de 99 minutos.
3. El número de visualización en la pantalla es el tiempo restante.
4. Cuando el tiempo llegue a 0, la parrilla se apagará.
5. Si presiona el botón ON/OFF en cualquier momento, la parrilla se apagará incluso si el temporizador no ha llegado a 0.
NOTA: Si la unidad se deja encendida y sin supervisión durante 120 minutos sin ninguna operación, la máquina se apagará automáticamente.

FUERA DE OPERACIÓN

Si la parrilla no está en funcionamiento, asegúrese ¬¬¬¬de que la máquina esté en la posición "OFF". Si no usa la parrilla por un período más largo (varios días), desconecte la unidad. Asegúrese de que no pueda entrar líquido en la parrilla, no limpie la máquina con un chorro de agua.

DETECCIÓN DE FALLAS/RECTIFICACIÓN

PRECAUCIÓN
1. No abra o desarme la parrilla, el voltaje eléctrico dentro de las parrillas solo puede ser abierto y revisado por personal de servicio autorizado.
2. Detenga cualquier acción si el área de calentamiento está agrietada o rota, la parrilla de inducción debe apagarse y desconectarse del suministro eléctrico. No toque ninguna pieza dentro de la parrilla.

Mensajes de error

Código	Significado
E1	Sobrecalentamiento de la temperatura superior de cocción.
E2	Temperatura de la placa de enfriamiento anormal.
E3	Voltaje de entrada anormal.
E4	Corriente de entrada alta.

Cuando la temperatura del elemento sensor de la plataforma de cocción se sobrecalienta, la parrilla de inducción deja de funcionar inmediatamente.

NOTA: Cuando la parrilla se recupere de los ERRORES anteriores, funcionará normalmente. Le sugerimos que la apague por un tiempo y luego la vuelva a encender.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Su parrilla de inducción IC-2500 es fácil de mantener limpia. Asegúrese de seguir estas sencillas instrucciones:
• Apague la unidad y retire el enchufe de cualquier toma de corriente antes de limpiarla.
• Cuando la unidad esté fría, limpie la superficie y el cuerpo con un paño húmedo. Use un agente abrasivo suave en la carcasa de acero inoxidable para suciedad grasosa o resistente. No utilice un limpiador a base de lejía, como un limpiador de hornos, ya que puede dañar la parrilla.
• Para limpiar la superficie de cristal, utilice un detergente suave o una crema limpiadora para vitrocerámicas.
• Nunca sumerja la parrilla en agua ni la ponga en el lavavajillas.