

SARTEN AGAS

MODELO
ZH-RS



PRODUCTO IMPORTADO POR:

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

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO

Por favor, lea las instrucciones antes de la operar la máquina.

En primer lugar, muchas gracias por la elección de “nuestros” productos de la serie de hornos de combinación de lujo, toda la información y las pautas en este manual de instrucción se basan en el cumplimiento de las normativas, el conocimiento y la experiencia de estado de desarrollo durante mucho tiempo en el presente aparato.

Si hubiera alguna estructura especial, opciones adicionales especificadas o debido a la tecnología de actualización, el funcionamiento de la máquina no sería el mismo. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con el fabricante. Para aprovechar al máximo esta máquina y reducir las pérdidas y daños innecesarios, lea atentamente las instrucciones, especialmente antes de comenzar a trabajar.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados debido a la operación incorrecta de la máquina.

Este manual de instrucción debe almacenarse junto con la máquina, de modo que sea conveniente leerlo cuando opere la máquina.

El fabricante tiene el derecho de realizar cualquier cambio técnico al producto, dentro del alcance para mejorar las características y el desarrollo adicional, nuestra fábrica tiene el derecho de mantener el producto para un cambio técnico.

Advertencia

+ Cualquier modificación, instalación, ajuste, reparación o mantenimiento incorrectos pueden ocasionar daños al aparato, debe comunicarse con el proveedor si necesita realizar ajustes o reparaciones, y deben ser realizados por profesionales capacitados.

+ Para su seguridad, no almacene ni use gases inflamables, líquidos u otras cosas en este producto.

+ Esta máquina no debe ser operada por personas (incluyendo niños) con falta de percepción física, o trastorno de la función mental, o los que tienen poca experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados para garantizar su seguridad, o reciban instrucciones sobre cómo operar la máquina.

+ Mantenga a los niños alejados de la máquina para garantizar su seguridad.

+ Guarde cuidadosamente éste manual, si alguien usa la máquina, asegúrese de que las instrucciones de uso también se le den, todos los operadores deben seguir las instrucciones e información y consejos de seguridad contenidos en el manual.

+ Si la máquina va a ser ubicada cerca de la pared, tablero para utensilios de cocina u otra placa decorativa, se recomienda que estas piezas estén hechas de material no combustible. De otro modo, estos lugares deberán estar cubiertos por materiales no combustibles y aislantes, debe prestarse mucha atención a las normas de seguridad contra incendios.

GARANTÍA

MODELO
ZH-RS

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en 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.

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 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.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

9. En cualquier momento si no se usa, debe apagarse el equipo de la válvula de gas o del interruptor de alimentación total.

10. Si el horno no se usa por mucho tiempo, debe limpiarlo bien y luego se cubre con una capa de productos adecuados (aerosol de aceite de vaselina o productos similares) para proteger el equipo y colocarlo en un área bien ventilada, alejado de gases corrosivos.

VIII Análisis de fallas y resolución de problemas

FALLA	RAZÓN	MÉTODOS DE SOLUCIÓN
No enciende el horno	1. Falta de presión en la tubería de gas. 2. Boquilla obstruida. 3. Conexión del elemento de calefacción suelta. 4. Elemento calentador dañado. 5. Las válvulas de control de gas tienen obstáculos.	1. Ajustar la válvula de presión. 2. Limpiar la boquilla. 3. Apretar el termopar. 4. Cambiar el termopar. 5. Cambiar las válvulas de control de gas.
Se enciende el horno pero el fuego principal no.	1. Falta de presión en la tubería de gas. 2. Boquilla obstruida. 3. La válvula de control de gas está defectuosa.	1. Ajustar la válvula de presión. 2. Limpiar la boquilla. 3. Cambiar la válvula de control de gas.
Un ruido pasa cuando se cierra el gas.	1. La abertura de la boquilla y la fuente de gas no coinciden. 2. La puerta de aire es demasiado grande. 3. La presión del gas es baja. 4. El flujo de la boquilla de carga no es suficiente.	1. Ajuste el diámetro de la boquilla. 2. Ajustar la puerta de aire. 3. Ajustar la válvula reductora de presión. 4. Aumentar el diámetro del flujo.
Aparece fuego rojo y humo negro.	1. La abertura de la boquilla y la fuente de gas no coinciden. 2. La puerta de aire es muy pequeña. 3. El cilindro de gas se está quedando sin gas. 4. El gas está al máximo, la fluctuación del componente de la fuente de gas es mayor.	1. Ajuste el diámetro de la boquilla. 2. Ajustar la puerta de aire. 3. Cambiar la fuente de gas. 4. Ajuste el flujo de la válvula pequeña, y luego ajuste el flujo máximo.

¡El cuadro anterior de fallas es solo como referencia, si hay una falla, debe detenerse inmediatamente y notificar al equipo profesional de inspección lo antes posible!

+ La ubicación de la instalación del equipo de gas debe estar en una buena posición, y colocar instalaciones de escape, para garantizar la operación del proceso, retirar el vapor y los gases de escape de la combustión.

+ El equipo solo es adecuado para válvulas de control de gas de baja presión, el uso de válvulas de control de presión alta y media puede causar daños a la propiedad o incidentes a su seguridad.

+ No selle la válvula de gas en el tornillo para sellar.

+ Advertencia de incendio: si hay un olor a gas, es necesario prohibir cualquier fuente de fuego, no encienda ningún equipo, no toque ningún interruptor electrónico, no use ningún teléfono en su edificio; Si descubre que tiene olor a gas, apague la válvula de gas totalmente, llame al teléfono de mantenimiento, ¡por favor, que sea mantenimiento profesional! Una operación brutal forzada o mantenimiento inadecuado de la válvula, ocasionarán un incendio.

Una gran cantidad de fugas de gas es propensa a accidentes causados por la explosión de gas. Tales como la operación incorrecta y el mantenimiento de accidentes con fuego, los fabricantes no asumen ninguna responsabilidad legal.

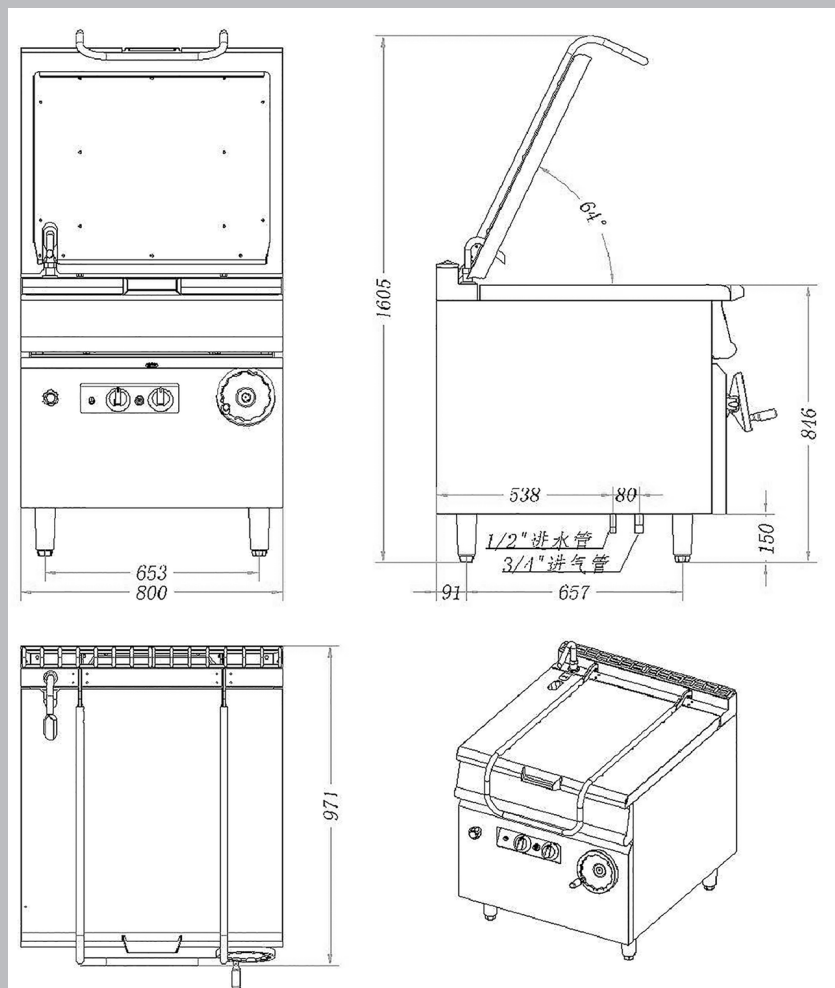
I. Perfil de la función del producto

Horno de gas modelo 700/900. Sigue a los productos del modelo de la patente tradicional que modela el aspecto del producto, hecho de acero inoxidable, de un aspecto hermoso, el cuerpo del horno adopta los materiales de acero inoxidable SS444, inclinando el diseño del cuerpo de la sartén, para maximizar a los usuarios la transferencia de alimentos a la olla. Con alambre de alta eficiencia, para un buen calentamiento. El control automático de temperatura, la mejor protección contra la temperatura, la sartén ha cerrado el equipo, lo que garantiza la seguridad de los usuarios. Este producto rompe con la función del producto común y realiza la diversificación de la función, igualmente efectiva para alimentos con o sin jugo. Una amplia gama de usos, la cocción en seco es la mejor opción para lograr un propósito múltiple.

II. Representación estructural

1. Características de estructura y función.

- Todo el cuerpo es de acero inoxidable, que nunca se oxida. Con la función de la manguera del equipo de inyección de agua.
- Quemador de alta calidad y eficiente, alta eficiencia de calefacción y ahorro de energía.
- Control de temperatura, temperatura constante y función de protección de sobrecalentamiento.
- El cuerpo de la olla es inclinando, elevado y tiene la función de giro, el gas se detiene cuando se levanta la estufa.
- La temperatura se puede ajustar de 150 a 300.

ESTRUCTURA**III. Parámetros básicos del producto**

Modelo	ZH-RS	JZH-RS
Medidas	800*900*920 mm	800*750*920 mm
Potencia	24KW/81888BTU	18KW/81888BTU
Fuente de alimentación	LPG	LPG
Peso neto (kg)	140KG	122KG

Deje de usarlo cuando la ruta del gas y la máquina estén en problemas.
Verifique el estado de la máquina antes y después de su uso todos los días.
Considere los siguientes puntos:

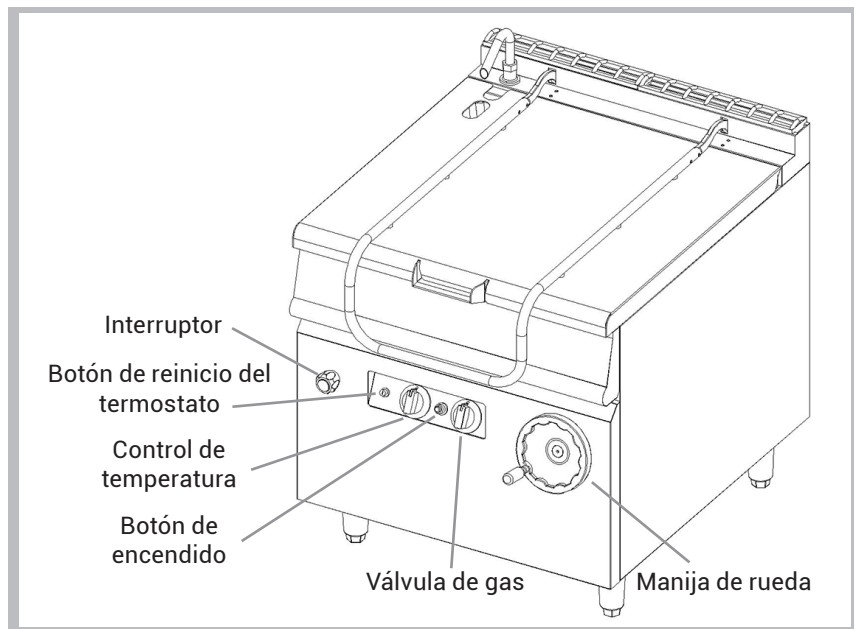
Antes de su uso ¿La máquina está limpia?
 ¿El panel de control está dañado?
 ¿Hay un olor peculiar?

Después de su uso ¿Hay sonido de vibración?
 ¿La llama del quemador es normal, con o sin temblar la llama?
 ¿La potencia es normal?

VII Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar. Apague el equipo y cierre la válvula de suministro de gas en los tramos superiores del equipo.
2. No utilice productos de limpieza, que contengan material de desgaste, agentes limpiadores, cepillo o raspador y otras herramientas para limpiar la superficie de acero inoxidable, debido a que el hierro residual causa la oxidación. No use productos que contengan cloro, ácido clorhídrico y otros productos en la superficie de acero, incluso si el producto se ha diluido, tampoco puede usarse.
3. Contiene acumulación de material de hierro (por ejemplo, la materia causada por la disolución en la oxidación de las tuberías de agua, especialmente sucede cuando el equipo no se utiliza durante mucho tiempo). Por lo tanto, para evitar la acumulación de dicha materia, no utilice un cepillo duro para limpiar los residuos de alimentos. Para limpiar el acero inoxidable utilice un paño húmedo.
4. Evite en la medida de lo posible que se acumulen sustancias con contenido de ácido, como vinagre, jugo de limón, condimento, sal, etc., para no dañar el acero inoxidable.
5. Todos los días, limpie el equipo a fondo para que funcione correctamente y prolongue su vida útil. Con un paño húmedo con jabón líquido o solución detergente, limpie el equipo, con agua limpia y transparente, luego use un paño limpio para secar. No utilice equipos de limpieza de cepillos de lana de acero, ya que esto dejaría óxido; Del mismo modo, no utilice elementos de hierro que dañen el aparato.
6. Está prohibido enjuagar directamente con agua, para evitar la infiltración de agua, la destrucción de propiedades eléctricas y algún accidente causado por la electricidad.
7. Manchas y desgaste de la superficie de acero inoxidable: los rasguños y las manchas negras se pueden evitar, usando esponjas suaves. Limpiar, direccionar y pulir en la misma dirección.
8. Óxido: si necesita eliminar el óxido, póngase en contacto con un fabricante de detergentes de uso industrial, busque el producto para eliminar dicho agente limpiador del óxido. También puede utilizar un producto industrial. Al terminar de limpiar el óxido, enjuague después de su uso, es posible que necesite detergente alcalino y compuestos de ácido residual de la superficie.
Para evitar manchas de óxido en el equipo, asegúrese de que los equipos internos o externos residuales de la sal Bi estén limpios.

5.1 Panel de control



5.2 Encender / apagar el quemador.

+ Cuando se instala y usa por primera vez, el aire se almacena en el tubo de la máquina, por lo que debe salir y vaciarse antes de usar. El método de vaciar el aire es presionar hacia abajo la perilla de la válvula de gas, luego presionar hacia la izquierda para alinear el símbolo de la estrella con la posición cero y presionar la perilla hacia abajo. La primera vez que se usa, el tiempo de vaciado es más largo, de 1 ~ 2 minutos. Mientras el tubo de admisión no se saque de la caja, será más rápido.

+ Presione el botón interruptor, hacia la izquierda, que el símbolo de estrella quede en cero: mientras mantiene presionado el botón de encendido.

+ El fuego enciende mucho tiempo después de mantener presionado el botón por más de 20 segundos, deje que la parte eléctrica se caliente. Repita la operación si se apaga el fuego cuando suelta la perilla.

+ Apague el quemador y gire la perilla a la derecha hasta la posición del signo de estrella. Cuando el fuego del quemador se apaga, al mismo tiempo se detiene el suministro de gas, el fuego prolongado aún no está apagado.

+ El fuego prolongado es extinguido.

+ Al utilizar la perilla de control de temperatura para configurar la temperatura requerida y alcanzar la temperatura establecida, detendrá automáticamente el suministro de gas.

VI Inspección diaria

Las revisiones de rutina deben realizarse regularmente.

Revise el producto periódicamente, se evitará un accidente.

IV. Aspectos que requieren atención

4.1 Transporte y almacenamiento

En el proceso de transporte, el equipo debe manipularse con cuidado, no ponerlo boca abajo, para evitar que la carcasa exterior del producto se dañe y que tampoco se produzcan daños internos. El empaque del aparato no debe ser almacenado en un espacio abierto o al aire libre durante largo tiempo, debe colocarse en un lugar bien ventilado y lejos de algún gas corrosivo. Necesita tomar medidas de resistencia al agua cuando se almacena temporalmente.

4.2 Instalación y precauciones

1. La instalación del equipo debe ser operada por personal profesional y técnico.

2. La conexión del equipo debe estar de acuerdo con las disposiciones de seguridad, instalación y uso del gas.

3. Al instalar el equipo, en ambos lados, izquierdo y derecho, deben dejar una separación de 10cm. cada lado, la parte posterior debe ser de material no combustible (como pared de ladrillo, ventana, etc.) y con 20cm por encima, no puede instalarse sobre piso o algún material inflamable.

4. Debido al peso del equipo, le sugerimos que lo instale en el suelo.

5. Use el medidor de nivel para colocar el equipo. La altura se puede adaptar, ajustando las patas.

6. La instalación debe ser en un lugar bien ventilado, y que se puedan poner instalaciones de escape, para garantizar el proceso de operación, el escape de gas y la combustión.

7. Después de la instalación del equipo, debemos mantener un nivel estable de colocación, no se puede inclinar, no se puede usar cuando se mueva o agite.

8. Antes de instalar el dispositivo, una válvula debe cortarse rápidamente y debe colocarse en la parte superior del equipo cerca del mismo.

9. Debe garantizar que el equipo sea aplicable al mismo tipo de gas, si no es el mismo, prohibir su uso.

10. No use otro gas que no cumpla con el requerido por el equipo y utilice una válvula reguladora de presión media alta (el aparato solo es adecuado para usarse con un regulador de baja presión).

11. Las tuberías de conexión al equipo deben ser con tubos metálicos adecuados.

12. Si la presión de la tubería es mayor o menor a la que requiere el equipo de una presión nominal del 10%, entonces debe instalar un regulador para garantizar la presión nominal.

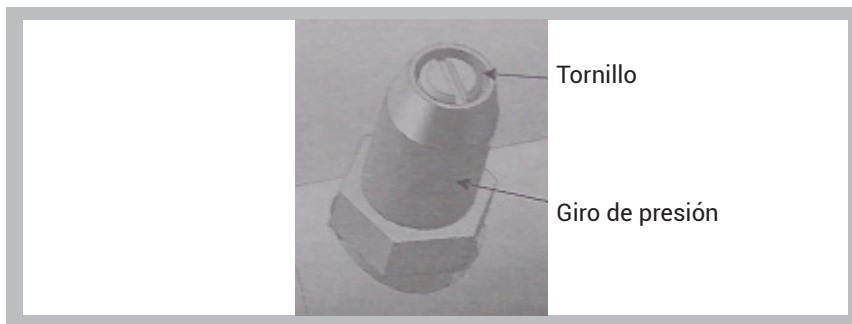
13. Después de la conexión, use agua jabonosa para probar o use el instrumento de prueba para verificar si hay una fuga en la conexión de la tubería. Está prohibido usar la prueba con fuego.

14. Después de la finalizar la instalación, revise la presión del gas.

15. La presión del gas se puede medir con un manómetro de líquido (por ejemplo, un manómetro tipo U, un valor mínimo de 0,1 mbar) o un manómetro digital. Los pasos son los siguientes:

a) Retire el panel, quite el tornillo en el orificio de presión. (Ver fig. 2). La funda de goma en el manómetro en el orificio queda fuera del cilindro.

- b) Equipo de arranque según las instrucciones en el manual de operación: Medición de la presión de gas en condiciones de trabajo.
- c) Se puede usar el equipo si la presión está en el rango de la lista de parámetros técnicos: o debe ajustar la válvula de gas o contactar con el departamento de suministro de gas.
- d) Retire el manómetro después de completar el control de presión: tornillo de montaje.



4.3 Observaciones especiales

1. La instalación, el uso inicial y el mantenimiento del equipo debe realizarlo un profesional o una persona que haya obtenido un permiso de operación de instalación, o la licencia aprobada por el fabricante.
2. Retirar el equipo de empaque externo para garantizar la integridad. Si tiene alguna pregunta, no utilice el aparato y consulte a un profesional, los materiales de empaque no los deje al alcance de los niños para evitar algún peligro. El material como bolsas de plástico, uñas, etc.)
3. Cuando lo encienda por primera vez o después de mucho tiempo de no usarlo, puede haber aire dentro de la tubería recién instalada. Primero coloque la posición de apagado, cierre el interruptor de encendido, espere un intervalo de 3 minutos después de abrir el interruptor de encendido, para evitar la deflagración.
4. No use otro gas que no sea el adecuado para el uso del equipo, y la válvula de control de presión media alta, para garantizar que el equipo sea aplicable al mismo tipo de gas, si no es el mismo, prohibido usar el equipo.
5. Cuando el dispositivo está en uso, no se vaya, si el operador se tiene que retirar, debe apagar el equipo para evitar algún peligro.
6. Este producto es una máquina comercial, no es adecuado para uso familiar, la operación debe llevarse a cabo por personal capacitado.
7. Este equipo no es adecuado para otros fines que no sean de uso comercial, de lo contrario puede causar algún peligro.
8. Este equipo no puede ser sacudido, y no puede ser inclinado.

9. No puede quitar ninguna parte del equipo. El desmontaje y modificación del producto puede provocar accidentes graves.

10. No golpee el producto ni coloque objetos pesados sobre él. Tampoco coloque otros artículos en el orificio de escape del calentador de gas, para no obstaculizar la descarga de humo, lo que puede dañar la salud humana.

11. El funcionamiento anormal puede causar algún peligro y daños al equipo.

12. La alta temperatura puede causar quemaduras. En el proceso de trabajo, así como antes y después en relación a la alta temperatura, no debe haber contacto directo con el cuerpo del horno. Mientras el equipo no esté frío, no lo mueva, para no sufrir quemaduras.

13. Prohibido usar objetos duros y afilados, pueden dañar el panel de control.

14. Si el equipo falla, o hay un funcionamiento anormal, apague la válvula de gas en la parte superior del equipo y póngase en contacto con el proveedor para su mantenimiento.

15 El equipo utilizado en la fabricación de materiales reciclables no contiene sustancias nocivas ni tóxicas. En el procesamiento de equipos y materiales de empaque deben cumplir estrictamente las normas locales. Los materiales de empaque deben clasificarse y enviarse a un lugar específico de recolección. Asegúrese que esté de acuerdo con la normativa ambiental.

V. Instrucciones para el uso

1. Antes de la primera cocción de alimentos, se recomienda limpiar completamente el equipo, especialmente la cámara interior del horno. Retire todos los materiales de empaque y la película adhesiva de los accesorios para la limpieza de las partes de acero inoxidable, Verifique que el detergente utilizado no contenga sustancias corrosivas y que sea adecuado para limpiar la superficie de acero inoxidable. Limpie el equipo con un paño limpio.

2. No utilice equipos de limpieza de pistola de pulverización de agua.

3. Al usarlo por primera vez, puede haber un olor, que es un fenómeno normal. De hecho, esto se debe al metal en el proceso de calentamiento causado por el material de aislamiento y el sobrecalentamiento de los residuos de aceite.

La primera vez que se use el horno no se coloque ningún alimento, ajuste la temperatura a 330°C, con el calor el olor desaparecerá.

4. Cuando se utiliza por primera vez, coloque la posición de encendido por un lago tiempo, ya que como la instalación es nueva, puede haber aire en la tubería y debe descargarse para poderlo encender.