

# MARMITA AGAS

MODELO  
ZH-RO100



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO



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

# GARANTÍA

MODELO  
ZH-RO100

**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.

## 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:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación 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 y la autorización expresa del consumidor.

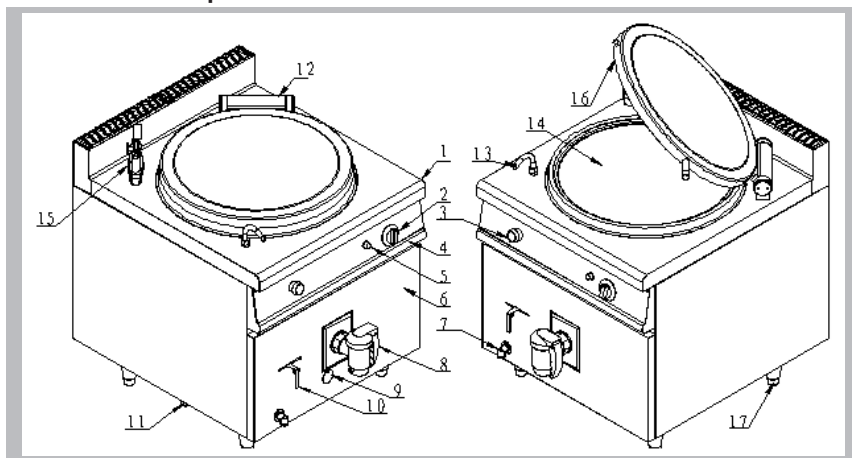
<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

## 1 Introducción

### 1.1 Presentación del producto

La sopera tiene la ventaja para usarse con gas. El personal técnico de la empresa maneja productos similares nacionales y extranjeros, cuidadosamente diseñados, fabricando nuevas estufas de gas, este diseño adopta productos de acero inoxidable; excelente apariencia; equipado con un tubo de hilera para el fuego del cabezal de horno, energéticamente eficiente, duradero; pulso de encendido electrónico equipado con un manejo sencillo y conveniente. La válvula con dispositivo de seguridad de desconexión, garantiza al usuario que sea una operación simple y segura. Es un utensilio de cocina ideal para preparar comidas rápidas.

### 1.2 Estructura del producto



1. Mesa superior
2. Perilla de gas
3. Perilla de la válvula de entrada
4. Panel de control
5. Botón de encendido
6. Panel lateral
7. Salida de agua
8. Salida de sopa
9. Placa de cubierta
10. Entrada del interruptor
11. Interruptor de descarga de aguas residuales
12. Bisagra de la tapa de la olla
13. Ingesta de agua
14. Cilindro
15. Válvula de presión
16. Tapa de la olla
17. Patas ajustables.

2.6.6 Mientras el equipo esté en funcionamiento, está estrictamente prohibido tocar la válvula de entrada de agua y la capa intermedia del interruptor de descarga de aguas residuales.

2.6.7 Queda prohibido el uso de equipos de lavado con agua, ¡está prohibido sumergir el equipo en agua!

2.6.8 ¡Para limpiar cualquier parte del metal, no utilice agentes de limpieza corrosivos!

2.6.9 ¡Durante el proceso de operación y después de 30 minutos no puede tocar la tapa y el borde del cilindro!

### 3. Solución de problemas

Se puede encender, pero la llama principal no enciende.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La presión no es suficiente</li> <li>2. Atasco de la boquilla</li> <li>3. Algo está mal con el interruptor de gas.</li> <li>4. Algo está mal con el controlador de temperatura</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reemplace por gas nuevo</li> <li>2. Limpie la boquilla</li> <li>3. Reemplazar por un nuevo interruptor</li> <li>4. Reemplace el controlador de temperatura.</li> </ol>
No se enciende la luz	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La instalación o conexión de la máquina de encendido es incorrecta</li> <li>2. El enchufe del fuego está dañado</li> <li>3. La presión no es suficiente</li> <li>4. Atasco de la boquilla</li> <li>5. Algo está mal con el interruptor de gas</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restablecer el fabricante de fuego</li> <li>2. Reemplace el enchufe</li> <li>3. Reemplace por gas nuevo</li> <li>4. Limpie la boquilla</li> <li>5. Reemplace la válvula de gas</li> </ol>

### 1.3 Características

1.3.1 Diseño estándar, económico.

1.3.2 Alta eficiencia, bajo consumo.

1.3.3 Válvula de cobre de alta calidad, Evita fugas.

1.3.4 Con una temperatura y funcionamiento que mantiene caliente el alimento, adecuado para diferentes tipos de cocción.

1.3.5 Estructura de acero inoxidable de alto sellado, fácil de operar.

### 1.4 Parámetros

Nombre del artículo	Calentador de sopa
Modelo	ZH-RO100
Medidas	800*900*850+75m
Válvula de gas	1
Potencia	25KW
Tipo de gas	LPG
Presión	2800-3000Pa

### 2. Instrucciones de operación

#### 2.1 Operación

2.1.1 Verifique que la instalación del suministro de gas sea normal, debe asegurarse de que el diseño del producto sea consistente con la fuente de gas. Y compruebe que la instalación de los empaques no tenga fugas. Verifique si el interruptor de descarga de aguas residuales está en el botón de apagado (debe estar en dirección hacia arriba para que el botón esté apagado).

2.1.2 Coloque en la posición de ENCENDIDO el interruptor de agua y revise que el interruptor de descarga de aguas residuales no esté cerrado, que los botones estén en su lugar y que no haya fugas de agua. Cuando el agua se desborda, la capa intermedia de agua representa el nivel de agua entre capas que se ha alcanzado, y el interruptor de agua de la capa intermedia a la válvula de agua al apagarse, se cierra la válvula de agua intermedia.

2.1.3 Abra la perilla de la válvula de entrada de agua para el cilindro y los alimentos, la línea de agua en la pared del cilindro está grabada para su uso y debe mantener la capacidad adecuada del tanque. La capacidad máxima se señala con el logo "MAX".

2.1.4 Presione la perilla hacia la izquierda para posicionar, presione la llama de pulso, presione la perilla durante al menos 15 segundos. (A través del orificio puede observar: la ignición del fuego, y hacia la derecha a través de la placa de sellado interior del pozo de acceso al fuego, por favor señale el fuego después atrás a la izquierda).

2.1.5 Repita la operación

2.1.6 Después de encender el fuego, gire a significa fuego alto, rotar a significa fuego bajo.

2.1.7 Durante el funcionamiento del equipo, sonará la alarma de la válvula de presión, si el nivel de agua no es suficiente, entonces es necesario apagar el quemador y luego, continuar de acuerdo con la operación 2.1.2 del agua entre capas. (Observe que las patas estén alejadas de la capa de agua del desbordamiento, ¡evite las quemaduras por vapor!

2.1.8 Cuando finalice el trabajo, apague el quemador y gire la perilla hacia la derecha hasta la posición inicial.

## 2.2 Instalación

2.2.1 Entorno de instalación.

2.2.1.1 El equipo debe instalarse en un lugar bien ventilado; La instalación del ventilador de escape de aire interior puede garantizar la descarga oportuna de agua y gases de combustión.

2.2.2.2 La conexión del equipo se realizará de acuerdo con las disposiciones pertinentes de los requerimientos de seguridad de los equipos de gas.

2.2.2.3 Antes de instalar la válvula debe estar en estado cerrado.

2.2.2.4 Prohibido el uso de válvulas de aire alto en el horno.

## 2.3 Limpieza y mantenimiento

2.3.1 Preste atención para verificar el estado de la unión de la tubería antes de usarla todos los días: por si hay alguna fuga.

2.3.2 Antes de limpiar, debe apagar el quemador, para evitar accidentes.

2.3.3 Todos los días después del trabajo, limpie con un paño húmedo, la mesa con la tapa de la olla, el cuerpo de la caja y el panel de control. No utilice limpiadores corrosivos.

2.3.4 Limpie regularmente el aceite y los residuos del cilindro y mantenga limpia la superficie del horno del tanque. Realice una limpieza regular entre las capas, conductividad térmica y estabilidad química para mantenerlo en buen estado.

2.3.5 Si no se usa el aparato, el quemador y el interruptor de la fuente de gas deben estar cerrados en todo momento.

2.3.6 Si no se usa el aparato por mucho tiempo, debe limpiar bien la superficie de acero inoxidable, una vez, todo limpio, colóquelo en un lugar bien ventilado, lejos de gases corrosivos en un almacén.

## 2.4 Instrucciones de seguridad

2.4.1 El equipo debe colocarse en un lugar estable, con una separación de la pared y de cada lado del aparato de 10 cm. El equipo debe instalarse en un ambiente bien ventilado; el interruptor de control debe estar conectado a una sola toma de corriente para una operación segura.

2.4.2 Todos los operadores deben cumplir estrictamente con las especificaciones de funcionamiento del gas, antes de su uso para verificar que la instalación de la fuente de gas sea normal, debe asegurarse de que el gas no se escape.

2.4.3 Antes de cada operación se debe abrir el interruptor de la válvula de entrada de agua, verificar el nivel de agua en la capa intermedia (la salida de

agua entre las capas para el nivel normal de agua). La válvula de retención debe estar cerrada después de intercalar el agua.

2.4.4 Cuando el proceso de operación del equipo detectó un nivel de disección insuficiente, sonará la alarma de la válvula de presión, el equipo debe cerrarse inmediatamente después de la disección, cortar el funcionamiento del suministro de gas y de agua (la entrada de agua y la válvula de salida para abrir el encendido). ¡Agregue agua al nivel de diseño que debe ajustarse a APAGADO para abrir el equipo de la válvula!

2.4.5 Mientras el equipo esté en funcionamiento, no puede tocarse. El interruptor de la válvula de agua debe limpiarse, en cualquier escala de tiempo, ¡no se les permite tocar el interruptor de descarga de aguas residuales!

2.4.6 La pared interior del cilindro está grabada con líneas de nivel de agua, y la capacidad máxima de los alimentos en el cilindro debe mantenerse en uso. La capacidad máxima está en la etiqueta "MAX",

2.4.7 Cuando finalice el trabajo, gire la perilla de control de gas a la derecha, hasta la posición limitada, corte la fuente de gas y garantice la seguridad.

2.4.8 Para limpiar los residuos y la suciedad, apague el quemador, debe esperar a que el cuerpo de la olla llegue a una temperatura ambiente, limpie y use la protección necesaria.

2.4.9 Para la seguridad de los alimentos, el usuario debe limpiar los residuos del borde del cilindro y retirar periódicamente el cilindro, éste debe mantenerse limpio todo el tiempo.

## 2.5 Manipulación y almacenamiento

En el proceso de traslado, el producto debe manejarse con cuidado, para evitar vibraciones violentas. El producto empaquetado no debe almacenarse por mucho tiempo en un espacio abierto, debe colocarse en un almacén bien ventilado y libre de gas corrosivo, no lo almacene volteado boca abajo. Si necesita almacenarlo temporalmente, se deben tomar medidas de resistencia al agua.

## 2.6 Advertencia:

2.6.1 La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser realizados por personal calificado y profesional.

2.6.2 Antes de la instalación, revise la presión de suministro de aire y la placa de identificación del producto que marca la fuente de suministro de gas, el producto que debe utilizar es gas licuado a baja presión, prohibido usar gas a presión alta y media..

2.6.3 En frente del interruptor de control no se permite apilar objetos, esto es para facilitar la operación y seguridad. No almacene o use materiales inflamables y explosivos en las inmediaciones de este producto.

2.6.4 ¡La instalación y el mantenimiento de los equipos de gas combustible deben ser realizados por un profesional calificado o autorizado por el proveedor!

2.6.5 No se seca (anhidro entre capa anhidra y cilindro).