MIGSA

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

HORNOS ELÉCTRICOS
MODELOS CO-01 / CO-02

CONTENIDO

I. Ilustraciones 1
II. Descripción del horno .....
III. Detalles de las funciones .....
IV. Detalles de operación 2
V. Accesorios de los hornos .....
VI. Características técnicas .....
VII. Mantenimiento y precauciones 3
VIII. Solución de problemas .....

I. Ilustración

figura 1 CO-01

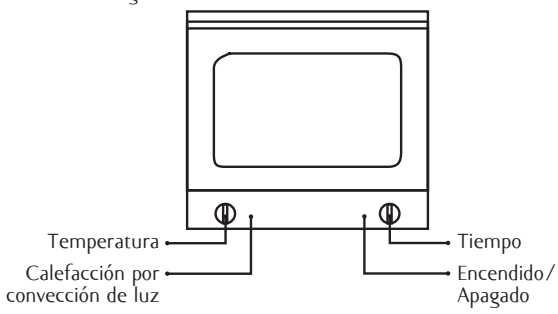
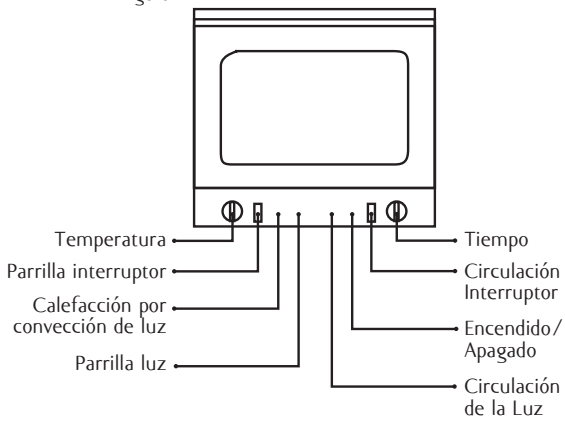


figura 2 CO-02



II. Descripción del horno

Usted acaba de adquirir un horno de convección modelo CO-01/ o CO-02. Modelo CO-01: El aire impulsado por un elemento de calentamiento independiente y pulsado por un ventilador, se extiende de manera uniforme y proporciona cocción homogénea de entre 1 y 4 niveles.

Modelo CO-01: Es bien conocido para servicios de comidas por más de 30 años, la tecnología de cuarzos infrarrojos proporciona una cocción libre de olores, sin ningún tipo de humo para el pescado, platos gratinados, pastas…, idéntico a las brasas de madera. Por primera vez, esta tecnología esta combinada con convección.

Cocción por convección:

Esta tecnología proporciona cocción consistente porque el calor se distribuye uniformemente por todo el horno. Es una manera de cocinar varios platos simultáneamente, incluso de diferentes tipos, sin que el olor ni el sabor pasen de uno al otro.

También es ideal para la descongelación suave por un flujo de aire caliente. El flujo continuo de aire caliente alrededor del alimento ofrece una cocción uniforme y mas rápida a una temperatura más baja que en un horno tradicional. Además, la temperatura más baja hace posible preservar el sabor y apariencia natural de los alimentos, sin generar humo.

Cocción por cuarzos infrarrojos:

El calor se transmite a los alimentos por la radiación de los tubos de cuarzo, alcanzando una temperatura de 250ºC y emiten radiación de la misma longitud de onda como las brasas.

Esta tecnología hace posible llegar a los 250ºC en menos de 5 minutos, prescindiendo de la necesidad de precalentamiento, en consecuencia hace posible un ahorro de energía considerable. La ventilación proporciona una distribución excelente del calor. La función es ideal para asar, dorar o gratinar platillos.

Este modo de cocción también conserva las cualidades nutritivas de los alimentos, así como sus gustos, sin ningún tipo de pérdida de peso.

III. Detalles de las funciones

Modelo: CO-01 (figura 1)
Tiempo: 120 minutos con un ajuste para no detener su uso.
Piloto luz verde: Encendido.
Piloto luz roja: Calentamiento por convección encendido.
Termostato: De 0 a 300ºC
Modelo: CO-02 (figura 2)

Selector de cocción

* **Posición 0:** apagado
* **Posición 1:** Convección
* El elemento inferior trabaja a plena potencia y el tubo de cuarzo está regulado por el termostato. El ventilador distribuye el calor de manera uniforme.
* **Posición 2:** Convección

El tubo de cuarzo de la parte frontal y el elemento inferior están regulados por el termostato y el ventilador distribuye el calor de manera uniforme.

* **Position 3:** Convección

El tubo de cuarzo de la parte frontal está regulado por el termostato y el ventilador distribuye el calor de manera uniforme.

*** Posición 4:** Convección
El tubo de cuarzo de la parte posterior y el elemento inferior están regulados por el termostato y el ventilador distribuye el calor de manera uniforme.
*** Posición 5:** Convección
El elemento inferior está regulado por el termostato y el ventilador distribuye el calor de manera uniforme.
*** Posición 6:** Convección
El tubo de cuarzo de la parte trasera es regulado por el termostato y el ventilador distribuye el calor uniformemente.
Tiempo: 120 minutos con un ajuste para no detener su uso.
Piloto luz verde: Horno de convección y frio encendido.
Piloto luz roja: Calentamiento por convección encendido.
Piloto luz naranja: Tubo de cuarzo encendido.
Termostato: De 0 a 300°C

IV. Detalles de la operación

Convección:

El calor proviene de la parte trasera de los elementos de calefacción del sistema de ventilación. Se extiende perfectamente en todo el volumen del horno y es ajustado con gran precisión por el termostato. El aire se renueva constantemente y no se estanca en el horno, asegurándose de que no se transmita ningún olor. Este ajuste se puede utilizar para cocinar varios platos a la vez y también es ideal para el calentamiento, recalentamiento y descongelación suavemente.

Ventilación del horno:

En esta configuración, el elemento inferior trabaja a plena potencia y no está regulado por el termostato.
Este es el escenario ideal para cocinar tartas saladas o dulces, pan o para empezar la cocción de tortas que necesitan aumentar volumen. Usted puede utilizar el tubo de cuarzo al final de la cocción, regulado por el termostato, para dorar, glaciar, cristalizar o en estado crujiente. La ventilación permite una mejor distribución de la temperatura, así como una mayor precisión de la regulación.
En esta configuración, la parte inferior y los tubos de cuarzo funcionan simultáneamente y son regulados por el termostato de aire. El horno funciona exactamente igual que un horno convencional. Los alimentos se cocinan a partir de la parte inferior, por el elemento de fondo y se dora desde la parte superior, por el tubo de cuarzo. La ventilación permite una mejor distribución de la temperatura, así como una mayor precisión de regulación.
Solamente la función del tubo de cuarzo. Son termostato regulado. El enfriamiento por radiación esta en un ambiente frio. La temperatura muy alta de los tubos de cuarzo requiere cocinar al aire libre. Por lo tanto, es recomendable dejar la puerta entreabierta del aire. Así como dejar la puerta entreabierta cuando la rotación de los alimentos a la parrilla deba colocarse lo más cerca posible de los tubos de cuarzo a la máxima potencia.

V. Accesorios de los hornos

Soportes:

El horno está equipado con 2 soportes que ofrecen 4 niveles de cocción. Pueden ser retirados para el mantenimiento de la cámara interior del horno.

Planchas:

El horno se puede hacer con 4 planchas de cocción de dimensiones 600×400mm lo que le permite usar su altura máxima.

Iluminación interior:

Se enciende en el interior del horno una lámpara tan pronto como el horno este encendido, lo que le permite mantener una estrecha vigilancia sobre el proceso de cocción.
Su horno es lo suficientemente grande como para dar cabida a un plato de tarta que mida hasta 40cm de diámetro, así como platos rectangulares de 60cm.
La cámara interior del horno está hecha completamente de acero inoxidable para un fácil mantenimiento y una larga vida.
Para garantizar su seguridad, la puerta del horno es de doble cristal. La puerta de doble cristal significa que la temperatura exterior es baja, incluso cuando el horno está caliente en el interior.

VI. Características Técnicas

Modelo	CO-02		CO-01	
Medidas exteriores	90×81×72cm		72×70×70cm	
Medidas interiores	64×42×35cm		45×35×33cm	
Peso	48kg		32kg	
Potencia de convección	5700W		2200W	
Potencia del tubo de cuarzo	1000W		/	
Potencia del interior	1000W		/	
Consumo de energía de la posición de cuarzo	Asciende hasta 300°C	0.85kw/h	/	
	Sosteniendo 1 hora a 300°C	1.50kw/h	/	
Consumo de energía de la posición de convección.	Asciende hasta 300°C	0.55kw/h	Asciende hasta 300°C	0.60kw/h
	Sosteniendo 1 hora a 300°C	1.70kw/h	Sosteniendo 1 hora a 300°C	1.85kw/h

VII. Mantenimiento y Precauciones

Mantenimiento:

Siempre desconecte el horno y deje que se enfríe antes de manipularlo.
Las parrillas y los soportes se pueden limpiar con detergente líquido para lavar platos.
Limpie la puerta con agua caliente y un poco de detergente líquido y el elemento inferior de calentamiento del horno.

Precauciones:

La puerta del horno puede calentarse, siempre debe usar la manija para abrir el horno, y asegúrese de mantener a los niños alejados para evacuar rápidamente el condensado de cocción. Siempre deje que el horno se enfríe con la puerta abierta.
Su garantía depende del cumplimiento de estas instrucciones.
No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso incorrecto de su horno.

Advertencias:

El piloto de luz verde se enciende permanentemente tan pronto como el horno esté conectado. Si la luz se enciende y se apaga, indica el dispositivo de seguridad que el horno está funcionando. En este caso, desconecte el horno y llame a su servicio técnico antes de volver a utilizarlo.

El uso prolongado de este modo de operación podría causar daños mayores e irreparables.

Advertencias:

Nunca toque las superficies calientes. Usar siempre las manijas y perillas suministradas.
Coloque el horno de tal forma que quede a su alcance.
Asegúrese de que siempre se coloque en un lugar bien ventilado para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento.
Nunca sumerja el horno, el cable de alimentación y el enchufe en agua.
Infiltraciones de agua podrían causar daños irreparables.
Este producto es susceptible de llegar a altas temperaturas durante su uso, nunca deje a los niños sin supervisión cerca del equipo.
No utilice este horno al aire libre.
Mantenga el cable eléctrico lejos de superficies calientes.
Antes de conectar y desconectar el horno, asegúrese de que está apagado.
Cuando utilice la función CO-01, asegúrese de que no haya nada tocando los tubos.
Los tubos alcanzan temperaturas muy altas. Tenga cuidado al manipular los alimentos que va a hacer a la parrilla o que ya han estado en la parrilla.

VIII. Solución de problemas

El horno no funciona:

* ¿Ha conectado el cable de alimentación?
* ¿Ha revisado su instalación del interruptor de circuito?
* ¿Esta encendido el temporizador?
* ¿Esta el selector de cocción listo para encender?
* ¿Esta el piloto de luz encendido?

* El horno esta emitiendo humo:
* La temperatura de cocción esta probablemente demasiado alta.
* El horno esta emitiendo una gran cantidad de humo:
* ¿Se acordó que dejo la puerta media abierta?
* Vierta un poco de agua en un recipiente y colóquelo en el nivel inferior.

MIGSA

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 o industrial a partir de la fecha de entrega.
Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnostico 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.
Donizetti No. 168-E, Col. Vallejo, México, D. F., C.P. 07870