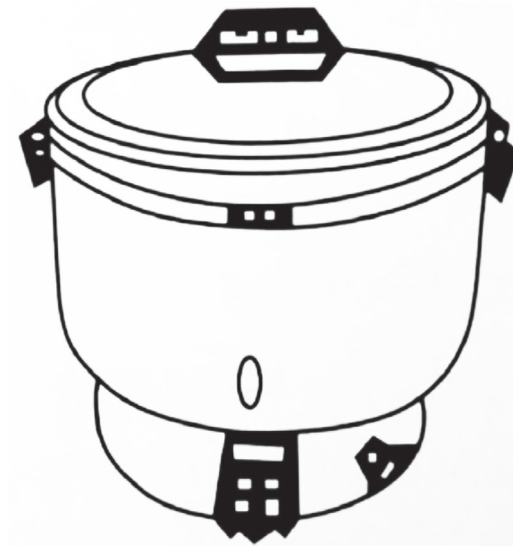


ARROCERA A GAS

SERIE MI

 **MIGSA**[®]



MODELOS MI10L-B | MI20L-B | MI30L-B

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

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:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- 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".

INTRODUCCIÓN

Importamos la tecnología y el equipo avanzados de arroceras de gas licuado de Japón y somos uno de los primeros en fabricar arroceras a gas. La arroceras es muy popular entre los clientes por su ventaja especial.

Esta olla arroceras usa gas licuado, gas natural o gas artificial como combustible. Puede cocinar fideos, platos al vapor, estofado, purés, sopa, etc., además de cocinar arroz.

Las cualidades especiales se enumeran a continuación:

- Fuego fuerte: puede ahorrar mucho tiempo. Cada cocción le lleva solo alrededor de 20 minutos.
- Mantener la temperatura automáticamente: cuando el arroz está listo, cierra el quemador principal automáticamente y mantiene la temperatura con un fuego pequeño. Se evitan tantas cosas aburridas como sancochar o pasarse de cocción.
- Cocción a fuego tradicional: El mantenimiento de la cocción a fuego tradicional hace que el arroz esté en el mejor estado y tenga un olor dulce.
- Segura y confiable: El protector de viento puede proteger el fuego del viento exterior.
- Operación conveniente: tiene un encendido electrónico o de impulso para que la calidad sea estable y confiable.

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo 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 con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Wafieras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corn dog
- 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 y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

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

SERIE MI

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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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 con nuestra central de servicio a servicios@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:

6. Gran volumen: la olla de 6 litros puede cocinar 4.8 kg de arroz cada vez que se ofrece a 30-40 personas para comer. La olla de 10 litros puede cocinar 8.3 kg de arroz cada vez y ofrecer de comer a 50-60 personas. La olla de 18 litros puede cocinar 10 kg de arroz cada vez y ofrecer de comer a 80-100 personas. La olla de 20 litros puede cocinar 11 kg de arroz cada vez y ofrecer de comer a 100-120 personas.

7. Sin energía eléctrica: Es muy conveniente cocinar sin energía eléctrica.

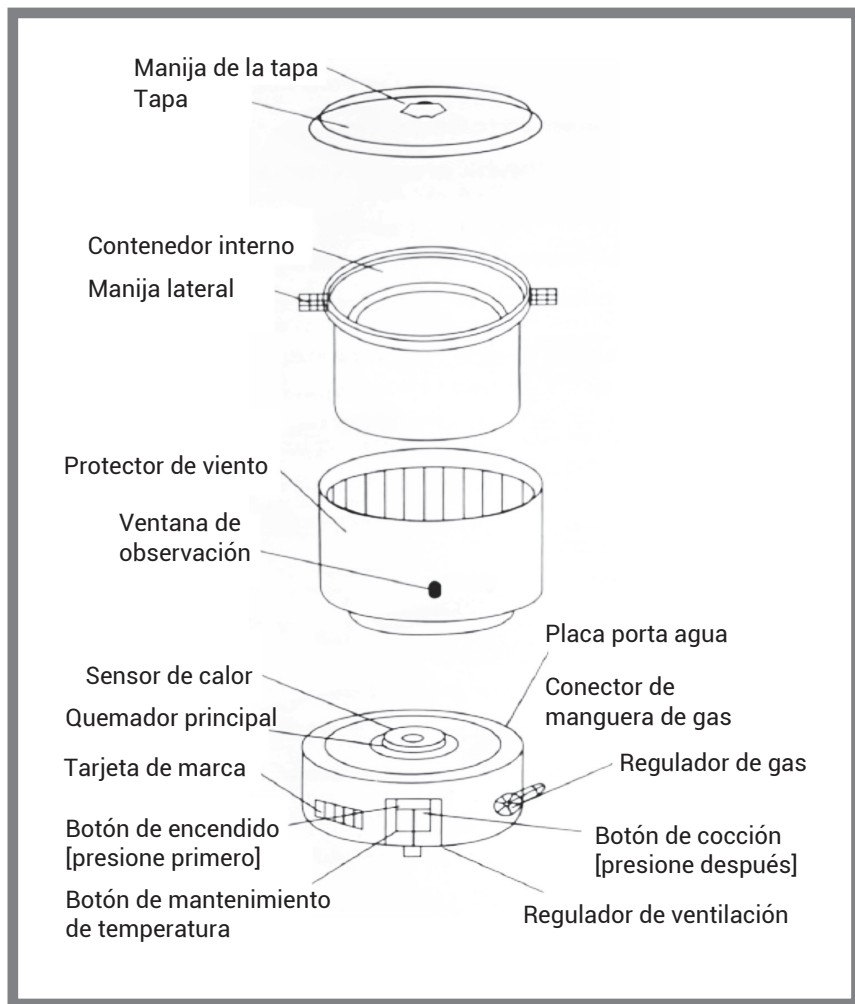
ESPECIFICACIONES

MODELO	MI10L-B	MI20L-B	MI30L-B
Tipo de gas	Gas natural / GLP	Gas natural / GLP	Gas natural / GLP
Presión específica (Pa)	2000 / 2800	2000 / 2800	2000 / 2800
Calor específico (Kw)	8.17	10.5	15
Tamaño de apariencia (cm)	51.5x51.5x43	55x55x43	61x61x46
Peso neto (Kg)	13.9	15.8	20
Modo de ignición	Piezo electricidad o impulso		
Manguera de gas	Manguera de plástico especial de 9.5 de diámetro interior		
Capacidad (L)	4-10 (3.3-8 kg arroz)	10-20 (8-12 kg arroz)	15-25 (10-14 kg arroz)

Nota: Si hay cambios en el parámetro, consulte la Tarjeta de Marca.

NOMBRE DE LAS PARTES

ARROCERA



El fuego no arde bien	Uso del gas equivocado	Use el gas correcto como se especifica en la tarjeta de marca.
	La presión del gas no es suficiente o es demasiada.	Cheque el regulador.
	La boca del gas de pulverización o los orificios del quemador están atascados.	Limpiar la boca y los orificios.
	La puerta de ventilación de aire no está ajustada correctamente.	Ajuste la puerta de ventilación de aire.
El arroz está sancocado o pasado	La arrocera no está colocada en un lugar plano.	Coloque la arrocera en un lugar plano.
	La parte inferior del contenedor interno está en malas condiciones.	Reemplace el contenedor interno por uno nuevo.
	La superficie del sensor de calor está sucia.	Limpie la superficie del sensor.
	Hay algo mal con el sensor de calor.	Comunicarse con la estación de reparación.
	El agua no es suficiente.	Añadir un poco más de agua.

PRECAUCIÓN

1. Lea atentamente el manual del usuario antes de comenzar a utilizar el aparato.
2. Coloque el aparato en un lugar estable a una distancia de más de 10 cm de la pared. Nunca lo ponga cerca de objetos inflamables y explosivos.
3. Debe haber una distancia de más de 30 cm entre sus ojos y la ventana de observación del aparato cuando lo encienda. No se vaya hasta que el mechero esté completamente ardiendo.
4. Utilice siempre el gas especificado en la tarjeta de marca.
5. Utilice ambas asas laterales cuando mueva la olla.

4. Nunca lave las partes de plástico, pintadas y decorativas con soda, gasolina, etc.
5. Para mantener la calidad del fuego, limpie el polo de encendido a menudo con un paño suave y seco.

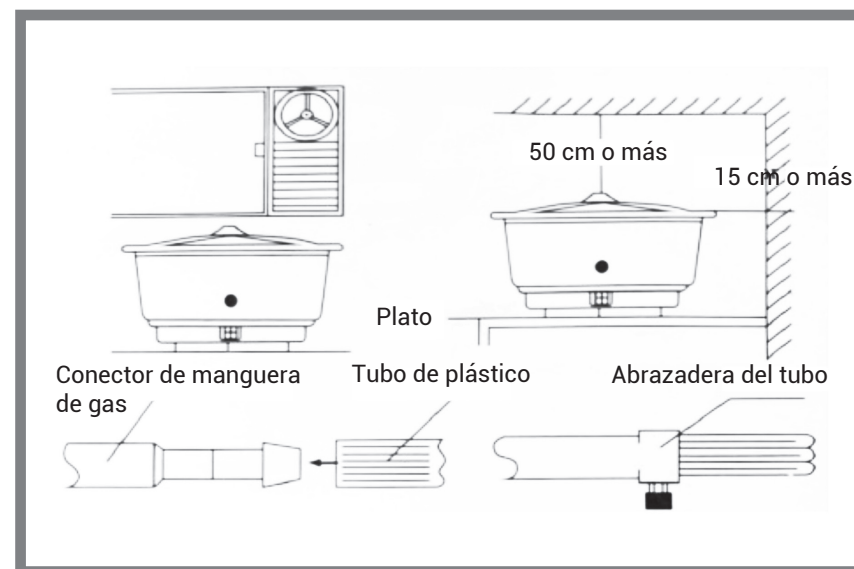
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Si algo anda mal con la arrocera mientras está en uso. Lleve la factura y la tarjeta de reparación a la estación de reparación especificada para reparar sin cargo durante un año.
2. Si la arrocera necesita ser reparada cuando tiene más de un año, le cobraremos el costo de la reparación y el material.
3. Si la arrocera no se usa de acuerdo con las INSTRUCCIONES o se cae al suelo o el cliente divide o separa el aparato, no asumiremos la responsabilidad.
4. Primero repare la arrocera usted mismo de acuerdo con la siguiente lista. Si todavía tiene dudas, no la repare usted mismo. Comuníquese con el vendedor, la estación de reparación o la empresa.

Problema	Causa	Solución
No puede encender el fuego	Olvidó abrir el interruptor de gas principal.	Abra el interruptor de gas principal.
	La tubería está plegada o prensada.	Enderécela o reemplácela por otra.
	Hay aire mezclado en la tubería.	Repita el encendido y deje salir todo el aire.
	La válvula o la boca del gas de aspersión están atascadas.	Comuníquese con la estación de reparación.
	El polo de encendido está demasiado sucio.	Límpielo con un paño suave y seco.
	El gas se apaga.	Reemplace o recargue el tanque de gas.
	Está presionando demasiado fuerte el botón de encendido.	Presione el botón de encendido suavemente.
El gas se escapa (hay un olor a gas)	La tubería no está bien conectada.	Conecte bien la tubería.
	Tiene un pequeño agujero en la tubería.	Cambie la tubería.
	El quemador no está encendido.	Inyecte el gas y luego encienda el fuego de nuevo.

COLOCACIÓN

1. La arrocera debe colocarse en un lugar plano y con ventilación de aire. (Sin viento fuerte en el lugar).
2. Mantenga la arrocera a una distancia de 15 cm o más de las cosas inflamables (muebles o paredes, etc.) y debe haber una distancia de 50 cm o más desde la parte superior de la arrocera hasta el techo.
3. No debe haber cosas inflamables o explosivas (como alcohol, gasolina, pólvora, etc.) cerca del aparato.
4. Primero asegúrese de que no haya basura en el conector de la manguera de gas. Luego conecte el tubo de la manguera al conector y apriételo con la abrazadera para tubos.



OPERACIÓN

1. Hierva un poco de agua en el contenedor interno para desinfectar antes de utilizarla por primera vez. El contenedor interno está hecho de aluminio de alta pureza. Entonces, después de quemarlo, se oscurecerá. Pero no es perjudicial para el ser humano.
2. Antes de cocinar, lave el arroz y agregue suficiente agua en la olla interior. Luego cubra con la tapa.
3. Asegúrese de mantener el botón de cocción y el botón de mantenimiento de temperatura en la posición superior antes de abrir el interruptor de gas.
4. Presione los dos botones lentamente, el de encendido y el de cocción. La temperatura que mantiene el fuego está encendida cuando la arrocera emite un pitido (mantenga presionados el botón de encendido y el botón de cocción en sus turnos correspondientes).

5. Para la arrocera de encendido por impulso, se deben prestar atención a los siguientes puntos:

a) Al comenzar a usar la arrocera, coloque una batería del num.5 (DC 1.5V) en la caja de la batería en la parte inferior de la base.

b) Saque la batería de la caja si no va a utilizar la arrocera durante un período prolongado.

c) Proteja la batería para que no se humedezca.

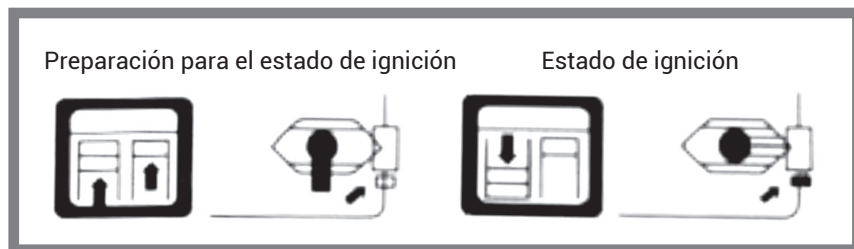
6. Método de instalación y reemplazo de la batería:

a) Retire el protector de viento y la otra parte del mismo.

b) Abra la placa porta agua. Hay una caja de plástico en la parte inferior de la base. Abra su tapa (caja de la batería) y coloque la batería dentro con el polo positivo (+) y el polo negativo (-) en la dirección correcta.

c) Cierre la tapa de la caja de la batería y la placa porta agua.

d) Instalar toda la arrocera.



7. Mire el fuego a través de la ventana de observación desde una distancia de 30 cm. Cuando la temperatura que mantiene el fuego esté encendida, presione el botón de cocción. El quemador principal comienza a funcionar.

8. Repita presionando el botón de encendido si hay aire en la manguera de gas que cause que el fuego falle en el encendido por el primer uso de la arrocera o por no haberla usado por un largo período. No coloque el contenedor interno en la arrocera aún.

9. En la parte inferior de la arrocera hay un regulador. Ajústelo a la izquierda o derecha para dejar suficiente aire y mantener el fuego en el mejor estado (el fuego es azul claro, sin fuego amarillo, ni a distancia ni de atrás).

10. Una vez que el arroz está bien cocido, el quemador principal se cierra automáticamente y la arrocera se encuentra en el estado de mantenimiento de temperatura. Por último, vuelva a colocar el botón en la posición superior y cierre el interruptor de gas.

11. Mientras cocine más alimentos, el quemador principal no se cerrará automáticamente. Cuando la comida esté lista, cierre el interruptor de gas, el botón de cocción y el botón de mantenimiento de temperatura por turnos respectivamente.

12. Ajuste el regulador de gas si necesita ajustar el fuego al cocinar alimentos.



Estado de mantenimiento de temperatura



Estado de cocción

	Falta de aire	El fuego es más largo. No hay diferencia entre el fuego interior y el exterior. El color es amarillo o rojo.
	Buen estado	El color es azul claro. Sin fuego amarillo o rojo. El fuego interior es casi circular.
	Demasiado aire	El color es azul y verde y el fuego es más corto y tiene una distancia al centro.

PRECAUCIÓN

1. Nunca use el gas más allá de lo que indica la especificación en la tarjeta de marca. En la tarjeta especifica el tipo de gas y la presión del mismo.
2. Utilice una manguera de gas nueva. Nunca use una manguera con arañosos u otra manguera que no sea de uso específico para gas.
3. No deje que la manguera pase por la parte inferior de la arrocera ni que toque la pared de la misma.
4. Mantenga la arrocera en un lugar plano y estable antes de ponerla en uso.
5. Nunca la mueva después de que el fuego esté encendido.
6. La arrocera no sirve para otros usos excepto para cocinar.
7. No salga ni se vaya a dormir mientras cocina y cierre el interruptor principal de gas después de usar el aparato.
8. No coloque toallas, paños de cocina u otras cosas mojadas sobre la arrocera. De lo contrario, causaría algún fuego y una completa quemadura.
9. Cuando la arrocera está funcionando o después de funcionar, la temperatura es muy alta en la base y el quemador principal. Por lo tanto, no toque las otras partes directamente, excepto el interruptor, el botón, la manija de la tapa y la puerta de ventilación para evitar quemarse las manos.
10. Por lo general, tenga cuidado si el fuego no está ardiendo bien, si es así, apague el interruptor de gas y utilícelo después de repararlo.
11. Si hay una fuga de gas, cierre el interruptor de gas de inmediato y abra la ventana para dejar pasar el aire. Nunca abra ni cierre ningún equipo eléctrico ni haga fuego. De lo contrario ocurrirá una explosión. Antes de volver a utilizarlo, revise el problema y repárelo.

MANTENIMIENTO

1. El contenedor interno, la tapa, la placa porta agua, el protector contra el viento y la placa de vapor se pueden lavar de forma normal. Séquelos con un paño suave y seco. Mientras que para las otras partes nunca las lave directo con el chorro de agua, ni tampoco las quite o desarme.
2. Mantenga el sensor de calor limpio y en una posición suave y estable. Límpielo con un paño suave que no lo arañe ni lo desgarre.
3. La ruta de gas a través de la tubería, la boca del gas de aspersión y los orificios de fuego del quemador principal deben mantenerse desbloqueados. No deje que se atasquen. Si los orificios del fuego están demasiado sucios, límpielos con un cepillo suave.