

# FUENTE DE CHOCOLATE

MODELO  
CF44A



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

MIGSA®



MANUAL DE USUARIO

## 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".

## PRECAUCIÓN

 **CONSIDERACIONES IMPORTANTES**   
LEA Y GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

### Advertencia

Existe riesgo de incendio y descarga eléctrica en todos los aparatos eléctricos y puede causar lesiones personales o la muerte. Siga todas las instrucciones de seguridad.

- Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**
- Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- No toque superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja en agua u otro líquido, el cable, los enchufes o la base de la fuente.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo al 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

- Licadoras
- Wafieras
- 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  
CF44A

**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  $\pm 10\%$  máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados con nuestra central de servicio a [servicios@migsa.mx](mailto:servicios@migsa.mx)

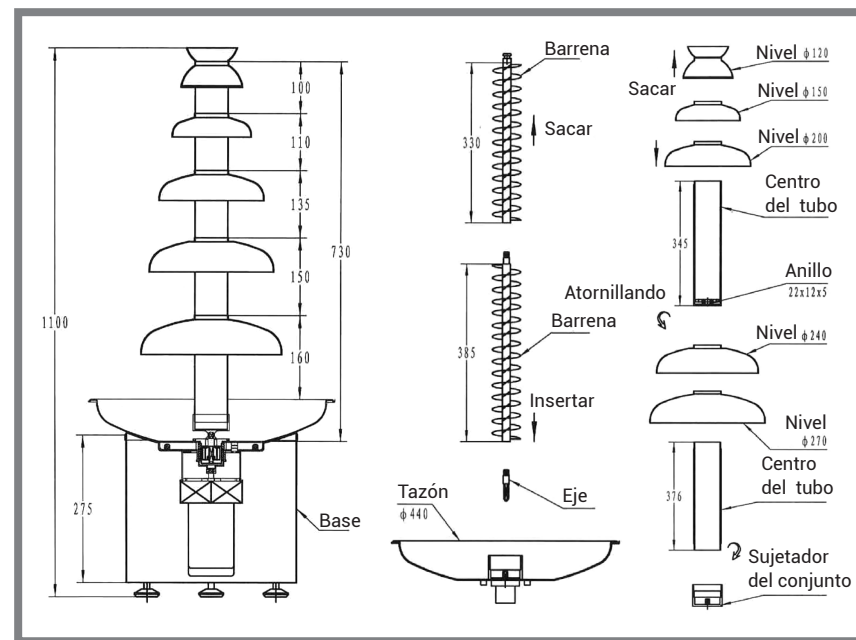
## CONDICIONES

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:

7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
8. Cuando use la fuente, debe conectarla al enchufe con partes de tierra para una protección de seguridad adicional.
9. No utilice una esponja abrasiva, un estropajo o un paño abrasivo para limpiar la unidad.
10. No usar al aire libre.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente o en un horno caliente.
13. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
15. La unidad debe colocarse sobre una superficie nivelada y seca para que funcione correctamente. No utilice ningún inversor estático, transformador de potencia u otra unidad de modificación de potencia. Dicho uso invalida cualquier garantía.
16. Tenga cuidado con cualquier objeto, como frutas o brochetas que caigan en el recipiente de la base durante el funcionamiento de la fuente, ya que obstruirán la parte inferior de la torre y harán que el chocolate no fluya correctamente o dañarán la fuente.

## GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

### 2. DIAGRAMA DEL MONTAJE DE LA FUENTE



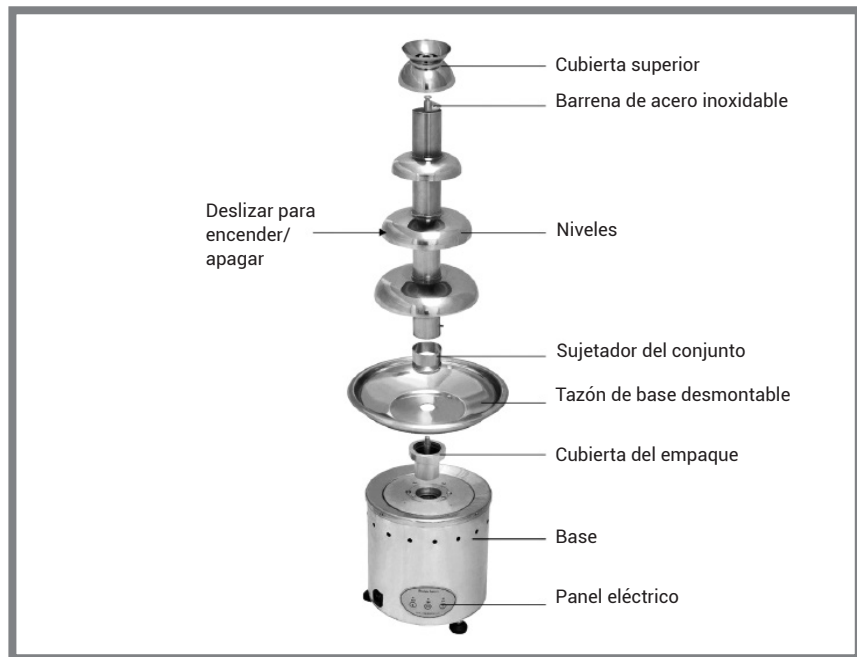
### 3. DATOS TÉCNICOS:

MODELO	VOLTAJE Y FRECUENCIA	CAPACIDAD	PESO NETO
CF44A	120V, 60Hz / 360W	8kgs	22kgs

### 4. MONTAJE DE LA FUENTE

1. Coloque la base de la fuente sobre una superficie estable cerca de un tomacorriente antes de ensamblarla. La fuente debe estar nivelada para que funcione correctamente.
2. De acuerdo con los dibujos de la estructura, inserte el recipiente base ensamblado. (Ver el punto 5 del manual, cómo ensamblar el recipiente base).
3. Atornille el "tubo central" al "juego de sujeción" que se encuentra en la parte superior del recipiente.
4. Inserte la barrena en el tubo central, girando hacia la izquierda y hacia la derecha hasta que encaje en el "pasador del eje" de forma segura. Coloque el nivel más grande y luego el segundo grande.
5. Atornille el segundo tubo central y coloque la segunda barrena, gire a la izquierda y a la derecha para asegurarse de que se conecte a la primera barrena.
6. Deslice en otros niveles según el dibujo.

La fuente ensamblada, se verá como se muestra a continuación:



### 9. GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Luz de trabajo baja	1. El cable de alimentación no está bien conectado.	1. Conecte el cable de alimentación de nuevo.
	2. Fusible quemado	2. Revise el suministro eléctrico y cambie el nuevo fusible que se encuentra dentro de la toma del cable de alimentación de la base.
Enciende el motor pero no funciona.	1. No está bien conectado	1. Verifique el cable de alimentación y el interruptor, conéctelo de nuevo.
	2. Alta temperatura, la protección de la fuente y el fusible de calefacción se derritieron.	2. Pida a la persona o estación profesional que reemplace el fusible de calefacción.
	3. El chocolate frío u otras cosas bloquean el impulsor, o el chocolate derramado daña el motor.	3. Apague la fuente, revise el impulsor o cambie el motor por uno nuevo.
No calienta	1. No está bien conectado	1. Verifique el cable de alimentación y el interruptor, conéctelo de nuevo.
	2. Termostato o interruptor de temperatura dañado.	2. Cambiar el interruptor de temperatura o el termostato.
El chocolate gotea, no fluye.	1. El chocolate es demasiado espeso.	1. Adelgazar el chocolate con aceite vegetal.
	2. La unidad no está NIVELADA	2. Nivele la unidad
	3. La unidad tiene baja temperatura	3. Cambie a temperatura alta.
El chocolate fluye de manera desigual, pero no forma láminas.	La unidad no está NIVELADA	Nivele la unidad para que el chocolate se distribuya uniformemente alrededor de la torre para garantizar un revestimiento adecuado.
El flujo es intermitente, interrumpido, no fluye correctamente.	Revise si hay trozos de comida en la base.	Pueden estar obstruyendo el flujo de chocolate a la base de la torre, quite los trozos que encuentre.
El chocolate se derrama fuera de la máquina.	La temperatura del chocolate líquido es alta o la densidad del chocolate es demasiado baja.	Apague el motor, baje el interruptor de temperatura o agregue chocolate caliente derretido.

5. Limpie el exterior de la base con un paño húmedo.
6. Permita que la base, los niveles y la columna de la fuente se sequen completamente al aire antes del próximo uso.
7. Limpie los lugares de acero inoxidable con un paño suave y seco para eliminar las marcas de agua.

Nota: No coloque la base de la fuente en el lavavajillas.  
 Nota: No use limpiadores abrasivos en la base de la fuente.

#### B. Mantenimiento:

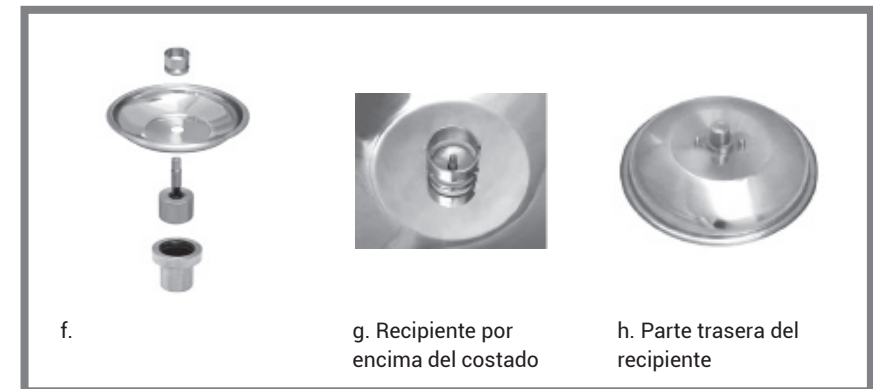
La fuente está diseñada para usar un conjunto de sistema de empaque magnético en lugar del empaque de aceite de goma tradicional, lo que evita que la fuente tenga problemas para reemplazar los empaques de aceite, etc. Por cualquier problema eléctrico que pueda surgir, por favor llévelo a la estación de reparación profesional para que lo revisen, nadie debe desmontarlo a menos que sea la estación de reparación o la persona con experiencia o calificada, ya que es peligroso.

#### 5. CÓMO ENSAMBLAR EL RECIPIENTE BASE



1. Vea la imagen de arriba, instale (b) en (a). Para quedar igual a (c).
2. Tener (d) entre (c) y (e), y atornille (e) en (c), y apretarlos.

A continuación se muestra la imagen de montaje.



#### 6. NIVELACIÓN DE LA FUENTE

Para que la fuente funcione correctamente y para que el chocolate fluya sobre los niveles en una cortina suave, la fuente debe colocarse firmemente sobre una superficie estable, como un mostrador o una mesa, y luego nivelarse con precisión.

1. Al colocar la fuente sobre una superficie estable, use un nivel o una regla para determinar si la fuente está nivelada.

2. Gire cada una de las perillas de las patas ajustables (ubicadas debajo de la base en la parte delantera de la fuente) ligeramente hacia la derecha para subir la fuente o hacia la izquierda para bajarla. Continúe girando las perillas en sentido horario o anti horario hasta que la unidad esté nivelada.

## 7. OPERACIÓN (INSTRUCCIONES PARA SU USO)

1 Asegúrese de que la fuente esté limpia, enchúfela y nivele antes de comenzar, ahora la fuente está lista.

2. Realice el montaje de la fuente. (Ver el punto 4 del manual).

3. Nivele la fuente nuevamente girando las perillas de las patas ajustables, para lograr un flujo de chocolate perfectamente uniforme sobre los niveles (vea las instrucciones del punto 5 del manual).

4. Enchufe el cable y la luz de encendido estará en rojo, presione el botón "ON/OFF" y la luz estará en verde, la fuente está encendida. (presione el botón "ON/OFF" en el panel de control, el color rojo significa que está enchufado pero la máquina no está encendida, la luz verde significa que la máquina está encendida y conectada a una fuente eléctrica).

5. Cuando la luz del botón "ON/OFF" esté en color verde, la luz en "T" estará en color rojo, entonces presione "T" por 3 segundos, su luz cambiará a verde y la fuente se calentará. Cuando la temperatura alcance la temperatura configurada, la calefacción se apagará automáticamente y su luz cambiará a rojo, o la calefacción se calentará automáticamente si la temperatura es más baja que la temperatura configurada.

6. Vacíe el chocolate preparado o el chocolate derretido en el recipiente de acero inoxidable, son aproximadamente 2-2.5 Kg. de chocolates.

7. Arranque el motor, pero verifique y asegúrese de que el chocolate se haya derretido por completo. Cuando la luz del botón "ON/OFF" esté en luz verde, presione "M" por 3 segundos, el motor arranca y hace que fluya su chocolate favorito.

8. Una vez terminado el uso de la fuente, presione "M", la luz del motor se apaga y el motor deja de funcionar. O presione "ON/OFF", su luz cambia a rojo, la fuente deja de funcionar y ya la puede desconectar.

9. Puede usar la fuente nuevamente sin limpiarla al día siguiente, asegúrese de tener una cubierta de vidrio u otras opciones similares para cubrir la fuente. Cuando use esta fuente nuevamente, derrita otra vez el chocolate y asegúrese de que se derrita exactamente antes de que arranque el motor y comience a funcionar.

## 7. USO DEL CHOCOLATE CORRECTO

Su unidad funcionará con cualquier chocolate. Sin embargo, el mejor chocolate para usar es el chocolate belga puro, rico en manteca de cacao, que está formulado para fuentes de fondue de chocolate. Este chocolate no requiere aceite para funcionar y es rico y decadente. Puede comprar este tipo de chocolate en línea en cualquier sitio web que venda fuentes comerciales para fondue de chocolate.

Afortunadamente, no necesita ir muy lejos para usar su nueva fuente de fondue. Simplemente vaya a su alacena o al mercado local y compre chispas de chocolate que se usan para hornear en el pasillo de repostería de la tienda local. En sabores como:

- \*Chocolate semi dulce
- \*Chocolate de leche
- \*Chocolate blanco

Dado que estos chips son bajos en manteca de cacao, necesitan aceite para que fluya correctamente. Los tipos de aceite que puede usar son:

- Aceite de canola
- Aceite vegetal

El ingrediente de chocolate que sugerimos debe tener 45% de manteca de cacao.

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### A. Limpieza:

1. Una vez terminado el uso de la fuente, presione "M", la luz del motor se apaga y el motor deja de funcionar. O presione el interruptor "ON / OFF", su luz cambia a rojo, la fuente deja de funcionar y ya la puede desconectar.

2. Retire con cuidado el chocolate restante de los niveles, saque los niveles y el tubo central según la estructura de ensamblaje, saque el recipiente de la base y vierta el chocolate restante del recipiente de la base.

Nota: No vierta el exceso de dulce o restos de chocolate por el desagüe, ya que estos se endurecerán y puede causar problemas de plomería.

3. Desmonte el recipiente de la base según el ensamblaje, lave el rotador, el eje, la tapa del empaque, etc.

4. Lave los niveles, la columna y el recipiente de la base con jabón suave y agua caliente teniendo cuidado de no sumergir la base de la fuente en agua, ya que la base alberga la unidad eléctrica y puede dañarse si se sumerge en agua.

