

COCEDOR DE SALCHICHAS

MODELO
HD-1200



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



MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

Este manual contiene información importante. Por favor, lea completamente este manual antes de poner en marcha el equipo, su operación y mantenimiento. El incumplimiento de las pautas regulares de mantenimiento descritas en este manual, pueden anular la garantía.
¡DEBE LEERLO!

ADVERTENCIAS

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes 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.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

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 doméstico y similar como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) Entornos tipo dormitorio o comedor.

"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".

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

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

- Licuadoras
- Wafleras
- 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
- 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
HD-1200

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 por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

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.

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 en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

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:

ADVERTENCIAS

1. No toque ninguna superficie caliente
2. No sumerja la unidad, el cable o el enchufe en algún líquido en ningún momento.
3. Desenchufe el cable de la corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar.
4. Enchufe únicamente en una toma eléctrica con conexión a tierra trifásica.
5. No lo ponga en funcionamiento sin vigilancia de un operador.
6. No utilice este aparato para fines distintos a su uso previsto.
7. No lo utilice en el exterior.
8. Colóquelo siempre sobre una superficie firme, seca y nivelada y al menos 12 pulgadas retirado de las paredes o cualquier otra obstrucción.
9. No utilice el aparato si tiene dañado el cable o enchufe, para prevenir un mal funcionamiento.
10. Mantenga alejados del aparato a los niños y animales.
11. Cualquier instalación incorrecta, modificación, ajuste y / o mantenimiento inadecuado puede conducir a la pérdida de la propiedad y ocasionar lesiones. Todas las reparaciones deben ser realizadas únicamente por profesionales autorizados.
12. Asegúrese de que la fuente de alimentación designada es adecuada para el uso continuo y que el voltaje es el correcto.

PREPARACIÓN

1. Coloque la vaporera sobre una superficie plana.
2. Posicione la vaporera cerca de la toma de corriente. Evite el uso de cables de extensión. No coloque el cable debajo de la alfombra o cúbralo con guía protectora o algo similar. Coloque el cable de manera que no se pueda tropezar.
3. Este aparato tiene calor y cuenta con partes eléctricas en su interior. No lo utilice en áreas donde se use o almacene gasolina, pintura o líquidos inflamables.
4. Limpie a fondo la vaporera antes de su uso. Asegúrese de retirar la película protectora de la bandeja de hot-dog y la bandeja del pan antes de su uso.
5. Si la vaporera no funciona correctamente cuando se instala por primera vez, llame al proveedor.

PUESTA EN MARCHA

1. Coloque la bandeja de hot dog en la vaporera con el debido llenado de agua, hacia el frente.
2. Deslice la bandeja del pan en la vaporera y el resto en los 4 espárragos a media altura en los lados de la máquina.
3. Coloque el estante para pan en la bandeja de pan.
4. Levante las puertas corredizas de cristal hacia arriba de los carriles superiores de cristal y luego ponerlos en los rieles de cristal del fondo.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Consulte la etiqueta del producto (placa de serie) en la parte inferior de la unidad para ver los requisitos de voltaje y potencia. Asegúrese de conectar la unidad a una conexión a tierra con suficiente potencia.

OPERACIÓN

1. Vierta hasta 7 litros de agua en el tanque de agua. Se recomienda utilizar agua destilada.
2. Enchufe el cable eléctrico en una toma de 3 conductores, de 120 voltios. No utilice un adaptador de 2 clavijas.
3. Gire el interruptor de encendido, y gire el control del termostato a la posición más alta para precalentar hasta que se genere vapor.
El tiempo de precalentamiento es normalmente de 30 minutos.
4. Una vez que la vaporera se ha precalentado, gire el termostato a la posición baja.
5. Coloque los hot dogs en la bandeja y deje que se calienten lo suficiente.
El tiempo de cocción varía dependiendo de la cantidad y tamaño de los hot dogs.
Nota: Si deja los panes en la unidad demasiado tiempo puede causar que se remojen.
6. Asegúrese de que la unidad nunca quede seca, añadir agua si es necesario
7. Se recomienda el uso de agua caliente para reducir el tiempo de precalentamiento. Añadir agua caliente cuando sea necesario para mantener el nivel del agua. No permita que la unidad se seque y se queme. Si accidentalmente se ejecuta en seco, apáguela y deje que la unidad se enfríe por completo antes de añadir agua. La adición de agua a una unidad en seco mientras todavía está caliente podría causar daños a los elementos.

Nota: Si se enciende la "luz indicadora de bajo nivel de agua", la unidad se apagará hasta que añada una cantidad suficiente de agua al tanque.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La unidad no calienta:

- Compruebe que la unidad esté enchufada y el interruptor esté encendido. Revise que la fuente de alimentación tenga el voltaje adecuado.
- Revisar que el termostato esté configurado a la temperatura deseada.

Sin vapor:

- Revisar el nivel de agua del depósito.

Se funde el fusible o disyuntor:

- Comprobar y asegurarse que el circuito no está sobrecargado.

LIMPIEZA

NOTA: Para mantener la limpieza y aumentar la vida útil, la vaporera de hot-dogs debe limpiarse a diario. No sumerja la unidad en agua o cualquier otro líquido. Si el líquido entra en el compartimento eléctrico puede causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

1. Desconectar el cable de alimentación de la toma eléctrica.
2. Dejar que la unidad se enfríe por completo.
3. Retirar todos los remanentes de hot dog y pan.
4. Vaciar el agua usando el tubo de drenaje ubicado en el lado derecho.
5. Desmontar todas las piezas removibles incluyendo la bandeja para pan, bandejas perforadas, la palanca de control de vapor, partición y paneles de cristal.

Limpiar a fondo la unidad. Aunque el acero inoxidable es resistente a la corrosión y a los efectos de la longevidad, la unidad debe limpiarse después de cada uso.