

FABRICADORA DE ALGODÓN DE AZÚCAR



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 | www.migsa.mx



HEC-04C



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:

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

- 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 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

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:

Por favor, lea el manual antes de usar el aparato.

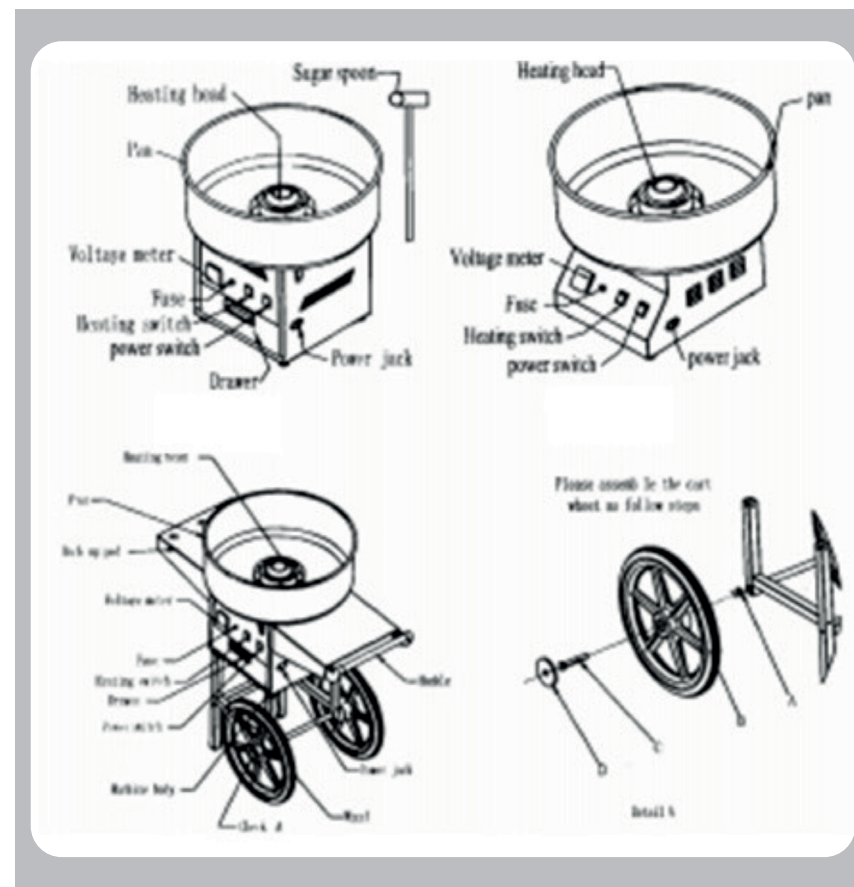
1. INTRODUCCIÓN

Esta máquina, utiliza el azúcar como material principal, con algún otro ingrediente, puede hacer varios sabores y colores de algodón de azúcar. El producto no será el simple algodón de azúcar blanco, sino uno de diferentes colores y sabores, como rojo, amarillo, verde, fresa, melocotón, sandía, lichi, mango. No solo será saludable sino también delicioso.

2. PARÁMETROS PRINCIPALES

Modelo	Medidas	Potencia	Potencia del Motor	Voltaje	Frecuencia	Producción
HEC-04C	945×730×895mm	0.9kW	80W	22-2400V	50-60Hz	1/30 seg.

3. ESTRUCTURA DE LA MÁQUINA



4. PREPARACIÓN

- (1) Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar la máquina, conozca su estructura, el rendimiento, los repuestos principales y también la operación de seguridad, luego podremos hacer un buen uso de esta máquina y obtener un mejor efecto de trabajo.
- (2) Después de sacar la máquina de la caja de embalaje, coloque las piezas de repuesto en el lugar correcto.
- (3) El usuario debe limpiar primero el cabezal de calentamiento y la bandeja de acero inoxidable, el agua saldrá cuando el cabezal funcione, luego límpielo con un paño suave.
- (4) Esta máquina debe colocarse sobre una mesa de trabajo resistente y también debe tener una distancia adecuada con el suelo.
- (5) Antes de encender la máquina, el usuario debe verificar si el voltaje eléctrico es el mismo que el voltaje de la máquina, si la toma de corriente eléctrica cumple con el estándar de seguridad y si ha instalado el interruptor de protección contra fugas.

5. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- (1) Al mover la máquina, presione ligeramente la manija para asegurarse de que las patas delanteras del carrito se separen del suelo.
- (2) Accione el interruptor de encendido para dejar que la máquina funcione durante 1-2 minutos, verifique si la máquina funciona de manera constante o no. (Es necesario ajustarla si la máquina se sacude fuertemente, el usuario debe asegurarse de que la máquina esté estable y el cabezal funcione correctamente).
- (3) Encienda el amplificador al máximo, luego deje que la máquina se caliente durante unos 4 a 5 minutos (cuanto mayor sea la potencia, más rápida será la velocidad de calentamiento).
- (4) Coloque una cucharada de azúcar granulada en el centro del cabezal de ejecución.
- (5) El algodón de azúcar saldrá después de 30 segundos, luego use un palito de bambú u otro objeto relacionado para pegar el algodón, gírelo siguiendo el interior de la sartén. (El palito de bambú debe limpiarse con un paño húmedo).
- (6) Después de terminar el algodón de azúcar, no detenga la máquina de golpe. Limpie el plato giratorio con agua (mantenga el cabezal en funcionamiento y luego vierta un poco de agua en la entrada). Remueva el algodón de azúcar y limpie el cabezal con un paño suave. Si desea más algodón, repita los pasos anteriores.

6. NOTAS:

- (1) Es inapropiado que los niños utilicen esta máquina.
- (2) Debe utilizar una toma de corriente eléctrica con conexión a tierra. Mantenga el cable alejado del calor; no sumerja el cable, el enchufe eléctrico ni la máquina en agua ni en otros líquidos; no utilice el cable, la toma de corriente eléctrica ni el enchufe si están rotos.
- (3) Instale correctamente el cabezal de calentamiento y la bandeja, luego conéctelos al enchufe. Apague el interruptor cuando deje de funcionar, mueva la bandeja y límpiela con agua.
- (4) No toque la superficie del calentador ni el cabezal de calentamiento mientras

trabaja, y tampoco coloque la mano en la sartén si todavía hay azúcar adentro, podría quemarse, y tampoco mueva la máquina mientras trabaja.

- (5) No toque el enchufe ni el cable eléctrico cuando estén humedecidos con agua, podría ocurrir una descarga eléctrica.
- (6) La pieza temporal del motor eléctrico es del 80 %, evite el trabajo continuo durante mucho tiempo para prolongar la vida útil del motor; debe hacer una pausa de 20 minutos después de trabajar continuamente durante una hora.
- (7) Antes de la limpieza o el mantenimiento, primero debe apagar la máquina y desconectar el enchufe eléctrico. No permita que la máquina funcione vacía durante muchas horas.
- (8) No use detergente al limpiar, ya que podría contaminar la máquina. Tampoco se puede lavar directamente con agua, ya que podría humedecer las piezas eléctricas y dañar la máquina.
- (9) Si el cabezal de calentamiento no funciona, apague el interruptor de encendido y limpie el azúcar quemada del interior con un paño suave.

7. DATOS ELÉCTRICOS

L----Cable con revestimiento de cobre T---- Limitador de temperatura
M---- Motor de 80W V---- Voltímetro de 0~300V
Fu---- Fusible tubular R-----Placa calefactora de 1000W
K---- Interruptor principal K1---- Interruptor de calefacción

8. LISTA DE PARTES DE REPUESTO (LA LISTA ES SOLO PARA REPUESTOS)

No.	Nombre	Cantidad	Observación	No.	Nombre	Cantidad	Observación
1	Rueda	2 piezas		11	Tornillo	8 piezas	M4X12
2	Tubo de apoyo	2 piezas		12	Tuerca	8 piezas	M4
3	Rueda del tubo de apoyo	2 piezas		13	Tornillo	4 piezas	M5X16
4	Viga	3 piezas		14	Placa de soporte	2 piezas	
5	Manija de bloqueo	1 juego		15	Tornillo	6 juegos	M5X30
6	Manija del tubo	1 pieza		16	Cuchara de azúcar	1 pieza	
7	Anillo	2 piezas		17	Ejes de la rueda	1 pieza	
8	Llave inglesa	1 pieza		18	Tornillo de la rueda	2 piezas	M12X70
9	Tornillo	8 piezas	M5X8	19	Tapa de la rueda	2 piezas	
10	Tuerca	8 pies	M4	20	Correa	1 pieza	