

MARINADORA DE CARNE

MODELO
HML-900



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".

Advertencia: Si el producto viola los procedimientos operativos y no presta atención a los asuntos operativos, habrá accidentes; nuestra empresa (fábrica) no es responsable.

El producto tiene las características de diseño novedoso y único, estructura razonable, volumen pequeño, apariencia hermosa, velocidad uniforme, bajo nivel de ruido, gran par de salida, gran capacidad, buen sellado, velocidad de curado rápido, ahorro de energía, etc. Se puede utilizar para marinar todo tipo de carnes y otros alimentos. Los alimentos en escabeche tienen las ventajas de no deformarse, mantener un sabor uniforme y hermoso color.

1. FUNCIONAMIENTO

1. La máquina de curado tiene control de sincronización de tiempo. Generalmente, la carne se marina durante unos 15 minutos cada vez.

2. La parte eléctrica está equipada con un dispositivo impermeable.

2. PRINCIPALES PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (W)	Velocidad (n / min)	Dimensión total (mm)	Volumen (L)
HML-900	220	60	180	29	953x660x914	40

- 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

- Licadoras
- 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

MODELO
HML-900

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:

3. CONDICIÓN DE USO

La altitud no debe exceder los 1000 m y la temperatura ambiente no debe exceder los $\pm 40^{\circ}\text{C}$; el voltaje de la fuente de alimentación no debe exceder el $\pm 5\%$ del voltaje nominal, la frecuencia de la fuente de alimentación no debe exceder el $\pm 1\%$ del valor nominal y la capacidad no deberá exceder los 30 kg.

4. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, evite vibraciones violentas, colisiones, vuelcos o inversiones. Almacene en un lugar con buena ventilación, aire seco y sin gases corrosivos.

5. PRECAUCIONES PARA LA OPERACIÓN DE INSTALACIÓN

1. La máquina debe colocarse en un lugar estable, y los lados delantero y trasero deben estar a más de 10 cm del objeto sin obstáculos; al arrancar, el personal debe estar a 30 cm de la máquina para evitar lesiones causadas por el funcionamiento de la máquina.
2. Antes de poner en marcha la máquina, compruebe si el mango de la tapa del barril de almacenamiento está presionado. Si no, está prohibido poner en marcha la máquina.
3. No coloque la mano sobre el cubo de almacenamiento giratorio durante el funcionamiento. No abra la tapa de la cubeta de almacenamiento cuando la máquina no esté parada.
4. El cable de tierra de la máquina debe estar conectado a tierra de manera segura y confiable.
5. La conexión eléctrica y la instalación de la máquina deben ser realizadas por profesionales. Las personas que no sean electricistas y los operadores eléctricos tienen prohibido abrir la tapa de la caja eléctrica para evitar descargas eléctricas.

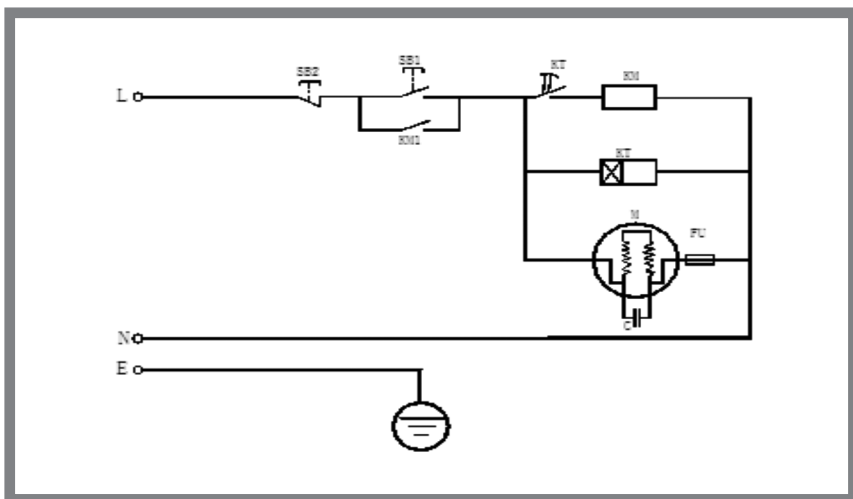
6. MÉTODO DE OPERACIÓN

1. Tire hacia arriba de la manija de la cubierta del barril de almacenamiento, gírela 90° para levantarla, coloque los alimentos y los ingredientes para encurtir en el barril de almacenamiento y coloque la cubierta (Nota: debe quedar plana con la goma). Luego gire 90° para presionar el mango en la dirección opuesta.
2. Encienda el interruptor de encendido, presione el botón de inicio y la máquina funcionará. Si necesita detenerse a la mitad, presione el botón de parada; de lo contrario, se detendrá automáticamente en 15 minutos, abra la tapa y vierta los alimentos en escabeche.
3. Si los alimentos encurtidos necesitan un tiempo de curado diferente, se puede invitar a los profesionales a ajustar el control de tiempo. Abra la tapa de la caja eléctrica y ajuste el relé de tiempo a diferentes posiciones de tiempo según sea necesario.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- (1) Corte la fuente de alimentación durante la limpieza para evitar accidentes.
 - (2) Después del trabajo todos los días, limpie la superficie y el barril de almacenamiento con detergente no corrosivo.
- Advertencia: no rocíe los botones eléctricos con agua.

8. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO:



9. ACCESORIOS ADJUNTOS:

1. Un manual de operación del producto.
2. Tazón de plástico (2).
3. Goma de transmisión (2 piezas).
- 4 Tapa y anillo de sellado (2 unidades).

10. FALLAS COMUNES

Falla	Causa	Método de exclusión	Comentarios
Se detiene, No funciona	1. Fusible quemado 2. Desgaste del motor 3. Correa giratoria rota 4. Demasiada carga	reemplace Reduzca la carga	
No se detiene automáticamente después de 12 min. de encendido.	Relé de tiempo roto	Repare o reemplace	
Ruido mecánico	1. No hay aceite lubricante en el reductor de la caja eléctrica. 2. Goma de transmisión externa dañada.	Póngale aceite Reemplace la goma de transmisión	
Fuga del barril	El anillo de sellado no está apretado o el tiempo de servicio es demasiado largo	Reemplace el anillo de sellado por uno nuevo	