

FABRICADORA DE ALGODONES

MODELO
HAG-1



 **migsa**®

MANUAL DE USUARIO



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:

- 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".

I. INTRODUCCIÓN

Con el azúcar como materia prima principal, agregue ingredientes auxiliares, puede producir una variedad de sabores, una variedad de algodón de azúcar de color, el producto resultante ya no es solo blanco, sino rojo, amarillo, azul, verde, púrpura, otro color, una variedad de sabores de algodón de azúcar, tales como: manzana verde, fresa, uva, melón, melocotón, naranja dulce, etc., todos saludables y deliciosos.

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
- Embutidoras
- Wafleras
- Emplayadoras
- Creperas
- Turbolicuadores
- Paninis
- Máquina de donas
- Cocedor de corndog
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Algodoneras
- Planchas eléctricas
- Fábricas de palomitas
- Parrillas eléctricas
- Fuentes de chocolate
- Freidoras eléctricas
- Chocolatera eléctrica
- Cocedor de pastas eléctrico
- Triturador de hielo
- Baños maría eléctricos
- Despachadores de agua refrigerados
- Asador grill eléctrico
- Máquinas granita
- Calentadores de sopa eléctricos
- Cutter de mesa
- 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
HAG-1

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.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:

II. PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	HAG-1	MEDIDAS EXTERNAS	500*500*520
POTENCIA DEL MOTOR	10W	VOLTAJE	12V
SUMINISTRO DE GAS	gas de carbón		

III: PREPARACIÓN ANTES DE SU USO

1. Antes de usar, lea este manual en detalle para comprender la estructura y el rendimiento de la máquina, familiarícese con las partes de la máquina y la operación de seguridad relacionada, para aprovechar mejor sus ventajas y lograr resultados satisfactorios.
2. Después de sacar la máquina de la caja, el plato giratorio y la placa de trabajo deben limpiarse con agua fría y tibia, luego tirar el agua y limpiar con un paño suave.
3. La máquina se instalará sobre un banco de trabajo con apoyo suficiente y a una distancia adecuada del suelo.
4. Antes de encender la fuente de alimentación, verifique si el voltaje utilizado coincide con el voltaje local y con la conexión de gas adecuada, si el enchufe cumple con los estándares de seguridad y confirme que todo cumple con los requisitos de consumo de energía.

IV. INSTRUCCIONES DE MANEJO

1. Retire el manguito de sellado del tubo de entrada, luego conecte el tubo de gas al tubo de entrada de la máquina, conecte los dos enchufes (uno rojo y otro negro) en la máquina en la batería, o enchufe el cable de alimentación directamente en el tomacorriente de 110V.
2. Encienda el interruptor de gas para precalentar la máquina durante 1-2 min., y también encienda el interruptor del motor para que éste comience a girar.
3. Vierta una cucharada de azúcar blanca granulada limpia en el centro del plato giratorio.
4. Cuando la cabeza de seda, ajuste el tamaño del fuego para no quemar el azúcar, y luego coloque el palo de bambú sobre la salida de azúcar y gire el palito de bambú sobre el plato giratorio para formar un algodón de azúcar.

5. No deje de girar hasta después que disminuya la temperatura del cabezal de calentamiento.

6. Al cargar la batería, enchufe el cable de alimentación en la toma de 110V y luego conecte la batería (roja y negra) a la máquina, por color. (Puede conectar la línea de conexión a la máquina roja y negra, primero toque, para saber que no hay chispa eléctrica, si hay una chispa eléctrica indica que la electricidad pasa).

V. ASUNTOS QUE REQUIEREN ATENCIÓN

1. Los menores de edad tienen prohibido usar de este aparato.

2. No coloque cables cerca de la superficie térmica, no sumerja los cables, enchufes y máquinas en agua u otro líquido, no use cables, tomas de corriente y enchufes dañados.

3. El plato giratorio y la bandeja de trabajo deben instalarse correctamente para conectar el enchufe en el tomacorriente, cuando no esté en uso o realice la limpieza, apague el interruptor primero, luego retire el enchufe, apague el interruptor de gas y la válvula de gas, y retire el plato giratorio hasta que el plato deje de girar y se enfríe.

4. No toque la superficie ni la plataforma giratoria mientras esté trabajando, no mueva la máquina, cuando el enchufe o los cables estén mojados y las manos mojadas, no toque el enchufe ni los cables para evitar descargas eléctricas.

5. La tasa de reducción del diseño temporal del motor de esta máquina es del 80%, para evitar una operación continua prolongada. Después de una hora continua de trabajo, debe suspender la operación durante 20 minutos y después comenzar a trabajar, lo que extenderá en gran medida la vida útil de la máquina.

6. Ya sea que se trate de limpieza, mantenimiento y otros trabajos relacionados, primero debe apagar la fuente de alimentación, quitar el enchufe, el rotor no puede funcionar sin tiempo de carga. El interruptor de fuego tiene 2 direcciones para ajustar el tamaño del fuego y la dirección de cierre se puede ajustar al fuego mínimo.

7. Al limpiar:

* Caliente el cabezal de calentamiento, deje que el motor gire y luego llene la inyección de agua con una botella de agua mineral (cubra con un pequeño orificio) en el cabezal de calentamiento.

* Puede sacar directamente la pantalla sobre el cabezal de calentamiento y limpiarla.

VI.

1. Cuchara de azúcar (para agregar azúcar añadida).

2. Convertidor de voltaje de 110V sin la batería o se puede usar para cargar la batería.