

PALOMERA

MODELO
MPE-6



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. FUNCIÓN Y CARACTERÍSTICAS:

La máquina de palomitas combina todas las ventajas de las máquinas de palomitas tanto dentro como por fuera. Está fabricado en aleación de aluminio y cristal templado, con una capa interior rociada desapercibida. La máquina también es segura y ahorra energía, lo cual es apta para restaurantes, cafeterías, cines, etc.

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
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Entornos de tipo banquetes y comedores
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Planchas eléctricas
- Fábricas de palomitas
- Parrillas eléctricas
- Creperas
- Freidoras eléctricas
- Fuentes de chocolate
- Cocedor de pastas eléctrico
- Chocolatera eléctrica
- Baños maría eléctricos
- Triturador de hielo
- Asador grill eléctrico
- Despachadores de agua refrigerados
- Calentadores de sopa eléctricos
- Máquinas granita
- Tostador de pan modelo CT-120
- Cutter de mesa
- 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
MPE-6

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 $\pm 10\%$ 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. ESPECIFICACIONES:

Modelo	MPE-6	MPE-7	MPE-11
Potencia (kW)	1.5	1.5	1.7
Frecuencia (Hz)	110V/60Hz	110V/60Hz	110V/60Hz
Temperatura(C)	50~250	50~250	50~250
Medidas(MM)	500×400×690	500×400×770	900×420×740
Dosis de aceite (ML/onza)	50	50	50
Dosis de azúcar (G/onza)	100	100	100
Dosis de maíz (G/onza)	150	150	150
Eficiencia (Pan/min)	1/2	1/2	1/2

III. PRECAUCIONES:

1. La máquina debe colocarse en una superficie plana y estable.
2. La máquina debe ser utilizada junto con la fuente de energía adecuada sugerida por la fábrica, de $+10\%$ (v).
3. La caja de fusibles de los interruptores adecuados y el interruptor de fuga de electricidad deben fijarse cerca de la máquina, sin acumular basura para que sea conveniente operar.
4. El cable a tierra y el cable de la fuente de alimentación deben provenir del mismo lugar, conectados con un enchufe seguro de tres clavijas en el tomacorriente.
5. Toda la conexión con la electricidad debe ser realizada por un electricista calificado.

IV. OPERACIÓN:

1. Encienda el interruptor de alimentación para encender el tubo de calor y la luz.
2. Encienda el interruptor de la olla para precalentarlala durante 5~6 minutos. Vierta 50 ml de aceite, 150 g de maíz y 100 g de azúcar en la tetera y el maíz se abrirá de golpe.
3. Preste atención al maíz mientras revienta, cierre la puerta firmemente para que el maíz no pueda salir.
4. Revuelva el maíz hasta que esté completamente abierto, luego viértalo del plato.
5. Repita 1~5 veces para hacer más palomitas de maíz. Solo necesita 2 minutos para hacer estallar el maíz continuamente.
6. No deje caer aceite alrededor de la placa. De lo contrario, se incendiara cuando se caliente a cierta temperatura.

Advertencia: ¡No agregue agua al plato mientras está reventando el maíz!

V. LIMPIEZA Y PROTECCIÓN:

1. Corte la energía eléctrica y desconecte el enchufe para evitar accidentes cuando limpie la máquina.
 2. Use un paño húmedo con algún detergente anticorrosivo para limpiar las partes exteriores de la máquina. No limpie la máquina directamente con agua. De lo contrario, la función eléctrica se dañará.
 3. Si no se usa durante mucho tiempo, debe cortar la electricidad y desconectar el enchufe.
 4. No cepille la parte interior de la placa con metal duro. De lo contrario dañarás la capa.

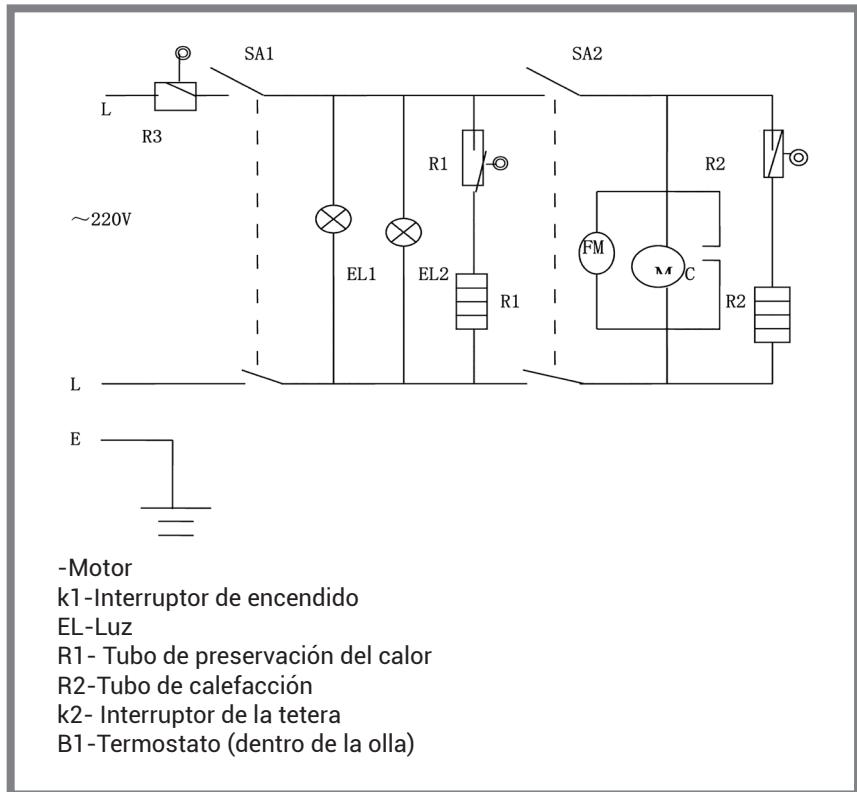
VI. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
La luz no enciende	Toma de corriente no enchufada	1. Apriete el tornillo de conexión de los cables. 2. Cambie la bombilla.
No puede calentar	1. Cable suelto del tubo de calentado. 2. Tubo de calentado quemado. 3. La capacidad eléctrica está rota,	1. Apriete el tornillo de conexión de los cables. 2. Cambie la bombilla.
Temperatura demasiado alta o demasiado baja	Termostato dañado	Cambiar el termostato

APÉNDICE A LA MÁQUINA:

1. Un manual de operación
 2. Una bombilla

VII. DIAGRAMA ELÉCTRICO DE CIRCUITO:



VIII. LA TEMPERATURA DE LA OLLA DE PALOMITAS DE MAÍZ ES AJUSTABLE.

- 1 Aumentar la temperatura girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj.
 2. Disminuya la temperatura girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj.