

PALOMERA ELÉCTRICA

MODELO
PC-01



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

MANUAL DE USUARIO



GARANTÍA

MODELO
PC-01

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en 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.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

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.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.

b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación 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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

-INTRODUCCIÓN

1. Por favor, lea las instrucciones antes de usar este aparato.
2. Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
3. Limpiar la máquina a fondo antes y después de cada uso, utilizando las instrucciones de limpieza que se mencionan en este manual.

-INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Enchufe el cable a una toma eléctrica certificada con la tensión nominal correspondiente, como se indica en las etiquetas del modelo de la máquina.
2. Desconecte siempre el cable eléctrico cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiar, ajustar o hacer el mantenimiento de la máquina. No opere con un cable o enchufe dañado o si la máquina presenta un mal funcionamiento, se ha caído o dañado. Utilice un servicio autorizado para su revisión, eléctrico, ajuste o reparación mecánica.
3. Esta máquina se calienta durante el uso y por un corto tiempo después de que se apaga –TENGA CUIDADO- para evitar quemaduras, no toque las superficies calientes. Si tiene agarraderas, utilícelas para mover este aparato. Mantenga los materiales combustibles lejos del aparato.
4. Es necesaria una extrema precaución cuando el aparato es usado por o cerca de niños y siempre que el aparato se deje en funcionamiento sin vigilancia.
5. Este aparato no está diseñado para su uso cerca o alrededor de agua. Nunca coloque el aparato donde pueda caer un recipiente con agua.
6. No inserte ni permita que objetos extraños penetren en la ventilación o salida de aire, ya que esto puede causar una descarga eléctrica, un incendio o daños en el aparato. De ninguna manera bloquee las salidas y entradas de aire. No utilice en superficies blandas donde las aberturas se pueden bloquear.

-PREPARACIÓN

1. Retire todas las piezas de empaque y la unidad de elevación de la caja.
2. Retire el empaque exterior que se pudo haber pegado a la máquina.
3. Quite el revestimiento de plástico que puede ser colocado a las superficies de acero inoxidable.
4. Asegúrese que se retire el cable que está ligado a la caldera.

5. La unidad sólo se puede utilizar con las 4 patas proporcionadas. El no hacerlo puede causar daños en la unidad y la encimera.

6. Coloque el aparato en una superficie plana.

7. Ponga la unidad cerca de la toma de corriente.

Evite el uso de cables de extensión. No pase el cable debajo de alfombras o cubralo con corredores de guías similares. Arregle el cable de forma que no provoque tropezones.

8. Este aparato cuenta con partes eléctricas y calientes directas. No lo use en áreas donde se almacene o utilice gasolina, pintura o líquidos inflamables.

-REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Consulte la etiqueta del producto (placa de características) en la unidad para conocer los requisitos de voltaje. Asegúrese de conectar la unidad a una toma de tierra con poder suficiente.

-OPERACIÓN

1) Presione el interruptor principal, el calentador de mantenimiento-caliente y la bombilla de luz comienza a trabajar.

2) Presione el botón giratorio y de calefacción, después de 5-7 minutos de precalentamiento de la placa, tratar de poner una pieza de maíz y 5g. de aceite en el plato, cuando el maíz estalle, la preparación se ha hecho. Poner 50 ml de aceite primero en la placa, después 150g de maíz sazonado para hacer estallar. Cierre la tapa.

3) Cuando el maíz termine de estallar, que ya casi no se oye ningún sonido (unos 5 minutos), abra la tapa y sáquelas.

4) Por favor, ponga mucha atención mientras el maíz revienta, para que no se vaya a quemar. Al mismo tiempo cerrar la puerta móvil para evitar que se caigan las palomitas fuera de la caja. Remover el maíz hasta que termine de estallar.

5) Evitar que el aceite caiga en el bastidor de la placa, pues la ensuciará, lo que ocasiona que se queme mientras esta el precalentamiento.

6) Asegúrese de que la caldera quede inmediatamente reajustada en posición vertical. Apague el interruptor de la caldera cuando no esté en uso.

7) Cuando paren de estallar, volcar la caldera inmediatamente girando el eje de desenganche de la caldera.

-LIMPIEZA

El mantenimiento adecuado desempeña un papel importante en la vida y el funcionamiento de la unidad.

1. Apague ambos, la caldera y el interruptor.

2. Desconecte el cable de alimentación y desconecte la alimentación eléctrica a la caldera.

3. No la sumerja en agua u otro líquido. Evite las salpicaduras de agua en la unidad de motor.

4. Limpie la unidad con un detergente suave y agua tibia hasta eliminar la mayor cantidad de sal y grasa como sea posible. Asegúrese de desconectar la caldera y limpiar completamente las superficies interiores y exteriores. Seque la unidad cuando haya terminado.

5. Asegúrese de verter y limpiar el núcleo de la bandeja también.