

COCEDOR DE PASTAS



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



HGL-610



MANUAL DE USUARIO

- 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: _____

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”.

El tipo de cocedor de pasta a gas es lo último en desarrollo y diseño de nuestra fabricación. Todo el cuerpo es de acero inoxidable, resistente y duradero. Los productos brindan las ventajas de una buena apariencia, una estructura razonable y de fácil operación. Los juegos completos de la estufa de combinación de mesa incluyen los siguientes seis juegos: plancha, parrilla de lava, cocedor de pasta, Baño María. Estas estufas se pueden usar de forma individual y también combinadas. Por lo tanto, es su asistente ideal en el restaurante occidental, en la sala de canto y baile y en la cafetería.

El cocedor de pasta a gas **HGL-610** es una de las combinaciones de conjuntos completos. Para aprovechar al máximo la función de estos productos y minimizar pérdidas y daños innecesarios, lea el manual detenidamente y consérvelo para futuras consultas.

I. Parámetro técnico

MODELO	ARTÍCULO	HP	MEDIDAS
HGL-610	Cocedor de pasta	26MJ	600×600×4800mm

II. Notas de Instalación

1. Instalar el producto en un lugar bien ventilado y sobre una superficie plana.
2. No utilice materiales inflamables cerca del producto para evitar accidentes o algún incendio.
3. Cerrar la válvula después de su uso.
4. Si hay fuga de gas, no encenderse, debe dejar de usarse inmediatamente, reparar la fuga para estar en buenas condiciones y que pueda usarse de nuevo.

III. Solución de problemas:

Problema	Causa	Solución
1. Está conectado al gas y no enciende.	1. Verificar que hay gas en el tanque y tubería 2. La válvula de servicio esta cerrada.	1. reemplace el cilindro de gas o llene tu tanque. 2. Arregle y abra la válvula de servicio.
2. La válvula de servicio esta abierta pero no calienta lo suficiente.	1. Gire la perrilla a una flama más grande.	1. Corrija la posición de la perrilla.

IV. Método de uso

- 1) Conecte a la línea de gas y verifique que esté bien conectada y sin fugas.
- 2) La válvula de agua debe estar cerrada, poner agua en el cilindro de cocción, dividir la malla plana.
- 3) Abra la válvula reguladora de gas, presione el encendedor; observe si el punto de ignición encendió, si no, lo puede encender de nuevo según el método de encendido.
- 4) Espere hasta que hierva, ponga la pasta en la canastilla para cocinar, en el cilindro de cocción, comienza a cocinar, agregar condimentos. Comer hasta que esté bien cocido.
- 5) Después de su uso, cierre la temperatura y el control de encendido y el gas.

V. Transporte y almacenamiento

Deben evitarse los choques fuertes y colisiones durante el transporte. Cuando el producto no se utilice durante mucho tiempo, se debe colocar en un depósito seco, libre de humedad y ventilado; cuando se necesite almacenar temporalmente, se deben tomar medidas de seguridad para prevenir que se moje con la lluvia.

VI. Limpieza y mantenimiento

- 1) Por su seguridad, corte el gas antes de limpiar.
- 2) Limpie con una toalla húmeda con un limpiador no caustico, después de terminar de usarlo todos los días. Está estrictamente prohibido enjuagarlo directamente en el chorro de agua, pues podría causar fugas de agua en la caja de control y dañar el rendimiento del equipo.

Advertencia: no lo exponga al chorro de agua, de lo contrario dañará el equipo y el encendido de chispa.

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: