AMASADORA DE ESPIRAL

MODELO
HD-80A

MIGSA

MANUAL DE USUARIO

MIGSA

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**

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
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- 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: _____

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) Casas de campo.
c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

"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".

1. CARACTERÍSTICAS

El mezclador en espiral modelo HS es un nuevo aparato fabricante de masa que adopta un panel de control de computadora táctil y ligero. Los mezcladores y los tazones pueden girar simultáneamente, lo que aumenta considerablemente la velocidad de mezcla y mejora el efecto. Están equipados con cubiertas de seguridad, no solo son fáciles de operar y limpiar, sino que también son atractivos.

2. PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	HD80A
Voltaje	220 V
Potencia del Motor	2.2/3.3 kw
Capacidad de amasado	≤35 kg
Tiempo de amasado	12-18 min
Velocidad del tazón	12.5/25 rpm
Velocidad del mezclador	125/250
Medidas	998×590×1040 mm
Peso Neto	260 kg

3. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. La máquina debe colocarse en un lugar seco y bien ventilado, ajustar el nivel, para hacer que la máquina funcione sin problemas.
2. Verifique si la fuente de alimentación es consistente con la necesaria para la máquina y también debe estar firmemente conectada a tierra.

4. OPERACIÓN

1. Abra la tapa de seguridad, coloque la harina y los ingredientes en el tazón, cierre la tapa.
2. Encienda la máquina: ① Modo automático: configure el temporizador, encienda el botón de automatización, luego presione el botón de inicio.
② Modo manual: configure la dirección de avance, luego elija la velocidad alta / lenta, no es necesario configurar la hora, la máquina comenzará.
③ Avance lento: ponga el botón de avance lento.
3. Primero mezcle completamente la harina y el agua a baja velocidad (puede necesitar 8 minutos) y luego gire a alta velocidad para mezclar la masa (alrededor de 5 minutos).
4. Cuando desee detener, presione el botón "stop" (en el modo manual, la máquina se detendrá automáticamente) después de que la máquina se detenga, puede abrir la tapa para sacar la masa.
5. Antes de limpiar la máquina, primero desconéctela de la alimentación eléctrica.

5. AVISOS

1. Cuando cambie la velocidad, asegúrese de que la máquina se detenga bien.
2. Para garantizar la seguridad, no ponga sus manos u otros objetos dentro del tazón cuando la máquina esté funcionando.
3. Está prohibido quitar la tapa de seguridad.
4. Está prohibido su uso en clima tormentoso, desconéctela de la energía eléctrica para proteger la máquina.
5. Limpie la máquina a tiempo después de trabajar todos los días. Antes de limpiar, desconecte de la alimentación eléctrica.
6. Cuando presione el botón "Scram", la máquina se bloqueará y se detendrá, si desea reiniciar, gire el botón de hongo de acuerdo con la dirección marcada, luego la máquina se reiniciará automáticamente. No jale el botón de hongo, de lo contrario lo dañará.

6. FALLAS COMUNES Y MÉTODO DE PROCESAMIENTO.

1. La máquina no puede arrancar. ---- Asegúrese de que si está encendida, la tapa de seguridad debe estar abajo y que el botón del temporizador esté encendido.
2. Sobrecalentamiento— por favor, revise que el lugar esté bien ventilado y cheque los cables, averigüe si la máquina estuvo funcionando demasiado tiempo.
3. La máquina carece de potencia durante el trabajo——Revise si la correa está floja y ajústela.
4. Sonido anormal——Revise si la cadena está floja y ajústela.
Si por el método anterior no puede resolver el problema, se sugiere que solicite al vendedor una reparación o consulta.

GARANTÍA

MODELO
HD-80A

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.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

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: