

COCEDOR DE PASTA

MODELO
HGL-610



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.
☎ 5517.4771 | 5739.3423

CONTENIDO

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 Básico

MODELO	NOMBRE DEL 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 perilla.

GARANTÍA

MODELO
HGL-610

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:

- Quando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Quando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Quando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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: _____

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.