

VITRINA CALIENTE

MODELO
HW-6P



 **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

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".

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
- Emplayadoras
- Wafleras
- Turbolicuadores
- Creperas
- Máquina de donas
- Paninis
- Batidoras de mesa modelo VFM-7B
- Cocedor de corn dog
- Máquina para conos/canastillas de helados
- Dispensadores de queso
- Asadores de salchichas de rodillo y casitas
- Planchas eléctricas y a gas
- Algodoneras
- Parrillas eléctricas y a gas
- Fábricas de palomitas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Fuentes de chocolate
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Chocolatera eléctrica
- Baños maría eléctricos y a gas
- Triturador de hielo
- Asador grill eléctrico y a gas
- Despachadores de agua refrigerados
- Calentadores de sopa eléctricos
- Máquinas granita
- Tostador de pan modelo CT-120
- Cutter de mesa
- Lámparas reflectoras de calor
- Embutidoras
- 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: _____

GARANTÍA

MODELO
HW-6P

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 $\pm 10\%$ 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:

Bienvenido y gracias por comprar nuestros productos, todos nosotros en esta empresa expresamos nuestro agradecimiento a usted. Para aprovechar al máximo el rendimiento del producto, reducir pérdidas y lesiones innecesarias, antes de utilizar el producto, lea el manual de instrucciones y consérvelo para futuras referencias.

Advertencia: Los productos deben cumplir con las instrucciones de uso antes mencionadas, si se viola la operación, ocurre un accidente, la fábrica no será responsable.

1. El aparato debe ser conectado a una línea de tierra segura y confiable.
2. Está estrictamente prohibido enjuagar el aparato con un tubo rociador de agua.

El nuevo diseño del producto tiene un diseño hermoso rodeado de cristal de buena perspectiva, con termostato opcional con pantalla de temperatura, hace que la temperatura sea uniforme y con compensación húmeda, para mantener la humedad de los alimentos.

I. FUNCIONAMIENTO

Termostático y Humedad

II. PARÁMETROS TÉCNICOS

Artículo	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (kw)	Medidas (mm)
HW-6P	110	50Hz	3.5	1500*760*860

III. OPERACIÓN

1. Por su seguridad, el producto debe estar debidamente conectado a tierra.
2. El voltaje de la línea del producto debe ser nominal.
3. Antes de encenderlo, asegúrese de agregar agua al cuenco para 6 litros.
4. Encienda la máquina, luego se prende la luz indicadora de encendido. Gire el interruptor de calor, seleccione la temperatura de retención de alimentos, asegúrese de que la temperatura ambiente pueda aumentar por convección natural, la temperatura se puede mantener.
5. Durante el uso, de acuerdo a la necesidad de iluminación, para abrir el interruptor de iluminación, hacer que la operación sea más conveniente y el efecto de visualización mejor. Al mismo tiempo, abrir la parte superior de las luces decorativas puede aumentar el efecto de visualización.
6. Después de su uso, para la limpieza se debe cortar la fuente de alimentación, para evitar algún accidente.
7. Durante el proceso, si existe algún comportamiento anormal, debe detenerse, y llamar a un técnico profesional para su revisión o mantenimiento, y luego puede continuar usándolo.
8. Este producto no debe ser operado por personas con deficiencia física, sensorial o mental o la falta de experiencia y conocimiento (incluidos los niños). Está estrictamente prohibido lavar el aparato con el chorro de agua.

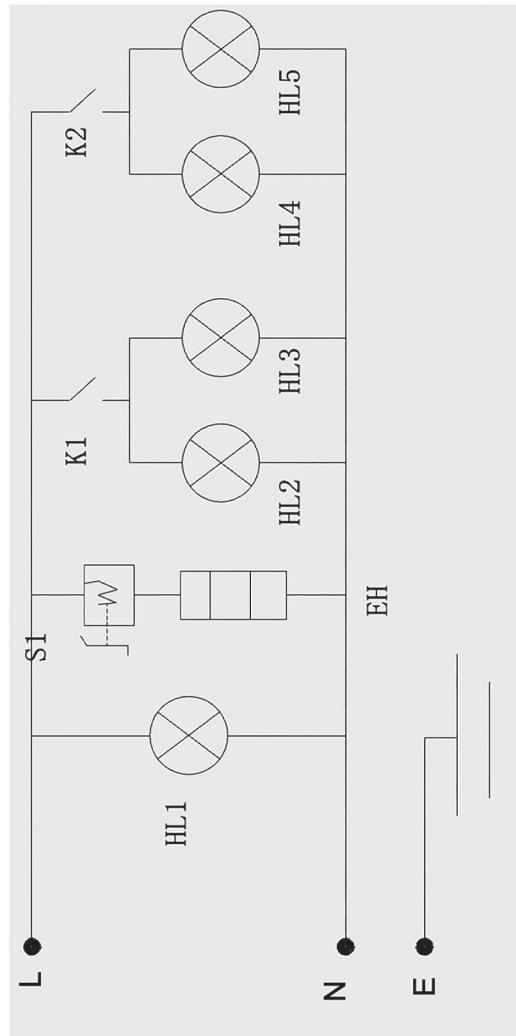
IV. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el proceso de transporte, debe evitarse la vibración violenta y la colisión. No debe colocarse al revés ni apretarse. Debe almacenarse en un lugar bien ventilado, seco y libre de gas corrosivo.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Despues del uso, limpie el interior de los armarios con un agente de limpieza no corrosivo.
2. ¡Queda prohibido frotar pintura en la superficie del gabinete de aislamiento o algún líquido soluble!

VI. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



WK - Termostato
 K1 - Interruptor de calefacción
 K2 - Interruptor de luz decorativa
 D1 - Luz de encendido
 R - Tubería de calefacción
 D2 D3 - Iluminación LED
 D4 D5 - Luces decorativas