

PARRILLAS ELÉCTRICAS



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



HSC-2203 | HSC 2205



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”.

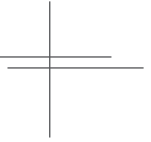
INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

¡ADVERTENCIA!

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Solo para uso comercial.
2. NO toque las superficies calientes.
3. Protéjase contra descargas eléctricas manteniendo todos los cables, enchufes y otros componentes eléctricos lejos del agua u otros líquidos.
4. Desenchufe esta unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
5. Deje que la unidad se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. NO opere éste, ni ningún otro aparato con un cable eléctrico o enchufe dañado.
7. NO opere éste, ni ningún otro aparato después de que haya funcionado mal o haya sufrido algún daño.
8. NO utilizar en exteriores.
9. NO lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
10. Conecte primero el enchufe al aparato y luego enchufe el cable eléctrico a la toma de corriente de la pared.
11. Desconecte la unidad girando el control de temperatura y el temporizador a la posición “OFF” y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

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:

12. NO utilice el aparato para ninguna aplicación que no sea el uso previsto.
13. NO inserte utensilios de metal ni alimentos de gran tamaño en esta unidad, ya que pueden provocar un incendio y aumentar el riesgo de descarga eléctrica.
14. NO guarde ningún artículo sobre esta unidad cuando esté en funcionamiento.
15. NO permita que esta placa calefactora toque o quede cubierta por materiales inflamables, como cortinas, tapices, paredes, etc., cuando esté en funcionamiento.
16. NO limpie con estropajos metálicos, ya que pueden desprenderse piezas y tocar componentes eléctricos, lo que aumenta el riesgo de descarga eléctrica.
17. Nunca coloque materiales como papel, cartón, plástico, etc. en esta placa calefactora.
18. NO cubra el interior de esta unidad con papel aluminio, ya que puede provocar que la placa calefactora se sobrecaliente.
19. Apague el aparato girando el control de temperatura y temporizador a la posición "OFF".
20. Tenga en cuenta que el uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
21. Se debe supervisar a los niños para garantizar que NO jueguen con la placa caliente.
22. Cuando utilice el aparato en tiendas, cafeterías, hoteles, etc., revise el voltaje y la toma de corriente para asegurarse de que el aparato esté correctamente conectado a la red eléctrica.
23. Coloque la unidad sobre una superficie plana y bien ventilada. Los aparatos deben supervisarse durante su funcionamiento. NO los deje sin supervisión sin antes apagarlos.

Nota: Guarde estas instrucciones para futuras referencias.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS GENERALES

Si la unidad no funciona verifique lo siguiente:

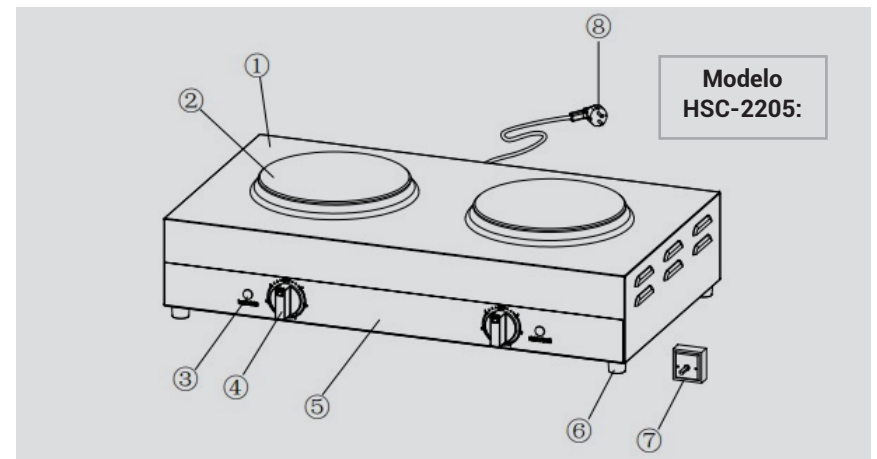
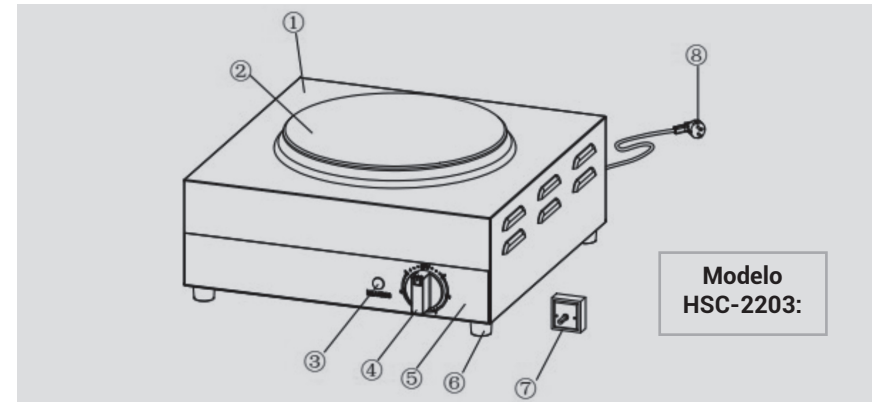
1. ¿Está la unidad conectada a una fuente de energía activa?
2. ¿Revisó el disyuntor?
3. ¿Están encendidos el interruptor y la luz piloto?
4. Revise la placa de datos. ¿Está utilizando la unidad con el voltaje correcto?

AVISO: El trabajo de servicio debe ser realizado únicamente por un técnico calificado que tenga experiencia y conocimientos en el funcionamiento de equipos de cocina comerciales a gas, eléctricos y a vapor.

ESPECIFICACIONES

Modelo	Voltaje	Enchufe	Medidas (AxPxX)	Peso Neto
HSC-2203	120V/60Hz,1500W	5-15P	330x330x150mm	4.4 kg
HSC-2205	220V/60Hz,3000W	5-15P	330x600x150mm	7.9 kg

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



1. Caparazón
2. Quemador
3. Luz indicadora de funcionamiento
4. Perilla

5. Placa frontal
6. Patas
7. Interruptor infinito
8. Cable de alimentación

INSTALACIÓN

⚠ PRECAUCIÓN: La instalación debe ser realizada por personal calificado o la garantía quedará anulada.

⚠ PRECAUCIÓN: Esta unidad debe instalarse únicamente en un lugar no combustible.

1. Desempaque la placa calefactora. Retire el revestimiento de plástico de todas las superficies de acero inoxidable.
2. Asegúrese de que no se deseche ninguna pieza con el empaque y el material de embalaje.
3. Limpie siempre el equipo a fondo antes del primer uso. Revise la etiqueta de clasificación para conocer la designación del modelo y la clasificación eléctrica.
4. Instale las patas ajustables en los orificios pre-roscados de la base de la unidad. La unidad debe operarse con las patas provistas.
5. Coloque la placa calefactora en la ubicación de funcionamiento.

Precaución: Para reducir el riesgo de incendio, el aparato debe instalarse únicamente en entornos no combustibles, sin material combustible a menos de 18 pulgadas a los lados, el frente y la parte trasera del aparato y a menos de 40 pulgadas por encima del aparato.

⚠ Conexiones Eléctricas

Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no utilice otros productos de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropezos. No se recomienda el uso de un cable de extensión.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica.

Esta es una medida de seguridad, ya que el enchufe solo encaja en una toma de corriente polarizada de una manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertirlo. Si el enchufe sigue sin encajar, contacte con un electricista calificado. No altere el enchufe ni intente anular su función de seguridad.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ADVERTENCIA: Todo el producto se calentará mucho durante su uso y permanecerá caliente inmediatamente después de utilizarlo.

1. Asegúrese de que la(s) perilla(s) de control esté(n) en la posición "OFF" y luego coloque el producto sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente eléctrica estándar.
3. Coloque los utensilios de cocina sobre las resistencias y ajuste la perilla de control al nivel de calor deseado (bajo o alto). Para apagar el producto, gire la perilla de control a la posición "OFF" y desenchúfelo del tomacorriente. Desenchufe siempre el producto cuando no lo use.

ADVERTENCIA: No utilice una olla/sartén más ancha que el quemador. Estos modelos no están diseñados para ollas de más de 4 cuartos de galón. Están diseñados para freír, saltear o cocinar a fuego lento. No para hervir.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas o riesgos de quemaduras, asegúrese siempre de que el producto esté desenchufado del tomacorriente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

AVISO: No intente retirar los elementos calefactores. Utilice un paño o esponja húmeda y un detergente suave para limpiar las superficies del producto, asegurándose de que no queden restos de detergente en los elementos calefactores.

ADVERTENCIA: No sumerja el producto en líquidos ni lo meta en el lavavajillas.

AVISO: No utilice limpiadores ni estropajos abrasivos para limpiar ninguna parte del producto.