

CALENTADOR DE PLATOS

SERIE MCP



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



MANUAL DE USUARIO

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”.

Muchas gracias por adquirir un producto de nuestra marca MIGSA. Esperamos que sea muy útil para el mejoramiento de sus operaciones.

Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para referencia futura, antes de la operación. La función, los datos y la apariencia de la máquina cambiarán un poco con el paso del tiempo, sin previo aviso.

Para garantizar un uso correcto y reducir pérdidas y lesiones innecesarias, lea detenidamente este manual antes de utilizar el aparato, especialmente el contenido de ADVERTENCIA y ATENCIÓN que contiene.

La empresa no se hace responsable por cualquier accidente causado por la operación incorrecta sin leer previamente las INSTRUCCIONES.

CARACTERÍSTICAS:

1. Fácil de operar
2. Mantiene la higiene del plato
3. Uso práctico por parte de los clientes
4. Adecuado para el buffet

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

GARANTÍA

SERIE MCP

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.migsa.mx.

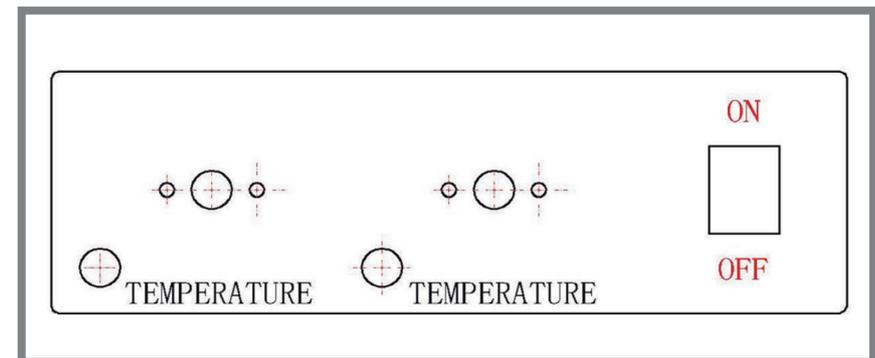
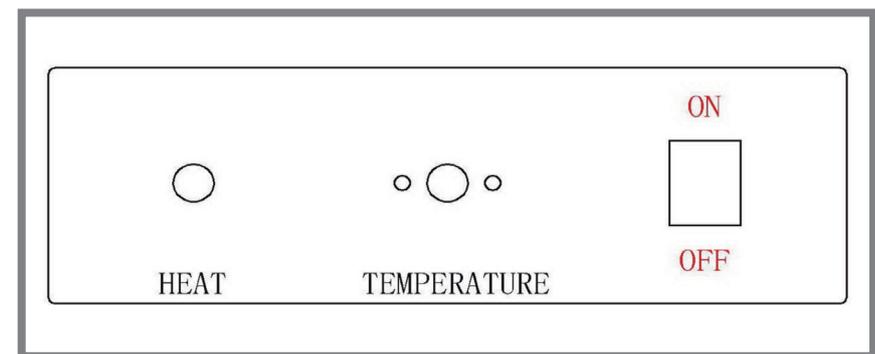
CONDICIONES

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:

PARÁMETROS TÉCNICOS:

MODELO	DATOS ELÉCTRICOS			MEDIDAS (MM) (L)*(W)*(H)	NOMBRE DEL PRODUCTO
	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (kw)		
MCP-1	110	60	0.4	450*570*900	1- Carro calentador de platos eléctrico
MCP-2	110	60	0.8	450*950*900	2- Carro calentador de platos eléctrico

BOSQUEJO DEL PANEL:



INSTALACIÓN:

Tamaño factible de la placa: 245-300 mm

1. Abra el paquete y saque la placa de la bandeja para instalar.
2. Saque el cilindro calentador del estante calentador de platos.
3. Todos los 21 resortes están instalados en la máquina.
4. Ajuste de la cantidad de resortes según el tamaño del plato.
Sugerencia: el resorte se debe quitar desde la parte inferior.
Mantenga el equilibrio en los tres lados de la bandeja de la placa, evite más y menos de cada lado.
5. Ajuste de la posición del poste según el tamaño de la placa.
6. Conecte la fuente de alimentación.
 - 1) Asegure la consistencia de la fuente de alimentación y el voltaje de la máquina.
 - 2) Apague el interruptor antes de conectar la fuente de alimentación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Durante la limpieza y el mantenimiento, se debe cortar la energía eléctrica para evitar accidentes.
2. No use un paño húmedo con un limpiador corrosivo para limpiar la superficie y el cilindro de calentamiento de la máquina.
3. ¡Un tubo de rociado no se puede usar para limpiar la máquina directamente!
4. ¡No limpie el botón eléctrico con agua!

ATENCIÓN:

1. Debe quitarse el resorte de la parte inferior. Mantenga el equilibrio en los tres lados de la bandeja de la placa, evite más y menos de cada lado.
2. Mantenga la placa seca antes de ponerlos en el cilindro de calentamiento. No permita que el cilindro de calentamiento acumule agua.
3. Tamaño factible de la placa: 245*300mm

INSTRUCCIONES DE USO SEGURO:

1. Los usuarios deben cumplir estrictamente con las normas de seguridad eléctrica.
2. Todas las piezas se prueban antes de su venta. El mantenimiento es solo para técnicos especializados, los usuarios no deben intentar arreglar la máquina, especialmente la parte eléctrica.
3. Antes de su uso, todos los controles eléctricos y las partes extraíbles deben probarse e instalarse según la normativa. Los usuarios deben apagar la fuente de alimentación al retirar cualquier dispositivo o durante el mantenimiento.
4. Cuando hay condiciones anormales, como fugas, disparo de interruptor, cortocircuito, los usuarios deben desconectar el enchufe inmediatamente y contactar a la persona de mantenimiento para realizar la reparación en caso necesario.

ADVERTENCIA:

1. ¡La instalación, prueba, alteración y mantenimiento incorrectos pueden causar pérdidas y lesiones innecesarias!
2. ¡Conecte la máquina firmemente a tierra antes de usarla!

ILUSTRACIÓN PARTICULAR:

1. Todo el mal funcionamiento mencionado anteriormente debe ser revisado y mantenido por profesionales, los usuarios no pueden quitar arbitrariamente las piezas de la máquina.
2. Todo el contenido de este producto hace alusión al diseño actual, nuestra empresa se reserva el derecho de cambiar el diseño del producto. Cuando hay una alteración en el diseño y la tecnología, es posible que la información no se corrija a tiempo, espero que los clientes puedan entenderlo.