

CALENTADOR DE ALIMENTOS

SERIE HW

MODELO
HW-81



MODELO
HW-82



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



MANUAL DE USUARIO

GARANTÍA

SERIE HW

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: _____

Bienvenido y gracias por elegir nuestro producto, principalmente producimos equipos de cocina occidentales, y los modelos de apoyo que incluyen: modelos de planchas, freidoras, asadores, calentadores de alimentos, de refrigerios, etc. Para hacer que el rendimiento del producto sea un juego completo, para reducir pérdidas y lesiones innecesarias, lea atentamente las instrucciones antes de usar el producto y guárdelo para futuras referencias.

Advertencia:

1. Estas instrucciones no aplican para personas con defectos físicos, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento (incluidos los niños).

2. El fabricante no se hace responsable de los daños causados a las personas que no cumplan con las pautas de funcionamiento.

El calentador de alimentos con cajones del modelo HW está absorbiendo las ventajas de productos similares en el diseño nacional y extranjero, que incluyen: estilo moderno, estructura razonable, operación conveniente, calentamiento rápido, uniformidad de la temperatura, ahorro de energía, etc. Son aptos para uso en el cine, centros comerciales, supermercados y otros lugares de alto tráfico.

I. Parámetros básicos

MODELO	NOMBRE	POTENCIA	MEDIDAS
HW-81	Gabinete de alimentos de un cajón	1kW	750x580x400mm
HW-82	Gabinete de alimentos de 2 cajones	2kW	750x580x650mm
HW-83	Gabinete de alimentos de 3 cajones	3kW	750x580x900mm

II. Transporte y almacenamiento

Durante el transporte, este producto debe manipularse con cuidado, está prohibido invertirlo o voltearlo, para evitar daños internos y en la cubierta del producto, debe colocarse en un lugar sin gases corrosivos y bien ventilado.

III. Seguridad y precauciones

1. Este producto debe colocarse en un lugar estable, con una distancia separada de la pared (de ladrillo, etc.) de más de 10 cm, la parte posterior debe estar a 20 cm o más alejada de algún material combustible.

2. Este dispositivo utiliza una tensión de alimentación eléctrica de 110V, 60Hz, que debe ser compatible con la tensión de alimentación eléctrica de la marca del producto.

3. Los usuarios deben instalar el dispositivo cerca de un interruptor de alimentación adecuado, con protección de fusibles y fugas, no se permite mezclar o colocar otro tipo de cables o conexiones frente al interruptor, no es conveniente para la operación.

4. Este equipo debe estar firmemente conectado a tierra antes de usarlo.

5. Antes de comenzar la operación, debe revisar el producto, que los componentes eléctricos estén conectados firmemente, con una conexión a tierra segura y confiable.

6. El reemplazo del cable de alimentación debe usarse en el mismo tipo de cables y debe ser operado por profesionales.

7. La conexión eléctrica de la instalación y el mantenimiento del producto, debe ser instalada por un electricista certificado.

IV. Guía de operación

1. Encienda el aparato, gire el interruptor de calentamiento, mueva la perilla a la temperatura deseada, una vez que la calefacción alcance la temperatura establecida, el controlador de temperatura apagará automáticamente la calefacción, el tubo de calefacción dejará de calentar. Si la temperatura es inferior, el controlador de temperatura enciende automáticamente la potencia, el tubo de calefacción comienza a funcionar, la temperatura aumenta, como esta en recirculación, garantiza el rango de temperatura deseado del calentador de alimentos.

2. Este producto tiene un instrumento de temperatura de 0-120, es fácil para el usuario verificar la temperatura interior del calentador de alimentos.

3. Durante el uso, si tiene algún problema inusual, debe dejar de usarlo inmediatamente, una vez que se verifique y se haya resuelto el problema, se puede continuar utilizando.

Consejo: por favor use guantes durante la operación para evitar quemaduras.

V. Limpieza y Mantenimiento

1. Antes de la limpieza y el mantenimiento, debe apagar la máquina y esperar hasta que se enfríe, para evitar algún daño.

2. Saque el cajón, use agua y límpielo con un limpiador.

3. Use un limpiador no corrosivo y una trapo húmedo para limpiar la máquina, no lo lave directamente con agua, pues puede destruir los elementos eléctricos y provocar un accidente.

4. Use un trapo seco para limpiar la máquina.

5. Después de la limpieza, encienda la alimentación, ponga la temperatura a 80, después que se seque el interior, apague la alimentación.

Si el producto tiene problemas, comuníquese con nuestro equipo de postventa o distribuidor para resolverlo, nosotros le proporcionamos una reparación gratuita dentro de los 6 meses posteriores a la venta. Si no sigue las instrucciones del manual de usuario, realiza una conexión incorrecta, el funcionamiento es incorrecto, se destruye durante el transporte, etc. solo se cobrará el costo básico. (La actualización del manual de usuario, no será informada).