

PLANCHA A GAS CON FREIDORA

MODELO
PFM-85



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

- 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 corndog
- 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
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- 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: _____

Gracias por elegir un equipo de nuestra marca MIGSA.
Por favor lea este manual para el mejor desempeño de trabajo del equipo.

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”.

I. PARÁMETROS BÁSICOS

NOMBRE DEL ARTICULO	PARRILLA A GAS	PARRILLA A GAS	PARRILLA A GAS	PARRILLA A GAS	PARRILLA A GAS
Modelo	PFM-74	PFM-55	PFM-73	PFM-85	PFM-75
Gas	LP Válvula de baja presión	LP Válvula de baja presión	LP Válvula de baja presión	LP Válvula de baja presión	LP Válvula de baja presión
Medidas (mm)	730×530×330	550×450×330	730×530×330	850×500×410	730×530×330
Interruptores de control	2	2	2	3	2

II. INSTALACIÓN Y PRECAUCIONES

1. Instale el equipo en un lugar a 10 cm de la pared y utilícelo en un lugar ventilado.
2. No coloque ningún objeto inflamable (como una toalla) sobre la estufa o puede provocar un incendio.
3. No utilice otro tipo de gas como combustible. El equipo esta preparado para el uso de GAS LP
4. Apague el aparato después de usarlo.
5. Cuando encuentre una fuga de gas, cierre la válvula de gas inmediatamente y abra la ventana. No encienda ni apague ninguna fuente de alimentación que sea inflamable. Úselo cuando haya sido reparado.

III. CÓMO UTILIZAR

1. Conéctese con la fuente de gas LP. No utilizar antes de comprobar si está bien conectado.
2. Abra la válvula de gas LP, gire el interruptor frente a la estufa lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un sonido "di" y observe si la estufa se enciende. De lo contrario, debe volver a hacerlo hasta que se encienda. Puede llevar mucho tiempo encender la estufa si no se ha utilizado durante bastante tiempo o si se utiliza por primera vez.
3. Cuando el usuario termine, gire el interruptor en el sentido de las agujas del reloj hasta el final y cierre la válvula de ajuste de gas LP.
4. Cuando gire el interruptor en frente de la estufa a la dirección de las nueve, el fuego es mayor. Si no, el fuego es pequeño.

GARANTÍA

MODELO
PFM-85

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: