

# CALENTADOR DE PAPAS FRITAS

SERIE CEP

 **MIGSA**<sup>®</sup>



CEP-4

CEP-8

MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**<sup>®</sup>

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:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- 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".

Antes de usar, lea atentamente el manual para garantizar un uso adecuado.

## ADVERTENCIA:

- ¡Antes de usar, revise la conexión a tierra de seguridad del producto!
- ¡Para la limpieza, no se lave con el chorro directo de agua!

Los productos de mostradores de aislamiento de papas fritas están absorbiendo las ventajas de productos extranjeros similares diseñados para centros comerciales, supermercados y tiendas de conveniencia.

## I. PARÁMETROS BÁSICOS:

MODELO	MEDIDAS (MM)	VOLTAJE (V)	POTENCIA (kw)	FRECUENCIA
CEP-4	795*445*210	110V	1	60Hz
CEP-8	800*700*670	110V	0.6	60Hz
CEP-83	1000*700*1540	110V	1	60Hz

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- Cuando 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 con la autorización expresa del consumidor.

## LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Wafieras
- 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: \_\_\_\_\_

# GARANTÍA

SERIE CEP

**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](http://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:

## II. TRANSPORTACIÓN Y CUSTODIA:

Durante el transporte, este producto debe ser cuidado para evitar vibraciones violentas, los productos empaquetados generalmente no son de almacenamiento abierto a largo plazo, deben tener buena ventilación y no deben almacenarse gases corrosivos, no deben invertirse o voltearse, si requiere almacenamiento temporal, deben adoptarse medidas resistentes.

## III. INSTALACIÓN Y USO EN CUESTIONES AMBIENTALES:

1. Este producto debe colocarse con una separación de la pared o de cualquier objeto inflamable de 10 cm a cada lado, y 20cm por encima.
2. Este equipo debe utilizarse con una tensión de alimentación de voltaje que viene especificado en la placa de identificación del producto.
3. Los usuarios deben instalar el equipo cerca del interruptor de alimentación, el fusible y la protección contra fugas, no se permite apilar escombros u objetos encima del aparato, esto es para una mejor operación del mismo.
4. Por su seguridad, debe asegurarse la puesta a tierra del equipo.
5. Antes de la conexión eléctrica, debe revisar que los productos sean sólidos, seguros y confiables.
6. Las líneas eléctricas de remplazo deben usar el mismo tipo de cable. El remplazo debe ser realizado por profesionales.
7. La instalación de este producto y el mantenimiento de las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista calificado.

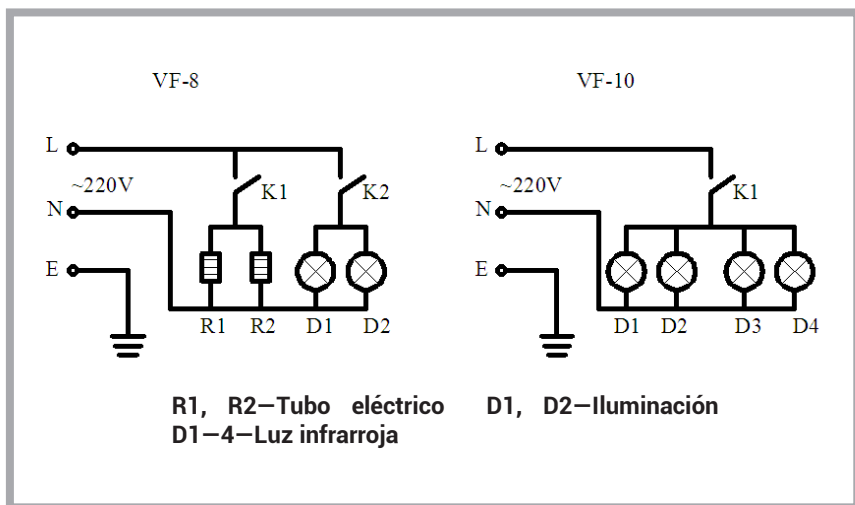
## IV. LOS MÉTODOS DE OPERACIÓN (SI APLICA):

1. Acceda a las ollas de aceite de papas fritas, enciéndalas, abra el interruptor para calentar el aislamiento, coloque las papas fritas en un recipiente, después de un calentamiento por infrarrojos, las papas fritas se mantienen a cierta temperatura constante, desde el aislamiento hasta el papel, hasta que son servidas.
2. Si durante su uso, detecta algún fenómeno anormal, deje de usar inmediatamente el aparato e inspeccione la falla, si todo está correcto, podemos continuar con su uso.

## V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Para la limpieza y el mantenimiento, se debe cortar la fuente de alimentación eléctrica para evitar que ocurra un accidente.
2. Después de un día de trabajo, limpie el aparato con un agente de limpieza no corrosivo, un paño húmedo, etc. Nunca lo enjuague directo con agua para evitar daños en el rendimiento eléctrico.

## VI. DIAGRAMA ELÉCTRICO:



## VII. PIEZAS ALEATORIAS: UN MANUAL DE USUARIO.

## VIII. DISPOSICIONES DE GARANTÍA, IMPLEMENTACIÓN DEL PRODUCTO DE UN MANTENIMIENTO:

1. Período de productos Sanbao: seis meses.
2. Sanbao confirmación válida:  
La garantía con Sanbao es a partir de la fecha de compra, después de deducir las partes ocupadas por reparaciones y reparación sin demora, si el último día es feriado legal, en este caso aplica al día posterior.
3. Lo siguiente es una reparación de tarifa razonable:
  - a. Sobre el paquete valido;
  - b. Validez de los documentos e instrumentos, pero para probar la validez del Sanbao excepto;
  - c. Credenciales de Sanbao como incompatibles con la identificación de mercancías en especie o alteradas;
  - d. Manual de instrucciones del producto no requiere el uso, mantenimiento, y daños;
  - e. Resultado de no incurrir en daño;
  - f. Todas las piezas de repuesto de mantenimiento, componentes y accesorios de todos los productos vegetales, como la naturalización.;
  - g. productos vegetales, falla del producto, además de cumplir con la garantía distinta de la responsabilidad.

(Cambio de especificación sin previo aviso)