

# PARRILLA VITRO CERÁMICA

MODELO  
CHS-1

**MIGSA**<sup>®</sup>



MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**<sup>®</sup>

  
[www.migsacv.com.mx](http://www.migsacv.com.mx)

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

- 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
- 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.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	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) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

"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".

**Leer instrucciones antes de usar.**

**INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

1. El electrodoméstico solo puede ser instalado y conectado a la fuente de alimentación, mantenido y reparado por un electricista calificado de acuerdo con las normas de seguridad. No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.
2. El trabajo realizado incorrectamente pone en riesgo su seguridad.
3. Este aparato es solo para uso comercial. El uso para cualquier otro propósito es responsabilidad del propietario y podría ser peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso incorrecto de este aparato.
4. ¡Peligro de quemarse! La placa se calienta durante el funcionamiento.
5. PRECAUCIÓN: Mantenga a los niños alejados de este aparato.
6. No deje a los niños solos: no se debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del aparato.

# GARANTÍA

MODELO  
CHS-1

7. No toque la superficie de cocción ni las áreas cercanas. La superficie de cocción puede estar caliente, aunque sea de color oscuro. Las áreas cercanas pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque la superficie ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con ella hasta que haya tenido tiempo de enfriarse.

8. Los materiales inflamables no deben almacenarse cerca de las unidades de superficie. No coloque objetos combustibles o inflamables sobre la superficie de cocción que puedan ser peligrosos en caso de encendido involuntario.

9. Utilice el tamaño de bandeja adecuado: este aparato está equipado con algunas unidades de superficie de diferente tamaño. Seleccione utensilios con fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada del utensilio con el quemador también mejorará la eficiencia.

10. La superficie de la vitrocerámica es muy resistente y puede soportar fácilmente impactos y cargas ligeras a medias distribuidas en grandes áreas. Asegúrese de evitar que las cargas concentradas (es decir, botellas de especias) caigan sobre la superficie para evitar agrietarse o romper la superficie de cocción.

11. ¡PRECAUCIÓN! Si la superficie de cocción se agrieta o se fractura, deje de usar el aparato inmediatamente. Desconecte la alimentación y llame al Servicio al Cliente. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.

12. El cable de conexión no debe entrar en contacto con la superficie de cocción caliente.

13. ¡PRECAUCIÓN! Las grasas y aceites sobrecalentados pueden encenderse. Prepare las comidas con grasas y aceites con mucho cuidado y controle el calor. Si se encienden grasas o aceites, ¡no use agua para extinguirlos! Apague el fuego o las llamas o use un químico seco o un extintor de espuma.

14. No encienda la cocina a menos que la esté usando para cocinar. Nunca use una zona de cocción sin una olla o sartén. ¡Nunca use el aparato para calentar una habitación!

15. Nunca deje la cocina desatendida a temperaturas altas.

16. Use ropa adecuada. Las prendas sueltas o colgantes no deben almacenarse en un horno o cerca de unidades de superficie.

17. Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de manera que se gire hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.

**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.migsacv.com.mx](http://www.migsacv.com.mx) en el botón de DISTRIBUIDORES.

## 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.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

## LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.

- Use el raspador de limpieza para eliminar todos los residuos de comida y salpicaduras de grasa de la superficie de cocción caliente.
- Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, límpiela con agua y una pequeña cantidad de detergente, con un limpiador para superficies de vitrocerámica. También se puede usar un cepillo suave o una esponja suave.
- Limpie la superficie con agua limpia.
- Secarlo bien.

### Eliminar el apelmazamiento

La suciedad pesada debe empaparse primero. Use un paño húmedo para obtener mejores resultados. Será más fácil eliminar la suciedad.

18. Use solo agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o húmedas en superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que el tomaollas toque una superficie caliente. No use una toalla u otra tela voluminosa.

19. No coloque artículos no alimenticios sobre la superficie de cocción cuando hace calor.

20. ¡Tenga cuidado al trabajar con accesorios! El cable de conexión no debe entrar en contacto con la superficie de cocción caliente.

21. No coloque papel de cocina o plástico sobre la superficie de cocción. Las cosas que pueden derretirse (es decir, plásticos, láminas o azúcar) deben mantenerse alejadas de la superficie de cocción. Asegúrese de retirar o levantar inmediatamente cualquier elemento derretido de la superficie de cocción caliente.

22. Limpie y elimine cualquier material quemado. No caliente estos materiales repetidamente.

23. Los depósitos de cal son perjudiciales para la superficie de cocción.

24. Si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar la quema de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

### Antes de usar la primera vez

- Antes de usar el aparato por primera vez, asegúrese de limpiar la superficie de cocción con una mezcla de agua y detergente suave sobre un paño limpio. Luego, seque la superficie con un paño no esponjoso.

### Usando la cocina

Seleccionar un nivel de cocción

Tres niveles de cocción están marcados en la perilla. También puede seleccionar configuraciones intermedias.

- Gire la perilla al nivel de cocción deseado.

Idealmente, comience a cocinar con la configuración más alta y continúe con una configuración más baja.

Apagar la zona de cocción

- Gire el regulador a la posición "OFF".

### Indicadores de potencia

La luz indicadora de encendido se enciende cuando la cocina está conectada a la fuente de alimentación.

AVISO: los indicadores permanecen encendidos incluso si la función de cocción se ha apagado.

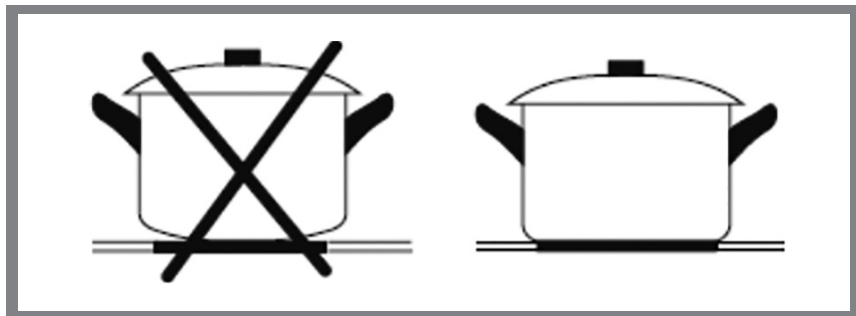
Seleccionar ollas y sartenes

¡PRECAUCIÓN! Algunos utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios vidriados no son adecuados para el servicio que se rompen debido al cambio repentino de temperatura. ¡Sigue las instrucciones del fabricante!

Puede ahorrar tiempo y energía utilizando ollas y sartenes ideales.

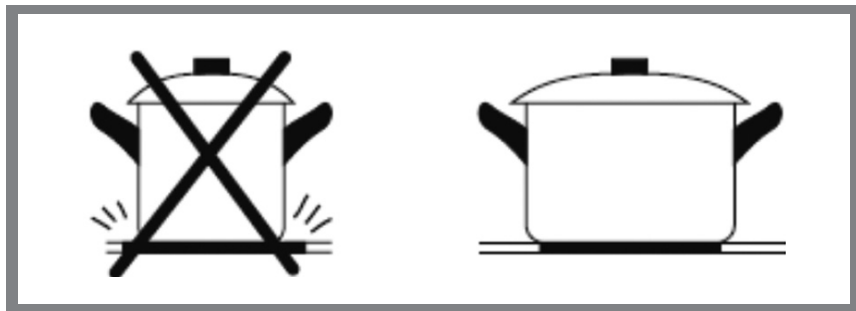
Use ollas y sartenes con fondos planos y lisos.

Las superficies inferiores desiguales pueden aumentar la cantidad de tiempo necesaria para comenzar el proceso de cocción y aumentar el uso de energía.

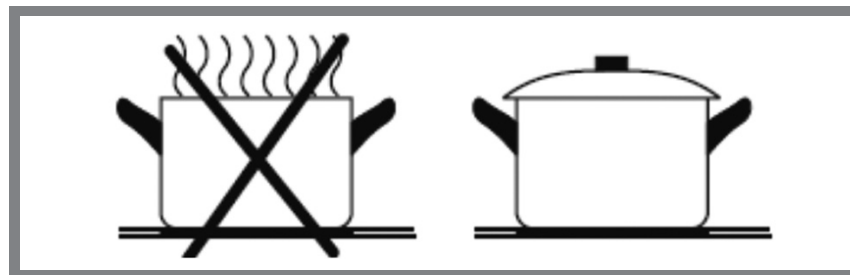


Las superficies rugosas del fondo de la sartén rayarán el área de cocción de vitrocerámica cuando se mueva.

Use una sartén con un diámetro al menos tan grande como el área de cocción.



El uso de un utensilio de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. Siempre que sea posible, coloque siempre una tapa sobre la sartén.



Ahorrarás mucha energía cocinando en una sartén cerrada. Los líquidos y los alimentos solo rebosarán si la temperatura es demasiado alta. Con un poco de práctica, aprenderá a elegir la configuración de cocción perfecta para que nada se desborde incluso cuando hay una tapa en su lugar.

#### LIMPIEZA Y CUIDADO

El azúcar y los alimentos que contienen azúcar (es decir, mermelada) y plástico derretido deben retirarse inmediatamente de la superficie de cocción caliente con el raspador de limpieza. De lo contrario, la superficie de cocción puede arruinarse mientras se enfría.

¡Las máquinas de limpieza a presión y / o vapor no se pueden usar para limpiar el aparato! Esto puede dañar la unidad y provocar el riesgo de lesiones personales.

¡Peligro de quemaduras! Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo. Si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de evitar la quema de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.

Tenga en cuenta las instrucciones sobre los limpiadores.

Limpie la superficie de cocción después de cada uso. La suciedad que no se haya eliminado se quemará en la superficie la próxima vez que se encienda y luego estas incrustaciones pueden ser permanentes.

Los residuos del limpiador pueden causar decoloración la próxima vez que encienda la estufa. Los paños y esponjas que se han usado para limpiar otras superficies también pueden causar decoloración.

No use ninguno

- agentes de limpieza agresivos o blanqueadores que contienen oxígeno activo, cloro o componentes corrosivos.
- agentes abrasivos o agresivos de limpieza o limpieza como lana de acero, lana de acero rellena de jabón, esponjas de metal o plástico o agentes similares con una superficie abrasiva.