

CREPERA CIRCULAR



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 | www.migsa.mx



CM-04G



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 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 y a gas
- Parrillas eléctricas y a gas
- Freidoras eléctricas y a gas
- Cocedor de pastas eléctrico y a gas
- Baños maría eléctricos y a gas
- Asador grill eléctrico y a gas
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- Lámparas reflectoras de calor
- Mangueras de prelavado

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: _____

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".

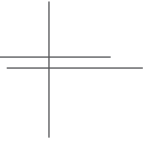
Advertencia: El producto debe utilizarse según el manual de instrucciones. Si no se sigue el procedimiento de uso, se puede producir un accidente y no nos hacemos responsables.

Este producto es de un diseño Chino, brillante en el exterior y nosotros lo producimos. La Crepera ofrece numerosas ventajas, como su tamaño compacto, peso ligero, rápida distribución del calor, construcción práctica y buen funcionamiento, entre otras. La parte inferior de la parrilla de gas cuenta con un cajón calentador de alimentos.

1. PARÁMETROS BÁSICOS:

NOMBRE	CREPERA DE 1 PLACA	CREPERA DE 2 PLACAS	CREPERA DE 1 PLACA
MODELO	CM-01G	CM-02G	CM-04G
TIPO DE GAS	Gas LP Bajo (2800pa)		
POTENCIA	13647.2BTU/hr	27294.4BTU/hr	10236BTU/hr
MEDIDAS	490*450*230mm	860*490*235mm	450*450*220mm

GARANTÍA



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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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 con nuestra central de servicio a servicios@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:

2. INSTALACIÓN:

1. Cuando se instale, debe estar a 10 cm. de la pared y en un lugar bien ventilado.
2. Está prohibido colocar elementos inflamables (como toallas, etc.) sobre la superficie de la estación de trabajo, ya que podría provocar un incendio.
3. No utilice otro tipo de gas como combustible.
4. Después de usarla debe realizar un buen mantenimiento.
5. Si se descubre una fuga de gas, se debe cerrar inmediatamente la válvula de gas, abrir la ventana, reforzar la ventilación, no apagar ni encender el aparato, esperar mucho tiempo para realizar el mantenimiento antes de volver a usarlo.
6. Está estrictamente prohibido utilizar reguladores de presión de aire alto o medio.

3. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN:

Una vez que el gas pase por el gasoducto, examinar si se puede utilizar después de asegurarse de que esté estable.

1. Cada interruptor de control independiente regula la parte de la placa de la parrilla correspondiente. Se puede usar cada interruptor de encendido y calor según la situación de uso. Cuando esté calentando, abra las válvulas reguladoras de gas, presione el interruptor de la parte frontal de calentamiento del horno, gire lentamente en sentido anti horario hasta escuchar "clic", y luego suéltelo, observe el espacio para distinguir la placa de la parrilla del horno para asegurarse de que esté encendido y luego determine si el horno se ha calentado y úselo. Si el horno ha estado deshabilitado durante mucho tiempo, o lo usa por primera vez, es posible que no se encienda a la primera, porque la entrada de la tubería del horno tiene aire, si ocurren estos problemas, puede volver a prenderlo hasta que se encienda.

2. Después de usarlo, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta oír el sonido "clic". Cierre el regulador de gas.

3. Al girar a 90°, el fuego alcanza su punto máximo. Al girar a más de 90°, el fuego disminuye gradualmente.

4. TRANSPORTACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

Durante el transporte, se deben evitar vibraciones violentas, colisiones y el carro delante del caballete; se debe guardar en un lugar bien ventilado, con aire seco y sin gases corrosivos en el almacén.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Durante la limpieza, la válvula de aire debe estar cerrada.
2. No utilice limpiadores corrosivos, ni en la superficie.