

CREPERA ELÉCTRICA

SERIE EM



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

EM-1 | EM-2

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”.

1. BREVE INTRODUCCIÓN

Esta fábrica produce principalmente equipos de cocina del oeste. Los modelos que fabricamos son: modelos de parrillas, de freidoras, de hornos de barbacoa, de armarios calentadores, de aperitivos, de hornos combinados de encimera, de hornos combinados de lujo, etc. El modelo de creperas se aplica en hoteles, bares y asadores. Este producto es un buen equipo para atraer compradores y mejorar el beneficio económico.

Este producto está minuciosamente investigado y fabricado por los técnicos de nuestra fábrica, que emplean los méritos de este tipo de productos nacionales y extranjeros. Tiene las ventajas de una apariencia atractiva, estructura novedosa, volumen pequeño, peso ligero, operación conveniente, calentamiento rápido y uniforme. Además, su material es de acero inoxidable y la parte inferior del producto tiene un armario calentador.

Antes de abrirlo, lea atentamente este manual de instrucciones para utilizarlo correctamente.

- 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
- 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: _____

GARANTÍA

SERIE EM

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 $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migma.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:

Precaución:

- * Este producto debe estar conectado a tierra por seguridad antes de su uso.
- * No utilice el tubo de pulverización para limpiarlo.

2. PARÁMETROS BÁSICOS

Modelo	Voltaje (V)	Frecuencia (Hz)	Potencia (W)	Tamaño del embalaje exterior (mm)
EM-1	795*445*210	110V	1	60Hz
EM-2	800*700*670	110V	0.6	60Hz

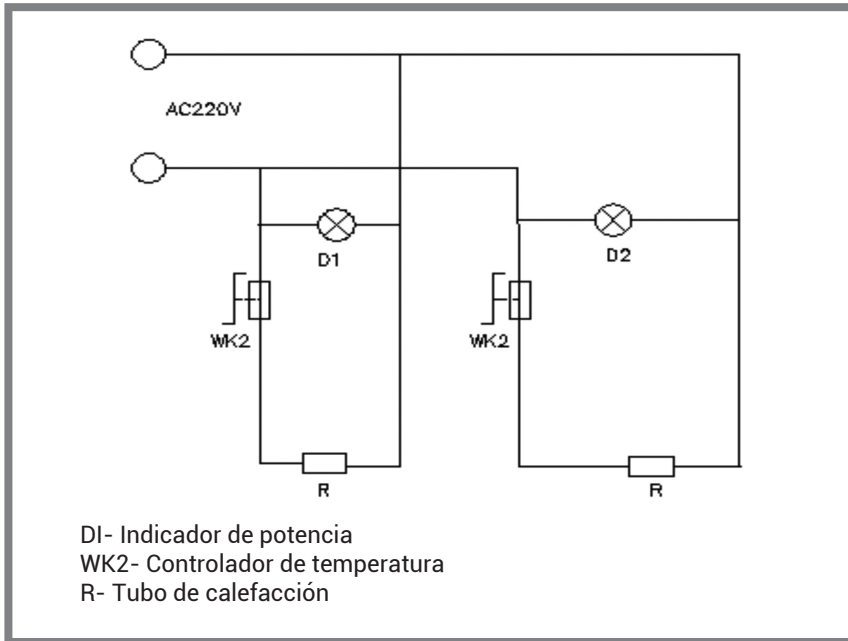
Uso en el medio ambiente

La temperatura del ambiente no debe ser superior a 50°.

3. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

- a) Para su instalación y reparación, debe ser con personal calificado, un electricista certificado.
- b) El voltaje de la línea de alimentación de este equipo debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación de la placa de identificación.
- c) No poner cerca del aparato productos inflamables para prevenir en caso de incendio.
- d) Después de conectar la alimentación eléctrica, ajuste la temperatura al nivel deseado. Cuando la temperatura llega al nivel ajustado, el tubo de calefacción deja de calentar. Cuando la temperatura cae un poco, el controlador se conecta automáticamente a la corriente y el tubo de calefacción continúa calentándose. Por lo tanto, la placa de calor se puede controlar en un rango de temperatura que usted mismo establezca.

4. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



5. TRANSPORTE Y CUSTODIA

Durante el transporte, los productos están en constante movimiento, por lo tanto, ajústelos con cuidado y ligereza para evitar vibraciones extenuantes. Generalmente, los productos envueltos no se pueden almacenar al aire libre durante mucho tiempo; debe almacenarlos en un lugar bien ventilado donde no haya gases corrosivos. No volteé o invierta el aparato. Cuando necesite un almacenaje temporal, debe adoptar medidas resistentes al agua.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- * Cuando realice la limpieza o el mantenimiento, corte la energía eléctrica para evitar accidentes.
- * Cada vez que la use, puede limpiar la superficie del aparato y el cable con un paño húmedo, que no contenga algún limpiador corrosivo.

Cuidado: No use el tubo de rociado de agua para limpiar el aparato, ya que puede dañar su función eléctrica y provocar un accidente.

7. CLÁUSULAS DE GARANTÍA: EL PRODUCTO SE MANTENDRÁ DE POR VIDA.

A. El plazo de vigencia de la "garantía tres" es: seis meses.

B. El reconocimiento del plazo de vigencia de la "garantía tres": computándolo desde el día de la venta, deducir el día de retraso, que resulte de la reparación o sin accesorios. Si el último día del término de vigencia es feriado legal, se toma como último día del término de vigencia el día siguiente al feriado.

C. Si pertenecer a una de las siguientes circunstancias, se aplicará un cargo razonable por la reparación:

- Más del plazo de vigencia.
- No tener comprobante y nota del término de vigencia, salvo los que puedan acreditar en el día del término de vigencia.
- El contenido del comprobante de pago no corresponde con la marca del producto o ha sido alterado.
- No utilizar el producto de acuerdo con las instrucciones de uso y mantenimiento, lo que resultará en el daño del aparato.
- Los daños por fuerza mayor.
- Las piezas que son los sustitutos del mantenimiento pertenecen todas a nuestra fábrica.
- Sobre la falla del producto, mi fábrica no compensará por otra obligación que está fuera de la garantía.

(Cualquier modificación de las instrucciones, por favor, perdone que no le notifiquemos.)