

# HORNO DE CONVECCIÓN

MODELO  
EN-10

MIGSA®



MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**®

  
[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.  
☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



- 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 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.

<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) 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".

**INSTRUCCIONES DE USO**

1. El aparato sólo puede ser instalado y conectado a la red eléctrica, mantenido y reparado por un electricista cualificado de acuerdo con las normas de seguridad. No repare o reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en este manual.
2. Trabajos realizados incorrectamente pone en riesgo su seguridad.
3. Este aparato es para uso comercial. El uso para cualquier otro propósito es a riesgo del propietario y podría ser peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso indebido de este aparato
4. PRECAUCIÓN: Mantenga a los niños alejados de este aparato.
5. No deje solos a los niños - los niños no deben ser dejados solos o sin vigilancia en el área donde se utilice la aplicación. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.
6. Los materiales inflamables no deben almacenarse cerca de las unidades de superficie.
7. No mueva el aparato mientras esté caliente.

**FUNCIÓN DE LOS SÍMBOLOS**

Interruptor y luz de encendido. Cuando el indicador luminoso verde está encendida, la resistencia está suministrando el calor.  
 Luz de trabajo. Cuando el foco piloto amarillo (o roja) La lámpara de iluminación está encendida. El horno debe estar en encendido.  
 Control del termostato Dial. Girar el selector hacia la derecha para establecer la temperatura deseada.

## COCINAR LOS ALIMENTOS.

### Uso del horno

- Aplicación del aparato

El horno está diseñado para cocinar productos frescos o congelados.

- Prohibido el uso

El fabricante no se hace responsable de los fallos causados por defectos en la instalación o uso inadecuado del aparato. En tales casos, la garantía será nula y quedará sin efecto.

Selección de un nivel de cocción.

- Gire la perilla para el nivel de cocción deseado.

Cambio de la zona de cocción.

- Gire el regulador a la posición "OFF".

- Apague el interruptor.

La temperatura del horno se puede seleccionar entre 120°C y 250°C.

Instrucciones de limpieza

- Antes de la limpieza, apague el horno y desconéctelo de la energía eléctrica.

- Espere hasta que el horno se haya enfriado antes de empezar a limpiarlo.

Rutina de limpieza

• Limpiar el aparato a fondo sobre una base diaria es la clave para mantenerlo en perfecto estado de funcionamiento y prolongar su vida útil. Limpiar el aparato con un paño húmedo con agua y jabón o detergentes, siempre que éstos no son ácidos o abrasivo como se describe más arriba.

• Tales detergentes ni siquiera debería ser utilizada para lavar el piso cerca del aparato, ya que sus vapores pueden depositarse en las superficies de acero y dañarlas. si la charola del piso está muy sucio, utilice una esponja exfoliante sintético. Enjuague con agua limpia y séquelo con un paño limpio. No frote el aparato con las almohadillas de fibra de acero ya que pueden dejar manchas de óxido. Por la misma razón, evite tocar el aparato con objetos ferrosos.

• Con el fin de evitar las manchas de corrosión de la formación, asegurar que cualquier residuo de sal son cuidadosamente eliminado desde los lados del tanque y la parte inferior.

• No utilizar chorros directos de agua para limpiar el aparato, ya que esto podría resultar en el agua que entra en él y dañarlo.

Medidas exteriores: 555 x 488 x 387 mm.

Medidas interiores: 380 x 305 x 270 mm.

Potencia: 1,800 watts

Voltaje: 120 volts/ 60 ciclos.

Rango de temperatura: 100 a 250°C.

Peso neto: 23 kgs.

# GARANTÍA

MODELO

EN-10

**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](mailto: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: