

HORNO PARA PIZZA

MODELO
HPC-30



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



MIGSA®

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 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: _____

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”.

Este producto solo se usa al aire libre y en un lugar bien ventilado. Está estrictamente prohibido su uso en interiores o en un lugar con poca ventilación. La temperatura de algunas partes de este producto será muy alta durante el uso. Por favor, no lo toque directamente para evitar quemaduras. No permita que los niños lo usen o se acerquen a él. Manténgase alejado de productos inflamables y explosivos durante su uso.

No mueva el producto cuando lo esté utilizando.

El suministro de aire debe cerrarse después de cada uso.

Está prohibido el uso de productos líquidos Y abrasivos para fregar o limpiar.

Está estrictamente prohibido cambiar la estructura de este producto.

Este producto solo puede usar gas licuado de petróleo LP, el gas natural y el gas de petróleo de tubería están prohibidos.

TENGA CUIDADO:

1. El acero inoxidable todavía está oxidado. Preste atención a la limpieza y el mantenimiento después de cada uso. Se recomienda el inhibidor de óxido para la limpieza y el mantenimiento.
2. Antes de utilizar el aparato, se debe usar agua jabonosa para verificar si hay fugas de gas en la junta de la tuberías. Si hay fugas, apriete el conector para asegurarse de que no haya fugas de gas antes de usar.
3. La piedra para pizza solo se puede lavar con agua después de enfriarla y se debe secar antes de usarla, de lo contrario se romperá.

GARANTÍA

MODELO
HPC-30

OPERACIÓN DE ENCENDIDO

1. Conecte la válvula reductora de presión y el cilindro de gas LP para asegurarse de que no haya fugas de aire al comienzo de la conexión. Este equipo es de baja presión.
2. Asegúrese de que la tapa/puerta superior del producto esté abierta.
3. Asegúrese de que la perilla del producto esté en la posición de apagado.
4. Abra la válvula reductora de presión.
5. Sostenga la perilla y presione hacia abajo, y gire la cabeza del horno medio alto en sentido contrario a las agujas del reloj para que se encienda y luego suelte la perilla.
6. Si no se enciende en dos intentos seguidos, deténgase un minuto y vuelva a intentarlo.
7. Se puede ajustar en la dirección inversa durante el uso.
8. Después del uso, primero cierre la válvula reductora de presión y luego gire la perilla a la posición de apagado después de que se apague el fuego del extremo del horno.

Artículo	Horno de Pizza a Gas
Modelo	HPC-30
Presión	Baja
Combustible	SOLO GAS LP
Medidas	425 X 520 X 410 mm

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.

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: