

# EXHIBIDOR DE ALIMENTOS



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](http://www.migsa.mx)



HW-1P | HW-6P

MANUAL DE USUARIO

## 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".

- 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: \_\_\_\_\_

# 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](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:

*Le damos la bienvenida al comprar nuestros productos. ¡Todos nuestros empleados le agradecemos su confianza! Para optimizar el rendimiento del producto y reducir pérdidas y lesiones innecesarias, lea el manual de instrucciones antes de usar el aparato y consérvelo para futuras consultas.*

**Advertencia:** Los productos deben cumplir con las instrucciones anteriores de su uso y, si por violaciones de funcionamiento ocurre un accidente, el fabricante no será responsable.

1. Asegúrese de conectar a tierra el producto antes de usarlo.
2. ¡Está estrictamente prohibido enjuagar el tubo con agua pulverizada!

El nuevo diseño del producto, tiene una forma hermosa, forma de arco, pantalla ajustable de tres niveles, rodeada de perspectiva de cristal, con termostato opcional con pantalla de temperatura, hace que la temperatura sea uniforme y con compensación húmeda, para mantener la humedad de los alimentos.

## I. DESEMPEÑO

Termostático y Humedad

## II. PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo	Voltaje (V)	Frecuencia	Potencia (kW)	Medidas (mm)
HW-1P	110 - 120	50-60Hz	0.75	350*430*500
HW-6P	110 - 120	50-60Hz	2.2	1500*760*860

### III. PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE INSTALACIÓN

1. Primero conectar la puesta a tierra de seguridad del producto.
2. El voltaje de la línea del producto debe ser nominal.
3. Antes de usar cada vez el aparato, no conecte el suministro de energía al recipiente, agregue 0.6 litros de agua cada vez.
4. Se enciende el aparato, la luz indicadora, el interruptor de calor giratorio, luego seleccione la temperatura de mantenimiento de alimentos. La temperatura ambiente puede aumentar, a través del flujo natural, la temperatura se puede mantener en los mismos niveles.
5. Durante su uso, como la necesidad de iluminación, el interruptor de iluminación para abrir permite una operación más conveniente y un mejor efecto de visualización, al mismo tiempo abrir la parte superior de las luces decorativas, aumenta la visualización de resultados.
6. Después de su uso, limpie el suministro eléctrico y córtelo para evitar accidentes.
7. El uso del proceso, como un comportamiento anormal, detiene la función de resolución de problemas de los profesionales y puede continuar usándolo.
8. Este producto no es apto para personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, ni para personas con falta de experiencia o conocimientos (incluidos niños).
9. No está permitido el uso de aparatos pulverizadores de agua y de chorro.

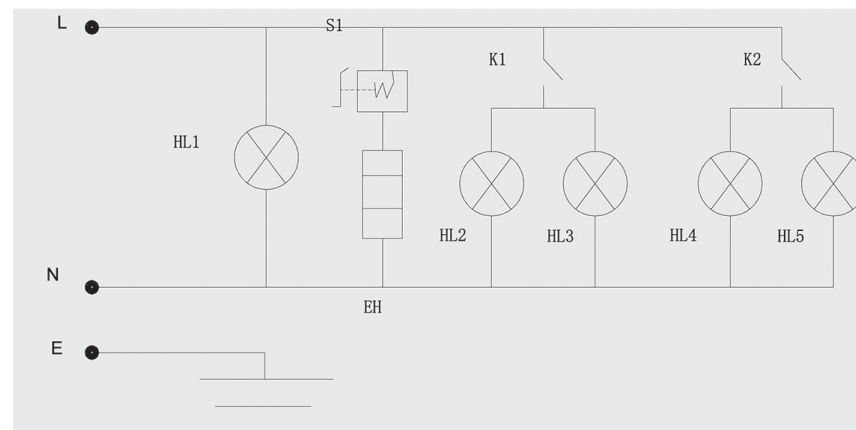
### IV. TRANSPORTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, evitar vibraciones, impactos, vuelcos y aplastamientos, a prueba de agua, gas no corrosivo almacenado en el almacén.

### V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Después de usar con un agente de limpieza no corrosivo, limpie el orificio de los armarios.
2. ¡Está prohibido el uso de pintura y de líquido soluble para frotar la superficie del gabinete!

### VI. ESQUEMA DEL SISTEMA ELÉCTRICO



- D1 - Luz de encendido**
- R - Tubo de calefacción**
- D2, D3 - Iluminación LED**
- D4, D5 - Luces decorativas**
- WK - Termostato**
- K1 - Interruptor de iluminación**
- K2 - Interruptor de luz decorativa**