

ASADOR DE SALCHICAS

MODELO
HD-G7

 **MIGSA**[®]



MANUAL DE USUARIO

 **MIGSA**[®]


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.
☎ 5517.4771 | 5739.3423

GARANTÍA

MODELO
HD-G7

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **6 MESES** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en 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.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

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.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Quando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Quando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Quando 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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____
MARCA: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
FECHA DE VENTA: _____

Gracias por comprar y usar nuestro producto asador de salchichas para Hot-Dog. Con su diseño único, este producto está hecho de acero inoxidable de alta calidad. Con el fin de hacer pleno uso de la función de este producto y minimizar la pérdida o algún daño, por favor lea cuidadosamente este manual y consérvelo para una referencia futura.

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes 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.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

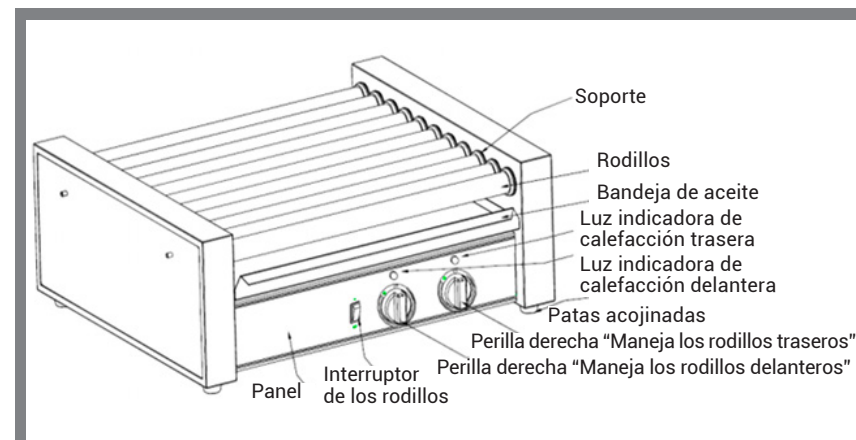
Apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- Entornos tipo dormitorio o comedor.

"Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro".

ESTRUCTURA DE LAS PARTES



APLICACIÓN Y FUNCIÓN

De funcionamiento fácil y calentamiento rápido. Estos productos están especialmente diseñados para restaurantes de hotel, cantinas y establecimientos de comida rápida, etc.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, la máquina debe ser manipulada cuidadosamente y evitar que se agite. No se debe almacenar al aire libre. Debe ser colocada en un almacén ventilado sin gas corrosivo. No debe ser puesta al revés. Si necesita almacenarla temporalmente al aire libre, tome las medidas necesarias contra la lluvia.

PRECAUCIONES

1. La máquina debe colocarse en un lugar estable. Los dos lados de la máquina deben estar alejados 10 cm de objetos inflamables, la parte posterior de la máquina debe estar alejada 20 cm de objetos inflamables (como pared de ladrillo).
2. El voltaje para utilizar este producto debe ser coordinado con la tensión suministrada, de acuerdo a la placa adherida al equipo. El voltaje de este equipo es a 110-120 volts/60 ciclos
3. El usuario debe instalar una toma de corriente adecuada. Su conexión a tierra debe instalarse de acuerdo con la normativa de seguridad.
4. Si el usuario desea cambiar el cable de alimentación, elija el cable del mismo modelo y esto debe ser hecho por profesionales.
5. La instalación de la conexión eléctrica y el mantenimiento debe ser realizada por profesionales o electricistas calificados.
6. La temperatura del ambiente de trabajo debe ser menor de 45 °C.

GUIA DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

1. Fijar y nivelar la máquina, añadir poco aceite comestible en dos lados del rodillo para lubricar y que tenga un rodar constante.
2. Conecte a la fuente de alimentación y encienda el interruptor "ROTATION" para que giren los rodillos.
3. Este producto puede estar automáticamente a una temperatura constante. Según el ajuste de la temperatura necesaria para asar los alimentos. Cuanto mayor sea el número, mayor será la temperatura de la superficie del rodillo.
4. El modelo el modelo HD-G7, tienen dos controladores térmicos. Poner las salchichas en los rodillos de acuerdo a las necesidades específicas del cliente. Según la cantidad de salchichas, el usuario puede ponerlas en todos o varios rodillos delanteros. Girar el termostato frontal en el sentido de las agujas del reloj para controlar la temperatura de los tubos de calentamiento delanteros (HD-G7 / 5 rodillos), los otros rodillos son controlados por el termostato trasero.
5. Coloque las salchichas asadas en la bandeja de aceite que está debajo del rodillo, para mostrar y mantener calientes.
6. Cuando esté en uso, si aparece un fenómeno anormal, debe dejar de usarlo y checarlo para solucionar el problema, y luego seguir usándolo.

7. Después de usarlo, desconéctelo de la energía eléctrica.
8. La duración del calentamiento depende de la calidad de los hot dogs. Ajuste por favor según lo necesario o requerido. La duración media del calentamiento es de 40 minutos, pero puede variar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Durante la limpieza o mantenimiento, desenchufe de la corriente eléctrica para evitar algún accidente.
2. Todos los rodillos están pintados de material antiadherente, no se recomiendan herramientas metálicas para limpiar los rodillos. Se sugiere utilizar herramientas de madera o tela para la limpieza.
3. Para mantener una presentación higiénica, utilice material de tela para limpiar los rodillos al terminar el trabajo. El lavado con agua está prohibido, en caso de cortocircuito y otros accidentes eléctricos.