

CALENTADOR DE ALIMENTOS

SERIE FW



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



MODELOS: FW-5 | FW-11 | HW-22-21



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:

- 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”.

Agradeceremos su apoyo y reconocimiento con productos y servicios de alta calidad.

Este carro alentador de alimentos de la serie FW Y HW se aplica ampliamente en banquetes, restaurantes, ejército, hotel, etc.

BREVE INTRODUCCIÓN DE LA FUNCIÓN

Esta serie de productos son elaborados y fabricados por los técnicos de nuestra fábrica, que emplean los méritos de este tipo de productos nacionales y extranjeros. El diseño es creativo y optimizado, combinado con los hábitos especiales de la cocina, que han sido probados una y otra vez con rigor, aprobados científicamente y renunciamos audazmente a la escoria tradicional. Perseguimos buscar la verdad, empleamos creativamente muchos méritos prácticos excelentes en esta serie de productos, y utilizamos aceros inoxidable de alta calidad, acompañados de un proceso de fabricación avanzado, una apariencia atractiva y una estructura novedosa, y también tienen algunas cualidades que no se pueden comparar con los productos tradicionales.

Antes de abrir el producto, lea atentamente este manual 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
- Wafieras
- 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 FW

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:

I. PARÁMETROS BÁSICOS:

Modelo	Medidas (mm)	Voltaje (V)	Potencia (kw)	Interruptor de Control
FW-5	790 X 975 X 1350	110V/60Hz	1.8	1
FW-11	756 X 975 X 1793	220V/60Hz	2.62	1
HW-22-21	1540 X 957 X 1793	220V/60Hz	2.62	1

2. TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

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 voltee o invierta el aparato. Cuando necesite un almacenaje temporal, debe adoptar medidas resistentes al agua.

3. SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

- Debe asentarse en un lugar estable, y separado de productos inflamables de más de 10 cm tanto a la izquierda como a la derecha. La parte posterior debe estar separada más de 20 cm (por ejemplo de la pared).
- 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.
- Los usuarios deben configurar el interruptor de alimentación, el fusible y el protector contra corrientes de aire cerca de la instalación. No debe haber artículos diversos antes del interruptor, para que pueda manejarlo cómodamente.
- Antes de usarlo, debe conectar el cable a tierra de seguridad.
- Antes de desempacar el producto, debe verificar que todos los elementos eléctricos estén conectados de manera estable, ya sea que la tierra de seguridad sea confiable o no.
- Cuando cambie el cable de alimentación, use el mismo tamaño de cable, solicite a los técnicos profesionales que lo cambien.
- La instalación y reparación debe ser realizada por personal calificado.

4. OPERACIÓN

- El termostato se encuentra en la parte delantera, lo que controla la temperatura de calentamiento del tubo de calefacción y asegura la temperatura en el interior del tubo de trabajo.
- Una vez conectado a la alimentación, el indicador verde está encendido, en este momento, la alimentación está conectada al equipo, luego enciende el controlador de temperatura. Gírelo y vuelve al rojo con la temperatura que necesite. En este momento la luz indicadora del relé amarillo está encendida. cuando la temperatura del contenedor interior aumenta a la temperatura necesaria, el controlador de temperatura corta la energía automáticamente,

mientras tanto, la luz indicadora del relé está apagada y el tubo de calentamiento deja de funcionar. Cuando la temperatura se reduce ligeramente, el controlador de temperatura repite este proceso automáticamente, lo que puede garantizar una temperatura constante en el recipiente interior. Aviso: no configure la temperatura demasiado alta, por lo general, configúrela por debajo de 80°C.

c) Si aparece algún fenómeno inusual en el progreso de su uso, debe dejar de utilizarlo. Solo después de verificar cuidadosamente y eliminar la falla, puede usarlo nuevamente.

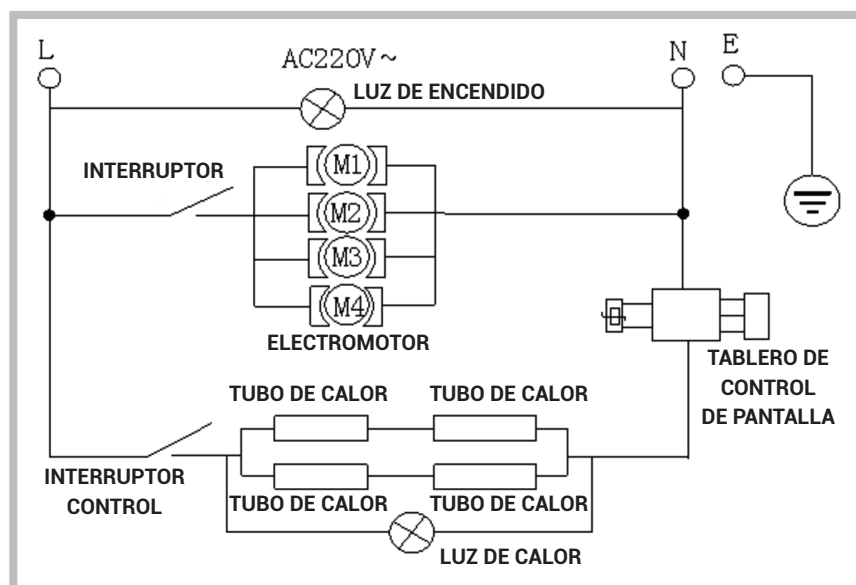
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

a) Cuando realice la limpieza o mantenimiento, corte la energía eléctrica para evitar accidentes.

b) Cada vez que la use, puede limpiar la superficie del aparato y el cable con un paño húmedo, que no contenga algún limpiador corrosivo.

c) No lo limpie directamente con agua, si lo hace, puede averiar el sistema eléctrico y anular la garantía.

6. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



7. TRATAMIENTO DE FALLAS ORDINARIAS

Problemas	Causas	Soluciones
1. Al encender el interruptor, la luz indicadora no funciona.	1. El fusible del interruptor de encendido está quemado.	1. Reemplace el viejo con un nuevo fusible apropiado.
2. La luz amarilla no se puede apagar, por lo que la temperatura no se puede controlar.	2. El cable de alimentación no está bien conectado.	2. Asegure la línea eléctrica.
3. Las luces indicadoras no están encendidas y la temperatura del equipo es normal.	1. Las luces indicadoras están mal conectadas.	1. Corrija los cables.

8. ACCESORIOS: UN MANUAL DE USUARIO Y UN CERTIFICADO DE CALIDAD