

VITRINA SOBRE MOSTRADOR

SERIE BN



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



MODELO
BN-600R

MODELO
BN-900R



MANUAL DE USUARIO

GARANTÍA

SERIE BN

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: _____ |

Este artículo está hecho con vidrio templado, aspecto elegante y una perspectiva perfecta. Por favor, lea atentamente este manual para asegurarse de que usted está familiarizado con el rendimiento del producto y la operación, usándolo de una forma más segura, así como para mejorar su vida laboral. ¡Gracias!

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".

ASUNTOS GENERALES

* El uso y mantenimiento inicial debe ser realizado por profesionales o aquellos con permiso de operación o que hayan sido autorizados por el fabricante.

* Por favor, conserve este manual para uso futuro.

* Para asegurar la integridad de la máquina cuando retire el empaque. En caso de duda, consulte a los expertos antes de usarla. Para evitar el peligro, por favor, no ponga los materiales de empaque donde los niños puedan alcanzarlos. (El material son bolsas de plástico, clavos, etc.)

* Apague la máquina cuando no la use o el operador este fuera, esto para evitar algún peligro.

* El mantenimiento debe ser realizado por personal profesional y con piezas originales, si no pondrá en peligro el nivel de seguridad de la máquina.

PARÁMETROS BÁSICOS

| Nombre del artículo | Modelo No. | Voltaje | Potencia | Medidas/cm |
|--------------------------|------------|-----------|----------|-----------------|
| Vitrina Caliente de Lujo | BN-600R | 110V/60Hz | 1kw | 660 x 480 x 610 |
| Vitrina Caliente de Lujo | BN-900R | 110V/60Hz | 2.3kw | 900 x 480 x 610 |

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Este equipo se debe manejar con cuidado, evitando vibraciones violentas en el curso del transporte. No debe estar durante mucho tiempo al aire libre, en el piso ni boca abajo, pero si puede estar en un almacén bien ventilado sin gases corrosivos, después de empacarse. Pero si las necesidades de almacenamiento son temporalmente al aire libre, por favor tome las medidas necesarias a prueba de lluvia.

SOLICITUD DE INSTALACIÓN

1. Instale este aparato en un lugar estable. Los usuarios deben equiparse con un interruptor de alimentación adecuada o un fusible y un dispositivo de protección de fuga y por lo menos lejos de material no combustible (como pared de ladrillo) para el buen funcionamiento.
2. El voltaje de la fuente de alimentación debe ser compatible con el uso de voltaje del equipo, y la fluctuación del voltaje es de más o menos 10%.
3. Por favor, revise si todos los elementos están bien conectados, que la conexión a la red es correcta y la conexión segura a tierra es fiable así como antes de encender.
4. Por favor, pregunte a las personas si tienen licencia de electricista para poder instalar este equipo.

NOTAS

1. Para mantener la comida caliente y mostrar el hermoso color de los alimentos deliciosos, cuenta con un dispositivo no solo en la parte inferior del tubo de calefacción de rayos infrarrojos, sino también del lado de la iluminación de calentamiento.
2. Después de poner los alimentos en la vitrina, a través de la fuente de alimentación, encienda el control de encendido y gire el control de temperatura, entonces el indicador verde estará encendido. Significa que el tubo de calefacción comienza a trabajar y hace que los alimentos se calienten. Cuando se eleva el ajuste de temperatura, el tubo de calefacción deja de funcionar, solo para mantener el calentamiento. Si la temperatura desciende levemente, el tubo de calefacción funciona de nuevo. Esto se repite para asegurar que la temperatura de las placas sea constante en el rango de ajuste.
3. El interruptor de la iluminación de la calefacción se pueden cerrar y abrir de acuerdo a la demanda del usuario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Por favor, para evitar algún accidente, corte el suministro de energía antes de limpiar.
2. Limpie la superficie de acero inoxidable con un paño revestido de aceite de la máquina y guárdela en un lugar bien ventilado, sino utiliza el equipo por mucho tiempo.
3. No está permitido lavarla directamente con agua o una sustancia corrosiva, pues puede causar algún daño a las funciones.

DIAGRAMA DE CIRCUITO

