

PLANCHA GRILL ELÉCTRICO



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 | BN600-E602



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.
- Casas de campo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- Entornos de tipo banquetes y comedores.

"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".

I. FUNCIONES

"Termostato"--- El regulador de temperatura está situado en la parte frontal del equipo, por favor, gire para ajustar la temperatura. El indicador de encendido y el indicador de calefacción pueden mostrar el estado de calentamiento.

II. PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	MEDIDAS (MM)	TEMPERATURA
BN600-E602	220V / 60Hz	5 KW	600X600X420	50~300 °C

III. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Antes de usar, compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación esta en conformidad con la del disco de fecha y si el interruptor de encendido y el fusible del usuario están conforme a la solicitud de potencia de la máquina. El cuerpo debe conectarse a tierra 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
- 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**
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maria 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

MODELO
BN600-E602

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.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

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:

1. Ponga un poco de aceite comestible de manera uniforme sobre la plancha.
2. Conectar la fuente de alimentación, y entonces el indicador está encendido. Girar el controlador de temperatura hacia la derecha y oprima el botón de giro, con la finalidad de darle un valor de escala de temperatura, entonces el indicador de calentamiento está encendido y el tubo de calefacción comienza a funcionar. Cuando la temperatura aumenta para establecer los datos, el controlador de temperatura cortará automáticamente la alimentación y el tubo de calefacción deja de funcionar, incluso el indicador de calentamiento está apagado. Cuando la temperatura de la placa baja un poco, el controlador de temperatura se conecta a la fuente de alimentación de forma automática y el tubo de la calefacción vuelve a funcionar. Este procedimiento está circulando varias veces para asegurarse de mantener la temperatura del aceite en el rango de la temperatura programada.
3. Después de su uso, por favor, gire el regulador de temperatura hacia la izquierda, a la posición cero y desconecte el aparato por cuestiones de seguridad.
4. La caja de aceite se utiliza para recoger el aceite restante de la plancha, y debe limpiarse frecuentemente.
5. Por favor, deje de usarla si cualquier fenómeno anormal sucede. Y siga utilizándola después de revisar y aclarar el problema.

IV. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Lo conecta a la energía, pero el indicador de alimentación no está encendido.	1. Compruebe si la toma de fuente de energía esta normal o no. 2. La terminal conectada a la línea de alimentación está apagada.	1. Cambie la toma de corriente. 2. Vuelva a conectar bien la terminal de la línea eléctrica.
Los indicadores Amarillo y verde están encendidos pero la temperatura no sube.	1. El tubo de calefacción se ha quemado. 2. La terminal conectada al tubo de calefacción está apagada.	1. Cambie el tubo de calefacción. 2. Vuelva a conectar la terminal.
El indicador de temperatura amarillo no se apaga y el aumento de la temperatura está fuera de control.	El controlador de temperatura no funciona.	Cambie el controlador de temperatura.
El controlador de temperatura esta normal pero el indicador no está encendido.	El indicador está quemado.	Cambie el indicador.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1.- Al momento de la limpieza y el mantenimiento, debe cortar el suministro de energía para evitar accidentes.
- 2.- Por favor, limpie la superficie de acero inoxidable con un paño revestido con aceite del equipo y guárdelo en un lugar bien ventilado, si no es utilizado por un largo tiempo.
- 3.- ¡No está permitido lavarlo con agua directamente o con sustancias corrosivas, esto puede causar algún daño a las funciones!

VI. INSTRUCCIÓN Y ADVERTENCIA

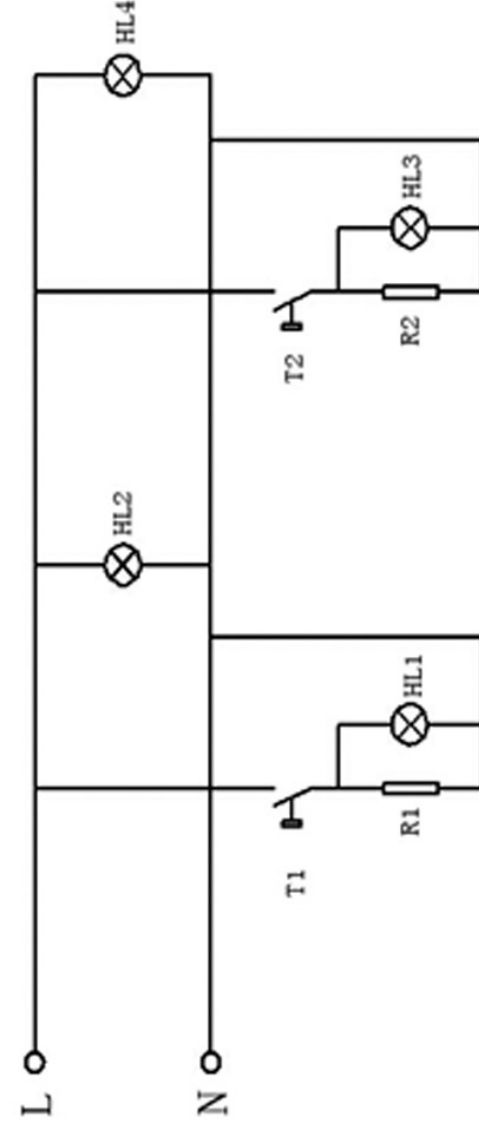
Por favor no coloque ningún objeto inflamable (como toallas, ropa, etc.) en o alrededor del equipo, de lo contrario, puede provocar un accidente por fuego.

Por favor, cortar el suministro de energía después de su uso.

Si ocurre cualquier fuga de electricidad o problema, apague la fuente de alimentación y consulte a los profesionales que tienen una licencia de electricista para darle mantenimiento y después vuelva a usarlo.

Si la línea de alimentación está dañada, favor de cambiarla por la línea profesional flexible o los elementos comprados a su fabricante o su departamento de mantenimiento.

DIAGRAMA DE CIRCUITO



T1-2: REGULADOR DE TEMPERATURA
 HL1/3: INDICADOR DE CALEFACCIÓN
 HL2/4: INDICADOR
 R1-2: TUBO DE CALEFACCIÓN