

# BAÑO MARIA

SERIE BN-B



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



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) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- d) 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".

- 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                                  | • Embudidoras                               |
| • Wafleras                                    | • Emplayadoras                              |
| • Creperas                                    | • Turbolicuadores                           |
| • Paninis                                     | • Máquina de donas                          |
| • Cocedor de corn dog                         | • Batidoras de mesa modelo VFM-7B           |
| • Dispensadores de queso                      | • Máquina para conos/canastillas de helados |
| • Asadores de salchichas de rodillo y casitas | • Planchas eléctricas                       |
| • Algodoneras                                 | • Parrillas eléctricas                      |
| • Fábricas de palomitas                       | • Freidoras eléctricas                      |
| • Fuentes de chocolate                        | • Cocedor de pastas eléctrico               |
| • Chocolatera eléctrica                       | • <b>Baños maría eléctricos</b>             |
| • Triturador de hielo                         | • Asador grill eléctrico                    |
| • Despachadores de agua refrigerados          | • Calentadores de sopa eléctricos           |
| • Máquinas granita                            | • Tostador de pan modelo CT-120             |
| • Cutter de mesa                              | • Lámparas reflectoras de calor             |

## LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

# GARANTÍA

SERIE BN-B

**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](http://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:

## I. FUNCIONES

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

## II. PARÁMETROS TÉCNICOS

MODELO	VOLTAJE/FRECUENCIA	POTENCIA	MEDIDAS	TEMPERATURA
BN-B22	110V, 60Hz	1kW	950X370X375MM	30110
BN-B23	110V, 60Hz	1kW	1170X350X315MM	30110
BN-B24	110V, 60Hz	1kW	1435X350X315MM	30110

## III. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Cuando se utiliza el baño maria es importante revisar continuamente el nivel del agua en la tina para evitar que la resistencia se quemé, este deberá estar a una altura de la superficie con más de un cuarto de profundidad del agua, pero la altura no deberá exceder más de dos tercios de profundidad de agua.

El termostato está situado en la parte frontal del equipo, puede girarlo para ajustar la temperatura.

Conecte la fuente de alimentación, y entonces se encenderá el foco indicador. Gire el controlador de temperatura hacia la derecha y oprima el botón de giro, con la finalidad de darle un valor de escala a la temperatura, entonces el foco indicador de calentamiento estará encendido y la resistencia comenzará a funcionar.

Cuando la temperatura aumenta y llega a la temperatura deseada, el termostato de temperatura cortará automáticamente la alimentación y la resistencia dejará de funcionar, incluso el foco indicador de calentamiento se apagará.

Cuando la temperatura del agua baja un poco, el termostato de temperatura se conecta a la fuente de alimentación de forma automática y la resistencia volverá a funcionar.

Este procedimiento será de acción automática y se repetirá sucesivamente varias veces para asegurarse de mantener la temperatura del agua en el rango de la temperatura programada.

Por favor, deje de usarlo si cualquier fenómeno anormal sucede. Y siga utilizándolo después de revisar y aclarar problemas.

#### IV. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Problema	Causa	Solución
Lo conecta a la energía, pero el indicador de alimentación no está encendido.	Compruebe que la toma de la fuente de energía está conectada o no. La terminal conectada a la línea de alimentación está apagada.	Cambie la terna de corriente. Vuelva a conectar bien la terminal de la línea eléctrica.
Los indicadores Amarillo y verde están encendidos pero la temperatura no sube.	El tubo de calefacción se ha quemado. La terminal conectada al tubo de calefacción está apagada.	Cambie el tubo de calefacción. Vuelva a conectar la terminal.
El indicador de temperatura no se apaga y el aumento de la temperatura esta 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 esta quemado.	Cambie el indicador.

#### V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Al momento de la limpieza y el mantenimiento, debe desconectar del suministro de energía para evitar accidentes. Limpie periódicamente la tina de agua y los separadores de malla.

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.

¡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, desconectar del suministro de energía después de su uso.

Si ocurre cualquier falla 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.

#### VII. DIAGRAMA DE CIRCUITO

K1- Termostato

R1- Tubo de Calefacción

L1- Indicador de encendido

L2- Indicador de Calentamiento

