

COCEDOR DE PASTAS 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-E605



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".

I. FUNCIÓN

"Termostato"--- El regulador de temperatura se encuentra en la parte delantera del producto, y por favor girar para ajustar la temperatura. El indicador de encendido y el indicador de calentamiento pueden mostrar la situación de la calefacción.

II. ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	MEDIDAS (MM)	TEMPERATURA
BN600-E605	220V / 60Hz	6 KW	600X600X420	30~110 °C

- 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
- 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 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

MODELO
BN600-E605

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:

III. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Ponga un poco de agua en el depósito del equipo.
2. El termostato se encuentra en frente del producto, puede girar el termostato a la temperatura establecida.
3. Conecte a la fuente de alimentación, y entonces el indicador estará encendido. Girar el controlador de temperatura hacia la derecha y presionar el punto del botón al valor de escala de temperatura, entonces el indicador de calentamiento esta encendido y el tubo de calefacción comienza a trabajar. Cuando la temperatura sube al dato establecido, el control de temperatura cortará automáticamente la alimentación y el tubo de calefacción deja de funcionar, también el indicador de calefacción está apagado. Cuando la temperatura de la placa baja un poco, el regulador de temperatura se conecta automáticamente a la fuente de alimentación y el tubo de la calefacción funciona de nuevo. Este procedimiento está circulando varias veces para asegurarse de mantener la temperatura del líquido en el rango de temperatura establecido.
4. Por favor deje de usarla si ocurre cualquier fenómeno anormal. Y por favor, seguir utilizándola después de verificar y despejar los problemas.

IV. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Enciende el poder de alimentación, pero el indicador no está encendido.	1. Verifique si la toma de corriente 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 la terminal de la línea eléctrica bien.
Los indicadores amarillo y verde están encendidos pero la temperatura no sube.	1. El tubo de calefacción está 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 Amarillo 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 control de temperatura esta normal, pero el indicador no está encendido.	El indicador esta quemado.	Cambie el indicador.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Para evitar accidentes, al momento de la limpieza y el mantenimiento, debe ser completamente cortado el suministro de energía. Para limpiar periódicamente la placa del agua y los separadores de malla.
2. Por favor, limpiar la superficie de acero inoxidable con el aceite de la máquina en un paño de tela. Guarde el equipo en un lugar bien ventilado si no lo utiliza por mucho tiempo.
3. ¡No está permitido lavarla con agua directamente o alguna sustancia corrosiva, pues puede producir algún daño en sus funciones!

VI. INSTRUCCIÓN Y ADVERTENCIA:

Por favor, no ponga ningún objeto inflamable (como toallas, ropa etc.) en o alrededor del equipo, de lo contrario podría causar un accidente con fuego.

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

Si hay alguna fuga de electricidad o problemas, por favor, apague la fuente de alimentación y consulte a los profesionales que tienen licencia de electricista para su mantenimiento y poder volver a utilizarlo.

Si la línea de alimentación está dañada, cámbiela por la línea flexible profesional o componentes comprados a su fabricante o al departamento de mantenimiento.

DIAGRAMA DE CIRCUITO

