

ASADOR 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-E606



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".

La cubierta debe estar conectada a tierra para garantizar la seguridad. ¡Gracias por la cooperación!

¡Por favor, lea atentamente este manual con el fin de utilizar el equipo de forma más segura. ¡Gracias!

PARÁMETROS BÁSICOS:

MODELO	VOLTAJE/ FRECUENCIA	POTENCIA	MEDIDAS (MM)	TEMPERATURA
BN600-E606	220V / 60Hz	7 KW	650X600X420	50~300 °C

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

Este equipo debe ser manejado con cuidado, evitando vibraciones violentas en el curso del transporte. No debe ser larga al aire libre pisos y al revés, pero en almacén bien ventilado, sin gas corrosivo después de embalar. Si las necesidades de almacenamiento al aire libre temporal, tome las medidas a prueba de lluvia.

- 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-E606

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 $\pm 10\%$ 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:

REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN Y USO:

Voltaje: El voltaje de la fuente de alimentación el uso de equipo debe ser compatible con el uso de tensión, fluctuaciones de tensión y es más o menos 10%.

Los usuarios tienen que instalar un interruptor de alimentación adecuada o el fusible y la tierra dispositivo de protección de fuga cerca de equipos, y por favor no ponga extraños en el producto para el buen funcionamiento antes de la desconexión.

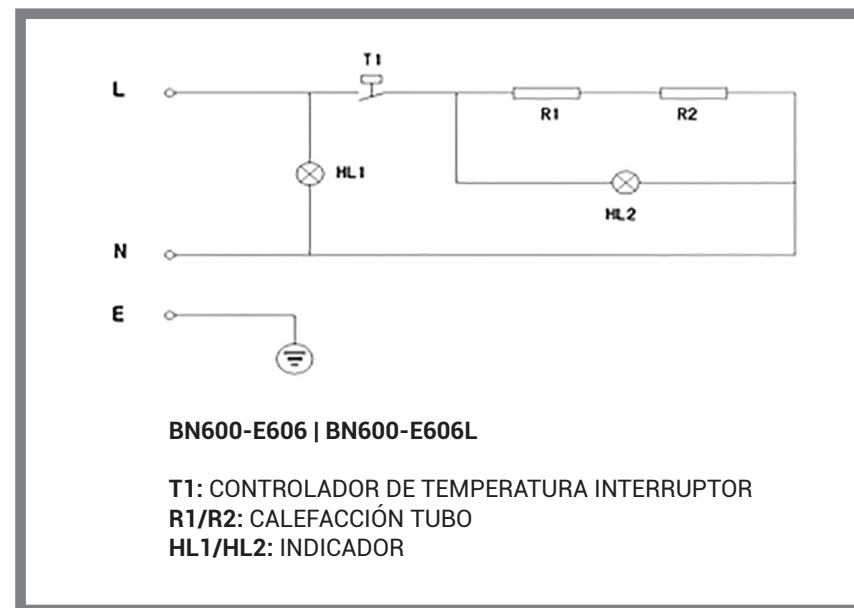
Este equipo cuenta con perno suelo detrás, y por favor conectarse con núcleo de cobre de cables eléctricos no inferior a $2,5 \text{ mm}^2$ y el cable de tierra que cumpla con las normas de seguridad fiable.

Por favor, compruebe si todos los elementos eléctricos se conectan bien, y conexión a la red es correcta y la conexión a tierra de seguridad es fiable, bien antes de usar.

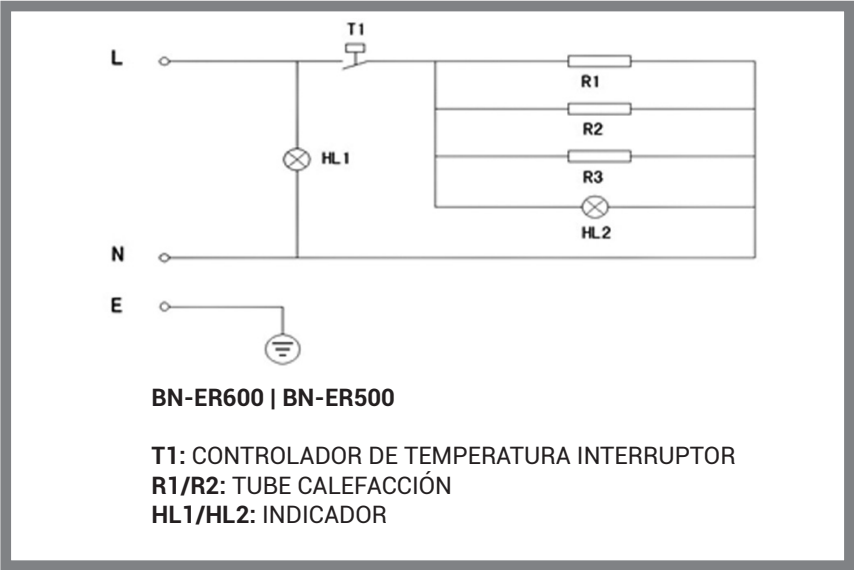
Por favor consultar a los profesionales que tienen una licencia de electricista para que instale.

Por favor, gire seccionador a "0", y cortar el suministro de energía para la seguridad después de usar.

Esquema de conexiones: Voltaje: 220V-240V 50H



BN-ER600 | BN-ER500



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
1. Conecte la máquina y obtener a través de la fuente de alimentación, pero el indicador de alimentación no está encendido y la temperatura de la placa caliente no sube.	1. Energía de fusión interruptor-fusible. 2. El cable de alimentación no está bien conectado.	1. Cambio de fusible adecuado. 2. Apriete el cable de alimentación.
2. El indicador amarillo está encendido, pero el aumento de temperatura está fuera de control.	Controlador de temperatura está fuera de servicio.	Cambiar el regulador de temperatura.
3. El indicador amarillo está encendido, pero la temperatura no se eleva.	1. Conexión de tubo de calefacción eléctrica esta flojo. 2. Tubo de calentamiento se quemo.	1. Firma dos lados del tubo de calefacción eléctrica y el tornillo. 2. Cambie tubo de calefacción eléctrica.
4. El control de temperatura es normal, pero el indicador no está encendido.	El indicador está quemado.	Indicador de cambio.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

1. Por favor, corte el suministro de energía antes de la limpieza en caso de accidente.
2. Lavado por agua directamente no se permite en caso de cualquier daño de las funciones!
3. Por favor, limpiar la superficie de acero inoxidable con el aceite de máquina recubierto de tela y guárdela en un lugar bien ventilado, si no utilice el equipo por mucho tiempo.
4. Por favor, no utilice el detergente, cepillo o rascador, que contiene la sustancia pulido para limpiar la superficie de acero inoxidable en la limpieza, ya que los restos de chatarra de hierro pueden causar corrosión. También, por favor límpiela de acuerdo con la dirección de satén tejido y no use el producto que contenga cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) para limpiar la superficie de acero inoxidable, incluso se ha diluido.
5. Más de 90% del equipo está hecha de metal, y puede ser reutilizado después de procesar en la planta de tratamiento especificado.