

MESA FRÍA BUFFETERA

SERIE RTS



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

📍 HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

☎ 55.5517.4771 | 55.5739.3423



MODELOS RTS-1210 | RTS-1490 | RTS-2150



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) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

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

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

SERIE RTS

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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico.

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 con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

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:

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN GENERAL

- 1.1. Información acerca del manual de operación
- 1.2. Clave de los símbolos
- 1.3 Responsabilidad y garantías
- 1.4 Protección de derechos de autor

2. SEGURIDAD

- 2.1 Información general
- 2.2 Instrucciones de seguridad para el uso del aparato
- 2.3 Uso previsto del aparato

3. ENTREGA, EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

- 3.1 Comprobación de entrega
- 3.2 Empaque
- 3.3. Almacenamiento

4. DATOS TÉCNICOS

- 4.1 Vista general de las piezas
- 4.2 Especificación técnica

5. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

- 5.1 Instrucciones de seguridad
- 5.2 Operación

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 6.1 Aviso de seguridad
- 6.2 Limpieza
- 6.3 Instrucciones de seguridad para el mantenimiento

7. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Información acerca del manual de operación

Este manual de operación contiene información sobre la instalación, operación y mantenimiento del dispositivo y debe consultarse como una importante fuente de información y guía de referencia.

El conocimiento de las instrucciones de seguridad y las instrucciones de uso de este manual garantizará el uso seguro y correcto del dispositivo.

Además de la información proporcionada aquí, debe cumplir con los controles locales de salud y seguridad y las normas de seguridad aplicables en general.

El manual de operación forma parte del producto y debe mantenerse cerca del aparato y ser de fácil acceso para cualquier persona que realice la instalación, el servicio, el mantenimiento o la limpieza.

1.2 Clave de los símbolos

En este manual, los símbolos se utilizan para resaltar importantes instrucciones de seguridad y cualquier aviso relacionado con el aparato. Las instrucciones deben seguirse con mucha atención para evitar cualquier riesgo de accidente, lesiones personales o daños materiales.

¡ADVERTENCIA!

Este símbolo destaca los peligros que podrían provocar lesiones. Por favor, siga las instrucciones con mucho cuidado y proceda con especial atención en estos casos.

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro Eléctrico!

Este símbolo llama la atención sobre posibles peligros eléctricos. Si no sigue las instrucciones de seguridad, puede correr el riesgo de sufrir lesiones o la muerte.

¡PRECAUCION!

Este símbolo destaca instrucciones que deben seguirse para evitar cualquier riesgo de daño, mal funcionamiento y/o avería del aparato.

¡NOTA!

Este símbolo destaca consejos e información que deben seguirse para un funcionamiento eficiente y sin problemas del aparato.

1.3 Responsabilidad y garantías

Toda la información e instrucciones de este manual tienen en cuenta las normas de seguridad estándar, los niveles actuales de ingeniería técnica, así como los conocimientos y la experiencia que hemos desarrollado a lo largo de los años.

Este manual de instrucciones ha sido traducido con el debido cuidado y atención. Sin embargo, no nos hacemos responsables de los errores de traducción. La versión alemana de este manual de instrucciones es definitiva.

Si la entrega consiste en un modelo especial, el alcance real de la entrega puede diferir de las descripciones e ilustraciones de este manual. Este también es el caso de pedidos especiales o cuando el aparato se ha modificado de acuerdo con la nueva tecnología. Si tiene alguna pregunta, debe comunicarse con el fabricante.

o Solo un técnico calificado y utilizando repuestos y accesorios originales debe realizar las reparaciones y el mantenimiento del aparato. No intente repararlo usted mismo.

7. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Desecho de aparatos viejos

Al final de su vida útil, el aparato desechado debe eliminarse de acuerdo con las normativas nacionales. Es aconsejable ponerse en contacto con una empresa especializada en la eliminación de residuos, o simplemente contactar con el servicio de eliminación local de su comunidad.

¡ADVERTENCIA!

Para excluir cualquier abuso y los peligros involucrados, haga que el aparato de desecho no sea apto para su uso antes de tirarlo. Para ello, desconecte el aparato de la red eléctrica y retire el cable de conexión a la red del aparato.

¡NOTA!



■ Para desechar el aparato, considere y actúe de acuerdo con las normas y reglamentos nacionales y locales.

Información del usuario

- * No coloque ningún objeto pesado (por ejemplo, platos apilados) sobre la cubierta de cristal. Para almacenar platos y otros artículos, use la parte inferior del aparato y los estantes incluidos.
- * Antes de guardar platos calientes, enfríelos a temperatura ambiente.
- * Después de un corte de energía o de desconectar el aparato, no lo conecte a la fuente de alimentación durante al menos 5 minutos.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Aviso de seguridad

o Antes de comenzar con los trabajos de reparación o limpieza, asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la toma de corriente (¡tire del enchufe!) y se haya enfriado.

o No utilice agentes ácidos y asegúrese de que no entre agua en el aparato.

o Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja el aparato, sus cables y el enchufe en agua u otros líquidos.

! ¡PRECAUCION!

El aparato no es adecuado para el lavado directo mediante chorros de agua. ¡Por lo tanto, no debe utilizar ningún tipo de chorro de agua a presión para limpiar el aparato!

6.2 Limpieza

o Limpie el aparato diariamente cuando termine de usarlo.

o Retire los contenedores antes de limpiarlos. Límpielos regularmente en agua tibia con un paño suave y un agente de limpieza suave. Enjuague con agua limpia y seque.

o Limpie la cubierta, los contenedores y estantes con un paño suave húmedo y séquelos bien.

o Si se acumula agua en la cámara para contenedores, conecte la manguera de drenaje suministrada al grifo de drenaje debajo de la cámara para contenedores, abra el grifo y drene el agua.

o Lave bien el recipiente del contenedor con un paño suave y un agente de limpieza suave, enjuague con agua limpia y seque.

o Nunca utilice herramientas afiladas u objetos con bordes afilados para limpiar el dispositivo.

o No utilice nunca productos químicos abrasivos (por ejemplo, polvos abrasivos, agentes que contengan alcohol, disolventes), ya que pueden dañar la superficie del aparato.

6.3. Instrucciones de seguridad para el mantenimiento

o Revise el cable de conexión a la red en busca de daños por el tiempo. Nunca opere el aparato cuando el cable esté dañado. Un cable dañado debe ser reemplazado inmediatamente por el servicio al cliente o por un electricista calificado para evitar peligros.

o En caso de avería o mal funcionamiento, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro centro de atención al cliente.

¡NOTA!

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. El fabricante no se hace responsable de ningún daño o mal funcionamiento que resulte de no seguir las instrucciones de uso.

El manual de instrucciones debe mantenerse cerca del aparato, de fácil acceso para cualquier persona que desee trabajar con él o utilizarlo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos con el fin de desarrollar y mejorar las propiedades útiles.

1.4 Protección de derechos de autor

El manual de instrucciones, incluidos los textos, dibujos, imágenes u otras ilustraciones, está protegido por derechos de autor. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, transmitida o utilizada de ninguna forma o por ningún medio sin el permiso por escrito del fabricante. Cualquier persona que cometa cualquier acto no autorizado en relación con esta publicación estará sujeta a reclamaciones por daños y perjuicios. Quedan reservados todos los derechos.

¡NOTA!

Los contenidos, textos, dibujos, imágenes y otras ilustraciones tienen derechos de autor y están sujetos a otros derechos de protección. Cualquier persona que utilice ilegalmente esta publicación está sujeta a un proceso penal.

2. SEGURIDAD

Esta sección proporciona una descripción general de todos los aspectos de seguridad importantes.

Además, cada capítulo proporciona avisos de seguridad precisos para la prevención de peligros que se destacan mediante el uso de los símbolos mencionados anteriormente.

Además, se debe prestar atención a todos los pictogramas, marcadores y etiquetas del aparato, que deben mantenerse en un estado de legibilidad permanente.

Si sigue todos los consejos de seguridad importantes, obtendrá una protección óptima contra todos los peligros, así como la garantía de un funcionamiento seguro y sin problemas.

2.1 Información general

Este aparato está diseñado de acuerdo con el estándar tecnológico actualmente aplicable. Sin embargo, puede representar un peligro si se maneja de manera incorrecta e inapropiada.

Conocer el contenido del manual de operación, así como evitar errores y, por lo tanto, operar este aparato de manera segura y sin fallas es muy esencial para protegerse de los peligros.

Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no se pueden realizar modificaciones o alteraciones en el aparato que no estén explícitamente aprobadas por el fabricante.

Este aparato solo puede utilizarse en condiciones técnicamente adecuadas y seguras.

2.2 Instrucciones de seguridad para el uso del aparato

! ¡PRECAUCION!

o Conserve este manual de forma segura. Al ceder/vender el aparato a un tercero, los manuales deben entregarse junto con el aparato.

o Toda persona que utilice el aparato debe actuar de acuerdo con los manuales y teniendo en cuenta los consejos de seguridad.

o El aparato debe utilizarse únicamente en interiores.

2.3 Uso previsto del aparato

! ¡PRECAUCION!

Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso comercial y debe ser operado únicamente por personal calificado.

El funcionamiento seguro solo está garantizado cuando se utiliza el aparato para el fin previsto.

Cualquier intervención técnica, así como el montaje y el mantenimiento deben ser realizados únicamente por un servicio de atención al cliente calificado.

El Gastro Buffet – Mostrador frío está destinado únicamente a mantener calientes los productos alimenticios preparados en los recipientes apropiados.

! ¡PRECAUCION!

Cualquier uso que vaya más allá de la finalidad prevista y/o cualquier uso diferente del aparato está prohibido y no se considera convencional.

Cualquier reclamación contra el fabricante o su representante autorizado como consecuencia de sufrir daños resultantes de un uso no convencional es imposible.

El operador es responsable de todos los daños resultantes de un uso inadecuado.

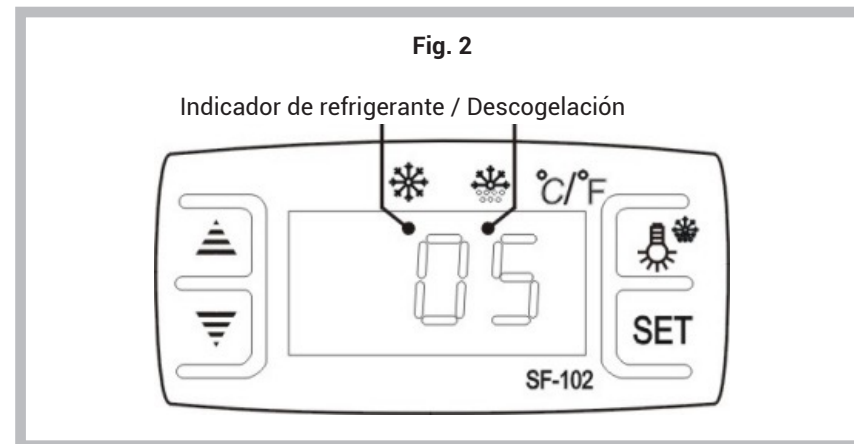
3. ENTREGA, EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

3.1 Comprobación de entrega

Por favor, compruebe la entrega sobre la integridad y los daños de transporte inmediatamente después de la recepción. En caso de daño visible no acepte o admita la entrega solo con reserva.

Anote la extensión del daño en la factura de entrega del transportista. Activar la reclamación.

Elementos de control



Ajustes

1. Para establecer la temperatura

Presione el botón "SET", se muestra la temperatura establecida.

Presione el botón ▲ o ▼ para modificar y almacenar el valor de visualización.

Presione el botón "SET" para salir del ajuste y mostrar la temperatura de la cámara frigorífica.

2. Si no se presiona más el botón dentro de 10 segundos, se mostrará la temperatura de la cámara frigorífica.

3. Iluminación: Presione el botón ☼, la luz se enciende, presione nuevamente, la luz se apaga.

Descongelación manual de inicio/parada: presione el botón ☼ y manténgalo presionado durante 6 segundos para descongelar o detener la descongelación.

4. Indicador de refrigeración: Durante la refrigeración, el LED está encendido, cuando la temperatura ambiente fría es constante, el LED está apagado. Durante el inicio diferido, el LED parpadea.

5. Indicador de descongelamiento: durante el descongelamiento, el LED está encendido cuando deja de descongelar, el LED está apagado. Durante la descongelación, el LED parpadea.

6. Restablecimiento del controlador digital

Cuando la pantalla muestre "Disorder", presione el botón ▼ durante 2 segundos hasta que suene el zumbador, presione rápidamente el botón ▲ durante 6 segundos hasta que el zumbador vuelva a sonar, la pantalla parpadeará durante 3 segundos y se restablecerá la configuración de fábrica.

5. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

5.1 Instrucciones de seguridad

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro Eléctrico!

El aparato solo debe conectarse a un enchufe individual correctamente instalado con contacto de protección.

Nunca jale el cable para desconectarlo del tomacorriente.

El cable no debe tocar ninguna parte caliente.

* Verifique que el cable no toque ninguna fuente de calor o bordes afilados. No deje que el cable cuelgue sobre el borde del mostrador.

* No utilice el aparato en caso de que no funcione correctamente, se haya dañado o se haya caído.

* No utilice ningún accesorio o repuesto que no haya sido recomendado por el fabricante. Estos pueden ser peligrosos para el usuario o provocar daños en el aparato o lesiones personales y, además, la garantía expira.

* No ponga el cable sobre alfombras o aislamientos térmicos. No cubra el cable. Mantenga el cable alejado del rango de operación y no lo sumerja en agua.

* No mueva ni incline el dispositivo cuando esté en funcionamiento

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro por corriente eléctrica!

¡El dispositivo puede causar lesiones debido a una instalación incorrecta!

Antes de la instalación, se debe comparar la especificación de la red eléctrica local con la del aparato (consulte la etiqueta de tipo).

¡Conecte el aparato solo en caso de conformidad!

¡Tome nota de los avisos de seguridad!

Conexión

* Antes del primer uso, deje que el aparato se ajuste durante al menos 8 horas antes de conectarlo a la fuente de alimentación.

* Conecte el dispositivo únicamente a un enchufe protegido individual debidamente instalado.

* El circuito de corriente de la toma debe estar protegido por al menos 16A. Conecte solo a un enchufe de pared; no utilice un divisor de salida o enchufes múltiples.

5.2. Operación

Antes del primer uso

* Antes del primer uso, limpie a fondo el aparato (consulte: el punto 6.2 Limpieza)

* Asegúrese de que el grifo de drenaje esté cerrado.

* Asegúrese de que el dispositivo esté apagado.

* Conecte el aparato a un solo tomacorriente con conexión a tierra.

* Encienda el aparato con el interruptor ON/OFF.

* Si es necesario, encienda la iluminación de la cubierta de vidrio con el interruptor.

* Espere unos 40 minutos y verifique si se ha configurado la temperatura correspondiente en el aparato.

* El aparato se puede llenar con los productos alimenticios requeridos en los recipientes apropiados solo después de obtener la temperatura adecuada.

Los daños ocultos deben reclamarse inmediatamente después de la notificación, ya que las reclamaciones por daños solo pueden hacerse valer dentro del período de vigencia de las reclamaciones.

3.2 Empaque

No deseche la caja que cubre su aparato, ya que podría ser útil para fines de almacenamiento, cuando se mueva o, en caso de daños, cuando deba enviar el aparato a un centro de reparación. El material de empaque exterior e interior debe retirarse por completo del aparato antes de la instalación.

¡NOTA!

Si desea desechar el empaque, tenga en cuenta las normas aplicables en su país. Suministro de envases reutilizables para el reciclaje.

Por favor revise que el aparato esté completo. En caso de que falte alguna pieza, póngase en contacto con nuestro centro de atención al cliente inmediatamente.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el paquete cerrado hasta la instalación y tenga en cuenta las marcas exteriores de posicionamiento y almacenamiento indicadas.

Los paquetes deben almacenarse teniendo en cuenta lo siguiente:

* No almacene al aire libre.

* Manténgalo seco y libre de polvo

* No lo exponga a medios agresivos.

* No lo exponga a la luz solar directa.

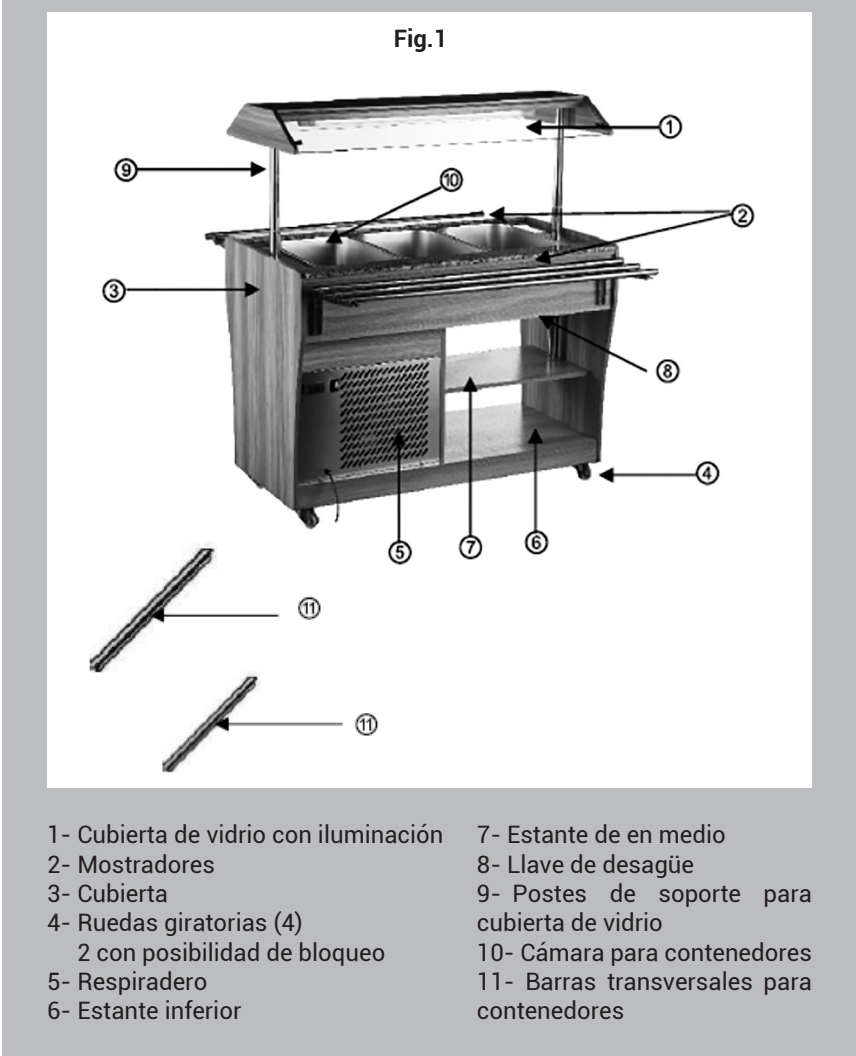
* Evite choques mecánicos y vibraciones.

* En caso de un almacenamiento prolongado (mayor a 3 meses), asegúrese de comprobar periódicamente el estado del empaque y de las piezas.

* Si es necesario, actualice o renueve.

4. DATOS TÉCNICOS

4.1. Vista general de las piezas



4.2 Especificación técnica

NOMBRE	MESA BUFFETERA FRÍA		
NO. DE INSERTOS	3 x 1/1 GN	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN
	profundidad 150 mm		
MODELO	RTS-1210L	RTS-1490L	RTS-2150L
MATERIAL	Cubierta para recipientes: acero inoxidable Mostradores: Granito Rosa Porrino Paredes laterales y cubierta: madera, color nogal		
REFRIGERANTE/ CANTIDAD:	R134a(160g)/ R290(65g)	R134a(160g)/ R290(65g)	R290 (75g)
CLASE DE SEGURIDAD ELÉCTRICA:	I		
RANGO DE TEMPERATURA:	2°C-10°C (35.6°F-50°F)		
POTENCIA:	110-120V/60Hz		
CORRIENTE NOMINAL (A):	2.3/1.5	2.4/1.5	2.5/1.5
MEDIDAS (MM):	1210x765x1370	1490x765x1370	2150x765x1370
PESO NETO:	104kg	123kg	156kg
AGENTE ESPUMANTE:	Ciclopentano		

¡Nos reservamos el derecho a hacer cambios técnicos!

El estante de la bandeja deslizante está incluido en la entrega (consulte la tabla a continuación).

Material: acero inoxidable, plegable	Gastro buffet T- barra de ensaladas	Estante de la bandeja deslizante a juego
	RTS-1210L	1140 ancho x 312 fondo (mm)
	RTS-1490L	1460 ancho x 312 fondo (mm)
	RTS-2150L	2115 ancho x 312 fondo (mm)