

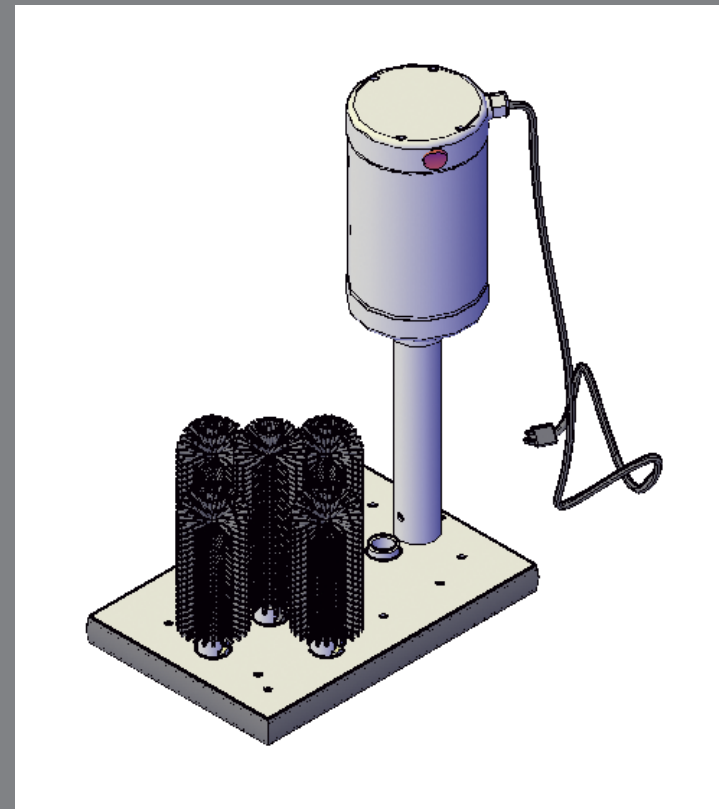
LAVA VASOS

MODELO
TT-K125



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, DELG. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO

- 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: _____

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 ser utilizado en aplicaciones de uso comercial y similares como las siguientes:

- b) Pastelerías, cremerías, panaderías, etc.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, centros comerciales u otros entornos de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo comedor para la conservación de alimentos.

“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”.

POTENCIA NOMINAL

VOLTAJE	POTENCIA	VELOCIDAD
220V-240V	500 W	1750 RPM
115V	500 W	1750 RPM

Siga atentamente estas instrucciones, de lo contrario, en algunos casos, puede dañar la máquina, causar lesiones al operador y/o anular la garantía.

1. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Enchufe la unidad solo en una toma de tierra que coincida con el voltaje/ciclo que se indica en el motor.

Mantenga el cable eléctrico alejado de los cepillos y el agua.

Los interruptores y las cajas de interruptores no deben estar en contacto con el agua. Con los tornillos incluidos FIJE LA CAJA EN UN LUGAR SECO.

No opere la máquina fuera del agua. NO utilice ninguna máquina si el cable de alimentación o la carcasa del motor están agrietados o dañados.

Asegúrese de que los cepillos estén bien colocados antes de encender la máquina. La máquina debe utilizarse únicamente para el propósito para el que ha sido fabricada, cualquier otro uso debe considerarse peligroso y la responsabilidad por cualquier lesión o daño causado por un uso inadecuado no se puede atribuir al fabricante.

Desconecte de la fuente de alimentación antes de la limpieza o el mantenimiento. No lo use si alguna pieza está agrietada, rota o tiene fugas de aceite.

GARANTÍA

MODELO
TT-K125

PRECAUCIÓN: UTILICE ÚNICAMENTE PIEZAS DE REPUESTO GENUINAS DE ZERUI.

¡MANTENGA LA MÁQUINA EN POSICIÓN VERTICAL! ACOSTARLA DE LADO PUEDE CAUSAR DAÑOS.

2. INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Coloque la unidad en el fregadero y llénela con agua tibia por debajo de la línea de la etiqueta de la máquina, el agua debe ser cómoda al tacto, 115°F (46°C) como máximo. Agregue un detergente líquido de calidad con poca espuma. No se recomiendan los detergentes granulados (energéticos), ya que pueden ser abrasivos y provocar un desgaste prematuro de los engranajes y cojinetes.

Enchufe la máquina en un tomacorriente.

Para mejores resultados, lave un vaso a la vez. Siempre encienda el lava vasos antes de colocar el vaso sobre el cepillo. El cepillo central frota el interior del vaso mientras que los cuatro cepillos exteriores lavan el exterior del mismo. Si lava vasos más altos, utilice un cepillo central más largo (ver Accesorios).

Enjuague con agua fresca en el segundo fregadero, luego en el tercer fregadero desinfecte el vaso. Dejar que se escurra.

PRECAUCION:



3. CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Unos pocos procedimientos simples ayudarán a garantizar una vida útil prolongada y sin problemas:

Al cierre del día, drene el fregadero y limpie la máquina.

Deje que el lavador se seque durante la noche.

Una vez al mes, levante con cuidado la banda de goma que protege la caja de engranajes. sumerja la máquina en suficiente agua para cubrir los cepillos y agregue media taza de vinagre o lejía, haga funcionar la máquina durante diez minutos, enjuáguela bien y vuelva a colocar la banda, verifique su estado en general. Si alguna pieza parece agrietada o dañada, comuníquese con el distribuidor para obtener información de servicio y piezas de repuesto.

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: