

# BAÑOMARIA ELÉCTRICO

MODELO  
ZC65AT



ZCK165AT-1



ZCK165AT-2



ZCK165AT-3



ZCK165AT-4



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

MIGSA®

MANUAL DE USUARIO

## CALENTADOR DE SOPA A BAÑO MARIA

### ESPECIFICACIÓN:

Capacidad:	24L
Voltaje:	110V AC 60Hz 1200W

### OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO:

\* Enchufe la unidad en el tomacorriente correcto.

\* Úsela solamente con CALOR HUMEDO. Agregue agua en el recipiente de acero inoxidable. Nunca lo llene demasiado con agua. Elimine el exceso de agua inmediatamente.

\* El control de temperatura se debe establecer entre 1 y 3 y siempre opere el aparato a la configuración más baja para mantener la temperatura de servicio correcta. Mantenga a alta temperatura cuando ajuste entre 3 y 5.

\* Una luz de neón se iluminará cuando la unidad se encienda. Gire el selector a 0 para apagarlo. Desenchufe de la toma de corriente para aislar el electrodoméstico del suministro eléctrico.

\* Nunca mueva ni transporte el aparato cuando la unidad esté encendida, o contenga sopa o comida caliente.

\* La sopa o comida derramada debe eliminarse inmediatamente de todas las superficies exteriores. Las unidades de acero inoxidable deben limpiarse con un paño húmedo y jabonoso.

\* Asegúrese de que la unidad esté desenchufada cuando no esté en uso, al llenarla y al limpiarla.

\* El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua de alta presión.

### IMPORTANTE:

Nunca sumerja el aparato en agua ya que se producirán daños en la unidad y se anulará la garantía.

### ADVERTENCIA:

Este aparato debe conectarse a tierra.  
No opere el aparato vacío.

# GARANTÍA

MODELO  
ZC65AT

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de **1 AÑO** este producto en partes mecánicas y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en 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.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnóstico y reparación.

### 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.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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 y la autorización expresa del consumidor.

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