

PLANCHA ELÉCTRICA

MODELO
BN-36B



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



MIGSA®

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:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- 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”.

La parrilla eléctrica de acero inoxidable del modelo BN está diseñada con las ventajas de los productos en el extranjero. Tienen características de nuevo estilo, estructura razonable, fácil de operar, buen resultado de calentamiento y ahorro de energía, con características de fácil operación, distribución razonable y ocupan menos espacio. Son equipos para restaurantes de comida china y occidental, sala de karaoke y restaurantes de comida rápida.

A. PARÁMETROS BÁSICOS

MODELO	NOMBRE	VOLTAJE	POTENCIA	MEDIDAS	NOTA
BN-36B	PLANCHA	110V/60Hz	1.5 Kw	360×390×220mm	Controlador de temperatura único

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo 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 con la autorización expresa del consumidor.

LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 6 MESES

- Licuadoras
- Wafleras
- Creperas
- Paninis
- Cocedor de corndog
- 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
BN-36B

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.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:

B. INSTRUCCIONES

1. Los controladores de temperatura se encuentran al frente: en el caso del control de temperatura único será sencillo. El doble se encuentran a los costados de la máquina y se pueden usar independientes cada uno. El izquierdo puede controlar la temperatura de la parrilla izquierda y el derecho puede controlar la temperatura del derecho.

2. Encienda el interruptor de encendido K1, el indicador verde está encendido, en ese momento la electricidad llega a la máquina. Gire el controlador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto rojo, en ese momento el indicador amarillo está encendido y el indicador verde está apagado. El indicador verde se enciende y la resistencia de calentamiento eléctrico vuelve a funcionar y la temperatura vuelve a subir. Se repite una y otra vez para asegurarse de que la temperatura sea constante en el rango de ajuste.

3. De acuerdo a los diferentes alimentos, ajuste la temperatura necesaria para obtener el resultado requerido con cada alimento.

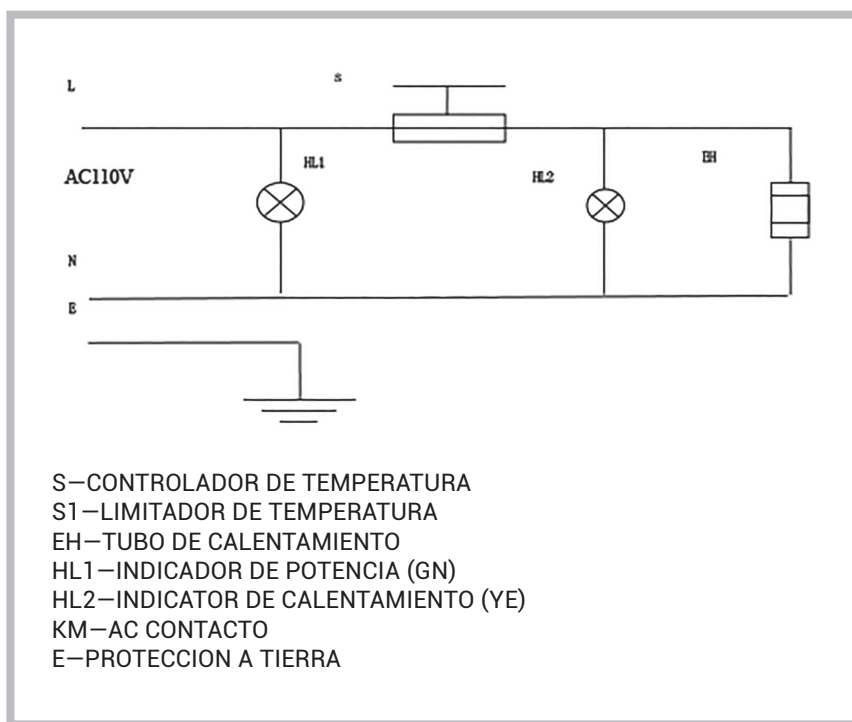
C. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
1. Al encender el interruptor de encendido K1, el indicador no enciende.	1. El fusible del interruptor de alimentación está quemado.	1. Reemplace el fusible.
2. El indicador amarillo no está apagado. No se puede controlar el aumento de temperatura.	2. La conexión del cable de alimentación no está bien.	2. Revise la conexión y refuércela debidamente.
3. El indicador no está encendido, pero el control de temperatura es normal.	1. La conexión del indicador es incorrecta.	1. Corrijalo con la conexión correcta.

D. ATENCIÓN A LA INSTALACIÓN

1. El voltaje de uso de la máquina debe estar coordinado con el voltaje suministrado de acuerdo a la placa de especificaciones.
2. El usuario debe instalar un interruptor de alimentación o un interruptor de corriente adecuado.
3. Hay un tornillo de conexión a tierra detrás de esta parrilla. El perno de conexión a tierra debe conectarse con un cable de cobre de más de 2.5 mm cuadrados de acuerdo con las normas de seguridad.
4. Antes de usar este producto, verifique todas las piezas y la fuente de alimentación, así como la conexión a tierra. ¡La carcasa de esta máquina debe estar bien conectada a tierra por motivos de seguridad!

E. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



F. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de realizar la limpieza y el mantenimiento, primero desconecte de la toma eléctrica.
2. No puede usar agua directamente para lavar el equipo ni tampoco puede sumergirlo en agua para lavarlo.
3. El usuario puede usar una toalla húmeda sin causticidad para limpiar la superficie del equipo.
4. Si no se usa durante mucho tiempo, use una toalla con pintura y una capa de aceite para limpiar la superficie del equipo y también coloque un buen lugar para que circule el aire.