

# VITRINA CRISTAL CURVO

MODELO  
BN-660R



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

Este artículo está hecho con vidrio templado, aspecto elegante y una perspectiva perfecta. Por favor, lea atentamente este manual para asegurarse de que usted está familiarizado con el rendimiento del producto y la operación, usándolo de una forma más segura, así como para mejorar su vida laboral. ¡Gracias!

## ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes 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 doméstico y similar como las siguientes:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- Entornos tipo dormitorio o comedor.

"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".

## ASUNTOS GENERALES

\* El uso y mantenimiento inicial debe ser realizado por profesionales o aquellos con permiso de operación o que hayan sido autorizados por el fabricante.

\* Por favor, conserve este manual para uso futuro.

\* Para asegurar la integridad de la máquina cuando retire el empaque. En caso de duda, consulte a los expertos antes de usarla. Para evitar el peligro, por favor, no ponga los materiales de empaque donde los niños puedan alcanzarlos. (El material son bolsas de plástico, clavos, etc.)

\* Apague la máquina cuando no la use o el operador este fuera, esto para evitar algún peligro.

\* El mantenimiento debe ser realizado por personal profesional y con piezas originales, si no pondrá en peligro el nivel de seguridad de la máquina.

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

## LISTADO DE MODELOS QUE CUMPLEN CON ESQUEMA DE GARANTÍA A 12 MESES

- Todos los demás equipos no listados anteriormente.

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

# GARANTÍA

MODELO  
BN-660R

**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](http://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:

## PARÁMETROS BÁSICOS

NOMBRE DEL ARTICULO	MODELO	VOLTAJE	POTENCIA	MEDIDAS (MM)
VITRINA CALIENTE	BN-660R	110V/60Hz	1 Kw	660 X 550 X 620

## TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Este equipo se debe manejar con cuidado, evitando vibraciones violentas en el curso del transporte. No debe estar durante mucho tiempo al aire libre, en el piso ni boca abajo, pero si puede estar en un almacén bien ventilado sin gases corrosivos, después de empacarse. Pero si las necesidades de almacenamiento son temporalmente al aire libre, por favor tome las medidas necesarias a prueba de lluvia.

## Solicitud de Instalación

1. Instale este aparato en un lugar estable. Los usuarios deben equiparse con un interruptor de alimentación adecuada o un fusible y un dispositivo de protección de fuga y por lo menos lejos de material no combustible (como pared de ladrillo) para el buen funcionamiento.
2. El voltaje de la fuente de alimentación debe ser compatible con el uso de voltaje del equipo, y la fluctuación del voltaje es de más o menos 10%.
3. Por favor, revise si todos los elementos están bien conectados, que la conexión a la red es correcta y la conexión segura a tierra es fiable así como antes de encender.
4. Por favor, pregunte a las personas si tienen licencia de electricista para poder instalar este equipo.

**NOTAS**

1. Para mantener la comida caliente y mostrar el hermoso color de los alimentos deliciosos, cuenta con un dispositivo no solo en la parte inferior del tubo de calefacción de rayos infrarrojos, sino también del lado de la iluminación de calentamiento.
2. Después de poner los alimentos en la vitrina, a través de la fuente de alimentación, encienda el control de encendido y gire el control de temperatura, entonces el indicador verde estará encendido. Significa que el tubo de calefacción comienza a trabajar y hace que los alimentos se calienten. Cuando se eleva el ajuste de temperatura, el tubo de calefacción deja de funcionar, solo para mantener el calentamiento. Si la temperatura desciende levemente, el tubo de calefacción funciona de nuevo. Esto se repite para asegurar que la temperatura de las placas sea constante en el rango de ajuste.
3. El interruptor de la iluminación de la calefacción se pueden cerrar y abrir de acuerdo a la demanda del usuario.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:**

1. Por favor, para evitar algún accidente, corte el suministro de energía antes de limpiar.
2. Limpie la superficie de acero inoxidable con un paño revestido de aceite de la máquina y guárdela en un lugar bien ventilado, sino utiliza el equipo por mucho tiempo.
3. No está permitido lavarla directamente con agua o una sustancia corrosiva, pues puede causar algún daño a las funciones.

**DIAGRAMA DE CIRCUITO**