

PLANCHA PANINI

SERIE BN

Por favor, lea atentamente este manual con el fin de utilizar el equipo de forma más segura. ¡Gracias!



MODELO
BN-811

MODELO
BN-811E

MODELO
BN-813



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

GARANTÍA

SERIE BN

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.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

La clavija debe estar conectada a tierra para garantizar la seguridad.

PARÁMETOS BÁSICOS

Nombre del artículo	Modelo	Voltaje	Potencia	Medidas/cm
Plancha panini	BN-811	110V/60Hz	2 kw	31 x 30 x 20
Plancha panini grande	BN-811E	110V/60Hz	2.6 kw	43 x 30 x 20
Plancha panini doble	BN-813	220V/60Hz	4 kw	57 x 30 x 20

Transporte y almacenamiento:

Este equipo debe ser manejado con cuidado, evitando vibraciones violentas en el curso del transporte. No debe ser almacenado al aire libre y estivada al revés, el almacén bien ventilado, sin gas corrosivo después de embalar. Pero si necesita almacenamiento temporal al aire libre, por favor tome las medidas precautorias posibles a prueba de lluvia.

Solicitud de instalación:

1. Voltaje: El suministro de energía para el uso del equipo debe ser adecuado a la especificación requerida y la fluctuación de la tensión no deberá ser mayor al 10% a más o menos.

Equipos de instalación:

1. El usuario deberá instalar un interruptor de alimentación adecuada o un fusible y un dispositivo de protección de fuga a tierra cerca del equipo (clasificado 15A, Corriente de fuga 15 mA). Por favor, no pongas otros equipos sobre la línea para el buen funcionamiento de la plancha grill antes del interruptor.

2. Más adelante en este dispositivo tiene una conexión a tierra pernos de no menos de 2,5 mm² hilos de cobre con núcleo simbólico tierra confiable reglas de seguridad de conexión.

Inspección antes del encendido:

1. Por favor, compruebe si todos los elementos eléctricos están bien conectados.

2. Por favor, compruebe si la conexión de la fuente de alimentación es la correcta y la conexión de tierra de seguridad es confiable.

Instrucción:

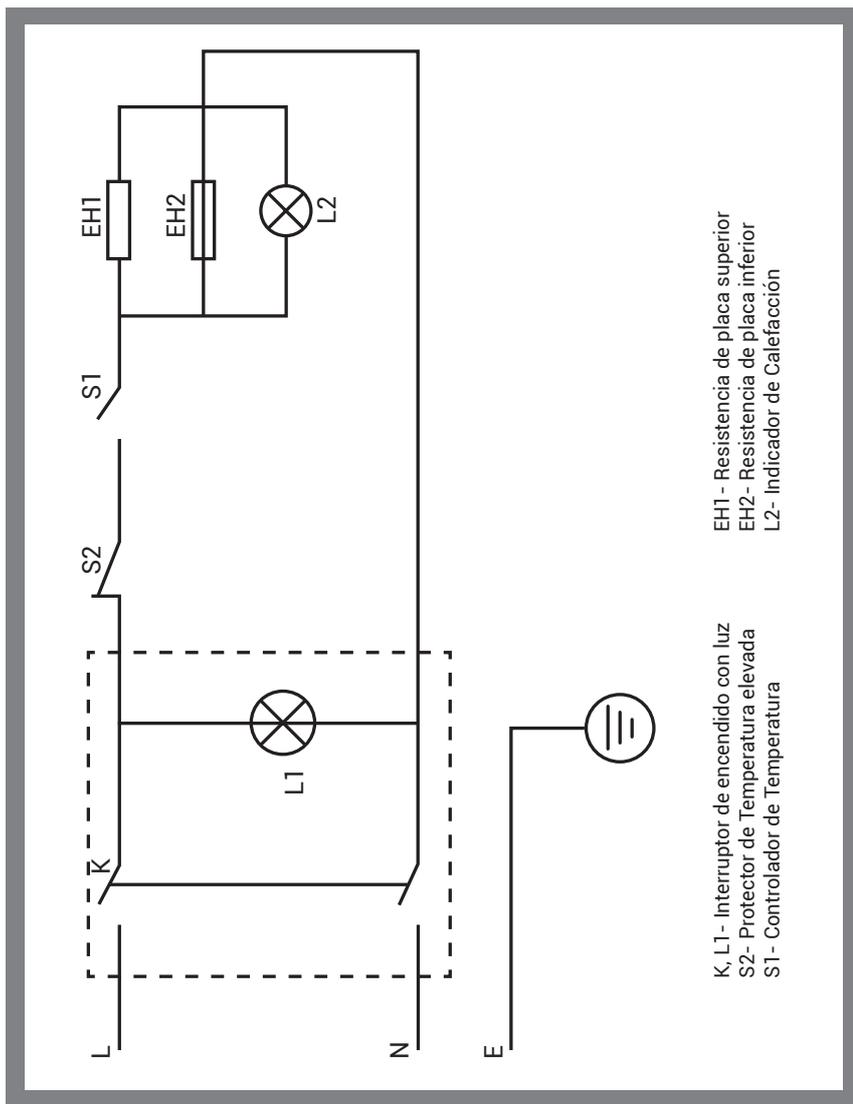
1. El control de temperatura (termostato) se encuentra en la parte frontal del equipo, y controla la temperatura de las placas.

2. Al poner en ON el interruptor este permitirá el paso de la energía y el foco indicador piloto se encenderá. En ese momento las placas del equipo empezarán a calentar. Gire la perilla del termostato hacia la derecha y seleccione la temperatura requerida, entonces el indicador verde se encenderá. Este foco piloto al estar encendido indica que las placas se están calentando.

Cuando el foco piloto verde se apaga, esto indica que la placas ya están a la temperatura requerida y estas dejarán de seguir calentando. Cuando la temperatura desciende ligeramente, el termostato y las resistencias se conectan automáticamente y el indicador verde se enciende de nuevo, la resistencia funciona de nuevo y la temperatura de las placas irá en aumento.

3. los equipos cuentan con un fusible de sobrecalentamiento como protección. Esto permite que los operadores trabajen el producto con seguridad.

DIAGRAMA DEL CIRCUITO:



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Enciende el termostato, pero el indicador de alimentación no está encendido.	Compruebe la toma de alimentación si es la solicitada o no.	1. Cambie la toma de suministro de corriente a la indicada.
Los focos indicadores amarillo y verde están encendidos, pero la temperatura no se eleva.	2. El termostato de la alimentación de la línea está apagado.	2. Vuelva a conectar el termostato de la línea de alta tensión también.
El indicador amarillo no apaga y el aumento de la temperatura está fuera de control.	1. La resistencia de la placa está quemado.	1. Cambiar la resistencia de calefacción.
El control de temperatura es normal, pero el indicador no está encendido.	2. El protector de la resistencia está apagado.	2. Vuelva a conectar el protector.

Limpieza y mantenimiento:

1. Por favor, corte el suministro de energía antes de la limpieza para evitar un accidente.
2. Por favor, limpie la superficie de acero inoxidable con un trapo húmedo y guárdelo en un lugar bien ventilado, si no utiliza este equipo durante mucho tiempo.
3. El lavado con chorro de agua directa al equipo o con sustancias corrosivas no está permitido, ya que esto puede dañar las funciones del equipo. Esto no lo cubre la garantía del equipo.