

CALENTADOR DE SOPAS

SERIE SB



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



MODELO
SB6000



MODELO
SB6000S



MANUAL DE USUARIO

ESPECIFICACIÓN

CAPACIDAD:	10L
VOLTAJE:	110V/60HZ 400W
PESO:	4.8Kgs/4.50Kgs
MEDIDAS:	39cm alto x 34.5cm diámetro

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

* Enchufe la unidad a la toma eléctrica correcta.

* Usar con CALOR HUMEDO SOLAMENTE . Agregar 0.6L de agua entre el revestimiento de acero inoxidable (baño maría) y el recipiente interno de aluminio. Nunca la llene excesivamente con agua y bajo ninguna circunstancia debe flotar hacia arriba el baño maría de acero inoxidable, incluso cuando este vacío. Retire el exceso de agua inmediatamente.

* El control de la temperatura debe estar entre 1 y 8 y siempre opere la sopera en la posición mas baja para mantener la correcta temperatura de servicio. Mantener a temperatura elevada cuando se configure entre 8 y 12.

* Cuando la unidad está encendida brillará una luz de neón. Gire el selector a 0 para apagarla.
Desconecte el aparato de la toma de corriente para aislar la sopera de la red eléctrica.

* Cuando no esté sirviendo, mantenga la tapa abatible cerrada.

* Nunca mueva o transporte la sopera cuando la unidad esté encendida o que contenga los alimentos calientes.

* Cuando los alimentos se derramen deben ser retirados inmediatamente de todas las superficies exteriores. El baño maría de acero inoxidable y la tapa pueden lavarse en maquina. El exterior y el aro superior se deben limpiar con un paño humedecido en agua jabonosa.

* Asegúrese que la unidad este desconectada cuando no esté en uso, cuando se llene y cuando se limpie.

* La sopera no se debe limpiar con un chorro de agua de alta presión.

IMPORTANTE:

NUNCA SUMERJA LA SOPERA EN AGUA, PUES PUEDE CAUSAR UN DAÑO A LA UNIDAD Y LA GARANTIA SERA ANULADA.

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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

GARANTÍA

SERIE SB

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **UN 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:

- a) Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- b) Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por **MIGSA**.

ADVERTENCIA:

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.
NO USAR LA SOPERA VACIA.

