

VITRINA CALIENTE

MODELO
LT-01



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.
📍 HENRY FORD 257-H, BONDOJITO, DELG. G.A.M. 07850, CDMX.
☎ 5517.4771 | 5739.3423



MANUAL DE USUARIO

- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- c) Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- 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 con la autorización expresa del consumidor.

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

- | | |
|---|---|
| • Licuadoras | • Embutidoras |
| • 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.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR

PRODUCTO: _____

MARCA: _____

MODELO: _____

SERIE: _____

FECHA DE VENTA: _____

Gracias por elegir y comprar nuestro producto. Por favor lea cuidadosamente el manual de operación antes de usar el equipo, para una aplicación correcta y satisfactoria.

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 ser utilizado en aplicaciones de uso comercial y similares como las siguientes:

- b) Pastelerías, cremerías, panaderías, etc.
- c) Por clientes de hoteles, moteles, centros comerciales u otros entornos de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo comedor para la conservación de alimentos.

“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”.

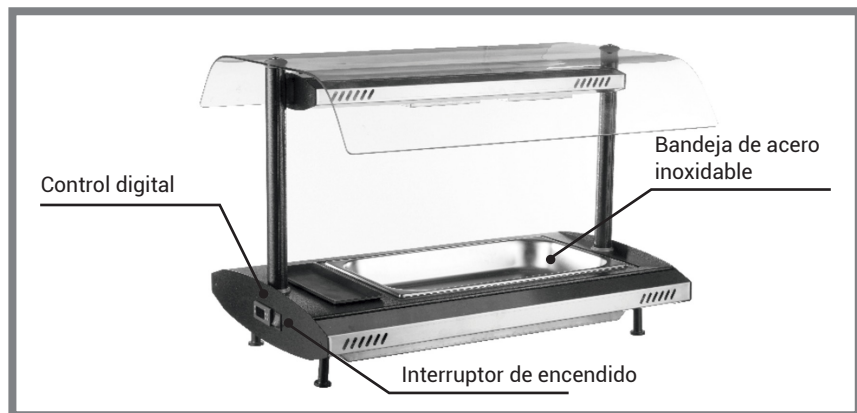
CONTENIDO

1. GENERALES
2. PARTES Y ESTRUCTURA
3. SEGURIDAD
4. PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ENERGÍA
5. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
7. PRECAUCIONES
8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
9. DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

GENERALES

1. Este manual de instrucciones contiene información acerca de la instalación, operación y mantenimiento del equipo y debe ser consultado como una importante fuente de información y guía de referencia.
2. El conocimiento de las instrucciones de seguridad y las instrucciones de uso de este manual garantizará el uso seguro y correcto del aparato.

PARTES Y ESTRUCTURA



SEGURIDAD

- * El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
 - * Supervisar a los niños para que no jueguen con el aparato.
 - * Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión de instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados.
 - * Los niños no deben jugar con el aparato.
 - * La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
 - * Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas, esto para evitar algún peligro.
 - * No utilice ninguna clase de chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
 - * Para prevenir algún peligro y asegurar la eficiencia optima del aparato, no se pueden realizar modificaciones o alteraciones que no estén explícitamente aprobadas por el fabricante.
- Este dispositivo solo puede utilizarse en condiciones técnicamente adecuadas y seguras.
- * El aparato nunca debe dejarse desatendido durante su funcionamiento. Mantenga alejados a los niños.
 - * Conserve este manual de forma segura. Al ceder/vender el aparato a un tercero, el manual debe entregarse junto con el aparato.
 - * Toda persona que utilice el aparato debe actuar de acuerdo con el manual y teniendo en cuenta los consejos de seguridad.
 - * El aparato debe usarse solo en interiores.
 - * Cualquier intervención técnica, así como el montaje y el mantenimiento deben ser realizados únicamente por un servicio de atención al cliente calificado.

GARANTÍA

MODELO
LT-01

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 o 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.

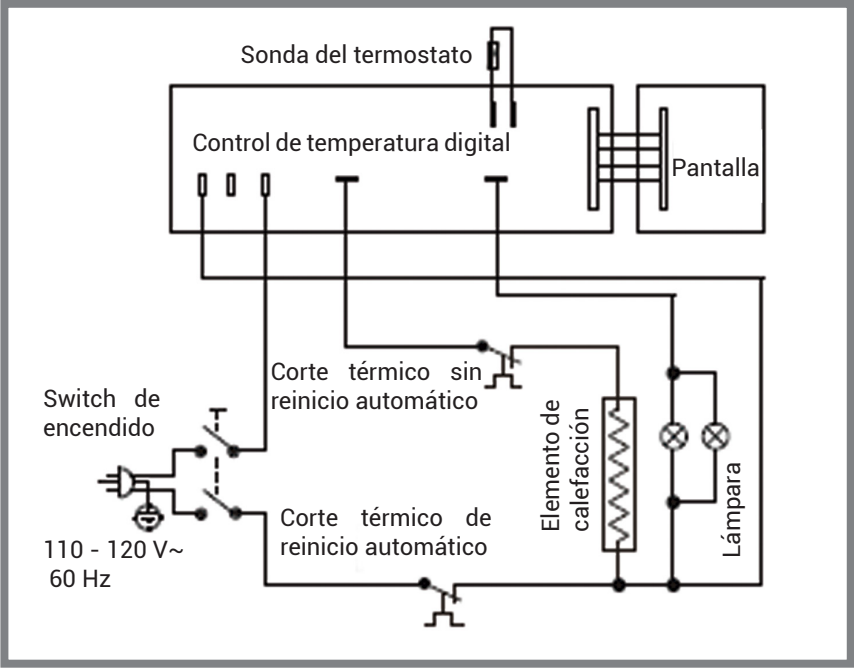
En los casos de equipos eléctricos las instalaciones deberán cumplir con los requerimientos indicados en el manual y no tener variaciones de voltaje de $\pm 10\%$ máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.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:

DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



NOTA

- 1. El diagrama de circuito eléctrico y los parámetros indicados en la tabla, sobre las características del equipo son los mismos y no han sido modificados.
- 2. El diseño puede ser mejorado sin previo aviso.



PRECAUCIÓN SUPERFICIE CALIENTE

No ponga los alimentos en contacto directo con el estante.

Significado del basurero con ruedas tachado



No deseche los aparatos eléctricos en la basura doméstica, utilice instalaciones de separación de basura. Contacte a su gobierno local para obtener información sobre los puntos de recolección. Si los aparatos eléctricos se depositan en rellenos sanitarios o vertederos, se pueden filtrar sustancias peligrosas en el agua subterránea y entrar en la cadena alimenticia, dañando su salud y bienestar. Al sustituir electrodomésticos viejos por otros nuevos, el vendedor está legalmente obligado a retirar su equipo viejo de forma gratuita.

PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ENERGÍA

	Conector exclusivo de alimentación El receptáculo de alimentación debe tener una conexión a tierra confiable.
	No compartir el enchufe Nunca deje que el aparato comparta el enchufe con otro equipo, de lo contrario el cable se calienta y puede provocar un incendio.
	Proteja los cables No romper o dañar los cables, de lo contrario la corriente se fuga y podría provocar fuego.
	No limpiarlo con agua Nunca limpie la superficie del aparato con agua, de otro modo el resultado puede ser la filtración o goteo a la corriente.
	Precaución con sustancias inflamables y explosivos Nunca ponga cualquier inflamable o explosivo dentro del aparato, como el éter, gasolina, alcohol, pegamento y explosivos. Nunca ponga productos peligrosos cerca del aparato.

INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Instalación

- o Coloque el dispositivo encima de una superficie plana y segura que soporte el peso del aparato y no sea sensible al calor.
- o En ningún momento debe colocar el dispositivo sobre una superficie inflamable (como un mantel, una alfombra, etc.)
- o No debe colocar el aparato cerca de chimeneas abiertas, hornos eléctricos/hornos de arco/calentadores eléctricos u otras fuentes de calor.
- o Coloque el aparato de manera que se pueda acceder fácilmente al enchufe.

Operación

- o Antes del primer uso, limpie los lados internos y las rejillas con un paño suave y un agente de limpieza suave. A continuación, seque bien el dispositivo.
- o Conecte el aparato a una sola toma de corriente con conexión a tierra.

o Panel de operación.



ESTABLECER TEMPERATURA

- 1. Fije la temperatura
Presione el botón **SET** el sistema muestra la temperatura.
Presione el botón ▲ o ▼ para modificar y guardar el valor mostrado.
Presione el botón **SET** para salir del ajuste y mostrar la temperatura interior de la unidad. Si no se presionan mas botones durante 10 segundos, se mostrará la temperatura interior de la unidad.
- 2. Iluminación
Presione el botón **☀** y las luces se encienden, presione de nuevo, y se apagan.
- 3. Indicador de calentamiento
Durante el calentamiento el LED está encendido; Cuando la temperatura interior es constante, el LED está apagado.
 - Ajuste la temperatura según sea necesario para los alimentos respectivos. Puede ajustar la temperatura deseada en el rango de 30 °C a 90 °C (86 °F a 194 °F).
 - La temperatura caliente del interior se puede leer en la pantalla frontal.
 - Coloque los alimentos en recipientes apropiados antes de colocarlos dentro del aparato caliente.
 - Algunas de las partes de los dispositivos se calientan mucho, use siempre guantes de seguridad al colocar o retirar alimentos.
 - Los alimentos se mantienen calientes a la temperatura establecida previamente por usted.
 - Encienda la luz interior cuando sea necesario utilizando el interruptor de luz del dispositivo.
 - Desconecte el dispositivo de la toma de corriente cuando no esté en uso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- * Antes de comenzar con los trabajos de reparación y limpieza, asegúrese de que el dispositivo se haya desconectado de la toma de corriente y se haya enfriado.
- * No utilice agentes ácidos y asegúrese de que no entre agua en el dispositivo.
- * Para protegerse de descargas eléctricas, nunca sumerja el dispositivo, los cables y el enchufe en agua u otros líquidos.
- * No utilice ningún tipo de chorro de agua a presión para limpiar el aparato.

Limpieza

- * El aparato debe limpiarse regularmente.
- * Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño suave húmedo y un agente de limpieza suave.
- * Limpie la rejilla de colocación y la carcasa con un paño suave húmedo y un producto de limpieza suave.
- * Utilice únicamente un paño suave y asegúrese de no utilizar ningún tipo de agente abrasivo o almohadillas que puedan rayar la superficie.
- * Después del procedimiento de limpieza, puede utilizar un paño suave y seco para terminar de secar el aparato.
- *Asegúrese de haber limpiado muy bien el aparato antes de guardarlo en un lugar seco.

Mantenimiento

- * Revise el cable de alimentación de vez en cuando para asegurarse de que no esté dañado de ninguna manera. Nunca use el dispositivo si el cable está dañado. Si tuviera algún daño, debe ser reemplazado por un electricista calificado.
- * Solo un técnico calificado debe realizar la reparación y el mantenimiento del dispositivo. No intente repararlo usted mismo.
- * Los electrodomésticos deben estar desconectados de su fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento y al reemplazar piezas.

PRECAUCIONES

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar algún peligro.

PARÁMETRO / MODELO	LT-01
Rango de temperatura (°C) (°F)	30-90 (86-194)
Potencia de entrada nominal general (W)	800
Corriente nominal (A)	7
Voltaje (V)	110-120
Frecuencia (Hz)	60
Volumen de almacenamiento (L)	1*1/1 GN 65 mm de profundidad
Peso neto (Kg)	27
Grado de impermeabilidad	IPX4
Medidas totales (mm)	825x660x580
Poder de la lámpara (W)	150*2