

VITRINAS CALIENTES

SERIE RTR

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.



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



MODELO
RTR-120L

MODELO
RTR-160L



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) 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.

Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

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:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Casas de campo.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- d) 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”.

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. Parámetros principales
- 9. Diagrama de circuito eléctrico

GENERALES

- 1. Este manual 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 para su uso en éste manual, le garantizará el uso correcto y seguro del equipo.

- 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 RTR

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.

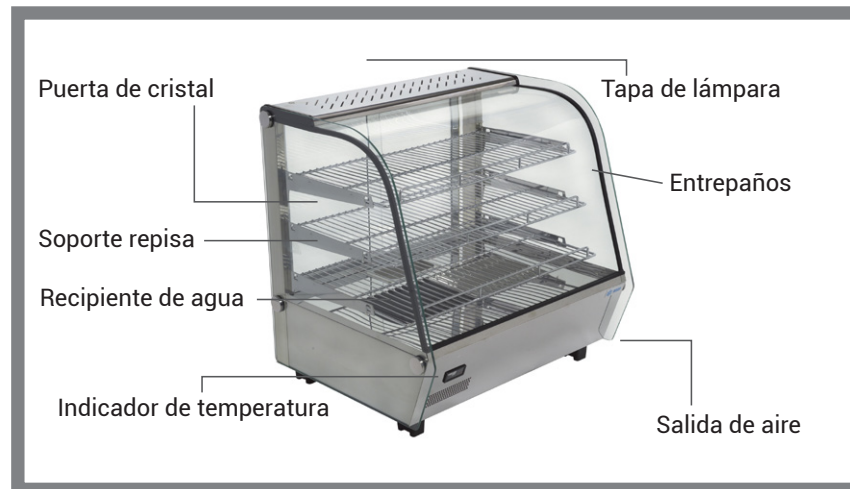
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

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:

- 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**.

PARTES Y ESTRUCTURA



SEGURIDAD

o Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, las modificaciones o alteraciones en el equipo que no estén expresamente autorizadas por el fabricante no pueden llevarse a cabo.

Este equipo sólo podrá ser operado en condiciones técnicamente correctas y seguras.

o El equipo nunca debe quedar desatendido durante la operación. Mantener alejado de los niños.

o Conserve éste manual seguro. Al traspasar o vender el equipo a un tercero, los manuales deben ser entregados junto con el equipo.

o Cada persona que utilice el aparato debe actuar de acuerdo a los manuales y en función de las advertencias de seguridad.

o El equipo está destinado a usar sólo en interiores.

o Las intervenciones de carácter técnico, así como montaje y mantenimiento deben ser realizados solo por un servicio calificado de atención al cliente.

o Este equipo no está diseñado para ser usado por persona (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del equipo por una persona responsable de su seguridad.

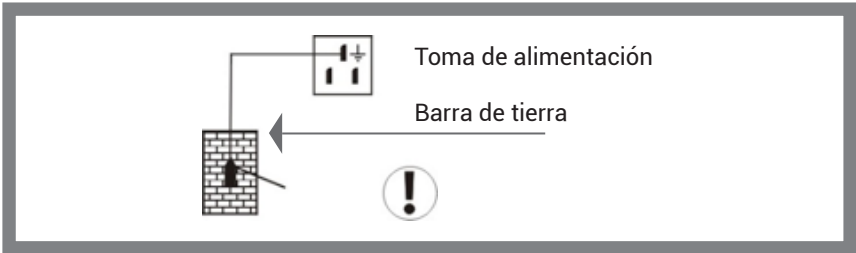
o Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipo.

o El manual de operación no es adecuado para las personas (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento.

PREPARACIÓN Y SUMINISTROS DE ENERGÍA

Conector exclusivo de alimentación

La toma de corriente debe tener una conexión a tierra confiable.



| | |
|--|--|
| | Proteja los cables No romper o dañar los cables, de lo contrario la corriente se fuga y podría provocar fuego. |
| | No compartir el enchufe Nunca deje que la vitrina comparta el enchufe con otro equipo, de lo contrario el cable se calienta y puede provocar un incendio. |
| | No limpiarlo con agua Nunca limpie la superficie de la vitrina 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 de la vitrina, como el éter, gasolina, alcohol, pegamento y explosivos. |

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 cambiados.
2. El diseño puede ser mejorado sin previo aviso.

Significado del basurero con ruedas tachado

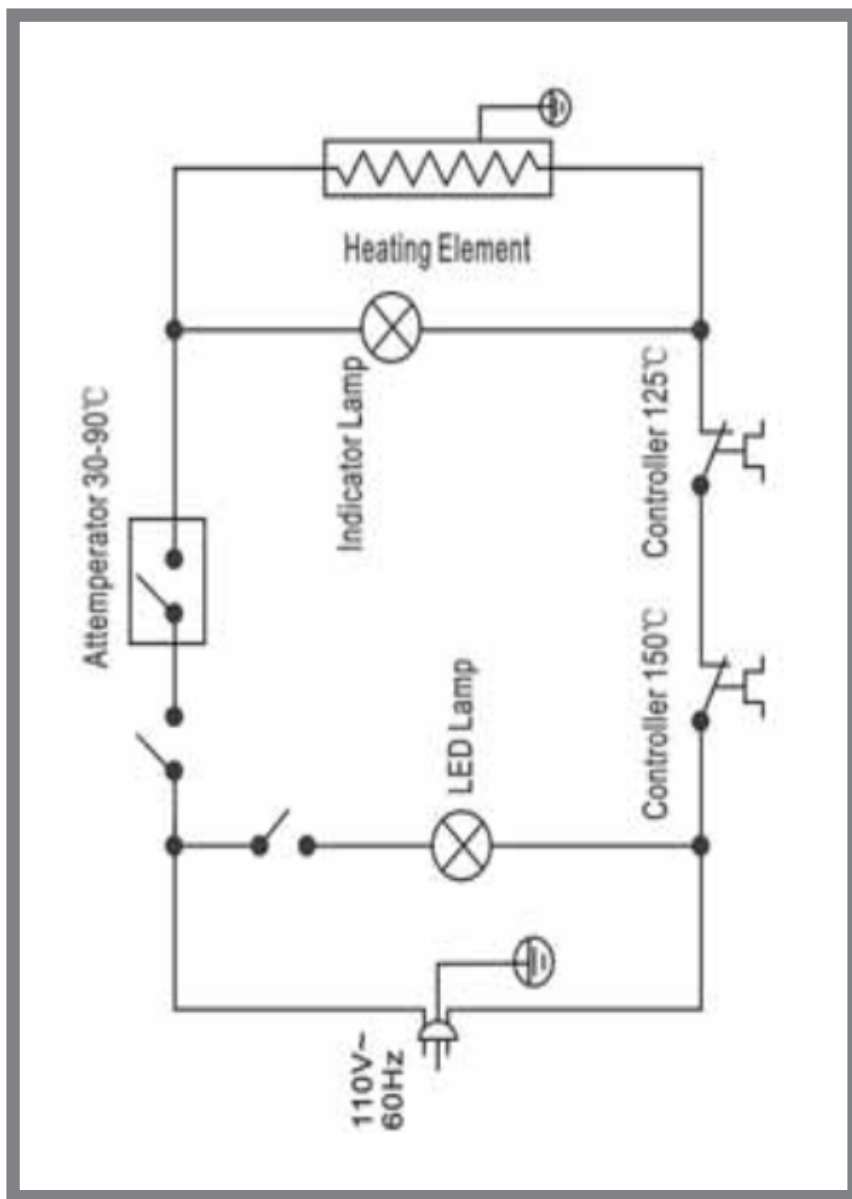


No deseche los aparatos eléctricos en la basura domestica, utilice instalaciones de separación de basura. Contacte a su gobierno local para obtener información sobre los puntos de recolección. Si los aparatos eléctricos se depositan en rellenos sanitarios o vertederos, sustancias peligrosas se pueden filtrar 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 viejo equipo de forma gratuita.



Cuidado, superficie caliente.



INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Instalación

- o Coloque el equipo sobre una superficie plana y segura, que soporte su peso y que no sea sensible al calor.
- o En ningún momento usted debe colocar el equipo en una superficie inflamable (como un mantel, alfombra, etc.)
- o No debe colocar el equipo cerca de chimeneas, hornos eléctricos o de arco, calentadores eléctricos o de otras fuentes de calor.
- o Colocar el equipo de manera que el enchufe sea fácilmente accesible.

Operación

- o Antes del primer uso, limpie la parte interna y las repisas con un paño suave y un detergente suave. Después secar el equipo a conciencia.
- o Retire el recipiente de agua del equipo y luego llénelo con agua. El recipiente de agua está instalado en el interior del equipo.
- o Conecte el equipo a una sola toma de corriente a tierra.
- o Ajuste la temperatura requerida para los respectivos alimentos. Puede ajustar la temperatura deseada en un rango entre 30°C-90°C.
- o La temperatura interior se puede leer en la pantalla frontal.
- o Ponga los alimentos en recipientes apropiados antes de tocarlos dentro de la pantalla caliente y cerrarla utilizando la puerta corrediza.
- o Algunas de las piezas del equipo se calientan mucho, siempre debe utilizar guantes de seguridad al colocar o retirar los alimentos.
- o La comida se mantiene caliente a la temperatura establecida por usted anteriormente.
- o Para colocar o retirar alimentos, puede abrir la puerta en la parte posterior.
- o Encender la luz interior cuando sea necesario mediante el interruptor de la luz del equipo.
- o Cuando el equipo no esté en uso, desconéctelo de la toma de corriente.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- o Antes de comenzar con obras de reparación o limpieza asegúrese de que el equipo está desconectado de la toma de corriente y se ha enfriado.
- o No utilice ningún producto ácido y asegúrese de que el agua no entre en el equipo.
- o Para protegerse de una descarga eléctrica, nunca sumerja el equipo, sus cables y el enchufe en agua u otros líquidos.
- o No utilice ningún chorro de agua a presión para limpiar el equipo.
- o Limpieza
 - o El equipo debe limpiarse regularmente.
 - o Limpie el equipo por dentro y por fuera con un paño suave húmedo y un detergente suave.
 - o Limpie las repisas que están colocadas dentro de la vitrina, con un paño suave y húmedo y con un detergente suave.

- o Limpie el recipiente de agua regularmente. Las calcificaciones en el recipiente de agua, pueden eliminarse con los agentes o líquidos comunes.
- o Utilice solo un paño suave y asegúrese de que nunca use ningún otro tipo de agentes abrasivos que puedan rayar la superficie.
- o Después de realizar el procedimiento de limpieza, debe utilizar un paño suave y seco para secar y pulir la superficie.
- o Asegúrese de que el equipo ha quedado propiamente limpio antes de guardarlo en un lugar seco.

Mantenimiento

- o Revise el cable de alimentación de vez en cuando para asegurarse de que no esté dañado de alguna manera. Nunca utilice el equipo si el cable está dañado. Si está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.
- o Solo un técnico especializado debe llevar acabo las reparaciones y el mantenimiento del equipo. No intente repararlo usted mismo.

PRECAUCIONES

Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el equipo.
Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, éste es un agente de servicio o personas calificadas con el fin de evitar situaciones de peligro.

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | | |
|----------------------------|-----------------|-----------------|
| PARÁMETRO | MODELO RTR-120L | Modelo RTR-160L |
| Rango de temperatura °C | 30-90 | 30-90 |
| Potencia (W) | 1100 | 1100 |
| Corriente (A) | 9.8 | 9.8 |
| Voltaje (V) | 110-120V | 110-120V |
| Frecuencia (Hz) | 60 | 60 |
| Capacidad (L) | 120 | 160 |
| Peso neto (KG) | 48 | 56 |
| Grado de impermeabilidad | IPX4 | IPX4 |
| Dimensión global (mm) | 678x568x670 | 857x568x670 |
| Dimensión empaquetada | 749x627x731 | 928x627x731 |
| Potencia de la lámpara (W) | 2 (LED) | 2.5 (LED) |

DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO

