

VITRINA NEUTRA

SERIE RTZ



MANUAL DE USUARIO



RTZ-25L



RTZ-45L



RTZ-35L



RTZ-50L



RTZ-60L



RTZ-318L



PRODUCTO IMPORTADO POR:

MAQUINARIA INTERNACIONAL GASTRONÓMICA, S.A. DE C.V.

HENRY FORD 257-H, COL. BONDOJITO, ALC. G.A.M. 07850, CDMX.

55.5517.4771 | 55.5739.3423

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 utilizarse en aplicaciones de uso comercial y/o industrial como las siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- b) Por clientes de hoteles, moteles, restaurantes, de tipo comercial.
- c) Entornos de tipo banquetes y comedores, etc.

"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. INSTALACIÓN Y OPERACIÓN
5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA
6. PRECAUCIONES
7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

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: _____

GARANTÍA

SERIE RTZ

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. 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. Solo en caso de estar en la misma ciudad que el centro de servicio y que el equipo sea de difícil traslado por tamaño/peso, la visita no tendrá costo a sus instalaciones siempre y cuando sea garantía, de otra forma tendrá que llevarlo forzosamente y/o pagar la visita directamente al técnico. 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 con nuestra central de servicio a servicios@migsa.mx

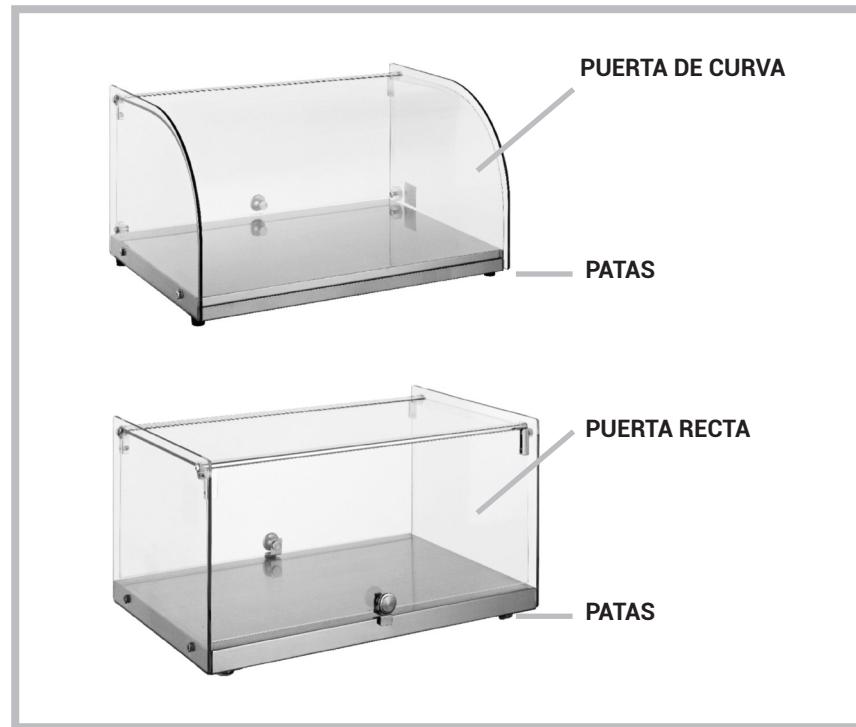
CONDICIONES

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:

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

- * La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- * 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.

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.

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 Muestre la comida en los estantes o bases de cristal.
- o Para colocar o retirar alimentos, puede abrir la puerta.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- * No utilice agentes ácidos y asegúrese de que no entre agua en el dispositivo.
- * 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.
- * 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 y pulir la superficie.
- * Asegúrese de haber limpiado muy bien el aparato antes de guardarlo en un lugar seco.*

MANTENIMIENTO

- * Solo un técnico calificado debe realizar la reparación y el mantenimiento del dispositivo. No intente repararlo usted mismo.

PRECAUCIONES

Prevenir de productos inflamables y explosivos

Nunca coloque nada inflamable o explosivo dentro del dispositivo, como éter, gasolina, alcohol, adhesivos y explosivos. Nunca coloque productos peligrosos cerca del dispositivo.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

PARÁMETRO MODELO	RTZ-25L	RTZ-35L	RTZ-45L
Volumen de almacenamiento (L)	25	35	45
Peso neto (Kg)	9	8.6	12.5
Medidas totales (mm)	554x376x305	554x361x305	554x376x370

PARÁMETRO MODELO	RTZ-50L	RTZ-60L	RTZ-318L
Volumen de almacenamiento (L)	50	60	318
Peso neto (Kg)	11.9	17	69
Medidas totales (mm)	767x361x370	406x340x618	783x578x958

NOTA

El diseño puede ser mejorado sin previo aviso.

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.