

VITRINAS EXHIBIDORAS

SERIE GN

 **MIGSA**[®]



MODELOS
900R2 | 1200R2
| 1500R2

MODELOS
900C2 | 1200C2
| 1500C2

MODELO
1500Y3



MODELOS
900CT | 1200CT

MODELOS
900RT | 1200RT

 **MIGSA**[®]

PRODUCTO IMPORTADO POR:

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

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”.

DESCRIPCIÓN

La vitrina es un producto especial de refrigeración diseñada para hoteles, restaurantes, supermercados, pastelerías para mostrar pasteles, refrescos, comida, etc.

Se fabrican con materiales de calidad de aspecto atractivo, puertas de cristal deslizables, cristal transparente y luz interior. El sistema de refrigeración a base de circulación de aire con compresor de refrigeración completo de alta calidad y cuenta con piezas de repuesto para garantizar su funcionamiento.

Por lo tanto, el producto tiene su punto fuerte de apariencia atractiva, diseño moderno, enfriamiento rápido, ahorro eléctrico de energía, bajo nivel de ruido, ausencia de escarcha y temperatura adecuada.

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 GN

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.

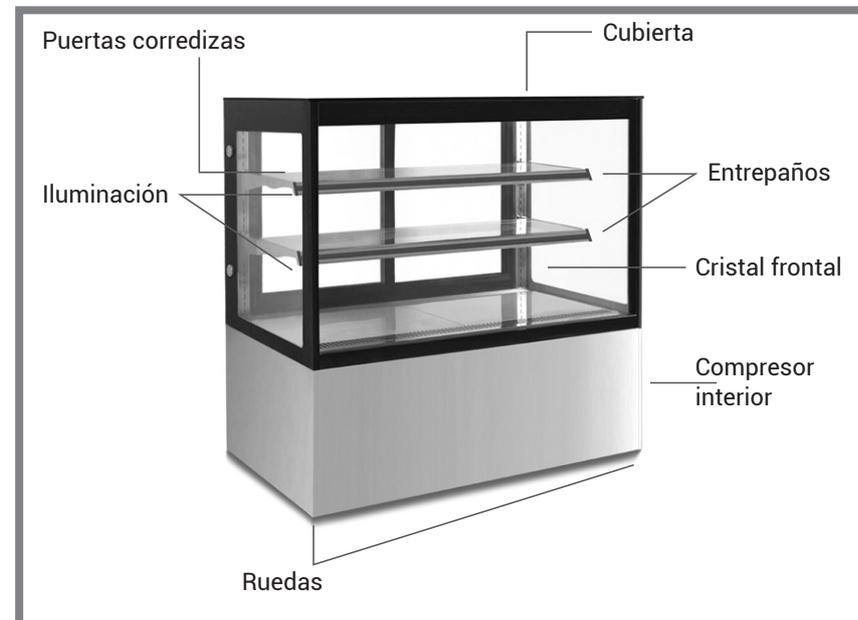
2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

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:

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

PARTES Y ESTRUCTURA



SEGURIDAD

- (1) Debe utilizar una toma de corriente monofásica de tres polos, su conexión a tierra E debe estar conectada de manera confiable. (Positivo, neutro y tierra) para evitar mal funcionamiento y proteger el equipo. El voltaje es a 110V / 60Hz.
- (2) Queda prohibido el almacenamiento de alimentos peligrosos volátiles, erosivos, radiactivos, inflamables, explosivos, venenosos y contaminados.
- (3) Por favor no coloque cables de alimentación (contactos múltiples) en la toma de corriente para evitar que la presión suba y el producto sufra un accidente de fuga de energía o daños en su sistema eléctrico.
- (4) No lave la vitrina con agua para evitar un corto circuito y un accidente de fuga.
- (5) Por favor desconecte la toma de corriente al reparar o reemplazar la lámpara.

OPERACIÓN

- (1) Por favor coloque la vitrina ligeramente y no la inclinación no debe ser mayor a 45°.
- (2) Por favor colóquela en un lugar seco y ventilado, debe estar lejos de fuentes de calor y polvo para evitar que afecte el efecto de enfriamiento.
- (3) Si la toma no tiene un dispositivo de conexión a tierra, haga que el cable de tierra se conecte a un punto que aterrice para evitar toques de energía y fugas de la misma.
- (4) La capacidad de energía no debe ser menor a 105V, por favor verifique los circuitos y la capacidad antes de iniciar la operación. Si la potencia no es coherente con el requisito de energía, agregue un regulador de voltaje cuya capacidad sea superior a 1000W antes de volver a utilizarlo.
- (5) El termostato ha sido ajustado a la temperatura ideal antes de salir de fábrica. Usted no debe ajustarlo.
- (6) El tiempo entre apagar y encender otra vez, no puede ser menor a 3 minutos.
- (7) Por favor no poner demasiado producto o sobrecargar de alimentos.
- (8) Asegurarse de que el interior y la superficie de la vitrina estén limpios.
- (9) Tiene agua en la bandeja, periódicamente debe deshacerse del agua en la bandeja.

4. MANTENIMIENTO

- (1) Si encuentra una situación especial, por favor, no desmonte las piezas y debería llamar a un técnico profesional.
- (2) El tiempo entre apagar y encender nuevamente, debe ser mayor a 3 minutos.
- (3) Por favor, limpie el condensador de polvo y aceite periódicamente para mejorar el efecto de enfriamiento.
- (4) Si deja de operar la vitrina durante mucho tiempo, usted debe cortar la energía eléctrica, limpiarla y colocarla en un lugar seco y ventilado. Por favor verifique el cable eléctrico estrictamente por un técnico antes de volver a operar.

5. PROBLEMAS COMUNES Y SOLUCIÓN

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	REVISAR EL CONTENIDO	SOLUCIÓN
El indicador no funciona	El compresor no funciona	La potencia no tiene electricidad	Conectar a la energía eléctrica
		El tomacorriente está suelto	Toma apretada
El compresor está funcionando	El compresor está trabajando	El pie del termostato está suelto	Unir o apretar
		El pie de relé está suelto	Apretarlo
		El indicador no funciona	Reemplazar el indicador
		El pie del indicador está suelto	Apretar el pie
		El ala del evaporador está bloqueada por el hielo	Reemplazar el ventilador
		La temperatura interior es demasiado alta	Ajustar
		Abrir la puerta con demasiada frecuencia	Abrir la puerta lo menos posible
		Tiene demasiados alimentos dentro	Sacar algunos alimentos
		La temperatura ambiente es demasiado alta	Mejora la temperatura del ambiente
		El ventilador no funciona	Reemplazar el ventilador
La temperatura interna se ha elevado	El termostato está mal	El pie está suelto	Apretar el pie
		El ventilador está mal	Reemplazar el termostato
Ruido alto	La vitrina no está en superficie plana	El termostato está mal	Nivelarla
		El pie del ventilador / compresor está suelto	Apretar el tornillo