

# PLANCHA GRILL

SERIE BN

**MIGSA**<sup>®</sup>



MODELO  
BN-818B  
BN-820B



MODELO  
BN-822B

**MIGSA**<sup>®</sup>

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

MANUAL DE USUARIO

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: \_\_\_\_\_

## I. Introducción:

La plancha eléctrica / parrilla modelo BN es el nuevo producto electro térmico diseñado y desarrollado con tecnología de punta. Adopta el estilo popular internacional, el cuerpo está hecho de acero inoxidable de buena calidad, lujoso y de buen aspecto. Los productos están equipados con elementos eléctricos de buena calidad, por lo que son seguros y ahorradores de energía. Cuenta con la función de un termostato, lo que facilita el control. Cuenta con una amplia funcionalidad y alta calidad, por lo tanto es la mejor opción para hoteles, restaurantes, etc.

## II. Instrucciones de Operación:

Antes de usarla, revise si el voltaje de la fuente de alimentación coincide con el del equipo. El cuerpo debe estar conectado a tierra adecuadamente. Está prohibido poner mechas y explosivos cerca del equipo. Y mantenerlo en el medio ambiente con el sistema de ventilación superior.

Pasos de la operación:

1. Coloque el equipo con firmeza, conéctelo a la fuente de alimentación, y enseguida, el indicador luminoso estará en verde. Ajuste la temperatura de trabajo a la requerida, ahora estará la luz en amarillo, la plancha de calentamiento está funcionando. Una vez probado, el usuario puede volver a ajustar el botón del termostato, seleccionar la temperatura necesaria para trabajar de nuevo.

2. Cuando la temperatura alcanza el valor de uno, la luz amarilla se apaga, entonces se convertirá en el estado del termostato, el usuario puede empezar a trabajar. Cuando la temperatura desciende, el termostato volverá a funcionar de forma automática. Este proceso está completando un ciclo repetidamente, para garantizar que la temperatura este en el ámbito programado.

3. La parrilla con dos termostatos: el de la izquierda es el control de temperatura de la plancha de calentamiento izquierda y el de la derecha es el control de la plancha de calentamiento derecha, el usuario puede seleccionar cada uno o usar ambos.

4. Cuando el alimento está listo, el usuario lo puede comer utilizando los palillos, evite el uso del metal para enrollar o sacar la comida, de lo contrario dañara la superficie de la plancha de calentamiento.

5. La charola de la parte inferior puede recoger el aceite restante de la plancha de calentamiento, esta debe limpiarse con frecuencia para evitar que se derrame.

# GARANTÍA

SERIE BN

### III. Parámetros Técnicos:

MODELO	ESPECIFICACIÓN	POTENCIA	POTENCIA DE ENTRADA	MEDIDAS(MM)	PESO NETO
BN-818B	TODO LISO	220V, 60HZ	3KW	550×450×230	18KG
BN-820B	TODO LISO	220V, 60HZ	2.2KW+2.2KW	735X530X240	26KG
BN-822B	LISO Y ACANALADO	220V, 60HZ	2.2KW+2.2KW	735X530X240	25KG

### IV. Reparación y Mantenimiento:

1. Desconecte el enchufe antes de limpiar el equipo.
2. Después de cada uso, por favor, limpie con un paño suave y seco, utilice el depósito central de lavado si es necesario, evite el uso de algún metal afilado, se prohíbe estrictamente la limpieza con agua.
3. Los residuos del aceite en la charola de la parte inferior se debe limpiar con frecuencia.

### V. Notas:

1. Cuando utilice este equipo, no toque la plancha de calentamiento eléctrica, para evitar quemaduras.
2. Debe desconectar el enchufe o apagar el interruptor cuando el equipo se detenga, lo que puede evitar que suceda un accidente. Para garantizar y mantener el trabajo debe estar en proceso después de apagar la fuente de alimentación. Si en el equipo aparece algún daño, no lo desarme usted mismo, por favor, envíelo a nuestro agente de ventas o distribuidor para su reparación.

**Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.** garantiza por el término de **6 MESES** 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**.