

BAÑOMARIA

MODELO
HGL-609



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

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: _____

CONTENIDO

Para hacer que el rendimiento del producto sea completo, reducir pérdidas y daños innecesarios, lea las instrucciones cuidadosamente antes de usar.

Advertencia: en este producto se utiliza gas licuado a baja presión. Está estrictamente prohibido usar gas LP de alta y media presión. Nuestra empresa (fábrica) no será responsable por ningún accidente en caso de cualquier violación de la operación.

Nota: si necesita usar gas natural, ¡infórmenos antes de instalar y depurar! Este producto absorbe las ventajas de productos similares en el negocio y en el extranjero, cuenta con un mejor diseño, calentamiento rápido, estilo nuevo, estructura razonable, operación conveniente, cuerpo de acero inoxidable, encendido electrónico.

I. ESPECIFICACIÓN

MODELO	NOMBRE DEL ARTÍCULO	MEDIDAS
HGL-609	Baño María a gas	700 X 612 X 485 MM

II. INSTALACIÓN

1. El producto debe instalarse en un lugar bien ventilado y estable.
2. No coloque productos inflamables cerca, podría provocar un incendio.
3. Cerrar la válvula después de su uso.
4. Si encuentra una fuga, no se puede encender, debe dejar de usar inmediatamente, para ser reparado antes de que lo pueda usar.

III. USO EN EL MEDIO AMBIENTE

La temperatura ambiental para usar este producto no debe exceder los 50°C.

IV. MÉTODO DE USO

1. (La perilla en el estado de cerrado) Presione la perilla en sentido antihorario hasta la posición "★", también continuará presionando el botón hasta que

finalice la presión; mientras tanto, presione el encendedor electrónico continuamente para encender un pequeño quemador (cabeza de fuego).

Presione la perilla hacia abajo durante 20 segundos y mire a través de la ventana visible para ver si se ha encendido el quemador. Cuando se suelta la perilla, el cabezal del quemador debe estar encendido, y si no lo está, repita la operación hasta que se encienda. Si la estufa se ha desactivado por mucho tiempo o por primera vez, el tiempo de encendido puede ser un poco más largo (alrededor de 2 a 3 minutos), lo cual es un fenómeno normal.

2. Cuando se enciende el cabezal del quemador, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición máxima de la llama ("▼▼" la llama más alta) para encender el quemador principal, luego lo puede usar; si desea ajustar la llama al mínimo, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición mínima de la llama ("▼" la llama mínima).

3. Cuando termine de usar, apague el quemador principal: gire luego la perilla desde la posición de llama máxima o mínima hasta la posición "★" para cerrar el quemador principal; Y luego apague el cabezal de encendido: gire la perilla de la posición "★" a la posición "●", luego se cerrará el disparo del cabezal.

4. Recuerde apagar el encendedor y el gas LP después de su uso.

V. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

En el curso del transporte, evite vibraciones severas, colisiones e inversiones. Almacénelo en un lugar bien ventilado, en un ambiente seco y no corrosivo.

VI. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Debe dejar de calentar y esperar a que enfríe antes de limpiar la máquina.
2. Limpiar la superficie con detergente no corrosivo.

Advertencia: No debe rociar agua en los dispositivos de control de temperatura.

GARANTÍA

MODELO
HGL-609

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**.
- d) El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- e) Manipulación incorrecta o negligente.