

LICUADORA

MODELO
BL-228

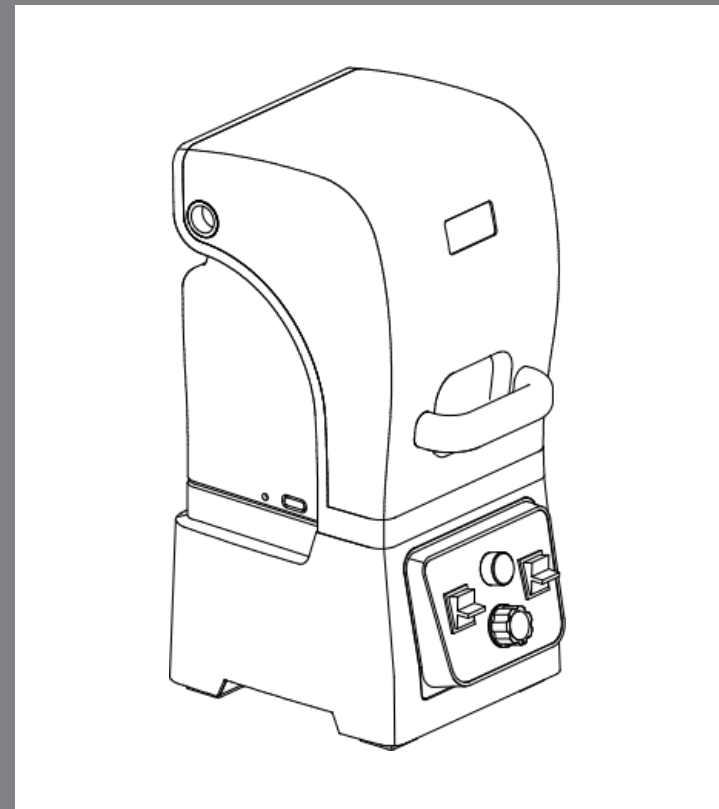


PRODUCTO IMPORTADO POR:

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



MANUAL DE USUARIO



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

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: _____

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.

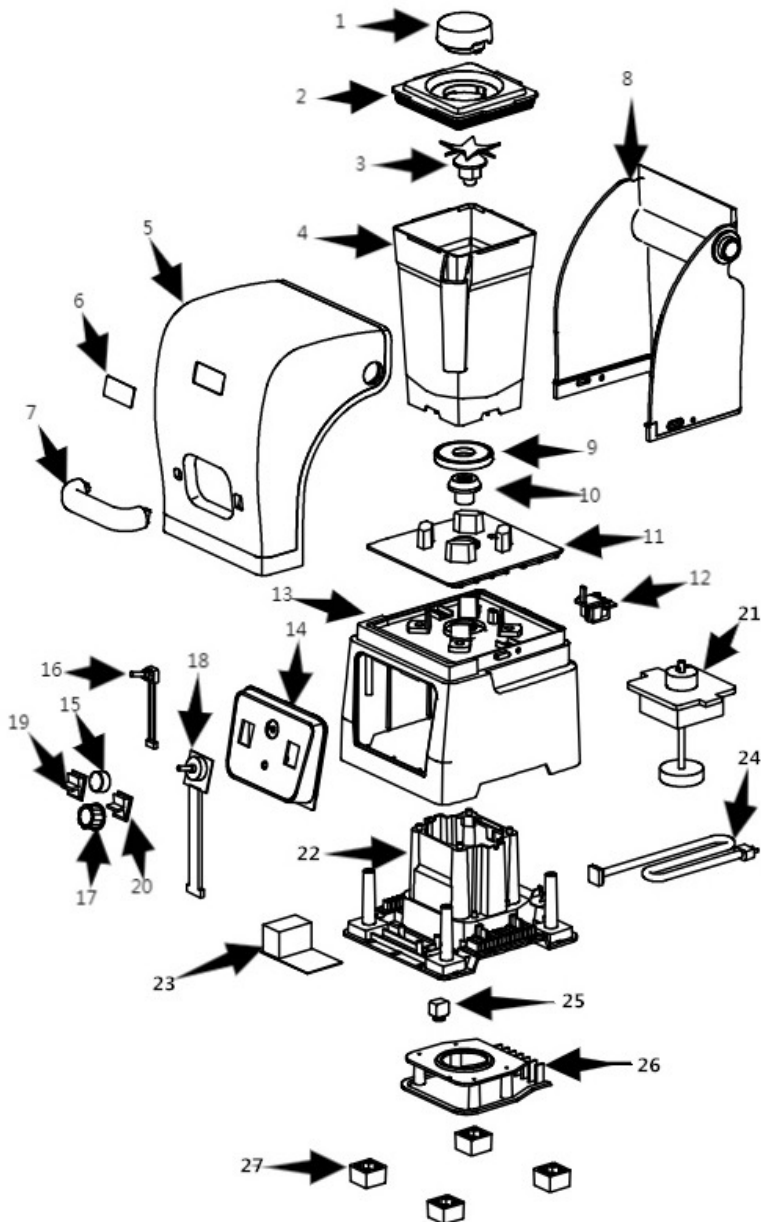
“Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro”.

**** CUANDO UTILICE APARTOS ELECTRICOS****
**** RECUERDE SIEMPRE PENSAR PRIMERO EN LA SEGURIDAD****

POR FAVOR LEA ESTE MANUAL DE USUARIO Y PRESTE ATENCION A LAS INSTRUCCIONES DE PRECAUCION ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA

EL PARÁMETRO TÉCNICO PUEDE CAMBIAR SIN PREVIO AVISO

DIAGRAMA DE LAS PARTES



GARANTÍA

MODELO
BL-228

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:

8) Dependiendo de los materiales alimenticios como frutas y verduras, se recomienda que la mezcla no dure más de 2 minutos para una operación continua. Es fundamental realizar revisiones periódicas para evaluar la calidad del producto final.

Recuerde siempre APAGAR la máquina cuando se realice la inspección del producto terminado. Desenchufe la máquina de la toma de corriente cuando vaya a realizar la limpieza.

9) El motor tiene un dispositivo de SOBRECARGA que corta la corriente cuando el motor se calienta debido a un uso excesivo. La máquina se puede reiniciar después de que el motor se enfríe.

SEGURIDAD DESPUÉS DEL USO Y MANTENIMIENTO

El mantenimiento y las reparaciones solo deben ser realizados por ingenieros certificados.

- Revise y limpie regularmente el aparato, sus atributos y los tubos/mangueras (si corresponde).
- Revise regularmente el enchufe y el cable de alimentación para ver si están dañados. Si alguno está dañado, no utilice el aparato. En su lugar, haga que lo repare un ingeniero eléctrico certificado.
- Siempre apague y desconecte la fuente de alimentación antes de la limpieza o el mantenimiento.
- Nunca utilice productos de limpieza agresivos. No utilice disolventes o productos de limpieza a base de gasolina.
- Los agentes de limpieza pueden dejar residuos nocivos o dañar la máquina. Se recomienda agua jabonosa tibia para la limpieza.
- No utilice estropajos ni objetos afilados o puntiagudos durante la limpieza, esto puede causar daños a la máquina.
- Seque siempre el aparato después de limpiarlo con un paño suave.
- ¡ATENCIÓN! Nunca lave la máquina con manguera ni la sumerja en agua ni en ningún otro líquido, en lugar de eso, limpie el exterior con un paño húmedo.
- ¡ATENCIÓN! Nunca permita que el cable de alimentación o el enchufe se mojen o humedezcan.

ALMACENAMIENTO

- Asegúrese de limpiar correctamente el aparato antes de guardarlo.
- Enrolle el cable de alimentación y guárdelo.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.

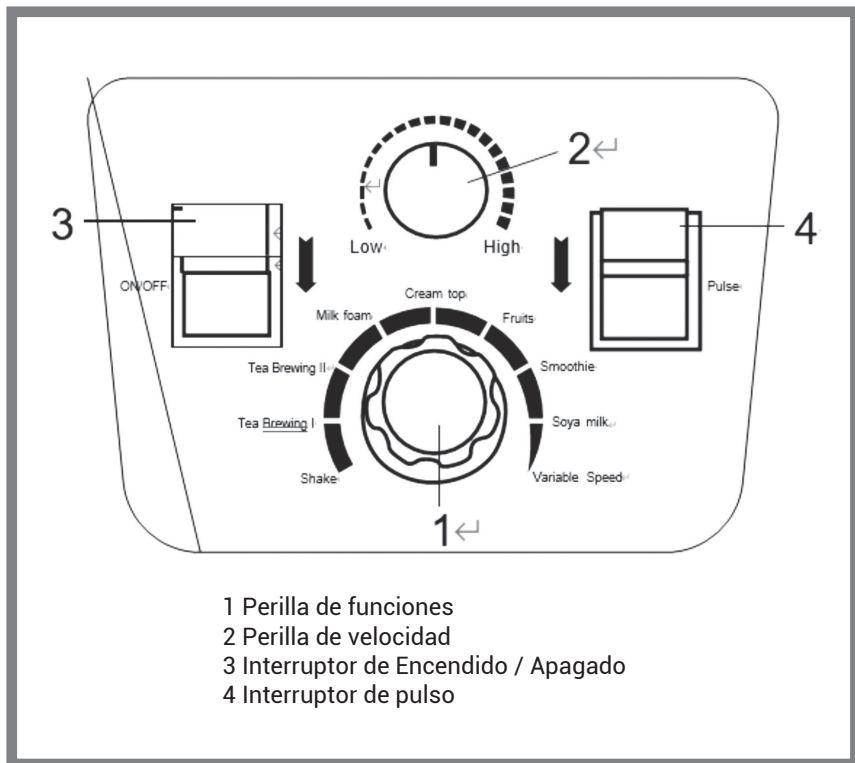
LISTA DE PARTES

No.	Descripción
1	Tapón de la tapa
2	Tapa de la jarra
3	Cuchilla de corte
4	Jarra sin cuchilla de corte
5	Cubierta frontal
6	Placa de etiqueta
7	Manija
8	Cubierta trasera
9	Tuerca de retención
10	Toma de corriente
11	Almohadilla de centrado
12	Interruptor de seguridad
13	Carcasa principal
14	Placa frontal
15	Cubierta del controlador de velocidad
16	Controlador de velocidad
17	Tapa del interruptor de funciones
18	Cubierta de función
19	Interruptor de encendido / apagado
20	Pulso
21	Motor
22	Base
23	Placa PBC
24	Cable de energía
25	Protector de sobrecarga
26	Cubierta del ventilador
27	Patas de apoyo

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

MODELO	BL-228
Voltaje	220V/50~60Hz 110V/60Hz
Peso	8kgs
Potencia	1500W
Velocidad	25000~28000RPM
Capacidad	1.6L

FUNCIÓN DE LAS TECLAS



1. "Agitar": Encender el interruptor "1" en la posición "shake", luego presione el interruptor "3". La licuadora se detiene automáticamente después de 5 segundos.
2. "Preparación de Té I": Encienda el interruptor "1" en "Tea Brewing I", luego presione el interruptor "3". La licuadora se detiene automáticamente después de 40 segundos.
3. "Preparación de Té II": Encienda el interruptor "1" en "Tea Brewing II", luego presione el interruptor "3". La licuadora se detiene automáticamente después de 60 segundos.
4. "Espuma de leche": Encienda el interruptor "1" en "Milk foam", luego presione el interruptor "3". La licuadora se detiene automáticamente después de 25 segundos.
5. "Parte superior de crema": Encienda el interruptor "1" en "Cream top", luego presione el interruptor "3". La licuadora se detiene automáticamente después de 30 segundos.

6. "Frutas": Encienda el interruptor "1" en "Fruits", luego presione "3". La licuadora se detiene automáticamente después de 60 segundos.

7. "Batido": Encienda el interruptor "1" en "Smoothie", luego presione el interruptor "3". La licuadora se detiene automáticamente después de 40 segundos.

8. "Leche de soya": Encienda el interruptor "1" en "Soya milk", luego presione el interruptor "3". La licuadora se detiene automáticamente después de 180 segundos.

9. "Velocidad variable": Encienda el interruptor "1" en "Variable speed", luego presione el interruptor "3". Encienda el interruptor "2" a la velocidad que requiera el alimento.

¡ ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES !

1) Esta es una máquina de alta velocidad. Mantenga siempre la máquina fuera del alcance de los niños. Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de utilizar la máquina.

2) Esta máquina puede mezclar sólidos frágiles, secos, materiales alimenticios líquidos y semilíquidos. Para obtener buenos resultados, elija siempre el tipo correcto de cuchillas para un resultado óptimo. Se recomienda que el tamaño del material alimenticio sea alrededor de 3-5cm.

3) Asegúrese de que la jarra se asiente de forma segura en el eje de transmisión del motor para evitar daños a la máquina debido a una desalineación. ¡NO levante la jarra cuando la máquina esté ENCENDIDA!

4) Esta máquina opera con un sistema eléctrico de corriente de 220V/ 60HZ. Asegúrese de que la clavija esté correctamente insertada en el enchufe. Verifique que el interruptor de encendido/apagado "ON-OFF" esté en la posición Apagado "OFF" antes de encender la corriente., Y verifique si el control de velocidad está en la posición más baja.

5) Ponga el material alimenticio en la jarra. Cierre con la tapa. ¡NO meta la mano en la jarra! Encienda la máquina colocándola en la posición "ON". Regule la velocidad girando el control de velocidad de bajo a alto / Mantenga presionado el interruptor de pulso de acuerdo con el material alimenticio que desee.

6) También puede usar la mezcladora para remover los alimentos dentro de la jarra para lograr una salida uniforme. Sostenga la jarra si es necesario para lograr el equilibrio.

7) Se debe poner líquido en la jarra cuando se mezcle con hielo para evitar que el hielo se vuelva a congelar y se solidifique.