

LICUADORA DIGITAL

MODELO
BL-X

Motor industrial de alta velocidad, alta eficiencia,
de gran alcance y seguridad.



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

ADVERTENCIA

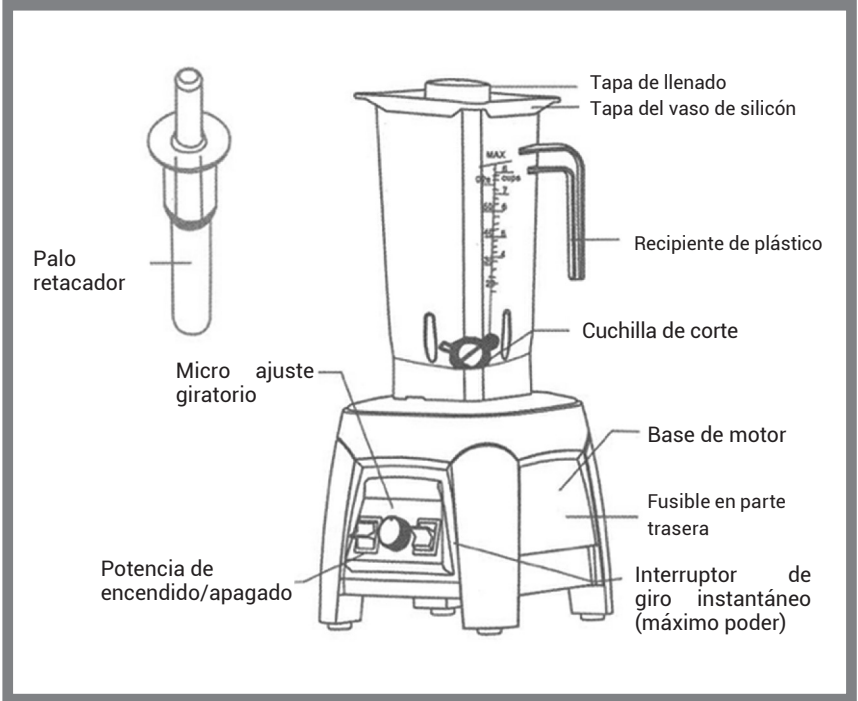
Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Los niños no deben operar este tipo de equipo ya que es peligroso para ellos.
Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso comercial y similares como los siguientes:

- a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo comercial.
- b) Cafeterías, bares, cocinas comerciales, comedores industriales, etc.
- c) Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos similares.
- d) Entornos de cocinas de restaurantes, heladerías, pizzerías, 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”.

Gracias por su compra. Este producto está hecho con una alta revolución del motor y tecnología de precisión. Lea el manual cuidadosamente antes de usar este producto para facilitar la operación, seguridad y eficiencia del mismo.

PARTES DEL EQUIPO



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

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

MODELO
BL-X

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 por el cliente final (Para corroborar esta situación se solicita factura del distribuidor para revisar fecha).

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.

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 +-10% máximo.

Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

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:

CARACTERÍSTICAS

1. Uso múltiple (cerrado, folleto de operación para frutas y vegetales orgánicos).
2. Motor industrial de alta velocidad, de alta eficiencia, de gran alcance, con un año de garantía.
3. Doble circuito eléctrico de protección automática (protector térmico de corriente).
4. Acero inoxidable y cuchilla endurecida.
5. Para uso de alta calidad, recipiente de plástico transparente templado, que no se rompe fácilmente (tratamiento de vulcanización a alta temperatura, tapa de goma de categoría alimenticia, su seguridad e higiene están salvaguardadas).
6. Es importante que cuando se utiliza hielo en el recipiente, no se inicia hasta que se incluyen todos los ingredientes líquidos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Asegúrese que el interruptor de la izquierda se encuentre en (OFF) apagado.
2. Conecte a la corriente eléctrica, coloque la jarra sobre la base antes de que haya confirmado que tenga bien puesta la tapa.
3. Coloque el interruptor de la izquierda en (ON) encendido.
4. Gire el regulador de velocidad a la velocidad adecuada.
5. Si desea una velocidad más alta, presione el interruptor de la derecha.
6. Hay un interruptor de seguridad, cuando usted ponga la jarra sobre la base de la máquina, luego coloque la tapa de la jarra, asegúrese de que está en contacto con el punto de la tubería de S/S, en este caso, la máquina funcionará normalmente.

FUNCIONES

Esta licuadora está equipada con un potente motor industrial cuya velocidad de rotación es de hasta 25,000rpm. Los alimentos secos o húmedos pueden ser rápida y eficientemente molidos en polvo, y todavía mantienen su nutrición y sabor original. Es una licuadora profesional de alta velocidad.

PRECAUCIONES

1. Asegúrese que el recipiente se encuentra exactamente en la base del motor antes de arrancar.
2. Por favor, sostenga el recipiente cuando se inicia, ya que el motor es muy potente. Además, asegurarse que el embrague está en su lugar.
3. No la manipule cuando el motor esté funcionando. Ponga la tapa cuando la vaya a manipular.
4. Para evitar algún daño o peligro con la cuchilla afilada, si el recipiente está colocado en la base del motor, no saque alimentos del recipiente con la mano.
5. Antes de verter los alimentos fuera del recipiente, primero retirarlo de la base del motor.
6. Nota: No tocar el interruptor de encendido/apagado sin cuidado antes o después de comenzar.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- 1. Desconecte la licuadora cuando no está en uso.
- 2. La tapa puede ser abierta solamente cuando la agitación de las cuchillas se detiene por completo.
- 3. Durante la limpieza, asegúrese primero de desenchufar la licuadora, la base principal y el recipiente deben ser lavados por separado.
- 4. No ponga la base del motor en el agua o en el lavavajillas.
- 5. Cuando esté en uso, mantenga a los niños alejados del aparato, para prevenir cualquier acción de peligro. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado, con el fin de evitar algún peligro.

MANTENIMIENTO

- 1. Durante la limpieza, desenchufe y apague el interruptor principal.
- 2. Limpiar el cuerpo y la tapa con un paño suave.
- 3. No limpiar el interior del recipiente con la mano a menos que haya quitado la cuchilla.
- 4. Limpiar el eje giratorio y el motor con un paño seco.
- 5. Cuando no sea fácil eliminar la suciedad, limpie con detergente y luego limpie con un trapo seco.
- 6. Para obtener mejores resultados, se recomienda sustituir las cuchillas anualmente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

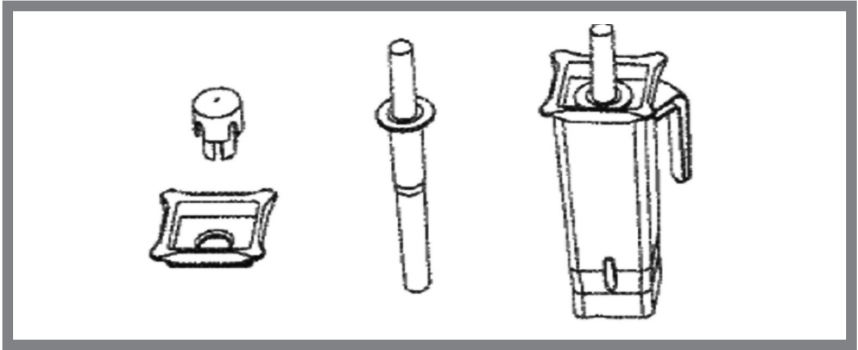
Revisar si el botón interruptor está apagado. Presionarlo para restablecer la licuadora, si todavía no funciona, por favor, cheque lo siguiente:

- 1. El enchufe está insertado en la toma de corriente.
- 2. Está en uso, el interruptor automático se apaga.

CLASIFICACIÓN

- Cuchilla de hielo granizado: disponible para cubos de hielo, granos de café, carne, etc.
- Materiales húmedos: Bebida orgánica, hierba de trigo, jugo de frutas, etc.

Cuando utilice la barra mezcladora, primero quite la tapa y luego insertarla en el orificio de la tapa como se muestra en el dibujo.



PRECAUCIÓN

- No introduzca artículos de metal, tales como cuchillos, tenedores, cucharas, etc.
- Para evitar el peligro de cortarse con la cuchilla, no limpiarla con la mano.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	BL-010
Voltaje	Local
Capacidad	2000 c.c.
Resistencia del recipiente	-40°C a 180°C
Potencia	1500W
Peso	3.5 Kg
Largo del cable	1.8 m.
Medidas	224.7x224.7x478.9 mm
Protector.	Protector de corriente, protector térmico para motor

CIRCUITO ELÉCTRICO

