

LICUADORA COMERCIAL

MODELO
BL-010



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

Gracias por elegir y comprar nuestro producto. Por favor lea cuidadosamente el manual de operación antes de usar el equipo, para una aplicación correcta y satisfactoria.

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.

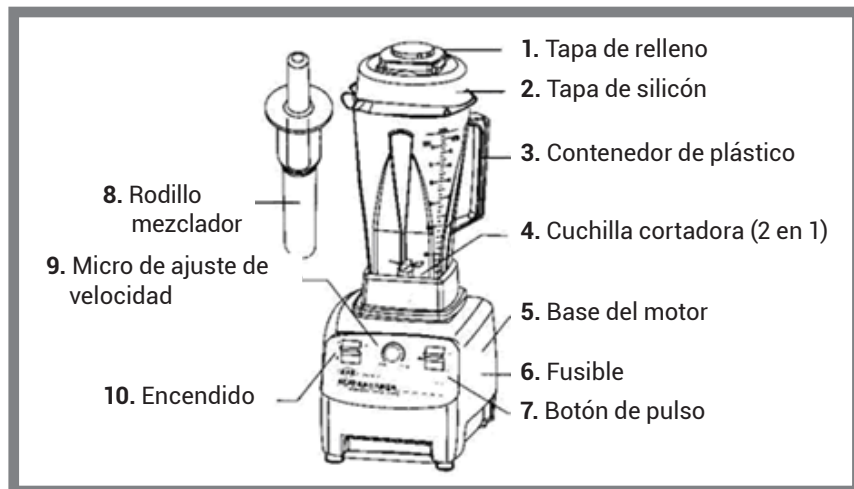
Asegurarse de apagar el aparato y desconectar la fuente de alimentación antes de cambiar los accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

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".

PARTES DE LA LICUADORA



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

MODELO
BL-010

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**.

CARACTERÍSTICA

1. Multi-empleo (en Enfrentado fruit* folleto de operación orgánico de verduras)
2. Eficacia industrial de motor, de alta velocidad, poderoso, garantía de 1 año.
3. Doble circuito automáticamente protector eléctrico (protector termal/corriente)
4. Cuchilla dura de acero inoxidable
5. La utilización de la alta calidad atenuó el contenedor transparente plástico, fácilmente no se romperá (el tratamiento de vulcanización de alta temperatura, el contenedor clasificado, la tapa de goma, la caja fuerte y la higiene son aseguradas).

FUNCIONES

Este mezclador esta equipado con una velocidad industrial poderosa rotatoria de motor de hasta 35,000rpm. El alimento seco o mojado puede estar rápidamente y de manera eficiente el polvo o el fango, y su nutrición original y el sabor todavía permanece. Esto es un mezclador profesional de alta velocidad.

CLASIFICACIÓN

- * Hielo de aguanieve Lámina: Disponible para cubito de hielo, granos de café, carne, etc.
 - * Materiales mojados: bebida orgánica, hierba de trigo, jugo de fruta...etc.
- Usando el rodillo mezclador, quite el gorro primero y luego inserte en la tapa de gorro como se muestra en el dibujo.

¡¡PRECAUCIÓN!!

Ningunos artículos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas...etc deberá ser introducidos en el vaso. Para prevenir el peligro de la lámina cortante, no limpie a mano.

PRECAUCIONES

1. Asegúrese que el contenedor está exactamente sobre la base de motor antes del comienzo.
2. Por favor sostenga el contenedor cuando esto comienza, como el motor es bastante poderoso. Además, asegure que el embrague este en el lugar.
3. no coloque el rodillo mezclador hasta que esté en operación la licuadora.
4. Para prevenir el peligro de la cuchilla aguda, no extraiga el alimento del contenedor a mano si el contenedor sigue puesto en la base de motor.
5. Antes de verter el alimento del contenedor, quítelo de la base de motor primero.
6. Asegúrese de que el interruptor está colocado en apagado antes o después de mover o quitar el vaso.

SALVAGUARDAS

1. Desenchúfese cuando el mezclador no está en el uso.
2. La cubierta puede estar abierta sólo cuando la cuchilla se pare por completo.
3. Limpieza, asegure destapar primero, la base principal y el contenedor debe ser lavado separadamente.
4. No poner la base del motor en el agua o el lavaplatos.
5. Cuando este en uso, guarde (mantenga) a los niños a distancia y prevenga la acción impropia de niños ya que es peligroso. Si el cordón de corriente es dañado, este debe ser substituido por el fabricante, su agente de servicio o personas de modo similar calificadas para evitar riesgos.

CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

1. Limpieza, desenchufe y apague el interruptor principal.
2. Limpiar el cuerpo de la cubierta con un paño suave
3. No limpiar dentro del contenedor a mano a no ser que la cuchilla sea quitada.
4. Limpiar el embrague rotatorio del motor con el paño seco.
5. Cuando sea fácil quitar la suciedad, limpie con el detergente y luego limpiarlo con el paño seco

SOLUCIÓN

Compruebe si el botón de ola grande de circuito está apagado. Presiónelo para poner (recomponer) si el mezclador todavía no trabaja, por favor cheque la lista el siguiente.

1. El enchufe de poder está conectado en la salida de poder. (Contacto)
2. La tapa y vaso o el interruptor automático cierran y ajustan correctamente

ESPECIFICACIÓN

MODELO	BL-010
Voltaje	110V, 60Hz
Capacidad	2.0 Litros
Resistencia del envase	-40°C -180°C
Poder	1200 W - 1500 W
Peso	4.2 kg
Longitud del cordel	1.8 m
Dimensión	210 x 230 x 520 mm
Protector	Protector actual, el protector termal para el motor

DIAGRAMA ELÉCTRICO

