

MÁQUINA DE HELADO DURO

MODELO
BQL-618Y



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 utilizarte 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.
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 es 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 elegir nuestro producto. Para salvaguardar sus derechos e intereses, lea detenidamente este manual antes de utilizar el producto. Y después de leer, guárdelo cuidadosamente para futuras referencias.

CONTENIDO

- 1. Uso y característica
- 2. Precauciones de seguridad
- 3. Diagrama de estructura del producto
- 4. Instalación
- 5. Método de fabricación de helado
- 6. Diagrama eléctrico
- 7. Errores comunes y sus soluciones
- 8. Mantenimiento y reparación

1. USO Y CARACTERÍSTICA

La máquina de helado duro se utiliza principalmente para hacer helados duros, la característica más importante de esta máquina es que es pequeña y exquisita, de apariencia moderna, operación simple, fácil de instalar y usar, está equipada con un refrigerador pequeño, puede convertirse en una pequeña fábrica para la producción de helado de caja. Es ampliamente aplicable a puestos, talleres,

GARANTÍA

MODELO
BQL-618Y

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de **1 AÑO** 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.
- 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: _____

7. ERRORES COMUNES Y SUS SOLUCIONES

ERROR	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no funciona.	1. Verifique si el voltaje de la fuente de alimentación es normal. 2. Revise si la energía está conectada o el fusible está fundido. 3. Cheque si la máquina se reinicia después de 3 minutos de estar apagada.	1. Ajuste el voltaje. 2. Reconecte o reemplace el fusible. 3. Espere 3 minutos para reiniciarla después de apagarla.
Se apagada en automático con frecuencia	1. Revise si el voltaje de la fuente de alimentación es normal. 2. Verifique si la red de aire está bloqueada. 3. Verificar si por alguna razón, la temperatura del aire de entrada de la máquina es demasiado alta.	1. Ajuste el voltaje. 2. Mantenga un espacio libre de 300 mm para la rejilla de aire. 3. Encuentre la causa y resuélvala.
Hay ruido y vibración.	1. La máquina está colocada en una superficie irregular. 2. La pala del batidor está rota. 3. Falta de aceite o el aceite del reductor está sucio. 4. Las piezas de la máquina están sueltas. 5. La correa está demasiado suelta o demasiado apretada.	1. Coloque la máquina de manera uniforme. 2. Cambiar la pala. 3. Agregue más aceite o cámbielo. 4. Fije las partes firmemente. 5. Ajuste la correa.

8. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

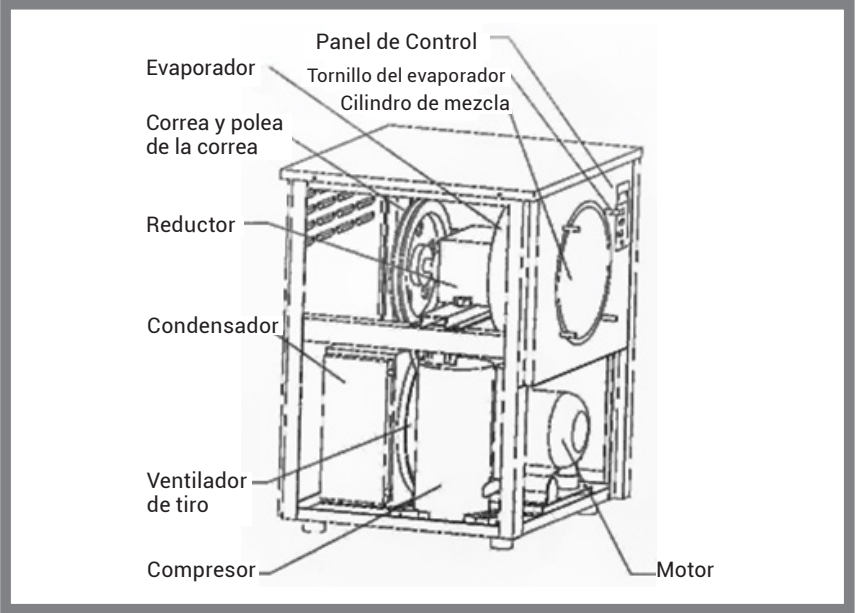
- 1. La garantía de la máquina de helado duro es de 1 año (a partir de la fecha de compra), si se excede el periodo de garantía, se cobrará la tarifa correspondiente por la reparación.
- 2. El mantenimiento y la reparación de la máquina, los daños causados por factores humanos y las piezas de desgaste no están cubiertos por la garantía.
- 3. Si la máquina falla, busque a un profesional calificado o al fabricante.

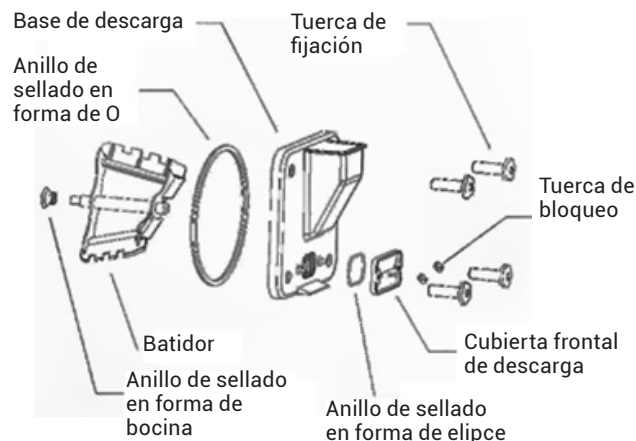
comedores, restaurantes, hoteles y bares. En segundo lugar, el diseño de la línea de flujo de la máquina muestra una apariencia lujosa y hermosa, es fácil de limpiar, lo que la hace saludable e higiénica. La máquina utiliza compresores de alta calidad y reducción, lo que la hace de alta eficiencia, menor consumo de energía, segura y confiable, le traerá beneficios económicos considerables.

2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- 1. Cuando transporte o mueva la máquina, el ángulo de inclinación no debe ser mayor a 45°.
- 2. La toma de corriente de la máquina debe ser monofásica de tres orificios, la clavija de protección de tierra debe usar el cable específico, no puede usar la misma toma con otros electrodomésticos.
- 3. El voltaje debe ser el mismo que el que se muestra en las placas de características, existiendo una tolerancia dentro del 10%.
- 4. Para la instalación de la máquina, el acceso a la rejilla de ventilación debe mantenerse a más de 50cm de espacio para garantizar que la máquina tenga una disipación de calor eficiente.
- 5. Después de apagado el compresor, para reiniciarlo, debe haber un intervalo de 3 minutos.
- 6. La fuente de alimentación de la máquina debe cortarse después de usarse y limpiar la máquina. Al limpiar el cilindro de mezcla, el batidor se puede quitar y colocar con un anillo de sello para limpiarlo con agua, luego limpie con una toalla. El cuerpo de la máquina puede limpiarse con un paño húmedo, pero debe evitar enjuagarse directamente con agua.

3. DIAGRAMA DE ESTRUCTURA DEL PRODUCTO





4. INSTALACIÓN

Limpie las piezas (como la base de descarga, el batidor, los anillos de sellado), fíjelos a la máquina como lo indican los siguientes pasos:

1. Coloque el anillo de sello de la forma de bocina en el eje cuadrado del batidor, la boca de diámetro pequeño debe colocarse primero, luego alinee e inserte el eje cuadrado en el cilindro de mezcla, luego gire el batidor manualmente hasta que sea difícil girar más, eso significa que ha sido instalado en su lugar.

2. Inserte el anillo de sello de forma de elipse en la ranura de la cubierta frontal de descarga, luego fije la cubierta frontal a la base de descarga y fíjela firmemente con las tuercas de bloqueo.

3. Inserte el anillo de sello en forma de O en la ranura de la base de descarga, luego fije firmemente la base de descarga a los tornillos del evaporador mediante las tuercas de fijación. Entonces la máquina está en espera para comenzar a hacer helado duro.

5. MÉTODO DE FABRICACIÓN DE HELADO

a) Coloque el polvo de helado en un recipiente limpio, agregue 40°C de agua, (Generalmente, 1 kilogramo de helado en polvo debe mezclarse con 2.5-3 litros de agua purificada.) Si es necesario, se puede agregar leche, azúcar, saborizante, etc., de manera apropiada, y luego mezclar todo de manera uniforme.

b) Encienda la corriente, coloque la mezcla de helado en el alimentador, de modo que entre gradualmente en el cilindro de mezcla, preste atención a que la mezcla no debe exceder la línea máxima.

c) Presione el botón "Set" para establecer el tiempo de preparación del helado entre 10 a 30 minutos. (Sugerencia: El número de configuración se puede reciclar, después de la configuración, espere 5 segundos, luego saldrá y guardará el número de configuración.)

d) Presione el botón "Refrigeración", el motor arranca, la pantalla digital muestra la cuenta regresiva, el compresor se inicia automáticamente después de un minuto, comienza la preparación del helado.

e) Después de unos minutos, la pantalla muestra "end" (final) y la máquina se detiene y suena, lo que indica que el helado está listo.

f) Afloje la contratuerca de la tapa frontal, presione el botón "clean" (limpiar), el batidor gradualmente sacará el helado, luego lo atraparé y lo colocará en el congelador.

g) Vuelva a apretar la tapa frontal de descarga, agregue la mezcla al cilindro, luego se puede repetir para hacer helado.

6. DIAGRAMA ELÉCTRICO

