

MEZCLADOR DE BEBIDAS

MODELO
DM-D



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

MIGSA®



MANUAL DE USUARIO

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas 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.

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:

- Por el personal de cocinas en área de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
- Casas de campo.
- Por clientes de hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial.
- 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".

LEA LO SIGUIENTE E CON ATENCIÓN, EL HACER CASO OMISO A LO SIGUIENTE PUEDE PROVOCAR SEVEROS DAÑOS:

- * Nunca opere el producto mientras las partes móviles estén en operación, siempre asegúrese de que el interruptor este en la posición "0".
- * Por ningún motivo debe intentarse operar el producto de manera remota.
- * No intente hacer algún cambio o modificación al producto.
- * Si el producto presenta alguna falla, acuda inmediatamente al centro de servicio autorizado.
- * El producto no debe operarse de manera continua por más de 30 segundos.
- * Es recomendable que por cada periodo de operación de 30 segundos, exista un periodo de descanso de al menos 2 minutos, esto alargará la vida útil del producto.
- * Nunca retire el vaso mientras las partes móviles están en operación.
- * Este producto debe conectarse únicamente a un tomacorrientes de 127 V (tensión normalizada en México)

- El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo que se acompaña.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.
- El equipo se deteriore por el uso y desgaste normal.
- 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 corndog
- 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
- Parrillas eléctricas
- Freidoras eléctricas
- Cocedor de pastas eléctrico
- Baños maría eléctricos
- Asador grill eléctrico
- Calentadores de sopa eléctricos
- Tostador de pan modelo CT-120
- 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
DM-D

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:

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Lea cuidadosamente el instructivo.
2. Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque el aparato en agua u otro líquido.
3. La supervisión de un adulto es muy necesaria cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo, aparte de lavar el recipiente.
5. Nunca toque las piezas móviles.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya caído o dañado de alguna manera. Llame al servicio técnico de inmediato para posibles reemplazos, pruebas y reparaciones, ajustes eléctricos o mecánicos.
7. No usar en exteriores o al aire libre.
8. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente durante la operación para evitar posibles lesiones personales graves y/o daños a la mezcladora. Se puede usar un raspador de goma, pero solo cuando el aparato no esté funcionando.
10. Retire el contenedor después de asegurarse de que la cuchilla mezcladora se haya detenido por completo.

INTRODUCCIÓN

Motor industrial de alta potencia, contenedor especial para una mejor mezcla.
Cuchillas duraderas de alta calidad.
Contenedor de mezcla de acero inoxidable.

IMPORTANTE:

Nunca opere el equipo con un cable o enchufe dañado o después de que el mezclador de bebidas funcione mal o se haya caído o dañado de alguna manera. Llame al servicio de reparación o al técnico profesional de inmediato para un posible reemplazo, prueba y reparación, ajuste eléctrico o mecánico.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

>Leche

1. Agregue algunos materiales: agua, azúcar y leche pura (leche en polvo).
 2. Coloque el contenedor de mezcla en el soporte de la mezcladora (máquina de batidos) después de colocar todos los materiales dentro del contenedor.
 3. Conecte la fuente de energía eléctrica, encienda el interruptor.
 4. La mezcla quedará bien batida después de unos 5 segundos.
- Atención: cuando coloque los materiales, tenga la capacidad adecuada de agua.

CARACTERÍSTICAS

Motor resistente y duradero, alta velocidad de rotación, interruptor seguro.
Licuado para leche en polvo, azúcar, leche pura, café, etc.
Apto para uso comercial.
Interruptor: "I" 15,000 RPM "II" 19,000 RPM está encendido, "0" está apagado.

ATENCIÓN

Nunca coloque ningún material metálico dentro del contenedor, como: cuchillos, tenedores, cucharas, etc.
Asegúrese de apagar primero el aparato antes de sacar el contenedor para limpiarlo y así evitar algún peligro.
Nunca use este aparato para cortar algo en pedazos o mezclar alimentos sólidos insolubles en agua.
Asegúrese de que el contenedor esté conectado y fijado de forma segura con la máquina antes de comenzar la operación.
Durante el funcionamiento debido a la alta velocidad del motor, asegúrese de sujetar la cubierta superior con la mano.
Durante la operación, coloque los materiales correctos en el contenedor para evitar que se desborde mientras mezcla.
Cuando desee verter los ingredientes, primero apague la fuente de alimentación y retire el contenedor cuando el motor NO esté funcionando.
Preste atención todo el tiempo para no tocar el interruptor sin cuidado antes o después de la operación de la unidad.

MANTENIMIENTO

Al realizar el mantenimiento o la limpieza, asegúrese de que el tomacorriente esté desenchufado y que el interruptor esté en la posición "off" apagado.
Limpie el contenedor con una esponja o un paño con cuidado y déjelo airear.
Limpie la base del motor y el soporte con un paño seco (NUNCA use agua). En caso de que tenga que limpiarlo, hágalo después de la limpieza con una loción neutra.

MATERIALES APLICABLES

- Materiales solubles en agua.
- Alguna legumbre blanda y pequeña.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Cuando el aparato no esté funcionando, revise:

- Si el tomacorriente está desenchufado.
- Si está dañado el fusible o el interruptor automático.
- Si la unidad está apagada.

Si el aparato aún no funciona, comuníquese con un centro de servicio y no intente repararlo usted mismo.

ESPECIFICACIONES

Voltaje	Abastecimiento Local
Resistencia del contenedor	-40°C -180°C
Potencia	400 W
Corriente	110~120 V / 50~60Hz
Peso	4.8 kg
Longitud del cable	1.7m
Medidas	479×173×190mm
Protector	Protector de seguridad

AVISO SOBRE RECICLAJE



Su producto está diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse.

Este símbolo significa que los equipos eléctricos y electrónicos, al final de su vida útil, deben desecharse por separado de la basura doméstica. Deseche este equipo en el centro de reciclaje/recolección de residuos de su comunidad local.