

TURBOLICUADOR MANUAL

MODELO
HM265

Lea y guarde este manual de instrucciones



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



CONTENIDO

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

ACABA DE ADQUIRIR UN TURBOLICUADOR DE MANO ENCENDER EL APARATO

- *Avance en las conexiones eléctricas

OPERACIÓN

- *Arranque y parada del turbolicuador
- *Operación de velocidad variable

POSICIÓN DE TRABAJO

MONTAJE / DESMONTAJE

USOS Y EJEMPLOS

HIGIENE

LIMPIEZA

- *Motor
- *Pie y campana
- *Cuchilla
- *Batidor

MANTENIMIENTO

- *Cuchilla
- *Batidor
- *Pie y campana

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- *Peso
- *Medidas
- *Altitud de trabajo
- *Nivel de ruido
- *Datos eléctricos

SEGURIDAD

PROBLEMAS

ESTANDARES

DATOS TÉCNICOS

- *Dibujos de las piezas de armado
- *Diagramas eléctricos y de cableado

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro.

Con el fin de limitar los accidentes, tales como descargas eléctricas o lesiones personales, y con el fin de limitar los daños materiales debido al mal uso del aparato, por favor, lea atentamente estas instrucciones y sígala estrictamente. La lectura de las instrucciones le ayudará a conocer su aparato y poder ser capaz de utilizar el equipo correctamente. Por favor lea este manual de instrucciones en su totalidad y asegúrese de que cualquier otra persona que utilice el aparato de antemano también lo lea.

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

GARANTÍA

MODELO
HM265

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 o 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: _____

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:

- 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 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".

Desempaque

ALERTA: Algunas de las herramientas están muy afiladas, por ejemplo, la cuchilla, etc.

Instalación

Recomendamos que instale el aparato en su estructura de la pared.

Conexión

- Verificar siempre que el suministro de la red eléctrica corresponda a la indicada en la placa de identificación de la unidad de motor y que pueda soportar la intensidad de la corriente.
- Nunca conecte el aparato a la red eléctrica antes de colocarlo en el interior del tazón de preparación.

Manipulación

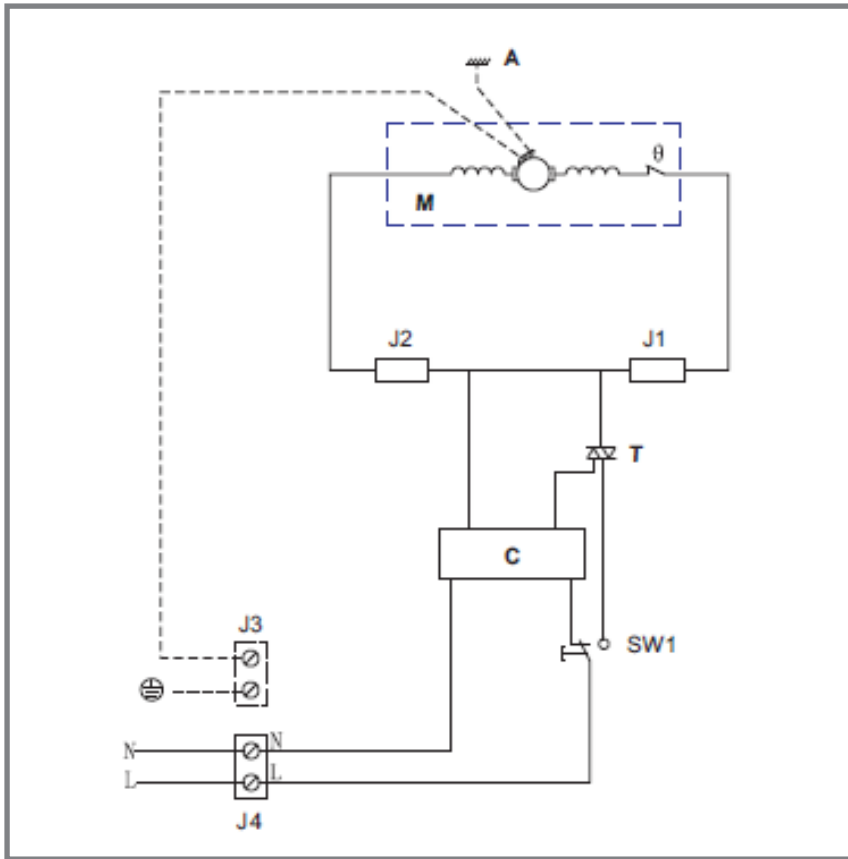
Siempre tenga cuidado al manipular las cuchillas, ya que son extremadamente filosas.

Procedimientos de ensamblaje

Siga cuidadosamente los diferentes procedimientos de montaje (ver el apartado MONTAJE / DESMONTAJE) y asegúrese de que todos los accesorios estén colocados correctamente.

Uso

- Nunca trate de anular los sistemas de seguridad.
- Nunca inserte algún objeto durante la preparación.
- Nunca encienda el aparato a menos que haya sido colocado en el recipiente de preparación.



- Antes de desmontar el pie, la campana o el batidor revise siempre que el mezclador está desenchufado.
- Se recomienda inclinar el aparato en un ligero ángulo para evitar que la campana toque el fondo del recipiente.

ADVERTENCIA

Procedimiento a seguir si el batidor es sumergido accidentalmente durante su uso.

- 1) No toque cualquier parte del mezclador, el tazón o la superficie de trabajo.
- 2) Desconecte el cable de alimentación del enchufe de la pared.
- 3) Retire el mezclador de la preparación.
- 4) Incline el mezclador para escurrir tanto líquido como sea posible.
- 5) No encienda el mezclador de nuevo, ya que todavía hay un riesgo de electrocución.
- 6) Enviar el mezclador a un centro aprobado de servicio post-venta para que limpie y seque los componentes eléctricos.

Limpieza

- Como medida de precaución, siempre desenchufe su aparato antes de limpiarlo.
- Siempre limpie el aparato y sus anexos al final de cada ciclo.
- Nunca sumerja la unidad del motor en agua.
- Para las partes hechas de aluminio, use líquidos de limpieza destinados a la utilización del aluminio.
- Para las partes de plástico, no utilice detergentes que son demasiado alcalinos (por ejemplo, que contienen demasiada sosa cáustica o amoníaco).
- El mezclador de mano de ninguna manera se hace responsable de la insuficiencia del usuario para seguir las reglas básicas de limpieza e higiene.

Mantenimiento

- Antes de abrir la carcasa del motor, es absolutamente vital desenchufar el aparato.
- Revisar los empaques y arandelas con regularidad y asegurarse de que los dispositivos de seguridad están en buen estado de funcionamiento.
- Es particularmente importante mantener y revisar los accesorios, ya que ciertos ingredientes contienen agentes corrosivos, por ejemplo, ácido cítrico.
- Nunca haga funcionar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe se han dañado o si el aparato deja de funcionar porque se ha dañado de alguna manera.
- No dude en ponerse en contacto con el servicio de mantenimiento local si algo parece estar mal.

ACABA DE ADQUIRIR UN PODEROSO MINI MEZCLADOR

El nuevo mezclador de mano es de las últimas incorporaciones a la gama mezcladores de mano. Han sido especialmente diseñados para el procesamiento de cantidades más pequeñas. Están equipados con un pie, cuchillas y un disco emulsionante que puede ser desmontado por completo, y los tubos largos respectivamente.

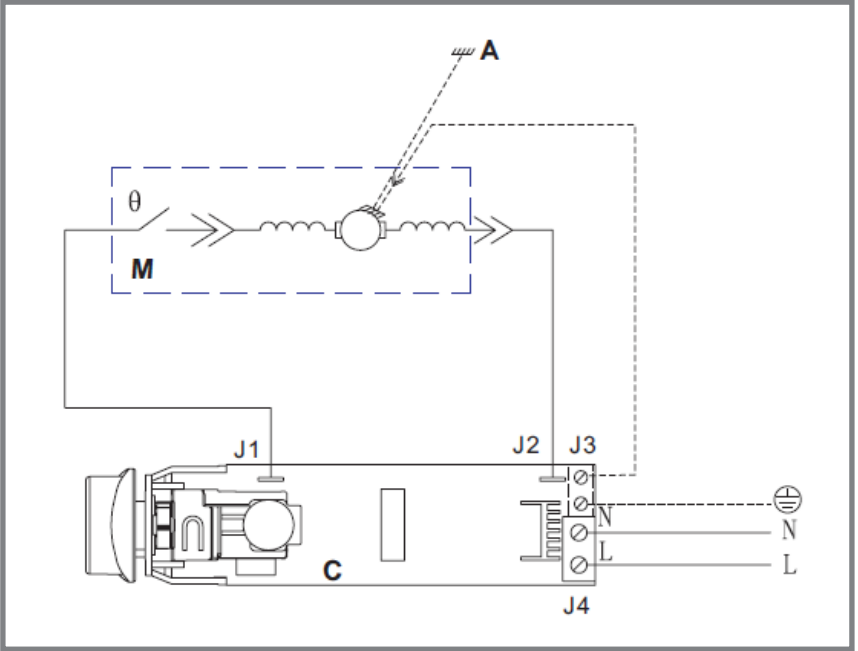
- Comisión Directiva 2002/72 / CE del Consejo, del 6 de agosto de 2002 relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Los siguientes estándares y normas europeas armonizadas que establecen normas de salud y seguridad:

- Certificamos que el Mini Mezclador cumple con los requisitos esenciales de la norma EN 292-1 y 2: Principios generales de diseño de seguridad de máquinas.
 - EN 60204-1 (2006).
 - Para mezcladores de mano y batidor: EN 12853.
- (Procedimiento a seguir si el mezclador se sumerge accidentalmente durante el uso).

DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Solo en el modelo 120V



A	CARCARA DE ALUMINIO
C	UNIDAD DE CONTROL
M	MOTOR
SW1	INTERRUPTOR ENCENDIDO/APAGADO
T	DESVIADOR
	PROTECTOR TÉRMICO

• Botón de control de seguridad
Este mecanismo de seguridad evita cualquier arranque involuntario del mezclador. Es necesario presionar hacia abajo los dos botones para iniciar el mezclador. Con el fin de arrancar la máquina, lea el párrafo titulado Manejo del aparato.

• Protección térmica y de sobrecarga
Si hay una obstrucción en el recipiente (una cuchara o utensilio) o la máquina está expuesta más de su uso / sobrecarga, el mecanismo de seguridad térmica detiene automáticamente el motor. En este caso, esperar a que el mezclador se enfríe completamente antes de reiniciar, véase el apartado titulado Manejo del aparato.

- RECUERDE**
- Nunca tratar de anular los mecanismos de bloqueo y de seguridad.
 - Nunca insertar un objeto en la preparación.
 - Nunca encienda el aparato a menos que haya sido colocado en el recipiente de preparación.
 - Antes de desmontar el pie o la campana, revise siempre que el mezclador está desenchufado de la corriente eléctrica.
 - Recomendamos que incline el mezclador a un ligero ángulo para evitar que la campana toque el fondo del recipiente.

- PROBLEMAS**
- Primero, intente identificar precisamente lo que ha causado que el mezclador se detenga.
1. Si es debido al corte de energía, si el aparato ha sido desconectado:
 - Suelte el botón de control (BC).
 - Revise la fuente de alimentación.
 - Reinicie el mezclador siguiendo el párrafo titulado Manejo del aparato.

2. Si no puede localizar la causa del problema:
 - Suelte el botón de control (BC).
 - Desconecte el mezclador de la corriente eléctrica.
 - Revise: el enchufe, que las cuchillas estén libres al girar en la campana, el estado del cable de alimentación, que el eje de accionamiento esté libre al girar. Para ello, retire la campana y pruebe la rotación del extremo del eje de accionamiento manualmente.

Si se produce una avería que no está en nuestra lista de posibles fallas, consulte a su distribuidor o devuelva el aparato al servicio post-venta.

NORMAS
MAQUINAS EN CONFORMIDAD CON:
Las siguientes directivas europeas y la legislación nacional relacionada con:

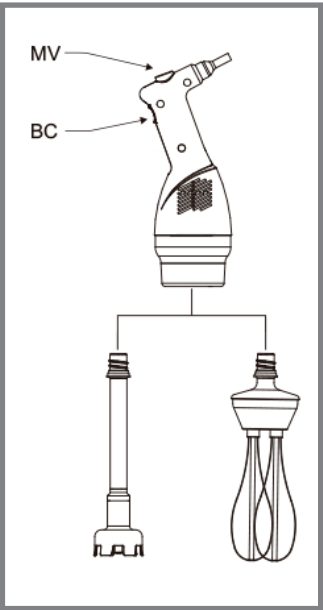
- Modificado "maquinaria" Directiva 98/37 / CE, 2006/42 / CEE.
- "Bajo voltaje" Directiva 73/23 / CEE, 2006/95 / CE.
- "EMC" Directiva 89/336 / CEE, 2004/108 / CEE.
- "Materiales y partes en contacto con los alimentos" Directiva 89/109 / CEE.

DATOS ELÉCTRICOS

Modelo	Variación de velocidad	Mezclador adjunto	Batidor de globo
HM-265	•	240 mm	240 mm

Estos mezcladores son herramientas que están totalmente adaptados a las necesidades de los profesionales. Que le permitirán hacer sopas, purés de verduras y preparados de cereales sin ningún esfuerzo.
La función del batidor es ideal para hacer masa para pasteles, mayonesa, claras de huevo batidas, mousse de chocolate, salsas de mantequilla, crema batida o queso fresco suave.
El batidor se compone de una caja de engranajes de metal aún más resistente al procesar masa para pasteles o puré de papas.
La función de velocidad variable le permitirá ajustar la velocidad para adaptarse a cada preparación y para iniciar el procesamiento a una velocidad más baja con el fin de reducir salpicaduras.
Cada mezclador esta suministrado con un soporte de pared para un fácil almacenamiento.
El diseño simple de estos aparatos permite el montaje y desmontaje de las piezas móviles en todo momento, para facilitar el mantenimiento y la limpieza. Estas instrucciones contienen información importante que le permitirá extraer el mayor rendimiento de su inversión.
Por lo tanto, le recomendamos que lea atentamente estas instrucciones antes de usar el aparato.

ENCENDER EL APARATO



• Consejos sobre las conexiones eléctricas
Este aparato de clase II (doble aislamiento) requiere una fase única de corriente alterna pero no necesita una toma de tierra. El motor de tipo universal está equipado con un supresor de interferencias.
La fuente de alimentación debe estar protegida por un disyuntor diferencial y un fusible de 10 Amp.
Revise que tiene un enchufe monofásico estándar de 10 / 16 Amp.
Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación coincide con la que aparece en la placa de identificación de su aparato.
El mezclador de mano suministra estos modelos con diferentes tipos de motores:
230V / 50Hz para fuentes de alimentación de:
220V a 240V, 120V / 60Hz, 220V / 60Hz.
El mezclador es suministrado con un enchufe de una sola fase conectado a un cable de alimentación.

FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

• Iniciar y detener el mezclador

1. Conecte su aparato a la corriente, asegurándose de que no se presiona el botón (BC).
2. Inserte el pie en la preparación.
3. Presione el botón de control (BC), y el mezclador se pondrá en marcha.
4. Para detener el mezclador, suelte el botón de control (BC).

• Operación de velocidad variable

Siga los pasos anteriores del 1 al 4, a continuación:

5. Cambie la velocidad del motor girando el botón de velocidad variable (MV) para el máximo o mínimo, según sea requerido.

Función del batidor

Velocidad entre rpm.

Para hacer puré de papas, lo que necesita es procesar a baja velocidad para obtener un resultado de buena calidad.

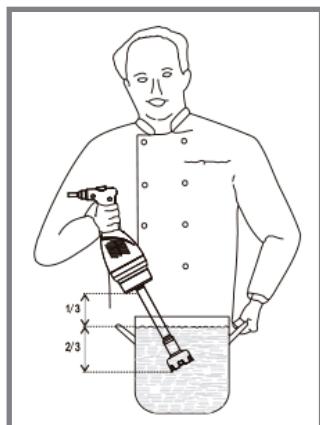
Función del mezclador

Velocidad entre rpm.

Es recomendable comenzar a baja velocidad cuando el batidor trabajará por mucho tiempo.

Con el sistema de auto-regulación de velocidad, una vez que haya seleccionado una velocidad, ésta se mantendrá constante, incluso si la consistencia de la mezcla cambia.

POSICIÓN DE TRABAJO



• Función del batidor

También puede sostener el aparato por el mango con una mano, dejando la otra mano libre para sujetar el recipiente, si es necesario.

Para un acercamiento más ergonómico, se recomienda que tenga el mango del aparato en una mano y el recipiente en la otra. Es buena idea inclinarlo un poco hacia adelante, asegurándose de que la campana no toque el fondo del recipiente.

Siempre asegúrese de que la campana esté totalmente sumergida para evitar salpicaduras y que las salidas de aire de la unidad de motor no entren en contacto con cualquier líquido.

Para una eficiencia óptima, deben sumergirse en la preparación dos tercios del pie.

ADVERTENCIA

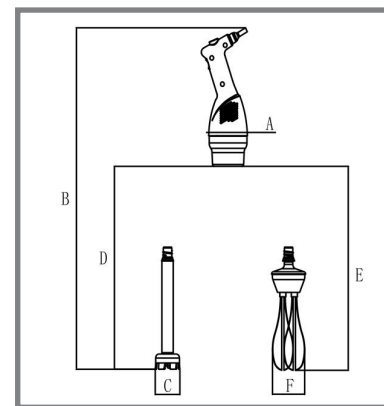
De vez en cuando, revise:

- El estado de la membrana del sello hermético de los botones. Incluso las grietas más pequeñas permitirán que el líquido se filtre.

- El estado de la carcasa del mezclador. Este no debe mostrar ningún signo de agrietamiento de las aberturas normales que permitan el acceso a los componentes bajo tensión.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MEDIDAS (MM)					
A	B	C	D	E	F
101.8	549.8	65.3	240	240	85
PESO (KG)	PESO NETO		PESO BRUTO		
	2		2.7		



• ALTURA DE TRABAJO

Recomendamos que se asegure de que el tazón se coloque sobre una superficie de trabajo estable y sólida.

• NIVEL DE RUIDO

El nivel de sonido continuo es cuando el pie no está sumergido en ninguna preparación y es inferior a 70 dB (A).

DATOS ELÉCTRICOS

MOTOR	VELOCIDAD DEL MEZCLADOR (RPM)	VELOCIDAD DEL BATIDOR (RPM)	INTENSIDAD (AMP.)	PODER (WATTS)
30V/50Hz	3000-13000	400-1700	1.2	280
120V/60Hz	3000-13000	400-1700	2.3	280
220V/60Hz	3000-13000	400-1700	1.3	280

SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Las cuchillas son muy afiladas. Tratar con cuidado.

El mezclador de mano está equipado con un sistema de seguridad que comprende un:

- Botón de control de seguridad.
- Dispositivos de seguridad en el motor: protección térmica y de sobrecargas.

- Después de desconectar el aparato, asegúrese de que el agua no escurra sobre el pie.
- Separar la campana del pie para evitar una acumulación de condensación.

2. Procedimiento de limpieza completo.

- Desconecte el mezclador.
- Enjuague la campana bajo el agua del grifo.
- Retire la campana del pie, a continuación, quite las cuchillas, tenga cuidado para no dañar la superficie del eje de la cuchilla y los sellos herméticos. No utilice un detergente demasiado fuerte para limpiar las partes.
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de volver a montar.

• CUCHILLA Y DISCO EMULSIONADOR

Con el fin de limpiar el aparato a fondo, de antemano, debe quitar de la campana las cuchillas y el disco.

Después de haberlas limpiado, asegúrese de siempre secar el disco y las cuchillas de forma adecuada para evitar la oxidación.

• BATIDOR

Los batidores pueden limpiarse a mano o en el lavavajillas.

Nunca sumerja la caja de velocidades en el agua.

Nunca ponga en el lavavajillas la caja de velocidades.

Limpiarlo con un paño ligeramente húmedo o una esponja.

IMPORTANTE: Revise que su detergente es adecuado para la limpieza de las piezas de plástico. Algunos agentes de lavado son demasiado alcalinos (por ejemplo, con altos niveles de sosa cáustica o amoníaco) y totalmente incompatibles con ciertos tipos de plástico, haciendo que se deterioren rápidamente.

MANTENIMIENTO

• CUCHILLA

El rendimiento del corte depende esencialmente del estado de las cuchillas y su desgaste. Las cuchillas están sujetas a un desgaste, y como tal, necesitan ser reemplazadas de vez en cuando para garantizar la calidad constante del producto final.

También se aconseja el cambio, al mismo tiempo, de la arandela y los sellos herméticos.

• BATIDOR

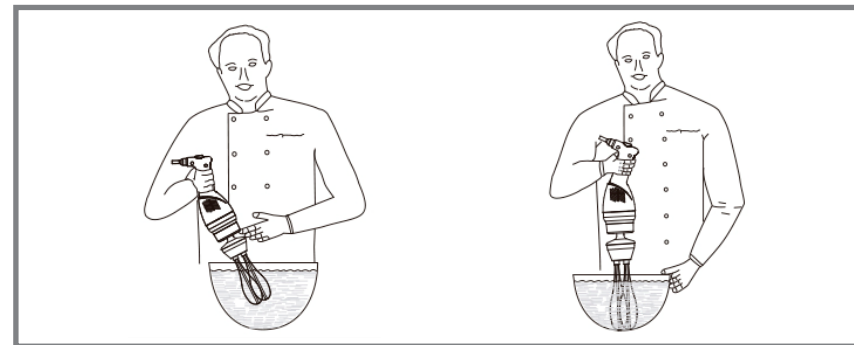
El éxito de su preparación dependerá esencialmente del estado de los cables de metal y su cuantía de desgaste. Por lo tanto, deben sustituirse de vez en cuando con el fin de garantizar una calidad óptima del producto terminado.

• SELLO DEL PIE

A fin de mantener un sello hermético perfecto entre el pie y la campana es necesario revisar el desgaste de la junta con regularidad y reemplazarla si es necesario.

Mientras se procesa la preparación, se recomienda que mueva los batidores alrededor en el recipiente, con el fin de asegurar que la mezcla sea completamente homogénea.

Le recomendamos encarecidamente que los batidores no toquen los lados del tazón. Para una máxima eficiencia, al menos una quinta parte de la longitud del batidor debe estar sumergida en la preparación. También le recomendamos iniciar el procesamiento a baja velocidad.

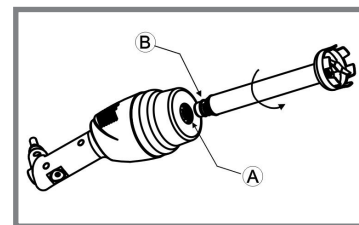


MONTAJE / DESMONTAJE

• Función de la cuchilla

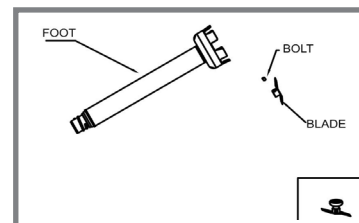
Fijar el tubo a la unidad de motor

- Revise que el aparato no esté conectado.
- Inserte la sección roscada (A) hacia la derecha en la caja (B) de la unidad de motor.
- Gire el tubo en la dirección de la flecha (ver figura) hasta que encaje en su lugar moderadamente bien.



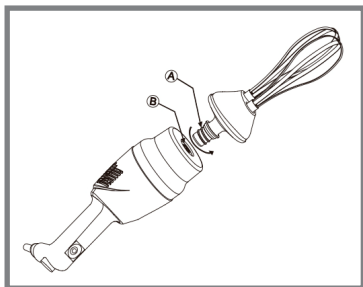
Retirar el tubo de la unidad de motor

- Verifique que el aparato esté desenchufado.
- Gire el tubo en la dirección opuesta a cuando se montó en la unidad, que esté completamente desatornillado.



Fijar la campana al tubo

- Revise que la máquina no esté enchufada.
- Inserte la sección roscada (A) en la caja (B) de la campana. Gire la campana en la dirección de la flecha (ver dibujo) hasta que quede apretada.



Quitar el disco emulsionador

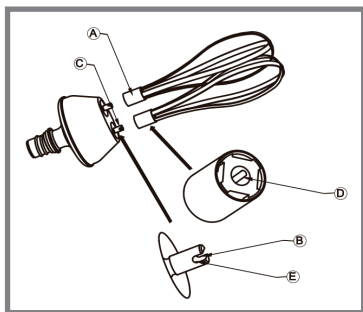
• Función del batidor

Fijar la caja de cambios a la unidad de motor

- Revise que el aparato no esté conectado.
- Alinear el lado plano (A) de la parte cónica de la caja de velocidades con la captura (B) en el interior de la carcasa de aluminio.
- Gire la caja de velocidades en dirección de la flecha (ver la figura) la unidad está cerrada en su lugar moderadamente fuerte.

Retirar la carcasa

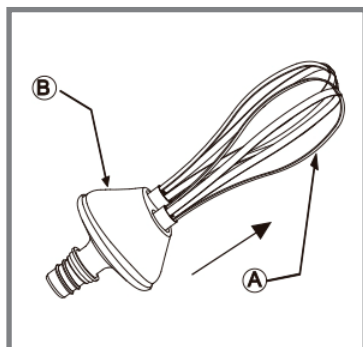
- Revise que el aparato no esté conectado.
- Gire la caja de velocidades en la dirección opuesta a la que utilizó al fijarlo.



Montaje de los batidores en la caja de engranajes

- Sujete por el soporte en una mano.
- Con la otra mano, tome primero el batidor e inserte el eje (A) en el orificio (B) del eje de transmisión de la caja de velocidades. Asegúrese de que los salientes de transmisión (D) estén correctamente alineados con las ranuras.

- A medida que empuja el batidor en el eje de transmisión de la caja de velocidades (C), gire ligeramente con el fin de alargar un poco los salientes de transmisión en las ranuras (E) del eje de transmisión (C), bloqueando de este modo el batidor en su lugar dentro del eje.
- Para comprobar que el batidor está bien fijado en el interior del eje (C), jalar suavemente los cables metálicos.
- Repita este procedimiento con el segundo batidor. Si no puede empujar de forma adecuada, quitarlo, girarlo 90° y empezar de nuevo.



Quitar los batidores de la caja de velocidades.

- Jalar el expulsor (A) en la dirección de la flecha, agarrando el expulsor con una mano y el soporte (B) con la otra.

El pie, las cuchillas, el disco de emulsión y los batidores pueden ser desmontados por completo, (exclusivo sistema patentado del mezclador de mano), lo que garantiza una fácil limpieza, higiene perfecta y un mantenimiento sencillo.

USOS Y EJEMPLOS

La función del mezclador lleva a cabo todo tipo de mezclas en pequeñas cantidades en un mínimo de tiempo, y por lo tanto le recomendamos que supervise cuidadosamente todas las preparaciones alimenticias con el fin de obtener los mejores resultados.

Trabajo en servicio de comidas y restaurante

- Sopas, sopas cremosas.
- Prensa de verduras: zanahorias, espinacas, apio, nabos, habas verdes, papas, etc.
- Mousse de verduras, pescado.
- Compotas de frutas.
- Salsas: verde, roja, salsa tártara, emulsiones de crema, tomate y perejil.
- Bisquets: langostinos y mariscos.
- Mezcla para panqueques.
- Mousse de chocolate, crema de mantequilla, crema batida.
- Soufflé de queso.

HIGIENE

El equipo debe estar limpio en todas las etapas de la producción.

Es vital para limpiar el mezclador a fondo usar un detergente o desinfectante entre cada trabajo.

• NOTA: NUNCA UTILICE BLANQUEADOR PURO.

- Diluya el detergente / desinfectante siguiendo las instrucciones del fabricante en la etiqueta.
- Restregar bien si es necesario.
- Dejar el desinfectante / detergente un momento, para tener mejor efecto si es necesario.
- Enjuagar abundantemente.
- Secar apropiadamente con un paño limpio.

LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Como medida de precaución, siempre desenchufe su aparato antes de limpiarlo (Para evitar un riesgo de electrocución).

Después de usar el mezclador en una preparación caliente, enfriar la parte inferior del pie en agua fría antes de desmontar la campana desde el pie.

Después de que termine cada preparación, limpie inmediatamente para evitar que los alimentos se peguen a las superficies.

• UNIDAD DE MOTOR

Nunca coloque la unidad de motor y el mango en agua, limpie con un paño húmedo o una esponja.

• PIE Y CAMPANA

Es posible proceder de dos maneras:

1. Procedimiento de limpieza sencillo

- Coloque el pie y la campana en un recipiente adecuado con agua y encienda el aparato durante unos segundos para que se limpien.