

TURBOLICUADOR MANUAL

MODELO
HM280



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

GARANTÍA

MODELO
HM280

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.

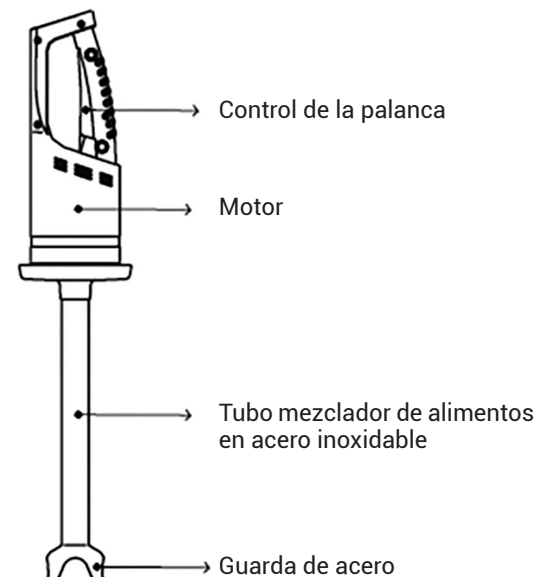
Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

- Quando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
- Quando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- Quando 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 y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____



1. DESCRIPCIÓN

- Voltaje 110-120 Volts o 220-240 Volts
- Potencia 500 Watts
- Velocidad 10000 rpm
- Longitud del tubo 420 mm
- Longitud total 786 mm
- Peso 3,1 kg
- Doble aislamiento
- Nivel de ruido 70 db

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Solamente encienda la máquina cuando las cuchillas del mezclador estén sumergidas.

+ Apáguelo antes de retirarse de la mezcla.

+ Apague y desconecte de la red eléctrica antes de limpiar.

+ NO permita que el agua o la mezcla entre en las ranuras de la cubierta del motor cuando se utiliza o se limpia.

2. USO DE MEZCLADORA

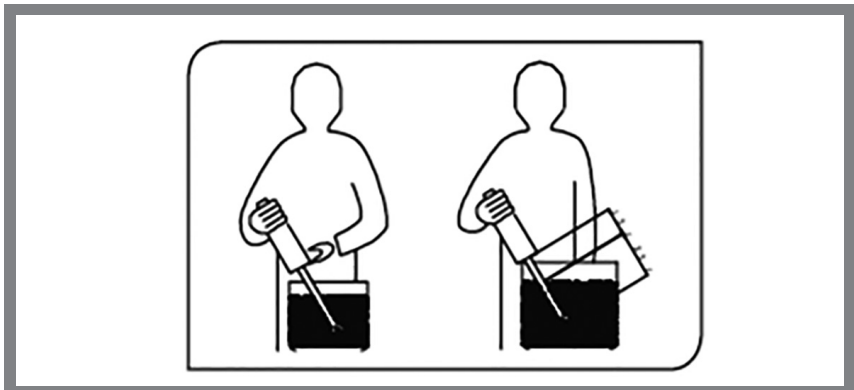
Precaución: Nunca use la función de mezcla sin estar en un líquido.

Después de usarlo, desenchufe la máquina.

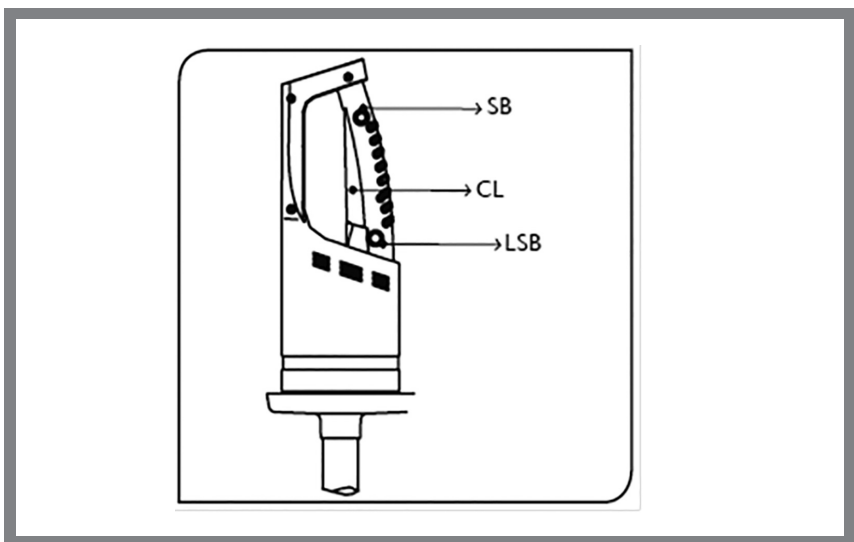
Con su cuchilla única, se licuan la mayor parte de sus preparaciones. Este ha sido diseñado para trabajar en recipientes de hasta 100 litros (25 galones).

PARA OPERAR LA BATIDORA

Para una máxima eficiencia, se aconseja que mantenga el mezclador en posición oblicua sin colocar el protector de la cuchilla en la parte inferior de la olla de cocción, (como se muestra en la figura).



- + Conecte el enchufe del mezclador
- + Empuje el botón de seguridad (SB) y pulse el mando palanca (CL), el mezclador está trabajando ahora y podrás soltar el botón de seguridad (SB)
- + Si desea que su mezclador opere por sí mismo, basta con pulsar el botón del interruptor de bloqueo (LSB).
- + Para detener la liberación, pulse mezclador de la palanca de control (CL).
- + Inmersión sugerido nivel: 2/3 del tubo.
- + !En caso de una inmersión accidental del motor, TENGA EN CUENTA el peligro de electrocución: Desconectar INMEDIATAMENTE el enchufe de la máquina.
- + La máquina sólo se debe utilizar para la preparación de alimentos.



3. PREPARACIÓN

- + Le permite mezclar, por pequeñas cantidades directamente en las aplicaciones de muchos botes incluyendo: sopas de pescado, empanadas, (sopa espesa reducida a puré) espinacas, ensaladas, coles y carne picada, pasta de panqueques, salsas, mayonesas, etc.
- + En el caso de los víveres o para las dietas: Puré de verduras ligeramente pulverizadas, avena, puré de zanahorias crudas, frutas con crema, etc.
- + También puede ser de gran ayuda para determinadas industrias: productos de perfumería, de tinte obras, los laboratorios etc.

4. MANTENIMIENTO

- + NO lave la máquina con agua a presión.
- + NO sumerja el bloque motor en ningún líquido.
- + Poner el tubo con el protector de la cuchilla en agua clara y arrancar la máquina durante 3 segundos o más para limpiar el interior del protector de la cuchilla. DESCONECTE INMEDIATAMENTE EL CABLE DEL MEZCLADOR. Después, limpiar el exterior del tubo y el protector de la cuchilla pasándolo bajo el grifo.

MANTENIMIENTO: Se recomienda verificar periódicamente.

- + La condición del cable de alimentación.
- + En el caso de fugas en el conjunto de pie.
- + El filo de la cuchilla cortadora.

5. NORMAS

Certificado DE CONFORMIDAD

Esta máquina está en conformidad con las normas CE