

TURBOLICUADOR

MODELO
IB-160



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



- a) El equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales o carga excesiva de trabajo.
- b) El equipo no sea operado de acuerdo con el instructivo 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 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: _____

ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales sean diferente 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 comercial y/o industrial 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, restaurantes, de tipo comercial.
- d) Entornos de tipo banquetes y comedores.

“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”.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

ADVERTENCIA: Para prevenir accidentes como descargas eléctricas o lesiones personales, y para limitar los daños materiales debidos al mal uso del aparato, lea atentamente estas instrucciones y sígala estrictamente. El leer las instrucciones de funcionamiento le ayudará a conocer su aparato y le permitirá utilizarlo correctamente. Lea estas instrucciones en su totalidad y asegúrese de que cualquier otra persona que pueda usar el aparato de antemano también las lea.

MODELO	POTENCIA	VOLTAJE	VELOCIDADES	MEDIDAS
IB-160	200 W	120V / 60Hz	2	67.5 X 66 X 34.5 MM

DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

ADVERTENCIA: Siempre tenga cuidado al manipular las cuchillas, ya que están extremadamente afiladas.

INSTALACIÓN

Le recomendamos que instale su electrodoméstico en su marco de pared.

CONEXIÓN

- Verifique siempre que su suministro de red eléctrica corresponda al indicado en la placa de identificación de la unidad del motor y que pueda soportar el voltaje.
- Nunca conecte su aparato a la red eléctrica antes de colocarlo dentro del recipiente de preparación.

USO

- Nunca intente anular los sistemas de seguridad.
- Nunca inserte un objeto en la preparación.
- Nunca encienda el aparato a menos que se haya colocado en el recipiente de preparación.
- Antes de desmontar el pie, la campana o el batidor, revise siempre que los cables de alimentación eléctrica estén desenchufados.
- El aparato debe inclinarse en un ligero ángulo para evitar que la campana toque el fondo del recipiente.

ADVERTENCIA

SI EL LICUADOR DE INMERSION SE SUMERGE POR COMPLETO ACCIDENTALMENTE DURANTE EL USO

1. NO toque el licuador, el recipiente ni la superficie de trabajo.
2. Desconecte el cable de alimentación del licuador de la tomacorriente de pared.
3. Retire el licuador de inmersión.
4. Incline el licuador de inmersión para drenar la mayor cantidad de líquido posible.
5. NO vuelva a encender el aparato eléctrico, ya que aún existe el riesgo de electrocución.
6. Envíe el licuador al servicio posventa autorizado para que limpien y sequen los componentes eléctricos.

LIMPIEZA

- Como precaución, desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie siempre el aparato y sus accesorios al final de cada ciclo.
- Nunca sumerja la unidad del motor en agua.
- Para las piezas de aluminio, utilice líquidos de limpieza destinados al aluminio. Para las piezas de plástico, no utilice detergentes demasiado alcalinos (por ejemplo, que contengan demasiada sosa cáustica o amoníaco).

GARANTÍA

MODELO
IB-160

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.

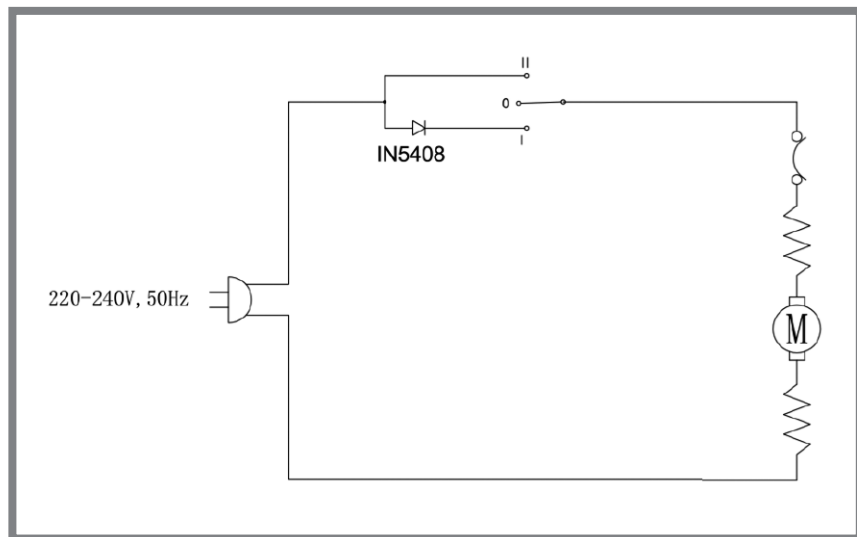
Consultar listado de centros de servicio o técnicos autorizados en nuestra página de internet www.migsacv.com.mx en el botón de DISTRIBUIDORES.

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:

DIAGRAMA DE CIRCUITO ELECTRICO**MANTENIMIENTO**

- Antes de abrir la carcasa del motor, es absolutamente imprescindible desenchufar el aparato.
- Revise los sellos y las arandelas con regularidad y asegúrese de que los dispositivos de seguridad funcionen correctamente.
- Es especialmente importante mantener y revisar los accesorios, ya que ciertos ingredientes contienen agentes corrosivos, por ejemplo, el ácido cítrico.
- Nunca utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe se han dañado o si el aparato no funciona correctamente o se ha dañado de alguna forma.
- No dude en ponerse en contacto con su servicio de mantenimiento local si algo parece estar mal.

OPERACIÓN

1. Asegúrese de que el botón de encendido no esté presionado y mantenga las manos alejadas.
2. Conecte el cable de alimentación en el enchufe de la pared.
3. Inserte la cuchilla en los alimentos para comenzar la preparación.
4. Mantenga presionado el botón de encendido para que inicie su función el licuador.
5. Suelte el botón de encendido para detener el licuador.
6. El selector de velocidad variable en la parte superior del mango se puede manipular para aumentar la velocidad del licuador.
7. El ajuste de velocidad variable es autorregulador. La velocidad seleccionada seguirá siendo la misma aunque cambie la consistencia de la mezcla.
8. Se recomienda comenzar a una velocidad más lenta y aumentar a medida que licúa.

POSICIÓN DE TRABAJO

1. Sostenga el licuador de inmersión con una mano y sujete el recipiente con la otra.
2. Mantenga la licuadora ligeramente inclinada para que la campana no toque el fondo del recipiente.
3. Asegúrese siempre de que la campana esté completamente sumergida para evitar salpicaduras.
4. Asegúrese siempre de que la salida de aire de la unidad del motor no entre en contacto con ningún líquido.
5. Se recomienda mover el licuador en la preparación para conseguir una mezcla homogénea.

MONTAJE**COLOCACIÓN DEL EJE A LA UNIDAD DEL MOTOR**

1. Revise que el aparato no esté enchufado.
2. Inserte la sección roscada del eje en la carcasa de la unidad del motor.
3. Gire el eje hasta que quede cerrado en su lugar moderadamente apretado.

DESMONTAJE DEL EJE DE LA UNIDAD MOTOR

1. Verifique que el aparato no esté enchufado.
2. Girar el eje en sentido contrario hasta desenroscarlo por completo.

RETIRO DE LA CUHILA

- 1. Retire completamente el eje de la unidad del motor siguiendo los pasos anteriores.
- 2. Use un guante para horno o un paño grueso para sujetar las cuchillas.
- 3. Utilice una llave hexagonal para desenroscar el perno.
- 4. Saque la cuchilla de la carcasa.

LIMPIEZA

El equipo debe estar limpio en todas las etapas de producción. Es vital limpiar todas las partes del licuador de inmersión entre cada trabajo usando un detergente o desinfectante.

ADVERTENCIA: Siempre desenchufe su aparato antes de limpiarlo.

ADVERTENCIA: Compruebe que su detergente sea adecuado para la limpieza de piezas de plástico. Algunos agentes de lavado son demasiado alcalinos (por ejemplo, altos niveles de sosa cáustica o amoníaco) y totalmente incompatibles con ciertos tipos de plástico, lo que hace que se deterioren rápidamente.

ADVERTENCIA: NUNCA sumerja la unidad del motor o su mango en agua.

Nota: Después de completar la preparación, limpie inmediatamente para evitar que los alimentos se peguen a las superficies.
Nota: Después de usar el licuador de inmersión en una preparación caliente, enfríe el fondo del pie en agua fría antes de dismantelar.

ENJUAGUE

Coloque el pie y la campana en un recipiente adecuado con agua y enciéndalo durante unos segundos para enjuagar.

LIMPIEZA

- 1. Desconecte el licuador de inmersión.
- 2. Separe el eje de la unidad del motor y déjelo a un lado.
- 3. Con una esponja o un paño húmedo, limpie el exterior de la unidad del motor. Tenga cuidado de evitar que entre humedad en los orificios de ventilación de aire del lateral.
- 4. Seque la unidad del motor con una toalla limpia.
- 5. Enjuague el eje bajo el grifo.
- 6. Retire la campana del eje.
- 7. Luego retire las cuchillas de la campana. Tenga cuidado de no dañar los sellos impermeables.
- 8. Use un detergente / desinfectante (diluido según las instrucciones del fabricante) para frotar suavemente cada componente.
- 9. Enjuague todas las partes.
- 10. Deje que se seque por completo antes de volver a montar.

MANTENIMIENTO

- Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación para asegurarse de que no esté dañado.
- Verificar rutinariamente el estado de todas las membranas y sellos. Incluso las grietas más pequeñas permitirán que se filtre líquido.
- Rutinariamente verifique el estado de la carcasa del licuador. Esta no debe mostrar ningún signo de agrietamiento que permita el acceso a los componentes vivos dentro.
- Rutinariamente revise el estado de la cuchilla. Si el rendimiento comienza a decaer, ésta debe ser reemplazada, así como la arandela y los sellos herméticos que la rodean. Tenga cuidado al inspeccionar la cuchilla ya que está muy afilada.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ACCIÓN
El licuador no enciende	El aparato está desconectado de la corriente eléctrica.	Conecte el enchufe a la corriente eléctrica.
	El cable de alimentación está dañado	Reemplace el cable de alimentación.
	El eje impulsor está desconectado	Desenchufe el licuador de inmersión. Revise para ver si el eje está correctamente atornillado en la base del motor. Retire la campana y pruebe manualmente la rotación del extremo del eje de transmisión.
	Obstrucción de la cuchilla	Desenchufe el licuador de inmersión. Inspeccione el área de la cuchilla para asegurarse de que no tenga residuos. Gire las cuchillas con la mano para comprobarlo.

No utilice el aparato si ocurre algo de lo expuesto anteriormente.
Cualquier corrección de solución de problemas debe ser realizada por un técnico calificado.