

# MÁQUINA HELADO DURO

SERIE BOY



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

SERIE BOY

## Gracias por elegir la máquina de helado duro de nuestra compañía.

Los modelos de máquinas de helados de la compañía se combinan con la tecnología extranjera de refrigeración avanzada, desarrollando una nueva generación de productos de refrigeración mecánica. Aspecto del producto elegante, compresor famoso de marca importada, un nuevo sistema de control de circuito digital, operación fácil, funcionamiento confiable.

### ADVERTENCIA

Este aparato no se destina para utilizarse 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.

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".

### ANTES DE USAR

- De acuerdo con la norma de seguridad eléctrica nacional, instale el dispositivo de conexión a tierra. Utilice la línea de suministro de energía que cumpla con los estándares de seguridad del método y equipo de conexión.
- Para garantizar el suministro de energía, la máquina está provista de un cortocircuito y un dispositivo de protección contra fugas.
- Es higiénica.
- Ninguna máquina de desinfección sería causar contaminación alimentaria, los alimentos pondrán en peligro la salud al comerse contaminados.
- Mantenga la máquina de saneamiento limpia, elimine residuos, metamórficos oportunamente.
- Siga con estricta conformidad las instrucciones de la máquina para la limpieza y esterilización, así como de la instalación.
- La máquina debe colocarse en suelo plano, firme y seco, no en un suelo inclinado, debe tener un rango de separación de 50cm alrededor de cualquier fuente de calor, no debe ser de más de 70°C, la máquina no debe estar en el agua ni en la exposición al sol.

**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.

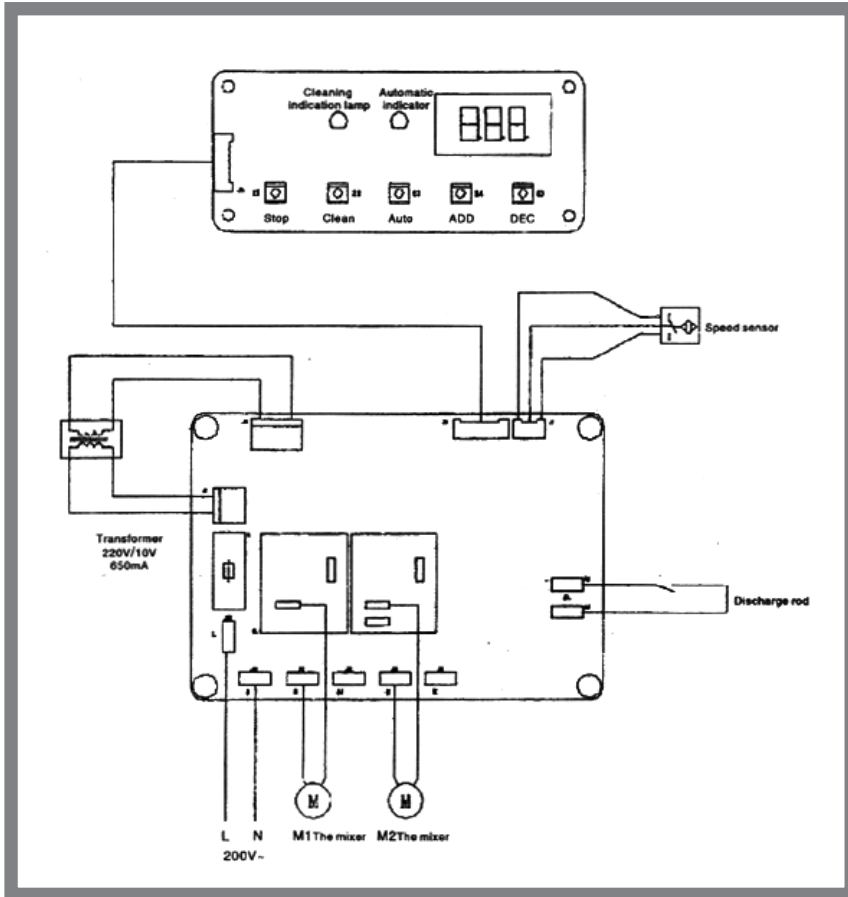
### CONDICIONES

- 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.
- 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.
- 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:
  - Cuando el equipo sea utilizado en condiciones distintas a las normales ó carga excesiva de trabajo.
  - Cuando el equipo no sea operado de acuerdo al instructivo de operación 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.
- 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.

<b>SELLO DEL DISTRIBUIDOR</b>	PRODUCTO: _____
	MARCA: _____
	MODELO: _____
	SERIE: _____
	FECHA DE VENTA: _____

## DIAGRAMA DE CIRCUITO ELÉCTRICO



- Debe tener a cada lado de la máquina un espacio de 30cm y la salida de vapor debe estar a más de 1.5 m de espacio, a fin de garantizar el enfriamiento de la máquina. En la salida de aire de refrigeración no debe haber cerca objetos que pueda inhalar (como bolsas de plástico).

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

- El enchufe de la fuente de alimentación debe estar equipado con un cable de acceso a la carcasa de la máquina.
- El uso de la energía.

Fuente de alimentación Monofásica: 110-120V / 60Hz, rango de fluctuación de voltaje: + ó - 5%

Fuente de alimentación Bifásica: 220V / 60Hz, rango de fluctuación de voltaje: + ó - 5%

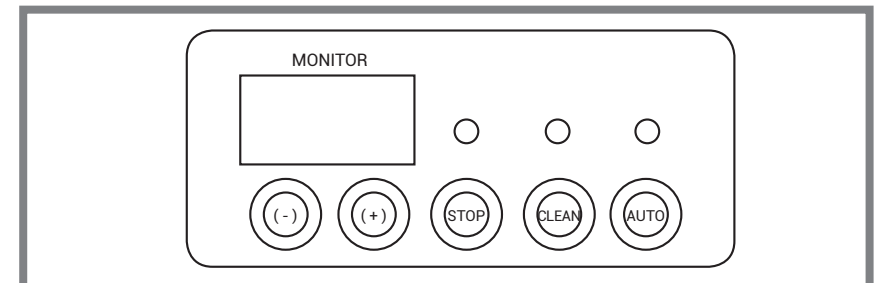
- La línea de alimentación conectada al área de la sección transversal debe estar a no menos de 2.5m metros cuadrados. Cuando el área de la sección transversal de la línea de alimentación es demasiado pequeña, la carga es demasiado grande, lo que reduce el voltaje, afecta el trabajo de la máquina e incluso la puede dañar.

### CUIDADOS

- La máquina estará inevitablemente sujeta a golpes en el proceso de transporte; es mejor colocarla e instalarla 24 horas antes de su uso.
- La temperatura del material de helado debe estar entre 7°C-40°C, para no causar algún daño a la máquina.
- El polvo en el aire de enfriamiento debe limpiarse regularmente para no afectar el efecto de enfriamiento.
- En el tipo de cilindro doble está prohibido usar solo un tubo mezclador o un tambor agitador para mezclar, y un tubo mezclador en el material no helado (excepto para el compresor dual S36).
- En la máquina de 380V debe observar que el extremo del eje de agitación esté girando en el sentido de las agujas del reloj, tal como en la dirección incorrecta, la fuente de alimentación está conectada con los dos trifásicos en relación con cualquiera de los dos.

### OPERACIÓN

Uso del panel de control



### 1. Botón detener

Presione el botón de detención, la velocidad de la máquina en el proceso de limpieza es un proceso automático, deja de funcionar, entra en estado de espera.

### 2. Enlace de limpieza

De acuerdo con el botón de limpieza, el botón arriba de la luz indicadora es brillante, el sistema de limpieza con agitación comienza a funcionar, puede lavarse en el agua, dos minutos después de la exclusión del agua del puerto de descarga, repita el lavado tres veces.

### 3. Botón de refrigeración automática

En el estado de apagado de acuerdo con el botón automático y el motor de agitación, después de 5 segundos, el compresor se pone en marcha, el temporizador comienza la cuenta atrás, cuando el valor del temporizador pasa a ser 0, el compresor se apaga automáticamente, pero aún mantiene la operación del mezclador. Tal como la necesidad de detenerse, presione el botón de detener.

### 4. Control del temporizador de dureza

El temporizador debe modificarse en el estado de apagado, el tiempo de enfriamiento se puede ajustar dentro de 5-25 minutos, el valor del temporizador no se puede cambiar durante la operación. Presione el botón "agregar" o "-", el valor de visualización del temporizador puede parpadear, presione el botón "agregar" o "-" para modificar el temporizador y ajustar la dureza.

### AVISO:

Parámetros de alarma bajos: el panel de control detecta si la velocidad del mezclador es menor que el valor establecido para detener la alarma, así como la necesidad de modificar este valor, el estado de la máquina presionar el botón "detener" no los junte, y luego presione el botón "más" y manténgalo durante 5 segundos, la pantalla mostrará los destellos del valor de la velocidad de rotación actual de la alarma de baja velocidad, el botón "agregar" o "-" con un solo clic puede modificar el valor. (Rango modificado 60-140 RPM).

### MANTENIMIENTO

#### 1. Limpieza del cilindro de enfriamiento

Con el fin de garantizar el helado y la salud de los consumidores, así como mejorar la vida útil de las piezas de la máquina; debe limpiar todos los días el cilindro de refrigeración. Los pasos son los siguientes:

- A. De acuerdo con la tecla de limpieza, será el tamaño de la máquina completamente descargada, presione el botón de detener.
- B. Agregue la cantidad apropiada de desinfectante con agua o agua tibia, póngalo dentro del cubo y llene el cilindro de enfriamiento.

C. De acuerdo con la tecla de limpieza, serán de 5 a 10 minutos después de la descarga del líquido de limpieza.

D. Repita el lavado con la descarga de agua, hasta que salga el agua clara.

E. Detener y apagar la máquina. Con una toalla seca, secar las marcas de agua.

### 2. Ejecución del mantenimiento de la máquina

A. El cuerpo solo se limpia con una toalla húmeda, no use agua para enjuagar directamente el panel de operación y los componentes internos.

B. El condensador durante el funcionamiento después de un período de tiempo se puede cubrir de polvo, más el impacto del calor, entonces el efecto de refrigeración puede empeorar (al mismo tiempo la producción de helado disminuye o es difícil de moldear), por lo que debe limpiarse regularmente. Realizar el ciclo de limpieza para quitar el polvo en todas partes y la suciedad ambiental. Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar la máquina, tenga cuidado de no dañar las aletas del condensador. Finalmente, por favor, acuda con un personal profesional de limpieza de refrigeración.

C. Si la máquina es utilizada durante mucho tiempo, la correa de transmisión puede llevar más tiempo, en este caso, debe ajustar la base del motor. La regulación debe ser apagada, si es necesario, reemplace la correa.

D. Reemplace la correa; debe prestar atención al imán que no quede grande en la polea de la correa que puede estar suelta y se caiga. Para evitar una nueva falla.

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Cuando el panel de control detecta fallas en el proceso de operación, detendrá todas las salidas, y la ventana de visualización del temporizador mostrará el código de falla correspondiente.

Código de falla	Significado	Causa	Solución
HH	Protección de alto voltaje del compresor.	La protección de presión del compresor se apaga.	1. Falla del circuito del compresor. 2. Falla del interruptor de protección de alta presión. 3. Desconecte el interruptor de protección de alta presión.
LL	El voltaje de la fuente de alimentación es demasiado bajo.	El voltaje de entrada es demasiado bajo.	Regular la configuración del voltaje.
Pd	Anomalía de velocidad	1. Falla del sensor de velocidad. 2. El helado está demasiado duro.	1. Reparar el sensor de velocidad. 2. Ajuste el tiempo de enfriamiento, evite desperdiciar el material de helado.