




LICUADORA COMERCIAL SERIE - BY968Z



110-120V ~/60Hz 1600W

Introducción del Panel de Control

| | | | |
|---|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Interruptor de Encendido/Apagado |  | Hacia arriba para encender, hacia abajo para apagar. |
| 2 | Interruptor de velocidad ajustable |  | Permite a los usuarios ajustar la velocidad según sea necesario. |
| 3 | Presione el interruptor |  | La velocidad más alta disponible es cuando presiona el interruptor y lo mantiene así, el tiempo que sea necesario. |

Instrucciones de uso

1. Insertar el enchufe en una toma de corriente eléctrica.
2. Coloque la jarra ensamblada en la base del motor, asegurándose de que está bien asentada en el cojín de la jarra.
3. Coloque la tapa en la jarra y siempre sostenga la jarra al iniciar.
4. Cuando se trituran los cubos de hielo, es mejor poner algunos líquidos en el recipiente.
5. Nunca utilice la licuadora mientras el frasco este vacío y no trate de retirarla o reemplazarla mientras el motor está en marcha.
6. Nunca haga funcionar la máquina mientras la jarra no esté en su lugar.
7. Por favor limpie toda el agua fuera del cojín antes de comenzar su funcionamiento, cualquier agua presente podría ser jalada dentro y puede causar daños en el motor.

Características

1. Multi-funcional (frutas, verduras, hielo, smoothies, licuados, etc.)
2. Industrial, eficiente y con potente motor.
3. Doble protección de seguridad (temperatura de sobrecalentamiento y exceso de corriente).
4. Velocidad multi-ajustable: para adaptarse a la diversa cantidad requerida.
5. Interruptor de pulso: opera convenientemente a máxima velocidad con un solo interruptor.
6. Cuchilla de acero inoxidable de 6 terminaciones: procesa los alimentos en diferentes ángulos.
7. Enorme vaso irrompible y resistente a la compresión.
8. Doble protección de seguridad: interruptor automático y función de fusible de temperatura del motor.

La operación para procesar diferentes alimentos varía, y puede clasificarse en tres, como se describe a continuación:

- A. PREPARACION EN SECO: Para hierbas secas, granos de café, frutos secos, cereales, azúcar en trozos, etc.
- B. PREPARACION HUMEDA: para frutas, vegetales, etc.
- C. BEBIDAS DE HIELO MEZCLADO / CUBOS DE HIELO

Medidas de Seguridad

- La máquina es de uso comercial.
- Mantenga a los niños alejados cuando esté en operación.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de quitar o colocar piezas y antes de limpiarla.
- No haga funcionar la máquina con un cable dañado, o después de un mal funcionamiento o que se haya caído o dañado de alguna manera.
- Nunca inserte la barra de mezclar directamente en la jarra sin colocar la tapa, cuando la licuadora esté encendida.
- Asegúrese de que la jarra se coloque en la base principal de forma segura, antes de encender el interruptor de energía o jalar el nivel de pulso.
- Por favor, no introduzca ningún objeto metálico u objeto duro, solido en el vaso, como cuchillos, tenedores, madera, vidrio, etc.
- Sostenga el vaso de la licuadora cuando arranque el motor con gran fuerza.
- Dejar espacio suficiente a su alrededor para una buena ventilación.
- La jarra no debe estar llena más de 2/3 cuando la barra de mezcla se deja en su lugar mientras esté licuando.
- Limpie la jarra, la barra de mezclado, la tapa y el botón, cada vez después de su uso.
- Por favor, no utilice su mano directamente al lavar la jarra, pues podría herir su mano.
- Limpiar la base principal con un paño húmedo y nunca sumergir la unidad en agua.
- Nunca operar la licuadora de forma continua por más de 3 minutos, deberá descansar la durante 1 minuto después de cada 3 minutos de funcionamiento.
- Por ningún motivo intente desmontar la base principal. Las reparaciones se hacen únicamente por personal calificado.

Limpieza

1. Para garantizar su seguridad, desenchufe el cable de alimentación.
2. Ponga un poco de agua en la jarra, coloque la tapa y encienda la licuadora durante unos 10 segundos (la potencia del motor es muy fuerte, por lo que puede eliminar la mayor parte de los alimentos residuales fácilmente con el agua no muy caliente y detergente).
3. La base del motor sólo debe limpiarse con un trapo húmedo y suave, nunca sumerja el motor en agua.

Solución de problemas

| Problema | Solución |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La licuadora no funciona aun estando conectada. | Presione el interruptor de circuito (en la parte inferior de la base del motor) para restablecer y encender de nuevo la unidad. |
| La licuadora no funciona incluso después de reiniciarse. | Esperar 10 min e intentar encenderla de nuevo como la temperatura del motor pueda ser excedida. |
| La licuadora no funciona incluso después de reiniciarse y descansar durante 10 min. | Asegurarse de que no hay algún corte de energía, si no lo hay, envíela con un personal calificado para su reparación. |



Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de 6 meses en este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o vicios ocultos. Este equipo es para uso comercial o industrial y tendrá vigencia a partir de la fecha de entrega.

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 en caso de falla de fabricación.

Las partes eléctricas solo contarán con 30 días de garantía.

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 producto.
- 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 producto 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 producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
- b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

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: _____ |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

PRODUCTO IMPORTADO POR:

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.

Henry Ford 257-H, Bondojoito, GAM, Ciudad de México 07850