MANUAL DE USUARIO

AMASADORA

MIXER-10



Aliado de emprendedores

índice

01 Manual de uso 3

01.1 Información para el usuario 3

02 Especificaciones técnicas 3

02.1 Información técnica del producto 3

03 Información de instalación 3

03.1 Desempaque 3

04 Instrucciones de operación 4

04.1 Método de operación 4

05 Mantenimiento y limpieza 4

05.1 Información de mantenimiento y limpieza 4

05.2 Solución de problemas 5

05 Garantía 5

01. Manual de uso

01.1 Información para el usuario

- Este equipo proporciona un procesamiento seguro y eficiente de alimentos, siempre que se use conforme a las instrucciones de este manual y se mantenga correctamente. Si no se capacita y supervisa debidamente al personal operativo, pueden ocurrir lesiones graves.
- El propietario es responsable de garantizar el uso seguro y adecuado del equipo, y de cumplir estrictamente con todas las instrucciones de este manual, así como con las leyes locales y nacionales.
- El propietario debe asegurarse de que nadie menor de 18 años o sin la capacitación adecuada opere este equipo. Además, no se debe permitir el acceso a clientes, visitantes o personas no autorizadas. Es crucial ser consciente de los peligros potenciales que el equipo pueda presentar durante su uso. Si tiene alguna duda sobre su operación, consulte con su supervisor.

02. Especificaciones técnicas

02.1 Información técnica del producto

Modelo	Potencia	Voltaje	Capacidad bowl	Velocidad del gancho	Velocidad del tazón
MIXER-10	1 HP	220V	10 L	87 ~ 280 RPM	9 ~ 28 RPM

03. Información de instalación

03.1 Desempaque

1. Retirar el Embalaje: Retire el embalaje con cuidado. Se recomienda usar una llave para desmontar las fijaciones que aseguran el equipo en la caja.
2. Ubicación: Coloque la amasadora en una superficie nivelada que ofrezca fácil acceso para el mantenimiento. Asegúrese de dejar espacio suficiente para los controles de operación y para añadir ingredientes mientras el equipo está en funcionamiento.

3. Conexión Eléctrica: Revise las especificaciones eléctricas en la placa del equipo. Conecte el equipo a una fuente de alimentación que coincida con las especificaciones indicadas.
4. Limpieza Inicial: Limpie el equipo antes de su primer uso siguiendo las instrucciones de limpieza detalladas en este manual.

04. Instrucciones de operación

04.1 Método de operación

1. Encendido: Asegúrese de que el bowl esté bien colocado y las abrazaderas ajustadas antes de encender la máquina.

2. Selección de Velocidad: La amasadora tiene múltiples velocidades ajustables según el tipo de mezcla o masa que desee preparar. Utilice las velocidades más bajas para mezclar ingredientes secos y las más altas para amasar masas pesadas.

3. Seguridad: Mantenga siempre las manos, el cabello y la ropa alejados de las partes móviles. Use la cubierta protectora del bol para evitar accidentes.

4. Apagado de Emergencia: El equipo cuenta con un botón de parada de emergencia que debe usarse en caso de cualquier situación anómala durante la operación.
5. Sensor de temperatura dual: Intercambiable entre °C y °F, presionando el botón de temperatura durante 10 segundos.

05. Mantenimiento y limpieza

05.1 Información de mantenimiento y limpieza

1. Desconexión de la Fuente Eléctrica: Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica.

2. Limpieza del Bowl y Accesorios: Utilice un detergente diluido, siguiendo las instrucciones del fabricante del producto de limpieza. No utilice productos abrasivos o lejía.

3. Inspección Regular: Realice inspecciones periódicas para asegurarse de que todos los componentes estén en buen estado, especialmente el cableado eléctrico y las piezas móviles.

05.2 Solución de problemas

Problema	Solución
La amasadora no arranca	Verifique que el bowl esté correctamente colocado y que las abrazaderas estén
Ruido anormal	Reduzca la cantidad de ingredientes o el tamaño de la mezcla.
Sobrecalentamiento	Si el motor se sobrecalienta, apague la máquina y espere 10 minutos antes de reiniciar.
Vibraciones excesivas	Asegúrese de que la amasadora esté colocada sobre una superficie nivelada y estable.

06. Garantía

- La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400