Manual de instrucciones

Modelo HS-5L



GARANTÍA REGISTRADA

¡GARANTÍA NO VÁLIDA A MENOS QUE ESTÉ REGISTRADA!

EL REGISTRO DEBE COMPLETARSE DENTRO DE LOS 30 DÍAS DE LA COMPRA E INCLUIR UNA COPIA DE LA FACTURA O RECIBO

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURA REFERENCIA

Amasadora Serie HS

Índice

1. Instrucciones y aviso al usuario

2. Componentes clave y especificaciones

3. Operación de mezcla

4. Funcionamiento del panel y funciones de los accesorios

5. Normas de seguridad en las importaciones

6. Instrucciones de instalación

7. Procedimientos de limpieza y mantenimiento

Amasadora Serie HS

Procedimientos de limpieza y mantenimiento

General:



- Asegúrese de que la unidad esté apagada y desconectada de la toma de corriente.
- Limpie la batidora después de cada uso diario. Debe limpiarse con un paño. paño limpio y húmedo.

Utilice un cepillo suave para limpiar las zonas que son difíciles de limpiar con un paño.**NUNCA**Utilice un cepillo metálico o de cerdas duras para limpiar la batidora. NUNCA la limpie con una manguera de agua ni con ningún tipo de líquido a presión o en grandes cantidades.

A diario:

No haga funcionar la batidora de forma continua durante periodos prolongados.

Lave el recipiente, los agitadores y los accesorios de acuerdo con los procedimientos normales para equipos que entran en contacto con alimentos después de cada uso.

Semanalmente:

- Inspeccione el mecanismo y la caja de transmisión para detectar fugas o daños. Contacte a su representante de servicio local si es necesario reempacar el rodamiento de bolas. El uso de grasas o lubricantes no aprobados puede causar daños y anular la garantía del fabricante.

Periódico:

- Lubrique el elevador del tazón dos veces al año o con mayor frecuencia en caso de uso intensivo.
- Inspeccione periódicamente el recipiente de goteo para detectar humedad o goteo de lubricante. Retire el recipiente y límpielo con un paño suave.

Eléctrico:

- **El sistema eléctrico de la batidora no requiere mantenimiento en condiciones normales de uso. Si necesita servicio, contacte con su distribuidor local.**

Procedimientos de limpieza y mantenimiento



- ANTES DE LIMPIAR, DAR SERVICIO O RETIRAR COMPONENTES, desenchufe siempre la máquina.



- **NO**Intente limpiar mientras la batidora esté en funcionamiento.
- **NO**Sumerja la unidad en agua.
- **NO**LAVAR A PRESIÓN, ROCIAR O VERTER AGUA sobre la batidora.



- **NO**No utilice productos que contengan blanqueador de sodio en la batidora.
- **NO**Utilice materiales abrasivos, como estropajos o lana de acero, para limpiar la máquina. Esto rayará la superficie pulida del acero inoxidable.

- **SIGA SIEMPRE**Siga las instrucciones del envase del desinfectante o las proporcionadas por el proveedor. Deje secar las piezas al aire o con un paño antes de volver a colocarlas en la batidora.

  Para prevenir enfermedades o muertes causadas por enfermedades transmitidas por alimentos, bacterias y patógenos, es importante limpiar y desinfectar el recipiente de la batidora y el agitador periódicamente, ya que cualquier componente de la batidora puede contaminarse durante su uso.**Usted es responsable de cumplir con todas las pautas y leyes establecidas por los departamentos de salud locales, municipales y/o estatales para evitar la contaminación de la máquina y los alimentos procesados.**



Es muy importante LIMPIAR ADECUADAMENTE TODA LA MÁQUINA y seguir atentamente las instrucciones del envase del desinfectante para eliminar adecuadamente las bacterias y los patógenos dañinos.

Amasadora Serie HS

Instrucciones y aviso al usuario

¡Gracias por elegir nuestra máquina! Nuestras máquinas están diseñadas para uso comercial intensivo y cuentan con las certificaciones ETL y CE. Siempre que el equipo se mantenga correctamente y se utilice según este manual, disfrutará de años de servicio productivo.**Usted es responsable de comprender el uso seguro y adecuado de la máquina.**

Para prevenir enfermedades, dolencias o la muerte causadas por patógenos transmitidos por los alimentos, la máquina y sus componentes deben limpiarse de acuerdo con las normas de los departamentos de salud estatales y locales. Durante la limpieza y antes de operar, inspeccione visualmente la máquina y sus componentes para detectar posibles daños.**¡No utilice la máquina si algún elemento está dañado!**

NOTADesembale la máquina lo antes posible. Si la máquina está dañada, contacte con el transportista dentro de los quince días posteriores a la entrega.**Después de quince días no habrá opciones para remediar cualquier daño de envío.**

NOTA: Debes recibir: la batidora de espiral, un bol, un gancho para masa y un manual de instrucciones.

Si le falta algo, necesita ayuda, servicio técnico o reparaciones, o desea pedir accesorios, contacte con su distribuidor. Consulte la página siguiente para conocer los componentes clave, las especificaciones, los accesorios incluidos y los accesorios opcionales.



Esta señal de precaución se utilizará en el manual para advertirle sobre lesiones o posibles lesiones al operador.



Este signo de advertencia se utilizará en el manual para advertirle sobre daños o posibles daños a la MÁQUINA.

Amasadora Serie HS

Componentes clave y especificaciones

1. DESCRIPCIÓN

El producto cuenta con correa, mecanismo de cambio de cadena, barra de amasado y tanque de mezcla para movimiento giratorio. Es fácil de operar, seguro y limpio, de estructura compacta, apariencia atractiva y alta eficiencia de trabajo.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N.º de artículo	Bol capacidad (L)	Harina máxima capacidad (kilogramos)	Mezcla velocidad (rpm)	Bol velocidad (rpm)	Voltaje (V/Hz)	Fuerza (kw)	Dimensiones (milímetros)
HS-5L	10	2.5	110-285	11-24	230/50	0,55	278×528×496

Amasadora Serie HS

Instrucciones de instalación

INSTALACIÓN:

Justo antes de desembalar la batidora, verifique que no haya sufrido daños durante el transporte. Si encuentra daños en el material de embalaje o en la máquina antes de desembalarla, póngase en contacto con el transportista en un plazo de 3 días a partir de la entrega. Nuestra responsabilidad cesa cuando la mercancía se entrega a la empresa de transporte y se emite el recibo. Asimismo,



Preste atención al aviso rojo brillante en cada caja (1 Precaución y 2 Condición del envío).

Antes de instalar su mezclador, asegúrese de verificar que su sistema eléctrico Las especificaciones de servicio coinciden con las de su mezcladora, tal como se indica en la placa de características. 1. Instale la mezcladora en un lugar conveniente que permita un fácil acceso a los controles y al mantenimiento desde la parte superior, frontal y lateral. La máquina debe instalarse sobre una superficie horizontal y nivelada. Las características de seguridad de la máquina permiten permanecer cerca de ella durante su funcionamiento.

2. Para mover o relacionar el mezclador después de haberlo instalado, primero desconecte los cables de alimentación y de tierra.

3.**Debe conectar la máquina a tierra para reducir la probabilidad de descarga eléctrica.**. **NO**Conecte el cable a la tubería de gas, la tubería de agua, el pararrayos o la línea telefónica. 4. Asegúrese de que el mezclador funcione en la dirección que indica la flecha en el cabezal del mezclador en espiral. Se permite el sentido inverso para los modelos SX-3/5/10, pero no para los modelos SX-20/30.

5. Limpie bien la máquina antes de usarla. Consulte la sección "Procedimientos de limpieza".

6. Contacte con el distribuidor si tiene alguna pregunta o problema con la instalación o el funcionamiento de esta batidora. ¡NO la devuelva al distribuidor!

Amasadora Serie HS

Normas de seguridad para la importación

- **LA AMASADORA ES UN APARATO PELIGROSO Y SÓLO DEBE SER UTILIZADA POR PERSONAL CAPACITADO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.**



- **SOLO**Instale el equipo en una superficie limpia, nivelada y antideslizante y en un área bien iluminada.

SIEMPREAsegúrese de que su tomacorriente cumpla con las especificaciones eléctricas de la máquina. Revise la placa de características para verificar las especificaciones correctas. Usar especificaciones eléctricas incorrectas puede causar riesgos y anular la garantía.

NO ignore las características de seguridad de este equipo, ni altere ni modifique ningún componente de su estado original. Hacerlo puede crear riesgos y anular la garantía.

la garantía.



- **NO**Utilice esta máquina para cualquier aplicación que no sea el procesamiento de alimentos.
- **NO**dejar la máquina en funcionamiento sin supervisión
- Cumplir con los cronogramas de inspección de mantenimiento y seguridad
- **NO**OPERAR al aire libre sin refugio de la lluvia, nieve, suciedad y polvo.
- **NO**OPERE la amasadora en espiral en temperaturas extremadamente altas o bajas.

Opere la amasadora solo entre 7.2°Chasta 35°C.



- Mantenga las manos, la ropa y los objetos rígidos alejados del recipiente y del cubo cuando la máquina esté en funcionamiento.
- **SIEMPRE DESENCHUFE ANTES DE LIMPIAR, DAR SERVICIO O DESMONTAJE DE PIEZAS.**

Amasadora Serie HS

Operación de mezcla

PROCEDIMIENTOS DE MEZCLA ESTÁNDAR

NOTA: Antes de usar un tazón nuevo, y antes de cada uso, lávelo bien con agua caliente y jabón suave. Enjuáguelo con una solución suave de bicarbonato de sodio o vinagre y luego vuelva a enjuagarlo bien con agua limpia.



NOUse harina en exceso de la capacidad de la batidora.

1. Instale el agitador de su elección (gancho) sujetándolo en las partes 3 y girando en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su lugar.

2. Tire de la palanca de cambios a 1calleAntes de comenzar, encienda la batidora presionando el botón verde. Si no arranca, asegúrese de reiniciarla.

3. Para cambiar el interruptor de velocidad, para el artículo mecánico, gire el interruptor de velocidad para cambiar la velocidad, para el artículo digital, hay 3 velocidades, tire de cualquier interruptor de velocidad para cambiar la velocidad.

4. Para detener la operación, presione el botón rojo y luego vuelva a colocar la palanca de cambios en la posición . La luz indicadora de encendido se apagará al desconectar la alimentación de la máquina. Asegúrese de que la máquina esté completamente apagada para prolongar su vida útil.

Amasadora Serie HS

Operación del panel

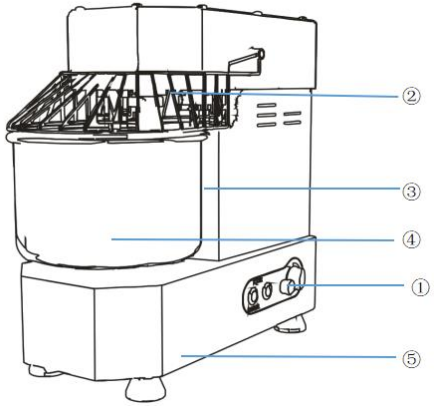


HS-5L
Capacidad
Panel

Frecuencia
Función

Amasadora Serie HS

Funciones de los accesorios



EXTERNANL MIXER PARTS	
1	Speed chaning switch
2	Safety Guard
3	Stainless steel Bowl
4	Agitator shaft
5	Stand/ Mixer Pedestal

GANCHO PARA MASA:

Se usa frecuentemente para masas de pan pesadas y es preferible usarla dentro del rango de capacidad de la amasadora de espiral. El contenido de humedad de la masa pesada es crucial para seleccionar la velocidad de mezclado adecuada. Nunca agregue harina en exceso al tazón al mezclar masas pesadas.

BOL:

El tazón y los agitadores de las batidoras nuevas deben lavarse a fondo con agua caliente y jabón suave, enjuagarse con una solución de bicarbonato de sodio o vinagre y enjuagarse completamente con agua limpia antes de ponerlas en servicio. Este mismo procedimiento de limpieza debe seguirse para los tazones y agitadores antes de batir la masa.