

Mezcladora

BATIDORA / MEZCLADORA

Manual del usuario
USER'S MANUAL



Han Bake Machinery Technology (Shanghai) Co., Ltd.

Servicio postventa (A/S)

400-600-1991

Sede: Edificio 4, No. 258, YinLong Rd, Distrito de Jiading, Shanghái, CHINA

Gracias por usar la mezcladora BRESSO de HANBAKE.

Por su seguridad, lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

Manual del usuario

CONTENIDO

Parte de preparación

Parámetros de rendimiento	01
---------------------------	----

Método de instalación	01
-----------------------	----

Parte de uso

Método de operación	02
---------------------	----

Mantenimiento	03
---------------	----

Parte de referencia

Certificado de garantía del producto	06
--------------------------------------	----

Servicio postventa	07
--------------------	----

Parte de preparación

Parámetros de rendimiento

Modelo	HKM-101	HKM-201	HKM-201 G (versión alta)	HKM-301	HKM-401
Alimentación eléctrica	220V	380V	380V	380V	380V
Potencia	0.375KW / 1/2HP	0.375KW / 1/2HP	0.375KW / 1/2HP	0.75KW / 1HP	0.75KW / 1HP
Capacidad	10L	20L	20L	30L	40L
Peso	74KG	90KG	95KG	170KG	170KG

Método de instalación

1. Elija un lugar plano y seco para colocar la máquina. Si el suelo no está nivelado, use una almohadilla de goma para nivelarla.
2. Conexión eléctrica: siga las indicaciones de la placa de características, conecte la alimentación correcta y el cable de tierra. Encienda la máquina y compruebe que el sentido de giro del batidor coincida con la flecha indicada en el cabezal.
3. Al probar la máquina, si el bol golpea el batidor, ajuste la altura del soporte del bol:
 - A. Corte la alimentación eléctrica.
 - B. Retire los 6 tornillos en cruz de la placa metálica trasera de la máquina; verá el resorte interior. En la parte superior hay un tornillo de 3/8"; gírelo en sentido horario para bajar la altura del bol (ajuste hasta que no haya golpes).

Parte de uso

Método de operación

1. Coloque los ingredientes en el bol junto con el batidor. Coloque el bol sobre el soporte del bol y ubíquelo en su posición.
2. Una vez confirmada la posición, gire la manija de fijación para asegurar el bol (modelos 30L–40L).
3. Monte el batidor en su eje y suba el bol hasta la posición más alta. Seleccione la velocidad adecuada y encienda el interruptor para comenzar a batir. **Nota: no levante el bol mientras la máquina esté batiendo.**
4. Al terminar, baje el bol siguiendo el orden inverso y retire el batidor; el batidor permanece dentro del bol en este momento.
5. Gire la manija de fijación del bol (modelos 30L–40L), retire el bol junto con el batidor de la máquina y luego separe el batidor del bol. Retire o vierta la mezcla preparada. **Nota: está estrictamente prohibido golpear el borde del bol al limpiar el batidor.**
6. Al finalizar, limpie bien el bol y el batidor.

Condiciones de uso de las velocidades:

Masas tipo pasta, cremas y rellenos: use las velocidades 1, 2 o 3; utilice el batidor tipo pala.

Mezclas líquidas para pasteles y merengues: use las velocidades 1, 2 o 3; utilice el batidor tipo globo (varillas).

Mantenimiento

Protección y mantenimiento

1. Después de usar la máquina cada día, apague la alimentación y limpie el exterior de la máquina con un paño.
2. Al finalizar el uso diario, aplique un poco de aceite lubricante en el riel deslizante del soporte del bol. Luego deslice varias veces las manijas superior e inferior del bol para que el riel quede completamente lubricado. Use únicamente el aceite lubricante o aceite de máquina indicado; **no utilice aceite comestible como aceite de ensalada o aceite para bandejas de hornear**.
3. Si el bol presenta dificultad para subir o bajar, raspe el riel con una espátula, aplique aceite lubricante y luego deslice el soporte del bol varias veces hacia arriba y abajo. Si sigue costando deslizar, ayude manualmente a subir y bajar hasta lograr una lubricación completa.
4. Si el riel ya está bien lubricado pero sigue siendo difícil subir o bajar el bol, retire los 6 tornillos en cruz de la placa metálica trasera de la máquina y gire en sentido horario el tornillo debajo del resorte interior para tensarlo y aumentar la fuerza de elevación.
5. Revise la caja de engranajes una vez al mes; si hay fuga de aceite, revísela de inmediato.
6. Para evitar el desgaste de la correa en una máquina nueva, revise la tensión de la correa después del primer mes de uso y ajústela según sea necesario. Después, revise la correa cada 3 a 6 meses.

Precauciones

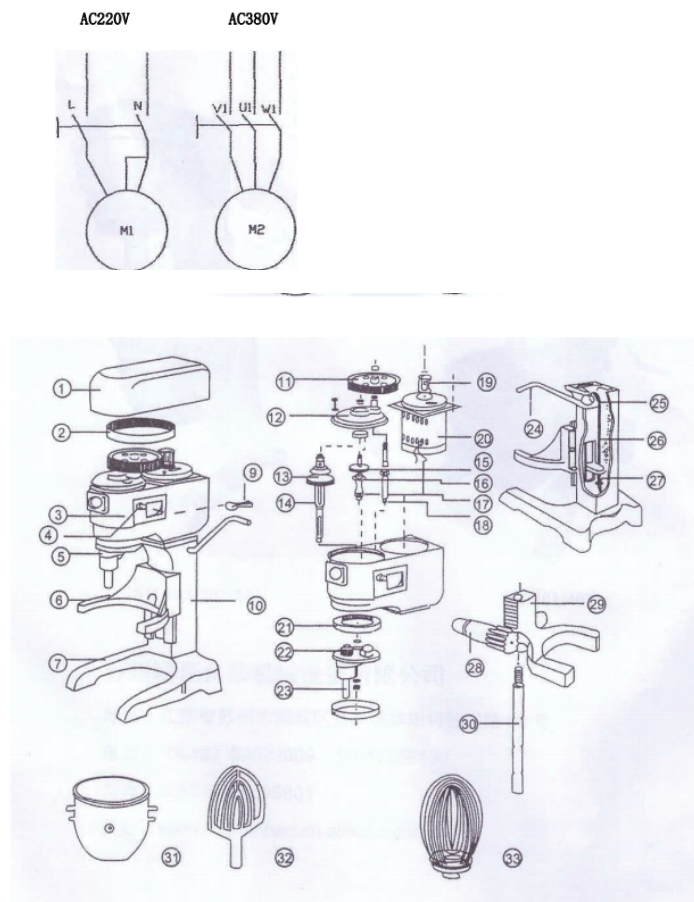
1. La máquina debe contar con conexión a tierra de protección.
2. No cambie de velocidad mientras la máquina esté en funcionamiento; apáguela antes de cambiar de velocidad.
3. Está estrictamente prohibido usar aceite comestible (como aceite de ensalada o aceite para bandejas) como lubricante.
4. Si resulta difícil cambiar de velocidad, gire ligeramente el batidor antes de intentarlo de nuevo.
5. Evite en la medida de lo posible usar la batidora para amasar masas de pan.
6. Al mezclar masa, use siempre la velocidad baja; nunca use velocidad media o alta. Carga máxima: 3 kg de harina con 50%–55% de agua.

Accesorios estándar

Un (1) bol • Un (1) batidor tipo pala • Un (1) batidor tipo globo (varillas)

Parte de referencia

Diagrama de mantenimiento postventa



Guía de compensación por daños al consumidor

Tipo de pérdida del consumidor	Dentro del período de garantía	Después del período de garantía
Falla de rendimiento o funcionamiento en condiciones normales de uso — defecto del producto dentro de los 2 años	Reparación sin costo	Reparación con costo
Falla de rendimiento o funcionamiento en condiciones normales — mismo componente presenta defecto dentro de 6 meses tras recibir servicio postventa (después de los 2 años)	Reparación sin costo	Reparación con costo
Falla de rendimiento o funcionamiento causada por negligencia o mal uso intencional del consumidor (si es reparable)	Reparación con costo	Reparación con costo
Desastres naturales (incendio, rayo, daño por sal, gas, terremoto, tifón o inundación)	Reparación con costo	Reparación con costo
Reemplazo de piezas de desgaste durante el uso normal	Reparación con costo	Reparación con costo
Fallas causadas por uso anormal de la alimentación eléctrica o mal contacto con la máquina	Reparación con costo	Reparación con costo
Otros casos no causados por defectos del producto sino por factores externos	Reparación con costo	Reparación con costo

Servicio postventa

Derechos del cliente

Si el producto presenta una falla durante su uso, el cliente tiene derecho a recibir servicio postventa sin costo dentro de los 2 años a partir de la fecha de compra. Sin embargo, si la falla es causada por negligencia del cliente o por un desastre natural, la reparación tendrá costo incluso dentro del período de garantía sin costo.

Responsabilidad del servicio postventa con costo (a cargo del cliente)

Al solicitar el servicio postventa, los siguientes casos requerirán pago incluso dentro del período de garantía sin costo:

1. Cuando un objeto extraño introducido dentro del producto provoca la falla.
2. Cuando el producto se cae, o sufre daño por presión excesiva que provoca una falla de funcionamiento.
3. Daño o deformación en la apariencia causado por solventes orgánicos como diluyente o benceno.
4. Falla del producto causada por no utilizar repuestos originales.
5. Falla del producto causada por conexión a un voltaje incorrecto.
6. Piezas perdidas o dañadas debido a que el cliente desarmó el producto por su cuenta.
7. Falla causada por desastres naturales (incendio, rayo, daño por sal, gas, terremoto, viento o inundación).
8. Falla causada por no seguir las "Precauciones de seguridad" indicadas en el manual del producto (si el producto se usa siguiendo dichas precauciones, su vida útil será mayor).
9. Otras fallas del producto causadas por negligencia del cliente.
10. Los productos de vidrio, como bombillas o piezas de vidrio dañadas, no están cubiertos por la garantía.

Período de servicio postventa (con y sin costo)

Si el producto presenta un defecto dentro de los 2 años posteriores a la fecha de compra, se puede recibir una garantía sin costo por 2 años. Después del período de garantía sin costo (2 años), cualquier defecto posterior será atendido con costo; si la pieza reemplazada vuelve a presentar defectos, será atendida sin costo durante 6 meses adicionales.