

Manual de Instrucciones

AMASADORA A-50



En caso de alguna duda o si su amasadora necesita mantenimiento, tenga a la mano la siguiente información. Le aconsejamos que conserve el manual de instrucciones, así como el recibo de compra.

Modelo: _____

Número de Serie: _____

Fecha de adquisición: _____

Conserve estas instrucciones

Descripción General

Gracias por adquirir la amasadora A-50. Esta máquina es utilizada para mezclar masa. Utiliza dos sistemas de control, uno manual y otro automático. Cuenta con dos velocidades y su transmisión está compuesta de bandas y de poleas. Cuenta con una guarda protectora y todos los componentes que están en contacto directo con el producto son de acero inoxidable. Su diseño es atractivo, de fácil operación y su transmisión es muy estable. Esta máquina es el equipo ideal para hoteles, bares, panaderías, restaurante, fabricas procesadoras de alimentos.



Importantes instrucciones de seguridad

- Reemplace o repare todos los cables eléctricos que sufran daño o desgaste.
- Al mover la amasadora tenga cuidado de no dañar el cable que va al tomacorriente.
- Desconecte la amasadora de la corriente antes de limpiarlo o repararlo. Aconsejamos que las reparaciones se hagan por un técnico calificado.
- Nunca desconecte la amasadora tirando del cable eléctrico. Hágalo tirando del enchufe, desde el tomacorriente.
- No utilice o guarde gasolina ni ningún líquido inflamable en el área donde se tengan equipos electrodomésticos ya que los gases emitidos pueden causar incendios o explosiones.
- No coloque su mano u otro objeto dentro del tazón cuando la amasadora está en operación.
- No opere la amasadora más allá de la cantidad señalada. Cuando la cantidad de agua es menor al 55% reduzca la cantidad de harina.

Selección del lugar apropiado

- Coloque la amasadora en un lugar donde no tenga que utilizar una extensión y donde esté lejos de líquidos inflamables, tal como la gasolina.
- Asegúrese de que la superficie que escoja para colocar la amasadora soporte el peso de la misma cuando ésta se encuentre llena.
- Si el lugar en donde va a colocar la amasadora es húmedo, colóquela sobre bloques de madera (Dos o tres tablonos que sobrepasen el ancho de la máquina asegurarán un buen soporte.)

Características de la amasadora

- ⊕ La amasadora cuenta con dos velocidades, así como de un cronómetro para cada velocidad, los cuales pueden ser usados para ajustar el tiempo de operación deseado.
- ⊕ Para lograr que el amasado sea más rápido y eficiente la amasadora cuenta con doble acción, ya que tanto el gancho, como el tazón rotan.

⊕ Todos los componentes que están en contacto directo con el producto están fabricados en acero inoxidable.

⊕ Para garantizar una mayor estabilidad, esta máquina está provista de patas ajustables.

⊕ La amasadora tiene un microswitch de seguridad para que al momento que se abra la guarda protectora, la máquina se detenga automáticamente.



El gancho no rota si la guarda protectora está levantada.

⊕ Al presionar el botón rojo de “Stop” para detener la amasadora, también se deshabilitará el botón de inicio “Start” como un candado de seguridad. Para habilitarlo nuevamente, gire el botón de “Stop” hacia la derecha.



En cualquier ocasión que suceda un accidente presione el botón rojo de emergencia para detener la máquina rápidamente y prevenir cualquier daño.

Instalación

Requisitos para la instalación:

- La amasadora debe de ser colocada sobre una superficie nivelada, seca y ventilada para que pueda trabajar de forma correcta y segura.
- Para su seguridad se necesitan 220 volts. Así como un suministro eléctrico con buena tierra.
- Se recomienda que se utilice un circuito independiente para este equipo.
- **NO UTILICE UNA EXTENSIÓN CON ESTE EQUIPO**
- Asegúrese de que la máquina trabaja en una posición estable, si existe alguna vibración, regule las patas ajustables para que la maquina se estabilice.

Como empezar a trabajar con la amasadora

La amasadora está preparada para comenzar a funcionar cuando se recibe. Solo tiene que conectar el cable a la corriente eléctrica.

La máquina se puede operar en forma manual o automática.

A. Operación Automática

- 1) Coloque los materiales dentro del tazón. Verifique que la cantidad de agua con la harina no exceda el 55% del volumen del tazón.
- 2) Conecte la amasadora a la fuente de electricidad.
- 3) Gire la perilla hacia la imagen del reloj

- 4) Para comenzar el ciclo de baja velocidad fije el cronómetro del lado izquierdo en 3 o 4 minutos
- 5) Para el ciclo de alta velocidad fije el cronómetro del lado derecho en 7 u 8 minutos
- 6) Presione el botón de baja velocidad (I) para comenzar el ciclo de amasado.
- 7) El ciclo de alta velocidad (II) iniciará automáticamente al terminar el ciclo de baja velocidad.
- 8) Para detener la máquina antes de que termine el ciclo de amasado presione el botón rojo de emergencia. Al presionar este botón la máquina se detendrá y además se deshabilitará el panel de control.
- 9) Para habilitar nuevamente el panel de control gire el botón rojo hacia la derecha.
- 10) Para reestablecer el ciclo de amasado presione nuevamente el botón de velocidad (I o II)

B. Operación Manual

- 1) Coloque los materiales dentro del tazón. Verifique que la cantidad de agua con la harina no exceda el 55% del volumen del tazón.
- 2) Conecte la amasadora a la fuente de electricidad.
- 3) Gire la perilla hacia la imagen de la mano.
- 4) Para iniciar el ciclo de amasado presione el botón de baja velocidad (I)
- 5) Para realizar un cambio en la velocidad, detenga la máquina presionando el botón rojo.
- 6) Gire el botón rojo hacia la derecha para habilitar nuevamente el panel de control
- 7) Aumente la velocidad presionando el botón de alta velocidad (II)



Siempre que se va a hacer un cambio de velocidad, primero se debe detener la operación, y entonces cambiar de velocidad. Esto alargará la vida de su máquina

Limpieza de la amasadora



El mantenimiento regular y completo evita averías, alarga la vida de la máquina y garantiza una higiene óptima.

- Desenchufe siempre la máquina cuando realice labores de mantenimiento y limpieza.
- Saque la masa después de haberla mezclado, limpie el interior del tazón, la columna y el gancho amasador con agua limpia y un trapo.
- Remueva los materiales no deseados sobre el tazón con un trapo limpio.
- Limpie el panel con un trapo y un poco de agua.
- Lubrique los baleros cada tres meses.
- Bajo ninguna circunstancia utilice un jabón arenoso o un estropajo metálico, esto rayaría el acabado de la amasadora. Para conservar el acabado de la parte exterior e interior de la amasadora lávela con agua tibia y un poco de jabón. Luego enjuáguela y séquela.
- No lave el área inferior de la máquina.
- No use solventes, gas, limpiadores volátiles, etc, para limpiar el panel.
- No utilice clavos ni ningún otro objeto duro para presionar los botones



No lave el panel con demasiada agua ni lo utilice mojado, para evitar una descarga eléctrica

Nunca limpie la máquina con una manguera de alta presión ya que la máquina y, especialmente los circuitos electrónicos, pueden dañarse.

Solución de problemas

La máquina no funciona

- La máquina puede estar desconectada. Asegúrese de que la amasadora esté correctamente conectada.
- Es posible que el tomacorriente no esté funcionando o que los fusibles no sirvan. Conecte otro aparato electrodoméstico para revisar el tomacorriente.
- Asegúrese de que el botón rojo de "Stop" no se encuentre presionado

La guarda protectora no funciona

- Revise que el microswitch se encuentre en buen estado y que no haya ningún error en los circuitos

Demasiado ruido

- El piso es débil y la máquina vibra cuando está funcionando.
- La máquina no está a nivel con el piso.

El equipo presenta sobrecalentamiento.

- El tiempo de operación es muy prolongado.
- Está excediendo la capacidad máxima del equipo (ver tabla de especificaciones técnicas, pag. 7)
- Puede estar presentando una falla eléctrica

Especificaciones Técnicas

MODELO	VOLUMEN DEL TAZÓN (L)	MEZCLA MAXIMA (KG)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	VELOCIDAD DE ROTACIÓN (r/min)		VOLTAJE (VAC)
					1ª.	2ª.	
A-50	50	25	1.6/3.2	255	130	260	220

Partes Externas de la Amasadora

