



Manual del Usuario

MIX-240

PROCESADORES DE ALIMENTOS
MIXER TRITURADOR

MIX-240

www.santini-equipment.com



SANTINI

RESTAURANT EQUIPMENT



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. VARIADOR DE VELOCIDAD
2. BOTÓN DE ENCENDIDO
3. MOTOR
4. TUBO DESMONTABLE DE ACERO

- Motor 280 W
- Variador de velocidad.
- Tubo desmontable de Acero Inox de 24 cm.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Peso Neto:** 1,7 kg.
- **Medidas:** Frente: 17,5 cm | Profundidad: 12,5 cm | Altura: 55,5 cm

ANTES DE USAR

1. Verifique que la red eléctrica a la cual conecte el artefacto esté de acuerdo al requerimiento del mismo de 220V y la instalación no presente deterioro.
2. Utilice un enchufe con toma exclusiva, no utilice prolongaciones ni adaptadores.
3. Asegúrese que tanto el cable como la toma de electricidad queden alejados de posibles fuentes de fuego, calor y/o humedad.

MODO DE USO

1. Encastre el tubo desmontable en el cuerpo del mixer.
2. Coloque los alimentos en un recipiente relativamente profundo, donde sea posible maniobrar el equipo.
3. Gire el variador para ajustar la velocidad deseada.
4. Ubique el recipiente en una superficie nivelada y estable, sostengalo con firmeza, coloque el equipo dentro del mismo. Para accionar el mixer, mantenga presionado el botón de encendido.
5. Mueva el mixer lentamente, siempre dentro del recipiente, con el objetivo de procesar de forma homogénea todo el alimento. **Los ingredientes líquidos no deben alcanzar el cuerpo motor.**
⚠ **Se recomienda realizar procesos de máximo 1 minuto y medio, para evitar recalentamiento y ayudar a prolongar la vida útil del equipo.**
6. Luego del uso, desconecte de la red eléctrica y procesa a su limpieza.

OBSERVACIONES

- Tenga cuidado de no utilizar el equipo de manera intensiva o con materiales demasiado duros porque puede provocar sobrecalentamiento.


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



- Toda operación de limpieza y mantenimiento debe realizarse estando el artefacto desconectado de la red eléctrica.
- Desmunte el tubo y límpielo cuidadosamente con agua jabonosa tibia y esponja o paño suave. Enjuague con abundante agua tibia. No use elementos ni productos abrasivos.
- Cuerpo: Use un paño apenas humedecido. No vierta líquidos sobre el mismo ni sumerja.
- Verifique periódicamente que los enchufes, tomas e instalación estén en óptimas condiciones.

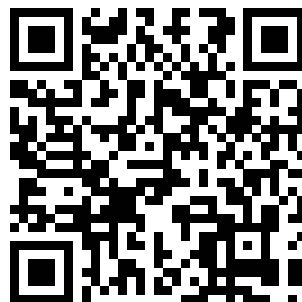
IMPORTANTE

- No utilice la máquina para otros usos no especificados.
- Nunca deje el artefacto enchufado o en funcionamiento sin el control y supervisión de un adulto responsable asegurándose que se encuentre fuera del alcance de los niños.
- No coloque en el artefacto otros elementos o accesorios que los provistos.
- No acerque sus manos a las cuchillas mientras el equipo está en funcionamiento.
- Consulte y respete las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo y la elaboración de alimentos vigentes.
- No operar con cuchillas flojas o dañadas.
- No encender si el enchufe se encuentra dañado, si el artefacto no funciona bien, si genera ruidos extraños, si se golpeó o si se rompió de alguna manera.
- Nunca realizar cambios de piezas o ajustes por su cuenta.
- AVISO: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por uno de características similares, esta operación deberá ser realizada por el fabricante o importador, su servicio post-venta o por personal autorizado para realizar dicha tarea con el fin de evitar riesgos.

CONOCÉ MÁS EN

 Santini Equipment

  @santiniequipment



Consulte a su distribuidor o importador por cualquier tarea o inquietud de funcionamiento que esté fuera de esta guía.