

FIMEI

Operating Instructions Stand Mixer



MK-37/C

Before operating this unit, please read the instructions completely

Estimados usuarios:

Gracias por comprar y utilizar este producto. Este producto es un electrodoméstico de excelente diseño y alta calidad. Para un funcionamiento correcto, lea atentamente las instrucciones y siga las indicaciones de este manual. Por favor, lea atentamente las instrucciones de uso y siga las instrucciones de este manual. Debido al constante avance de este producto, es posible que el producto que tenga no coincida con los diagramas del manual. Por favor, acepte nuestras disculpas por cualquier inconveniente que pueda causarle.

Introducción a las Características del Producto:

La batidora de pie MK-37/C es un electrodoméstico multifuncional en la cocina, que puede amasar masa, remover huevos y otros en la elaboración de repostería tanto al estilo chino como occidental; también puede sustituir o simular el trabajo manual. Esta máquina puede hacer los alimentos de una manera fácil, sana y rápida por lo que es un producto de cocción de alimentos en la cocina con experiencias favorables.

- ◇ Diseño biónico del gancho de amasar con excelente efecto de amasado.
- ◇ El circuito de retroalimentación está diseñado para producir un efecto de batido uniforme, seguro y práctico.
- ◇ El dispositivo de protección contra sobrecalentamiento hace que el producto sea seguro y fiable.
- ◇ El tazón de acero inoxidable es sano, resistente y fácil de limpiar.
- ◇ Los componentes desmontables son fáciles de limpiar.
- ◇ El núcleo totalmente metálico puede resistir un funcionamiento de alta intensidad y garantizar una larga vida útil.

Información Técnica:

Modelo: MK-37/C

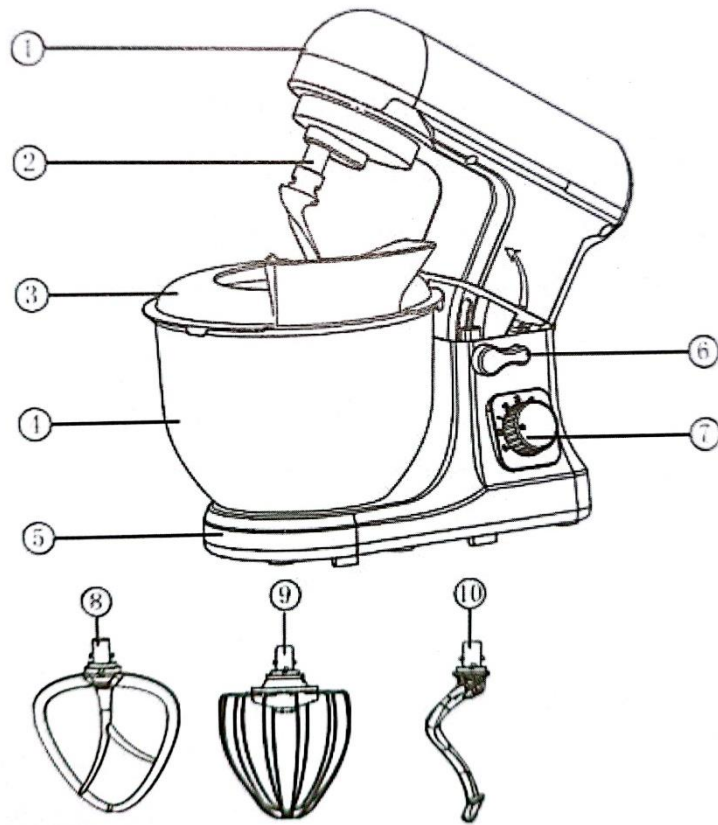
Voltaje nominal: 120V AC

Potencia nominal: 500W max.

Capacidad del tazón: 5 litros

Frecuencia nominal: 60Hz

Material del tazón: Acero inoxidable de calidad alimentaria



(Fig 1)

Configuración:

<p>1 Cabezal motor 2 Conector de accesorios 3 Escudo vertedor</p>	<p>4 Tazón 5 Base 6 Pomo de elevación 7 Pomo del engranaje</p>	<p>8 Batidor plano 9 Batidor de alambre 10 Gancho para masa</p>
---	--	---

(Fig2)

Consejos de seguridad importante:

1. Para evitar descargas eléctricas, no utilice este aparato cerca del agua. No sumerja el cable de alimentación en agua u otro líquido.
2. Lea detenidamente la información y las advertencias de seguridad contenidas en este manual de instrucciones antes de utilizar la batidora amasadora por primera vez.

3. No doble ni apriete el cable de alimentación. Para evitar cualquier riesgo de tropiezo, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
4. Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincide con la de la red eléctrica. La placa de características se encuentra en la parte inferior del bloque del motor. La batidora de pie sólo debe conectarse a una red de corriente alterna (~). El motor debe desconectarse siempre antes de conectar la amasadora a la red eléctrica. (Interruptor (7) en posición "0").
5. No utilizar al aire libre. Sólo apta para su uso en interiores.
6. Este aparato no debe colocarse cerca de una llama, materiales fácilmente inflamables (cortinas, tejidos, etc.), un radiador, un horno o cualquier otra fuente de calor.
7. Antes de utilizarlo, coloque el aparato sobre una superficie horizontal y plana.
8. Coloque el aparato lo más cerca posible de la fuente de alimentación para poder desconectar el enchufe de forma rápida y sencilla.
9. El aparato debe funcionar con el tipo de alimentación especificado en la placa de características. Si no está seguro de los detalles de la fuente de alimentación disponible, pregunte a su distribuidor o a la compañía eléctrica local.
10. No intente reparar el dispositivo usted mismo, ya que se expondrá a componentes peligrosos bajo tensión u otros peligros al abrir y retirar las cubiertas.
11. Las reparaciones sólo deben realizarse en un taller cualificado.
12. ¡No es un juguete! Manténgalo fuera del alcance de los niños. El aparato debe utilizarse y guardar fuera del alcance de los niños.
13. Se requiere una cuidadosa supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
14. El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos.
15. Nunca lo haga funcionar vacío y sin supervisión
16. Durante el uso, no toque las partes móviles con los dedos.
17. Tenga en cuenta que, en caso de ceder el aparato a terceros, deberá incluir las instrucciones de uso.
18. No se acepta ninguna responsabilidad por daños debidos a un uso inadecuado o a la inobservancia de nuestras instrucciones de uso / notas de seguridad.
19. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
20. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico o por una persona con cualificación similar para evitar riesgos.

21. Desconecte el aparato antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
22. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Prueba de la máquina

1. En sentido antihorario 90° para levantar el botón de elevación y, a continuación, se elevará el cabezal de la máquina (figura 1 y 2).

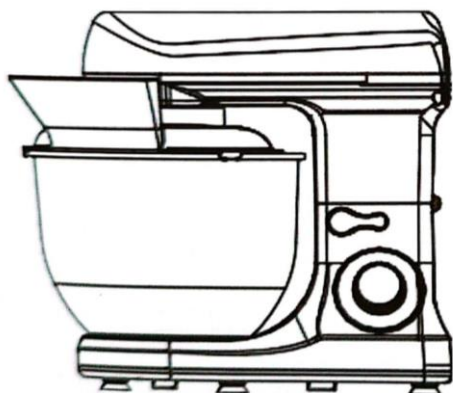


Figura 1



Figura 2

2. Bloquee el gancho de amasar en el conector (figura 3).

Nota: Las tres grapas del eje deben introducirse en el retén del gancho de amasar; gírelas en el sentido de las agujas del reloj para bloquearlas. Si la grapa no está alineada con el retén, la máquina no se instalará.

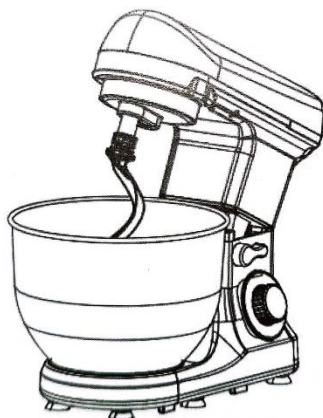
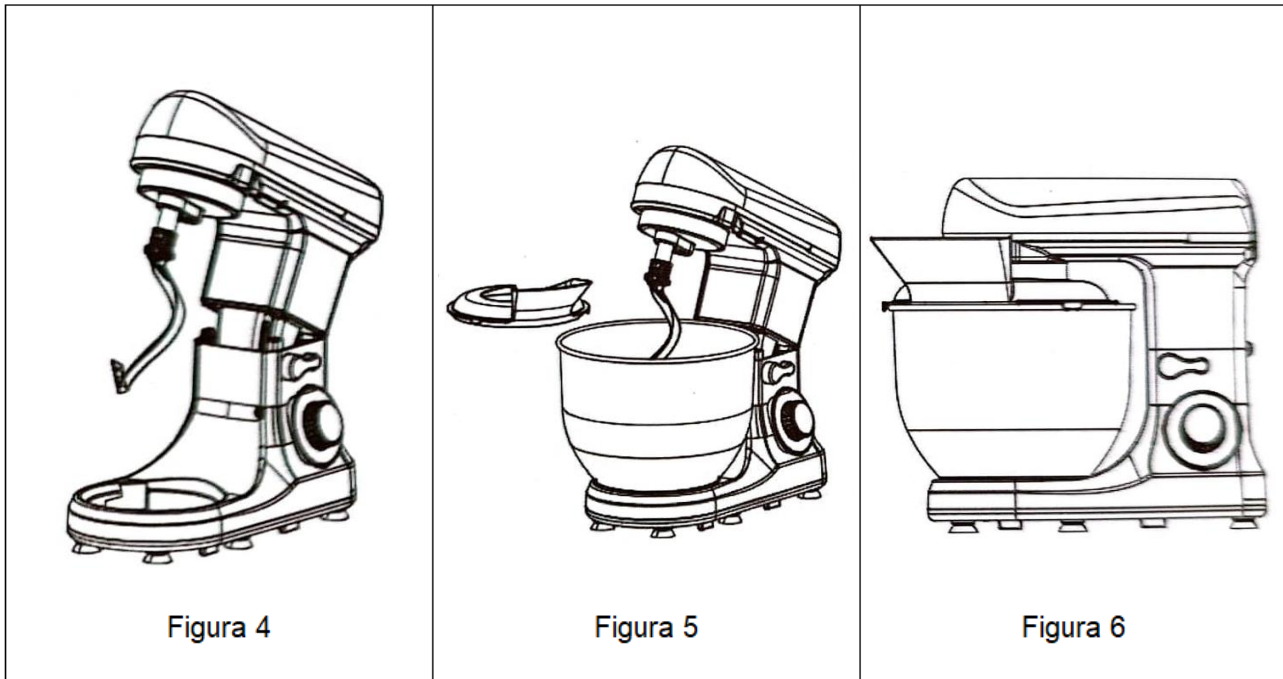


Figura 3

3. Coloque la cubeta en la base como en la figura 5 y bloquéela en la dirección indicada en la máquina.



4. Pulse ligeramente el botón de elevación hacia abajo, el cabezal de la máquina se hundirá. A continuación, presione el cabezal de la máquina con las manos y bloquéelo de forma estable en dirección arriba/abajo. Después de jugar con el botón de elevación para que quede nivelado, se puede bloquear (se muestra en la figura 5 y 6).
5. Encienda la máquina, coloque la perilla de engranaje en la marcha "P" y déjela funcionar por un corto tiempo, o coloque la perilla de engranaje en la marcha "P" poco tiempo, o cambie a la marcha 1-6 para un funcionamiento de larga duración.
6. Después de la prueba, gire la perilla de engranaje a la marcha "0" para detenerlo.
7. Gire el botón de arranque en sentido antihorario, sujete el cabezal de la máquina y levante el cabezal de la máquina.
8. Saque el tazó de la base.

Antes del primer uso

- ◇ Todas las piezas de la batidora de pie deben limpiarse a fondo antes de ser utilizadas por primera vez. (lea el apartado: Limpieza)
- ◇ Saque de la base la longitud de cable necesaria y conecte el aparato a la red eléctrica.

Modo de empleo

1. En primer lugar, mezcle los alimentos como indica el fabricante y, a continuación, suba el mando (5) en sentido antihorario para abrir el cabezal del motor.
2. Montar el bol agitador (4) lleno de ingredientes, luego girarlo en el sentido de las agujas del reloj.
3. Inserte el gancho amasador (11), el batidor de huevos (13) o el batidor plano (12) en el conector de accesorios y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
4. Presione el cabezal del motor (1) hacia abajo girando el botón de subida (5) en el sentido de las agujas del reloj.

Aplicación

Para mezclar o amasar masa:

1. Sugerencia harina y agua en una proporción de 5:3.
2. Primero velocidad 1 para mezclar 10 segundos, después velocidad 2 para mezclar 10 segundos, después velocidad 3 durante unos 3-5 minutos.
3. Al llenar el recipiente agitador, asegúrese de no superar la cantidad máxima.
4. La cantidad máxima de harina es de 1500g.
5. Debe utilizarse la cuchilla amasadora o el batidor mezclador.

Montar claras de huevo o nata:

1. Conecte la velocidad 4 a la velocidad 6 y monte las claras sin parar durante unos 5 minutos, según el tamaño de los huevos, hasta que estén a punto de nieve.
2. La cantidad máxima es de 24 huevos.
3. Para la nata montada, monte 250 ml de nata fresca a velocidad 4 a 6 durante unos 5 minutos.
4. Cuando llene el tazón agitador con leche fresca, nata u otros ingredientes, asegúrese de no superar la calidad máxima.
5. Debe utilizarse el batidor de huevos.

Mezcla de batidos, cócteles u otros líquidos:

1. Mezcle los ingredientes según la receta disponible, de velocidad 1 a 6 durante unos 5 minutos.
2. No superar la cantidad máxima para el bol agitador.
3. Debe utilizarse el batidor de varillas.

Limpieza

1. Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el mando interruptor está en la posición "0" y de que el enchufe se ha desconectado de la toma de corriente.
2. Después de su uso, deje que el aparato se enfríe antes de empezar a limpiarlo.
3. Para limpiar el exterior del aparato, utilice un paño húmedo y un detergente suave.
4. Para limpiar el aparato, no lo sumerjas nunca en agua.
5. El recipiente agitador se puede lavar en el lavavajillas. También se puede limpiar con agua caliente y detergente líquido. No utilice detergentes abrasivos.

Instrucciones de montaje

Montaje del gancho amasador, batidor de varillas o batidor de huevos

1. Antes de montar los ganchos amasadores, el batidor mezclador y el batidor de huevos, asegúrese de que las dos cubiertas de seguridad de la batidora y la picadora están colocadas y de que el cable de alimentación está desconectado.
2. Levante el botón de subida para mover el brazo giratorio hacia arriba.
3. Coloque la cubierta antipolvo (Fig.1, No. 14).
4. Introduzca los ganchos amasadores, el batidor de varillas y el batidor de huevos en el eje motor y bloquéelos en sentido horario hasta el tope.



Avisos

1. Las instrucciones del Manual de instrucciones deben observarse estrictamente.
2. Bloquee el cabezal de la máquina antes de ponerla en funcionamiento. De lo contrario, la máquina no se pondrá en marcha con el fin de salvaguardar la seguridad.
3. Amase la masa con la marcha 1 o la marcha 2. No amase la masa con una marcha superior o la marcha "P". De lo contrario, la máquina se sobrecargará y podrían producirse daños. Este tipo de daño estará fuera del alcance de la garantía.
4. Por razones de seguridad, asegúrese de que el escudo de vertido está correctamente colocado antes de poner la máquina en funcionamiento. No se acerque al batidor durante el tiempo de funcionamiento.
5. Tenga cuidado al abrir o cerrar el cuerpo hacia arriba y hacia abajo. Por favor, no presione directamente o levante el cabezal de la máquina bruscamente. De lo contrario, se pueden ser causados y tales daños están fuera del alcance de la garantía.
6. Coloque la máquina sobre una mesa lisa y plana para garantizar la estabilidad de la operación.
7. Al retirar el batidor de huevos, accione sólo el conector de plástico. No sujete bruscamente el alambre de acero. De lo contrario, el batidor podría dañarse.
8. Antes de conectar la alimentación, asegúrese de que el pomo de la palanca de cambios se encuentra en la marcha "0". Después de encender, se puede ajustar la marcha.
9. En la parte de conexión del cuerpo de subida y bajada, se ha diseñado un "Interruptor de seguridad". Tres estados deben ser observados durante la operación:
 - A. Cuando el cabezal de la máquina está levantado, no conecte la alimentación ni haga funcionar la máquina. Después de cerrar la parte de arriba y abajo de la cabeza de la máquina, encienda la alimentación y cambie el engranaje, entonces la máquina funcionará en consecuencia.
 - B. Pulse el botón de elevación durante el funcionamiento, el cabezal de la máquina se elevará y la operación se detendrá instantáneamente.
 - C. Encienda la máquina y el cabezal se elevará. Por favor, no cierre el cabezal de la máquina cuando el botón de engranaje está en cualquier lugar de 1 a 6. De lo contrario, la máquina bruscamente se elevará y la operación se detendrá instantáneamente. De lo contrario, la máquina funcionará abrupta y rápidamente durante un tiempo, lo que irá en contra de la seguridad y puede causar daños. Por favor, tenga cuidado.
10. El dispositivo de realimentación de potencia está incorporado en esta máquina. La potencia de salida y la velocidad de rotación pueden ajustarse automáticamente según la situación de

carga. Puede producirse un breve retraso en el arranque y el cambio de marcha. El funcionamiento no será constante en diferentes condiciones. Tenga cuidado al utilizarla.

11. Advertencias sobre ventilación y disipación del calor. Mantenga la máquina alejada de las fuentes de calor (por ejemplo, quemador de gas, nevera, bol eléctrico, etc.). La salida de la malla de disipación de calor está situada en la parte inferior y trasera de la máquina. La mesa de colocación debe ser lisa y plana. No obstruya la salida de aire (por ejemplo, con una pared), ya que bloqueará la disipación del calor.
12. El recipiente puede agitar continuamente durante 10 min y luego detenerlo durante 3-5 min. El tiempo de funcionamiento continuo debe reducirse en verano para garantizar que el cabezal de la máquina no escale las manos. De lo contrario, por favor detenga instantáneamente la máquina y enfríela.
13. Para prolongar la vida útil de esta máquina, preste especial atención al tiempo de funcionamiento continuo de la misma.

Declaración importante

1. Estimados usuarios, gracias por adquirir nuestros productos. Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar la máquina. Consideraremos que usted ha entendido completamente este manual, cuando utilice este producto.
2. Nos dedicamos a proporcionar productos, experiencias y servicios actualizados y perfectos, y nos reservamos el derecho de actualizar el software y el hardware del producto. Para cualquier cambio o suplemento del paquete, del manual o de este producto, no se le enviará ninguna notificación. El producto está sujeto al producto material y las imágenes son sólo de referencia. Apariencia de los productos y componentes reales puede ser diferente de la descripción de las imágenes, texto o paquetes.
3. Los accesorios están fuera de la configuración estándar. El producto adquirido puede no incluir accesorios adicionales.
4. Observe estrictamente los avisos y advertencias referidos en el manual. De lo contrario, pueden producirse fallos y daños en el producto y los daños no entrarán en el ámbito de la garantía.
5. Este producto proporciona servicios de funciones, por ejemplo, agitar y romper huevos. Este manual proporciona la introducción de la función y consejos básicos para su funcionamiento. La pieza acabada se verá afectada por las propiedades de los alimentos, la proporción de agitación, el método del operador, la competencia del operador, las habilidades de operación y

los factores ambientales, por lo que un usuario necesita conocer más técnicas y habilidades para ejercer plenamente la función de la máquina. El proveedor no es responsable de garantizar un acabado perfecto de la pieza producida por esta máquina.

Problemas comunes y soluciones

Problemas	Causas	Solución de problemas
La máquina no funciona	<ol style="list-style-type: none"> 1. El cable de alimentación no conecta bien el enchufe. 2. El interruptor de elevación. Compruebe si el arranque no rebota en su sitio. 	<p>*Compruebe si la clavija se ha enchufado bien en la toma de corriente.</p> <p>*Compruebe si el botón de inicio rebota completamente en su sitio.</p>
Cuando la máquina funciona, la cubeta emite un sonido (la máquina raspa el tazón)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La cubeta no está instalada en su sitio. 2. El batidor de arrastre no está bloqueado. 	<p>*Compruebe si el bol está correctamente instalado en su sitio.</p> <p>*Compruebe si el batidor de varillas está conectado correctamente.</p>
Al girar el pomo del engranaje, una marcha no funciona	La fuerza de rotación del interruptor es demasiado fuerte.	<p>*Compruebe si la serigrafía del pomo del engranaje se corresponde con la serigrafía del cuerpo. La fuerza de rotación puede ser demasiado fuerte</p> <p>*Reinicie el engranaje y Compruebe si puede funcionar.</p>
La máquina se balancea durante el funcionamiento.	La alfombrilla de la base no está instalada en su sitio.	<p>*Compruebe si el cojín se cae de la base.</p> <p>*Compruebe si la máquina se utiliza sobre la mesa lisa y plana</p>

Lista de embalaje

◆ Máquina principal	1 unidad	◆ Gancho para masa	1 unidad
◆ Tazón de mezcla	1 unidad	◆ Batidor de alambre	1 unidad
◆ Batidor plano	1 unidad	◆ Manual de instrucciones	1 unidad