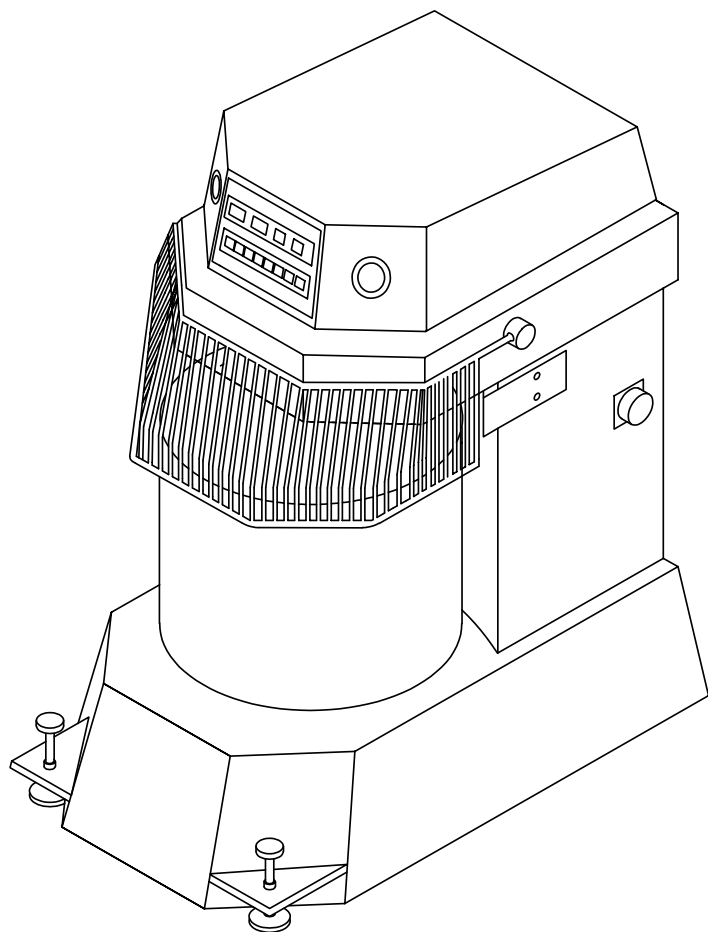


# AMASADORA

MOD. AMAS DP-AM-ES-50 / AMAS DP-AM-ES-80

AMAS DP-AM-ES-130 / AMAS DP-AM-ES-200

MANUAL DE USUARIO



**DIGITOP**<sup>®</sup>

# Índice

Introducción  
Seguridad  
Equipo y accesorios  
Controlador de temperatura  
Requerimientos del equipo  
Requisitos de montaje  
Prueba de arranque y operación básica  
Limpieza del equipo  
Mantenimiento  
Características técnicas  
Solucionador de problemas

## Introducción

Este manual ha sido elaborado con el objetivo de brindar a los usuarios la información necesaria para utilizar las amasadoras **DIGITOP** de manera correcta. Consultar manuales de equipos distintos puede resultar en prácticas incorrectas, operaciones no seguras y posiblemente daños permanentes.

## Seguridad

Para garantizar un entorno de trabajo seguro y prevenir accidentes, se recomienda seguir las siguientes indicaciones:

**Inspección previa:** Antes de cada uso, inspeccione el equipo para verificar el estado de sus componentes.

**Supervisión del equipo:** Mantenga una observación constante sobre el equipo mientras opera.

**Uso de Insecticidas:** Evite el uso de insecticidas o productos similares sobre el equipo y sus alrededores.

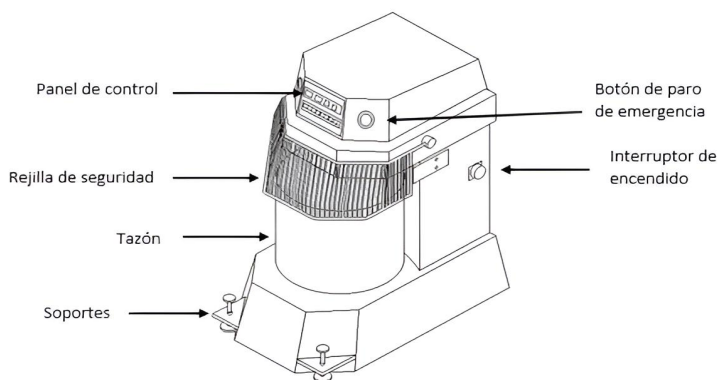
**Uso de accesorios:** Evite utilizar collares o pulseras al operar el equipo, así mismo utilice el pelo recogido para evitar enredos accidentales con los implementos del equipo.

**Uso de Terceros:** El equipo no está diseñado para ser utilizado por niños, personas con capacidades diferentes o sin experiencia, en caso de permitir su uso, designe a un responsable a cargo de su operación.

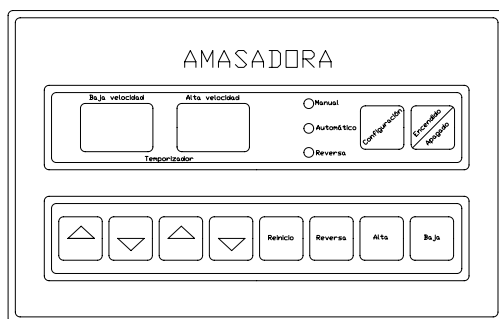
## Equipo y accesorios

Antes de trabajar con el equipo reconozca sus componentes y posición como se muestra en el diagrama.

Modelos DP-AM-ES-50/80/130/200



### Panel de control



**Interruptor de encendido:** Energiza el equipo al colocarlo en la posición ON y corta la energía al colocarlo en la posición OFF.

**Sección Fast Time:** Se emplea para operar la máquina a una velocidad alta en un rango de 0 a 30 minutos, cuenta con dos botones para aumentar o disminuir el tiempo de operación.

**Sección Slow Time:** Se emplea para operar la máquina a una velocidad baja en un rango de 0 a 30 minutos, cuenta con dos botones para aumentar o disminuir el tiempo de operación.

**Controles Slow y Fast:** Controlan la cantidad de fuerza ejercida por el equipo, alta provee menos fuerza y mayor velocidad, baja provee más fuerza a baja velocidad.

**Botón Start/Stop:** Activa y desactiva el equipo.

**Botón Reverse:** Invierte el movimiento del equipo.

**Botón Set:** Selecciona modos preestablecidos de trabajo.

**Botón de paro de emergencia:** Detiene la operación del equipo de manera inmediata en caso de alguna incidencia.

**Botón Forward:** reinicia el panel del equipo.

## Requerimientos del equipo

### Requerimientos eléctricos

Asegure un suministro de energía y una instalación eléctrica con las siguientes características para cada modelo.

Modelo	Conexión	Alimentación	Instalación eléctrica
AMAS DP-AM-ES-50	Monofásica	220 V a 60 Hz	La instalación eléctrica del lugar debe contar con cable de calibre 10, conexión a tierra física y pastillas termomagnéticas de 30 A para evitar daños al equipo o usuario en caso de sobrecargas de la red eléctrica.
AMAS DP-AM-ES-80	Trifásica		
AMAS DP-AM-ES-130	Trifásica		
AMAS DP-AM-ES-200	Trifásica		

## Requisitos de montaje

- Ubique la amasadora sobre una superficie nivelada y firme, evitando su proximidad a fuentes de calor o zonas susceptibles a la humedad.
- No exponga el equipo a la luz del sol de manera directa.
- Procure tener una fuente de alimentación accesible para conectar el equipo de manera segura.
- Mantenga al menos una separación de 10 cm con otros equipos o paredes del recinto para no perjudicar la ventilación.
- No coloque el equipo en zonas altas debido al riesgo de accidentes por caída.

## Prueba de arranque y operación básica

### Prueba de arranque

1. Coloque el tazón en su posición y asegúrese de cerrar completamente de la rejilla de seguridad.
2. Conecte el equipo a la corriente y seleccione un tiempo de operación de al menos 5 minutos.
3. Presione el botón de arranque y ejecute la prueba.
4. Compruebe que el eje de la amasadora gire en el sentido señalado por la etiqueta pegada en el equipo.
5. Verifique que el equipo no produzca ruidos extraños, vibración excesiva, inestabilidad en el implemento, sobrecalentamiento o aparición de humo.
6. Apague y desconecte el equipo una vez termine la prueba.

**Importante:** Si el eje gira en sentido contrario al señalado por la etiqueta, sin activar el mecanismo de reversa, verifique su instalación eléctrica.

### **Operación básica**

- 1.Prepare la mezcla dentro del tazón considerando una proporción recomendada de 47% de agua y 53% de agua.
- 2.Coloque el tazón en la base y asegure la rejilla de seguridad.
- 3.Coloque el tazón en la base y asegúrelo en su posición superior, posteriormente cierre la rejilla de seguridad.
- 4.Defina el tiempo de operación y accione el equipo.
- 5.Una vez terminado el proceso apague y desconecte el equipo.
- 6.Abra la rejilla de seguridad y retire el tazón.

## **Limpieza del equipo**

Para una limpieza profunda en las superficies de contacto y salpicadura siga los siguientes pasos:

- 1-Elimine el exceso de residuos enjuagando el implemento y tazón de manera sencilla.
- 2-Retire los desperdicios, grumos, aceite o grasa utilizando un detergente de grado vegetal y una esponja suave.
- 3-Enjuague completamente los elementos hasta que queden totalmente limpios.
- 4-Elimine las salpicaduras de la superficie del equipo utilizando un paño suave humedecido con agua y detergente de grado vegetal.
- 5-Seque completamente las superficies para eliminar residuos de humedad.

## **Mantenimiento**

### **Mantenimiento preventivo**

#### **Diario**

#### **Inspección Visual:**

Verifique el estado general de la amasadora, buscando posibles daños o desgastes visibles.

#### **Limpieza Exterior:**

Limpie la carcasa exterior con un paño húmedo.

#### **Semanal**

#### **Revisión de Cableado:**

Inspeccione el cable de alimentación en busca de daños, cortes o desgastes. Verifique que el enchufe esté en buenas condiciones.

#### **Lubricación:**

Aplice lubricante a las áreas especificadas en el manual del usuario para garantizar un funcionamiento suave de las partes móviles.

Inspección de Accesorios:

Revise los accesorios, como batidores y ganchos, en busca de deformidades o desgastes. Asegúrese de que estén correctamente fijados y en buen estado.

## Mensual

### Inspección de Transmisión:

Revise el estado físico y tensión de las bandas de transmisión.

## Características técnicas

Modelo	Dimensiones Fr x Fon x Al (cm)	Peso (kg)	Volumen de tazón (Litros)	Masa terminada (kg)	Alimentación	Potencia de motor (HP)	Velocidad (rpm)
AMAS DP-AM-ES-50	55 x 99 x 107	284	50	20	220 V a 60 Hz Monofásica	3	135/90
AMAS DP-AM-ES-80	60.3 x 106.5 x 113	316	80	25	220 V a 60 Hz Trifásica	6	245/122
AMAS DP-AM-ES-130	73 x 117.5 x 123	405	130	50	220 V a 60 Hz Trifásica	8 1/3	245/122
AMAS DP-AM-ES-200	90.5 x 146 x 140	746	200	75	220 V a 60 Hz Trifásica	14	225/122

## Solucionador de problemas

Si el equipo experimenta algún problema durante su operación, consulte el siguiente cuadro para identificar la causa probable y encontrar la solución correspondiente a la incidencia presentada.

Problema	Posible Causa	Solución
<b>No enciende el equipo</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enchufe suelto o no conectado correctamente.</li> <li>2. Fusible quemado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica que el enchufe esté conectado correctamente.</li> <li>2. Reemplaza el fusible si es necesario.</li> </ol>
<b>Ruido inusual durante el funcionamiento</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Componentes sueltos.</li> <li>2. Piezas desgastadas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica y ajusta todos los componentes sueltos.</li> <li>2. Reemplaza las piezas desgastadas.</li> </ol>
<b>La amasadora no mezcla de manera uniforme</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Configuración incorrecta de la velocidad.</li> <li>2. Tiempo de mezcla insuficiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajusta la velocidad según las especificaciones del fabricante.</li> <li>2. Aumenta el tiempo de mezcla si es necesario.</li> </ol>
<b>Sobrecalentamiento</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uso continuo sin descanso.</li> <li>2. Problema en el sistema de enfriamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Permite que la amasadora se enfríe antes de continuar.</li> <li>2. Verifica y limpia el sistema de enfriamiento.</li> </ol>

<b>Sobrecalentamiento</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uso continuo sin descanso.</li> <li>2. Problema en el sistema de enfriamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Permite que la amasadora se enfríe antes de continuar.</li> <li>2. Verifica y limpia el sistema de enfriamiento.</li> </ol>
<b>Vibración excesiva</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desnivel en la superficie de trabajo.</li> <li>2. Desgaste en las patas de la amasadora.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloca la amasadora en una superficie nivelada.</li> <li>2. Ajuste los Soportes de base.</li> </ol>

## Garantía del producto

### DESCRIPCIÓN

**Nuestros equipos están garantizados por un período de 1 año, a partir de la fecha de compra.**

La garantía cubre fallas en el funcionamiento del equipo por defectos de fabricación y será atendida sin costo alguno en mano de obra y refacciones, con previa autorización del departamento de Servicio Postventa. Para ser efectiva su garantía comuníquese con nosotros a través de cualquiera de nuestros medios de contacto; recuerde tener a la mano la póliza correspondiente debidamente sellada o la factura de su compra en donde consten los datos del equipo y fecha de compra.

### CONDICIONES

- El servicio para los equipos de bajo volumen como: Básculas, molinos, rebanadoras, licuadoras, etc. Será prestado directamente en los Centros de Servicio Autorizados o entregado en las sucursales en donde realizó su compra. **NO SE HARÁ A DOMICILIO.**
- El servicio para equipos de alto volumen como: Enfriadores, vitrinas conservadores, hornos, etc. **SE REALIZARÁ A DOMICILIO**, siempre y cuando, sea dentro del perímetro urbano de la ciudad en donde se realizó la compra y/o donde existe un Centro de Servicio Autorizado por la empresa. Lo anterior estará sujeto a las condiciones de seguridad y accesibilidad de la zona.
- En caso de tratarse de una ciudad en donde no exista sucursal o Centro de Servicio, el cliente deberá cubrir los gastos de traslado o viáticos del técnico considerando como punto de referencia la sucursal o Centro de Servicio más cercano.
- Los gastos de traslado o viáticos se pagaran conforme a los tabuladores propios de la empresa y deberán ser cubiertos antes de la prestación del servicio.
- La garantía consiste en el cambio físico del equipo durante los primeros 15 días posteriores a la fecha de compra, sujeto a la autorización del departamento de postventa, pasados los 15 días, se realizará la reparación del equipo y cambio de las partes dañadas, siempre y cuando, la falla obedezca a un defecto de fabricación.
- La garantía no incluye trabajos de carpintería, mampostería, obras civiles, plomería y otros similares. Tampoco maniobras de equipo, traslados, ni modificaciones en el local en donde se encuentre el equipo.
- Para que esta garantía sea válida el equipo deberá ser instalado y/o conectado cumpliendo con todas las especificaciones y requerimientos estipulados en el manual del fabricante. El cliente se obliga a sí mismo al firmar esta garantía a leer el manual y a instalar y/o conectar su equipo conforme a

todo lo que en el está estipulado, de lo contrario la garantía no será válida.

## **ATENCIÓN: LAS PARTES ELÉCTRICAS NO ENTRAN EN GARANTÍA.**

### **NO ES VÁLIDA LA GARANTÍA CUANDO:**

- *El equipo se haya conectado con una instalación eléctrica inadecuada, deficiente o con un voltaje distinto al señalado en el equipo o en el manual del fabricante.*
- *La instalación, conexiones o utilización sean diferentes a las que aparecen en el manual de instrucciones.*
- *El equipo haya sido desarmado, intervenido, dañado o por fallas que resulten por malas conexiones por personal distinto a los técnicos autorizados por la empresa.*
- *El cliente haya hecho uso excesivo o inadecuado del equipo en cuestión.*
- *Haya accesorios o consumibles que presenten desgaste natural provocado por el uso del equipo, así como en partes de tipo estético.*
- *Se hayan utilizado refacciones, accesorios y/o consumibles no originales.*
- *Haya defectos de funcionamiento, desempeño o estéticos provocados por factores externos como oxidación, corrosión, etc. causados por condiciones ambientales tales como humedad, temperatura de trabajos inadecuadas, exposición a la intemperie, entre otros.*
- *Haya defectos de funcionamiento, desempeño o estéticos provocados por factores externos como oxidación, corrosión, etc. causados por condiciones ambientales tales como humedad, temperatura de trabajos inadecuadas, exposición a la intemperie, entre otros.*
- *Se presenten daños físicos como golpes rayones, abolladuras posteriores a la entrega del producto.*
- *Se presenten daños causados por roedores, plagas, cucarachas, insectos o cualquier otro animal.*
- *Haya daños causados por limpieza inadecuada, falta de mantenimiento y/o uso distinto al recomendado por el fabricante.*
- *Se presenten defectos por variaciones de voltaje ocasionadas por agentes externos.*
- *El equipo haya sido conectado con reguladores inadecuados, en condiciones extremas o contraindicaciones a lo estipulado en el manual.*
- *Cuando el equipo haya sufrido daños accidentales o deterioros causados durante el transporte del mismo efectuados por el cliente.*
- *A los equipos de refrigeración que no se le haya dado el reposo mínimo de 12 horas estipulado por el fabricante antes de conectarlo a la toma de corriente eléctrica.*
- *En el caso de equipos adquiridos a crédito, el Servicio de Garantía se brindará a los clientes que se encuentren al corriente en sus pagos.*

---

**SELLO DE LA TIENDA Y FECHA DE COMPRA**

**DIGiTOP®**