

MIXER TWISTER

Fouet **305**



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Parabéns!

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto Marchesoni, empresa que há mais de 80 anos se preocupa com a qualidade de seus produtos e a satisfação de seus clientes.

AVISO: Para evitar acidentes, como choques elétricos ou ferimentos pessoais, e para prevenir danos materiais decorrentes do uso incorreto do aparelho, leia atentamente estas instruções e siga-as rigorosamente. A leitura do manual de instruções ajudará você a conhecer melhor o produto e a utilizá-lo corretamente. Leia todas as instruções antes de usar o aparelho e certifique-se de que qualquer outra pessoa que venha a utilizá-lo também leia este manual previamente.

1. Introdução e Avisos Importantes

Leia e salve este manual em local seguro.

- **AVISO:** Para evitar acidentes, como choques elétricos ou ferimentos pessoais, e para prevenir danos materiais decorrentes do uso incorreto do aparelho, leia atentamente estas instruções e siga-as rigorosamente.
- A leitura do manual de instruções ajudará você a conhecer melhor o produto e a utilizá-lo corretamente.
- Leia todas as instruções antes de usar o aparelho e certifique-se de que qualquer outra pessoa que venha a utilizá-lo também leia este manual previamente.

Sobre o Produto

- Você acaba de adquirir um mixer potente. Os novos Mixer são os mais recentes modelos da linha de mixers profissionais da marca MarcPRO.
- Foram especialmente projetados para o processamento de pequenas quantidades de alimentos.
- Cada modelo vem equipado com haste, lâminas e disco emulsificador, todos totalmente desmontáveis.
- Esses misturadores são ferramentas totalmente adaptadas às necessidades de profissionais. Permitem preparar sopas, purês de vegetais e cereais com facilidade e eficiência.
- A função de velocidade variável possibilita ajustar a rotação conforme o tipo de preparação, iniciando em baixa velocidade para reduzir respingos.
- Cada mixer é fornecido com um suporte de parede para facilitar o armazenamento.

2. Garantia

- O produto abaixo identificado é garantido pelo seu fabricante e/ou importador (MC Marchesoni), pelo prazo de 3 meses (de acordo com art. 26 do CDC) + 3 meses de garantia contratual.
- Esta garantia contratual é dada ao produto MIXER TWISTER FOUET 305 MarcPRO exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que torne o impróprio ou inadequado ao uso regular.
- Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar o 1º via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra.

Itens Não Cobertos pela Garantia

- Danos causados por abuso, mau uso, quedas ou outros danos semelhantes resultantes do não cumprimento das instruções de montagem, operação, limpeza, manutenção do usuário ou armazenamento.
- Mão de obra para afiar e/ou substituir lâminas que se tornaram cegas, lascadas ou desgastadas após um período normal ou excessivo de uso.
- Materiais ou mão de obra para substituir ou reparar superfícies, lâminas, facas, acessórios ou componentes riscados, manchados, lascados, picotados, amassados ou descoloridos.
- Qualquer alteração, adição ou reparo que não tenha sido realizado pela empresa ou por uma assistência técnica autorizada.
- Custos de transporte do aparelho para ou de uma assistência técnica autorizada.
- Custos de mão de obra para instalar ou testar novos acessórios ou componentes (como tigelas, discos, lâminas ou outros) que tenham sido substituídos de forma arbitrária.
- Custos relacionados à mudança da direção de rotação dos motores elétricos (responsabilidade do instalador).
- Danos de transporte. Defeitos aparentes ou ocultos são de responsabilidade da transportadora. O destinatário deve informar imediatamente o transportador e o remetente, ou assim que o defeito oculto for descoberto.

3. Especificações Técnicas

Modelo	MX.2.102
Comprimento da Haste	305 mm
Dimensão Total (Altura)	614,8 mm
Peso Líquido	2,2 Kg
Tensão / Frequência	220 V / 60 Hz
Classe de Proteção	Classe II (Dupla Isolação)
Nível de Ruído	< 70 dB(A)

Dados Elétricos

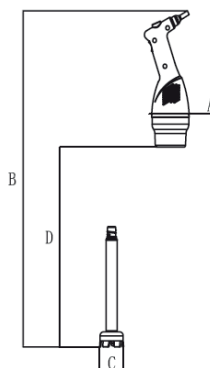
- Tensão: 220 V / 60 Hz
- Corrente nominal: conforme modelo
- Classe de proteção: Classe II (dupla isolação). Este é um aparelho de classe II, que requer corrente alternada monofásica, sem necessidade de aterramento.
- Filtro: O motor universal é equipado com um filtro anti-interferência.
- Proteção da Rede: A alimentação deve ser protegida por um disjuntor diferencial e fusível de 10 A.

Nível de Ruído

- O nível sonoro contínuo equivalente, quando a haste do mixer não está imerso em nenhum produto, é inferior a 70 dB(A).

Proteção Térmica

- Em caso de sobreaquecimento devido ao uso excessivo, o sistema de segurança térmica interrompe automaticamente o funcionamento do motor.
- Antes de religar o aparelho, aguarde o resfriamento completo e siga as orientações do capítulo "Operação do Aparelho".



4. Instalação e Conexão Elétrica

Instalação

- Recomendamos instalar o aparelho em seu suporte de parede.
- O produto é fornecido com um suporte especial para fixação na parede.
- Recomenda-se garantir que o recipiente esteja posicionado sobre uma superfície de trabalho estável e resistente, de modo a assegurar segurança e conforto operacional.

Ligação Elétrica

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na placa de identificação do motor.
- Verifique se a instalação suporta a amperagem exigida.
- Certifique-se de que possui uma tomada monofásica padrão de 10/16 A.
- O mixer é fornecido com plugue monofásico conectado a um cabo de alimentação.
- Nunca conecte o aparelho à rede elétrica se houver sinais de danos no cabo ou no plugue.

5. Instruções de Uso e Operação

Avisos de Segurança (Uso)

- **⚠ ATENÇÃO:** Algumas ferramentas são muito afiadas (por exemplo, lâminas). Manuseie-as com cuidado.
- Tenha extremo cuidado ao manusear as lâminas, pois são muito afiadas.
- Nunca insira objetos na área de preparação.
- Nunca ligue o aparelho sem que ele esteja corretamente colocado na tigela de preparação.
- Antes de desmontar a hélice, a haste ou o batedor, verifique sempre se o aparelho está desligado da tomada.

Utilização do Aparelho

Ligar e Desligar

1. Conecte o aparelho à tomada, certificando-se de não pressionar o botão de controle (BC).
2. Insira o pé do mixer na preparação.
3. Pressione o botão de controle (BC) para iniciar o funcionamento.
4. Para desligar o mixer, solte o botão de controle (BC).

Operação com Velocidade Variável (Após seguir as etapas 1 a 4 acima)

- Ajuste a velocidade do motor girando o botão de variação de velocidade (MV) para o mínimo ou máximo conforme necessário.
- A faixa de velocidade do mixer varia entre 3.000 e 13.000 rpm.
- É recomendável iniciar sempre em baixa rotação para evitar respingos.
- Graças ao sistema de velocidade autorregulável, uma vez selecionada a rotação desejada, ela se mantém constante, mesmo que a consistência da mistura se altere.

Posição de Trabalho

- Para uma utilização mais ergonômica, recomenda-se segurar o cabo do aparelho com uma das mãos e o recipiente com a outra.
- Incline-se levemente para a frente.
- Sugerimos inclinar levemente o aparelho para evitar que hélice toque o fundo do recipiente.
- Garanta sempre que haste esteja suficientemente imerso para evitar respingos. Para melhor desempenho, cerca de dois terços da haste do mixer devem estar submersos na preparação.
- Assegure que as aberturas de ventilação do motor não entrem em contato com líquidos.



Função das Lâminas

- A função das lâminas permite realizar diversos tipos de misturas em pequenas quantidades, em pouco tempo.
- Recomenda-se supervisionar cuidadosamente todas as preparações para garantir resultados ideais.

6. Montagem e Desmontagem

Fixando o Tubo (Haste) à Unidade do Motor

1. Certifique-se de que o aparelho não está conectado à tomada.
2. Siga atentamente os procedimentos de montagem e verifique se todos os acessórios estão corretamente posicionados.
3. Insira a parte rosqueada corretamente na carcaça do motor.
4. Gire o tubo no sentido indicado até que esteja firmemente fixado — sem apertar em excesso.

Removendo o Tubo (Haste) da Unidade do Motor

1. Verifique se o aparelho está desligado da tomada.
2. Gire o tubo no sentido contrário ao da montagem, até que esteja completamente desrosqueado.

Removendo a Lâmina

1. Para remover a lâmina com segurança, utilize uma luva térmica ou um pano espesso.
2. Com o auxílio das chaves hexagonais, desrosqueie o parafuso.
3. Assim que o parafuso for removido, a lâmina poderá ser retirada para limpeza.



7. Limpeza e Manutenção

Regras Gerais de Higiene e Limpeza

- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de realizar qualquer limpeza.
- Limpe o aparelho e seus acessórios ao final de cada ciclo de uso.
- O equipamento deve permanecer limpo em todas as etapas de uso e produção. É fundamental higienizar o misturador completamente entre cada operação, utilizando detergente neutro ou produto desinfetante adequado.
- Nunca mergulhe o bloco do motor em água.

- Evite detergentes muito fortes ou produtos abrasivos. Para peças plásticas, evite detergentes muito alcalinos (como os que contêm soda cáustica ou amônia).
- Para peças de alumínio, utilize produtos de limpeza adequados para alumínio.
- A MC Marchesoni não se responsabiliza por danos resultantes do não cumprimento das regras básicas de limpeza e higiene.

Procedimentos de Limpeza

Limpeza Simples (Imediata)

1. Coloque água limpa no recipiente
2. Ligue o mixer por alguns segundos, permitindo que o movimento da lâmina limpe o interior.
3. Desligue o aparelho da tomada (essencial) antes de remover as partes.
4. Certifique-se de que nenhuma água entre no compartimento do motor.

Limpeza Completa (Pós-Uso)

1. Desligue o misturador da tomada.
2. Enxágue a haste sob água corrente.
3. Remova a haste do corpo e, em seguida, retire as lâminas.
4. Para uma limpeza completa, as lâminas e o disco emulsificador devem ser removidos antes da lavagem.
5. Dilua o detergente ou desinfetante conforme as instruções do fabricante.
6. Esfregue bem, se necessário. Deixe o produto agir pelo tempo recomendado.
7. Após a limpeza, utilize um pano úmido ou uma esponja macia para finalizar a higienização.
8. Enxágue abundantemente com água limpa.
9. Seque completamente com um pano limpo e seco. Limpe e seque bem todas as superfícies para evitar oxidação e prolongar a vida útil das peças.
10. Certifique-se de que todas as peças estejam completamente secas antes de remontar o aparelho.

Dica ⚠️: Após utilizar o misturador em preparações quentes, resfrie em água fria antes de desmontar a haste. Limpe o equipamento imediatamente após o uso para evitar que resíduos alimentares grudem nas superfícies.

Manutenção

- **Motor:** Antes de abrir o compartimento do motor, é absolutamente essencial desconectar o aparelho da tomada.
- **Verificações:** Verifique regularmente vedações e arruelas, certificando-se de que os dispositivos de segurança estejam em perfeito funcionamento.
- **Lâminas:** O desempenho do corte depende diretamente do estado de conservação das lâminas. Com o uso, elas se desgastam e precisam ser substituídas periodicamente para garantir a qualidade consistente do produto final.
- **Vedações:** Recomenda-se substituir simultaneamente as arruelas e as vedações, a fim de manter o desempenho e a estanqueidade do sistema.
- **Ingredientes Corrosivos:** Limpe cuidadosamente os acessórios, especialmente após o uso de ingredientes corrosivos (como ácido cítrico).
- **Danos:** Nunca utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou o plugue estiverem danificados, se o aparelho apresentar falhas ou sinais de dano. Caso note qualquer irregularidade, entre em contato com o serviço autorizado mais próximo.

8. Solução de Problemas

Antes de qualquer intervenção, identifique com precisão a causa da parada do misturador portátil.

Se o aparelho parou de funcionar:

1. Verifique se houve queda de energia ou se o aparelho foi desconectado da tomada.
2. Solte o botão de controle (BC).
3. Verifique a alimentação elétrica.
4. Reinicie o aparelho seguindo as instruções descritas no capítulo "Utilização do Aparelho".

Se o problema persistir:

1. Solte o botão de controle (BC).
2. Desconecte o aparelho da tomada.
3. Verifique os seguintes itens:
 - O estado do plugue;
 - Se as lâminas giram livremente;
 - O estado do cabo de alimentação (sem dobras ou danos);
 - Se o eixo de transmissão gira livremente. (Para testar o eixo, remova a haste e gire manualmente a extremidade do eixo de transmissão).

Se o defeito não estiver listado entre as falhas possíveis ou se o problema persistir, entre em contato com o revendedor ou encaminhe o produto à assistência técnica autorizada.



Marchesoni



+55 11 4156-8989



/marchesonioficial



/marchesonioficial



marchesoni.com.br



Rua São Paulo, 243 - Fazendinha
Santana de Parnaíba-SP
Cep: 06530-075 - Brasil

Marc **PRO**
By Marchesoni