

# UKMAQ

EQUIPAMENTOS

[www.ukmaq.com.br](http://www.ukmaq.com.br)

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## Misturador para doces e salgados

Marca: **UKMAQ**

Modelo: **Profissional Turbo**



SEGURANÇA  
EM 1º LUGAR



DESEMPENHO  
PROFISSIONAL



TECNOLOGIA  
E CONFIANÇA



PANELA  
7 LITROS N30



CAPACIDADE  
RECOMENDADA: 6 LITROS



CONTROLE DE  
VELOCIDADE



USO PARA DOCES,  
RECHEIOS, MOLHOS  
E MASSAS SALGADAS

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E COMPONENTES

Conheça as especificações técnicas e os componentes do seu misturador.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nome:	Misturador para doces e salgados
Marca:	<b>UKMAQ</b>
Modelo:	<b>Professional Turbo</b>
Tamanho da panela:	<b>7 litros N30</b>
Capacidade recomendada:	<b>6 litros</b>
Material:	alumínio e inox
	Alça reforçada em alumínio Motor em inox, panela em alumínio, alças em madeira, raspador em inox com silicone atóxico
Uso exclusivo para doces, recheios, molhos e massas salgadas	<b>Uso exclusivo para doces, recheios, molhos e massas salgadas</b>
Peso aproximado do conjunto:	<b>4,280 kg</b>
Potência:	<b>120 W</b>
Tensão:	<b>100V-240V~ Bivolt</b>
Frequência:	<b>50/60 Hz</b>
Tipo de plugue:	<b>10 A, 3 pinos, padrão brasileiro</b>
Possui aterramento:	<b>Sim</b>
Classe elétrica:	<b>Classe I</b>
Grau de proteção IP:	<b>IPX1</b>
Controle de velocidade:	<b>Sim</b>
Faixa de velocidade:	<b>de 30% a 100%</b>
Tempo máximo de uso contínuo recomendado:	<b>40 minutos</b>
Tempo de descanso recomendado entre ciclos:	<b>mínimo de 10 minutos</b>
Motor removível:	<b>Sim</b>
Raspador removível:	<b>Sim</b>



### LEGENDA DOS COMPONENTES

- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. Unidade motora           | 6. Conjunto raspador/misturador |
| 2. Cabo de alimentação      | 7. Panela de alumínio           |
| 3. Controle de velocidade   | 8. Engates laterais da panela   |
| 4. Interruptor liga/desliga | 9. Manipulos de fixação         |
| 5. Alça da unidade motora   |                                 |

## 3. MODO DE USO — DOCES, RECHEIOS E MOLHOS



- 1** Respeite a capacidade recomendada do equipamento para não transbordar ou sobrecarregar o motor.

- 2** Coloque os ingredientes na panela e posicione a panela no fogão.



- 3** Encaixe na panela o motor com o raspador já rosqueado.



- 4** Aperte os manípulos laterais até fixar corretamente.



- 5** Conecte o cabo do motor com plugue de 3 pinos na tomada.



- 6** Ajuste a velocidade para o mínimo, girando totalmente para a esquerda.



- 7** Ligue o motor com o interruptor para cima, na posição "Ligar".



- 8** Ajuste a velocidade para obter o melhor resultado.



- 9** Ligue o fogão e utilize chama baixa ou média.



### USO NO FOGÃO

Pode usar direto no fogão:	<b>Sim</b>
Fogão a gás:	<b>Sim</b>
Fogão elétrico:	<b>Sim</b>
Indução:	<b>Não</b>
Chama recomendada:	<b>baixa ou média</b>



**Ingredientes devem ser colocados antes de ligar o equipamento.**

## 4. MODO DE USO — MASSAS SALGADAS

- 1 Respeite a capacidade recomendada do equipamento para não transbordar ou sobrecarregar o motor.
- 2 Coloque a água e os temperos na panela, ligue o fogo e aguarde a água ferver.
- 3 Adicione a farinha e o restante dos ingredientes.
- 4 **Atenção:** hidrate corretamente a receita para não endurecer a massa e sobrecarregar o motor.
- 5 Encaixe na panela o motor com o raspador já rosqueado.
- 6 Aperte os manípulos laterais até fixar corretamente.
- 7 Conecte o cabo do motor com plugue de 3 pinos na tomada.
- 8 Ajuste a velocidade para o mínimo, girando totalmente para a esquerda.
- 9 Ligue o motor com o interruptor para cima, na posição “Ligar”.
- 10 Ajuste a velocidade para obter o melhor resultado.
- 11 Utilize chama baixa ou média.



Ajuste a velocidade, girando para a esquerda para o mínimo e para a direita para o máximo.



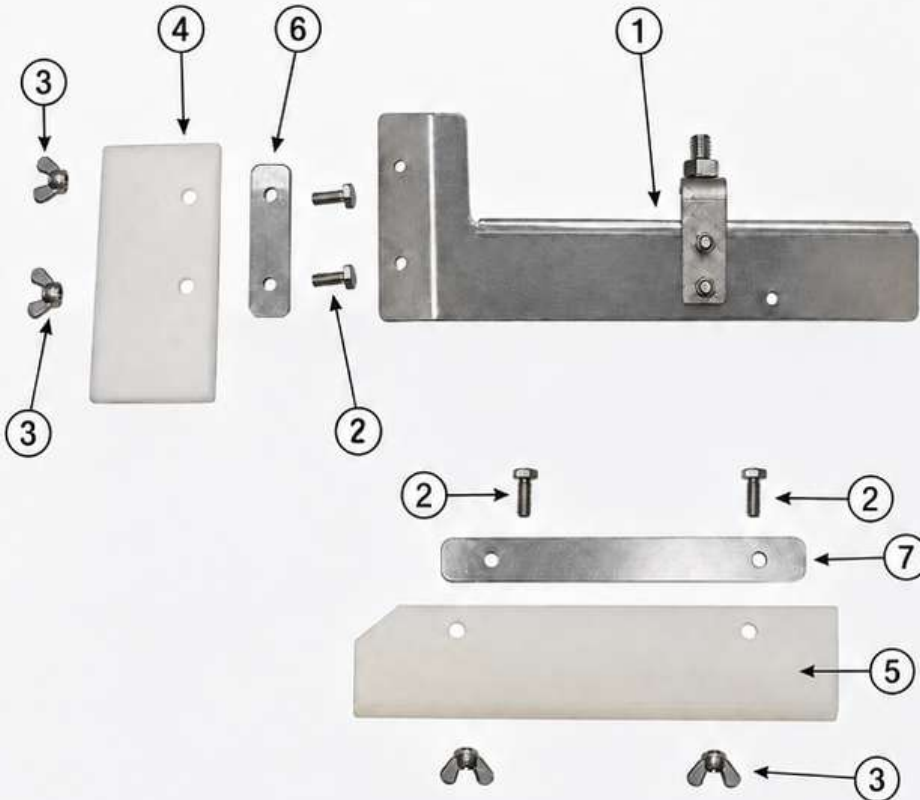
Interruptor: para cima (I) = Ligar | para baixo (O) = Desligar.



### DESLIGAMENTO E DESMONTAGEM

Após chegar ao ponto desejado da receita, desligue o fogo e, em seguida, desligue o motor com o interruptor para baixo, na posição “Desligar”. Remova da tomada e solte os manípulos laterais para retirar o motor.

## 5. LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO



### DIAGRAMA DO RASPADOR

- 1** Corpo principal do raspador/misturador em inox com eixo roscado
- 2** Parafusos de fixação
- 3** Porcas borboleta
- 4** Lâmina de silicone menor
- 5** Lâmina de silicone maior
- 6** Chapa fixadora menor em inox
- 7** Chapa fixadora maior em inox



### DESMONTAGEM PARA HIGIENIZAÇÃO

- 1** Solte as porcas borboleta (item 3).
- 2** Remova as chapas fixadoras (itens 6 e 7).
- 3** Retire as lâminas de silicone (itens 4 e 5).
- 4** Lave, seque e monte novamente na ordem correta.



### CUIDADOS DE LIMPEZA

	Panela: pode lavar com água	✓
	Raspador: sim, remover e lavar	✓
	Manipulos: sim	✓
	Unidade motora: não lavar; limpar apenas com pano úmido e fora da tomada	✗
	Detergente neutro: sim	✓
	Álcool: não	✗
	Esponja abrasiva: não	✗
	Jato d'água: não	✗
	Lava-louças: não	✗














## 6. SEGURANÇA, GARANTIA E ATENDIMENTO



### SEGURANÇA



-  Não tocar no raspador com o produto ligado.
-  Não colocar colher ou utensílio dentro da panela em funcionamento.
-  Não deixar crianças operarem.
-  Não molhar o motor.
-  Não puxar pelo cabo.
-  Não usar com cabo danificado.
-  Manter o cabo longe da chama/fogão.
-  Cuidado com superfície quente.
-  Cuidado com respingos de alimento quente.
-  Desligar da tomada antes da limpeza.
-  Não operar sem os manípulos corretamente fixados.



### GARANTIA

- **Prazo de garantia:** 3 meses
- **Cobertura:** defeito de fábrica que comprometa o funcionamento do produto
- **Não cobre:** mau uso
- **Nota fiscal:** obrigatória
- **Frete:** pago pela fábrica
- **Atendimento:** pela fábrica
- **Cadastro de garantia:** obrigatório pelo site [www.ukmaq.com.br](http://www.ukmaq.com.br)



### DADOS DA EMPRESA

-  **Razão social:** Orange King Indústria e Comércio de Máquinas Ltda
-  **CNPJ:** 43.893.669/0001-62
-  **Telefone/WhatsApp:** (43) 92002-4578
-  **E-mail:** [sac@ukmaq.com.br](mailto:sac@ukmaq.com.br)
-  **Site:** [www.ukmaq.com.br](http://www.ukmaq.com.br)
-  **SAC:** [www.ukmaq.com.br/sac](http://www.ukmaq.com.br/sac)



Leia este manual antes do primeiro uso.