

[MANUAL DEL USUARIO]



ELEGE

MODELO: DI-02

DISPENSER DE SALSAS

Queso cheddar | Chocolate | Salsas calientes

ELEGE

www.elege.com.ar



Modelo: DI-02

Dispenser

Modelo: DI-02

Equipo para calentar y dispensar queso cheddar, chocolate, coberturas y otras salsas calientes aptas para su uso con bomba dosificadora.



Descripción del producto

El dispenser utiliza un sistema de calentamiento indirecto tipo baño María. Este sistema ayuda a distribuir el calor de manera uniforme y a reducir los puntos de sobrecalentamiento.

Cuenta con pico dosificador calefaccionado que ayuda a mantener la fluidez de la salsa en la salida y a reducir las obstrucciones causadas por el enfriamiento del producto.

La temperatura se regula mediante la perilla (termostato) ubicada en el frente del equipo.

Ideal para uso gastronómico profesional.

- Peso Neto aprox: 4,5 kg.
- Dimensiones: 400 x 350 x 255mm
- Potencia / Consumo : 350W
- Voltaje: 220 V
- Capacidad : 2 Litros

ELEGE

¡Importante!

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los materiales de embalaje.
Limpie el recipiente interno, tapa y bomba con agua tibia y detergente.
Seque completamente las piezas antes de colocarlas.
Ubique el equipo sobre una superficie firme y nivelada.

MODO DE USO

IMPORTANTE: NO opere el equipo sin agua en el compartimiento interno. Este equipo funciona mediante sistema de calentamiento tipo baño María. Verifique periódicamente el nivel de agua durante el funcionamiento.

- Paso 1: Retire la tapa y el recipiente para salsa.
- Paso 2: Agregue agua limpia en el compartimiento interno (máximo 700 ml).
- Paso 3: Coloque nuevamente el recipiente para salsa.
- Paso 4: Cargue el producto a calentar sin superar los 2 lts y coloque la tapa.
- Paso 5: Conecte el equipo a un toma de corriente de 220V con puesta a tierra.
- Paso 6: Encienda el interruptor principal (tecla roja). Posición I = Encendido. Se encenderá también la luz verde (luz de encendido).
- Paso 7: Regule la temperatura mediante la perilla frontal.
- Paso 8: Espere unos minutos hasta alcanzar la temperatura deseada. La luz naranja (luz de calentamiento) se encenderá mientras el equipo esté calentando hasta llegar a la temperatura indicada y luego se apagará. Esta luz se encenderá y apagará automáticamente durante el proceso de calentamiento.

USO DE LA BOMBA DOSIFICADORA

Presione suavemente el pulsador superior para dispensar el producto por el pico. En funcionamiento el pico permanecerá caliente para dispensar el producto eficientemente.
Mantenga limpia la salida para evitar obstrucciones. No accione la bomba cuando el recipiente esté vacío.

FIN DE USO - APAGADO

Coloque el interruptor en posición O.
Desenchufe el equipo.
Espere a que se enfríe.
Retire el producto restante.
Proceda a la limpieza.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Realice la limpieza únicamente con el equipo apagado, desenchufado y completamente frío.
Retire el producto restante. Limpie el recipiente interno, la tapa, el pico y las partes de la bomba que hayan estado en contacto con el alimento. Enjuague y seque completamente antes de volver a colocarlas.
Limpie el exterior del equipo con un paño suave humedecido con agua y jabón neutro.
No utilice productos abrasivos.
Vacíe el agua del compartimiento interior y séquela con un paño para ayudar a prevenir la acumulación de sarro.



ADVERTENCIAS

- No sumerja el equipo en agua ni utilice cantidades excesivas de agua durante la limpieza.
- Mantenga el cable y el enchufe alejados del fuego, calor y/o humedad.
- Desenchufe siempre el equipo antes de limpiarlo o realizar mantenimiento.
- No limpiar el equipo estando caliente.
- Verifique que todos los interruptores estén apagados antes de conectar el equipo a la red eléctrica.
- No utilice el equipo si el cable presenta daños.

GARANTÍA

DISPENSER DE SALSAS | MODELO DI-02

Este equipo cuenta con una garantía de **seis (6) meses a partir de la fecha de entrega del producto.**

La garantía cubre las fallas o defectos que afecten su correcto funcionamiento durante ese plazo, siempre que se haya utilizado normalmente y conforme a las indicaciones del manual.

Para solicitar asistencia técnica: guardá la factura de compra y contactá al distribuidor donde adquiriste el equipo.

Describí la falla y, si es posible, acompañá tu consulta con fotos o un video para facilitar la evaluación.

El distribuidor te informará cómo continuar con la revisión técnica.

La evaluación determinará si la falla está cubierta por la garantía.

¿Qué daños no cubre la garantía?

- Daños causados por golpes, caídas o mal uso contrario a las indicaciones del manual.
 - Daños derivados de reparaciones, reemplazos de piezas o modificaciones realizadas sin intervención técnica autorizada.
- Daños ocasionados por una limpieza inadecuada, el uso de productos corrosivos o la exposición al agua de los componentes eléctricos.
- Desgaste normal de piezas debido al uso, cuando no se trate de un defecto de origen.
- Estas exclusiones se aplican cuando la circunstancia indicada sea la causa del daño reclamado.

¿Tenés más dudas sobre el uso o funcionamiento de este equipo?

Contactá al distribuidor donde lo adquiriste.

GRACIAS POR ELEGIRNOS

ELEGE

www.elege.com.ar