



MANUAL DE USUARIO Y MANTENCIÓN BATIDORAS PLANETARIAS SERIE U-B

INFORMACIÓN GENERAL

La línea de batidoras planetarias UNIQUE son ideales para la producción de todo tipo de productos de panadería y pastelería. Con capacidades 10 hasta 80 litros de capacidad según su modelo, permiten todo tipo de rangos de producción según el tipo de negocio.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD



LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. SUMINISTRA INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA SEGURIDAD DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.



EL INCUMPLIMIENTO DE LO QUE SE PRESENTA A CONTINUACIÓN PUEDE PONER EN PELIGRO LA SEGURIDAD DEL EQUIPO.



EL FABRICANTE DEL EQUIPO NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA INOBSERVANCIA DE LAS INDICACIONES SIGUIENTES. TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES.



LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES DURANTE LA INSTALACIÓN, EL POSICIONAMIENTO Y/O FIJACIÓN Y LA CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN"



LOS EQUIPOS NECESITAN ALGUNAS PRECAUCIONES PARA LA LIMPIEZA. VER LA SECCIÓN "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA" EL SÍMBOLO "TENSIÓN PELIGROSA" ESTÁ PUESTO SOBRE UN PANEL QUE DA ACCESO A PARTES EN TENSIÓN.

Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.

Este equipo ha sido diseñado para batir insumos panificables y está destinado a uso industrial. Cualquier uso diferente del indicado se considera inadecuado.

Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios. Excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.

Evite dejar el dispositivo al alcance de los niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.

Instruir adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La instalación del equipo debe ser efectuada por personal cualificado en conformidad con las normas de seguridad vigentes. La batidora debe ser instalada en un área designada y permanente. Se debe asegurar en su ubicación final para que funcionamiento no constituya un peligro para sus operarios o personas que estén en contacto con el equipo.

No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de ventilación y del equipo.

No coloque objetos metálicos afilados (cubiertos o utensilios) en superficies o ranuras del equipo, ni tampoco utilice estos objetos para manipular los controles del aparato.

No se apoye ni apoye objetos en el equipo, esta acción podría comprometer su estabilidad.

En caso de mal funcionamiento apague inmediatamente el equipo.

Tras un período de inactividad, compruebe que las líneas de alimentación eléctricas se encuentren en buen estado y que las ranuras de ventilación no se encuentren obstruidas.

Las partes selladas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y el nombre de la marca se aplican visiblemente al dispositivo. La placa no debe ser eliminada.

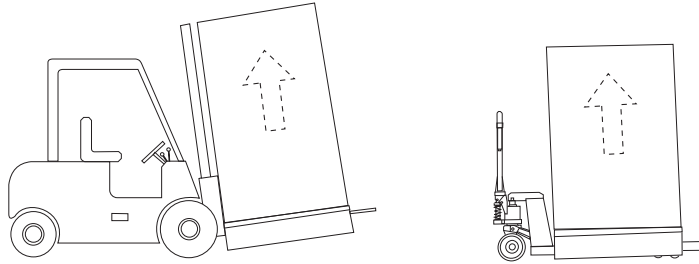
Antes de poner en funcionamiento el equipo, es obligatorio para eliminar todas las películas protectoras presentes. Nunca lo use esponjas de acero o rasquetas para no dañar las superficies. Utilizar productos no abrasivos y/o utensilios de materiales no provoquen daños a la superficie. Utilice un paño suave o un paño de microfibra húmedo.

No deje el aparato desatendido durante el ciclo de funcionamiento.

TRANSPORTE, MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO

A) MANIPULACION

La mudanza, carga y descarga del horno se debe realizar mediante una grúa de horquilla y/o en ser adecuados para el peso y volumen de la carga. **Utilice todo tipo de precauciones a fin de evitar daños en el equipo cuando se la desplaza y al personal que realiza la operación.**



B) TRANSPORTE

El vehículo asignado para el transporte del equipo deberá contar con la capacidad (peso y volumen) y seguridad adecuada para no comprometer la carga o el personal involucrado. Utilice todo tipo de precauciones a fin de asegurar la carga para evitar daños en el equipo. **Cinchos o amarras posicionadas sin protección en los vértices de la estructura de los equipos pueden ocasionar daños no cubiertos por la garantía.**

D) ALMACENAMIENTO

El equipo no puede ser apilado o montado sobre otros objetos.
La temperatura en el lugar de almacenamiento debe estar entre -10°C y +40°C.
Las condiciones climáticas de humedad nunca deben ser tales que provoquen algún grado de condensación.
El equipo y sus partes no deben estar expuestas a la intemperie.

D) DESEMBALAJE

Remueva el empaque exterior con sumo cuidado (jaulas de madera y/o cajas de cartón) y dispóngalo en conformidad con las leyes vigentes en el país de instalación. Clavos, grapas o elementos de fijación del embalaje retirados de forma incorrecta puede provocar daños a los equipos no cubiertos por la garantía.
Remueva toda la información y piezas del interior correspondiente al equipo, como manuales, utensilios, adaptadores, etc.

PIEZAS INCLUIDAS

En el interior del embalaje se incluye:

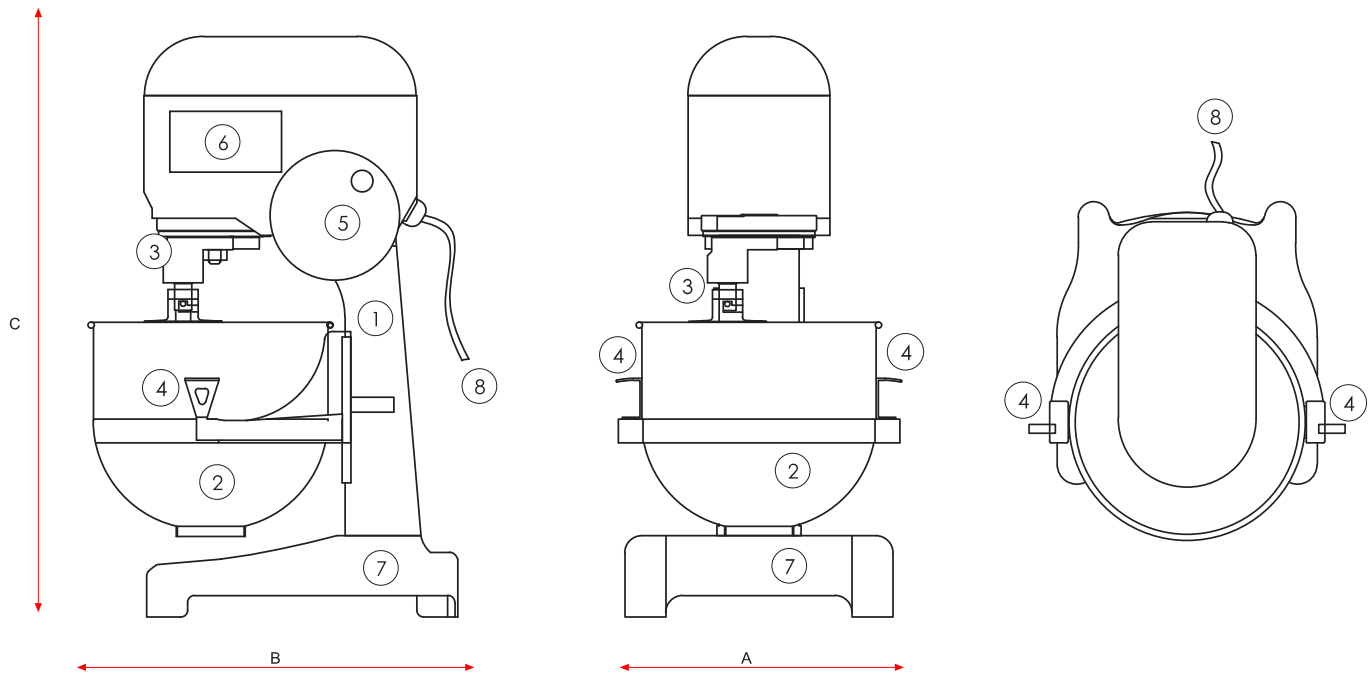
- 1) Batidora.
- 2) Batidores tipo globo, lira y gancho.
- 3) Cuba.
- 4) Manual de usuario e instalación.



**Procure no extraviar ninguna de las piezas incluidas de lo contrario no podrá utilizar el equipo.
En los equipos trifasicos no incluyen conectores toma corriente.**

CARACTERISTICAS TECNICAS

Modelo	Capacidad cuba	Capacidad máxima harina para masas batidor Gancho	Capacidad máxima batidos firmes batidor Lira	Capacidad máxima batidos livianos batidor Globo	Velocidades	Dimensiones mm			Panel de control	Potencia eléctrica	Corriente Eléctrica	Peso
						ancho (A)	fondo (B)	alto (C)				
U-B10	10LT	3kg sobre 45% de agua	5kg	4,2LT	(3) 110/178/355 RPM	370	448	606	Electro-mecánico	0,45kW	220V/1/50HZ	56kg
U-B20	20LT	5kg sobre 45% de agua	10kg	8.3LT	(3) 108/161/382 RPM	415	530	780	Electro-mecánico	1,1kW	220V/1/50HZ	65kg
U-B30	30LT	7kg sobre 45% de agua	15kg	12.5LT	(3) 104/187/305 RPM	530	640	1000	Electro-mecánico	1,1kW	220V/1/50HZ	94kg
U-B60	60LT	14kg sobre 45% de agua	28kg	25LT	(3) 74/155/388 RPM	625	724	1250	Electro-mecánico	2.2kW	380V/3/50HZ	230kg



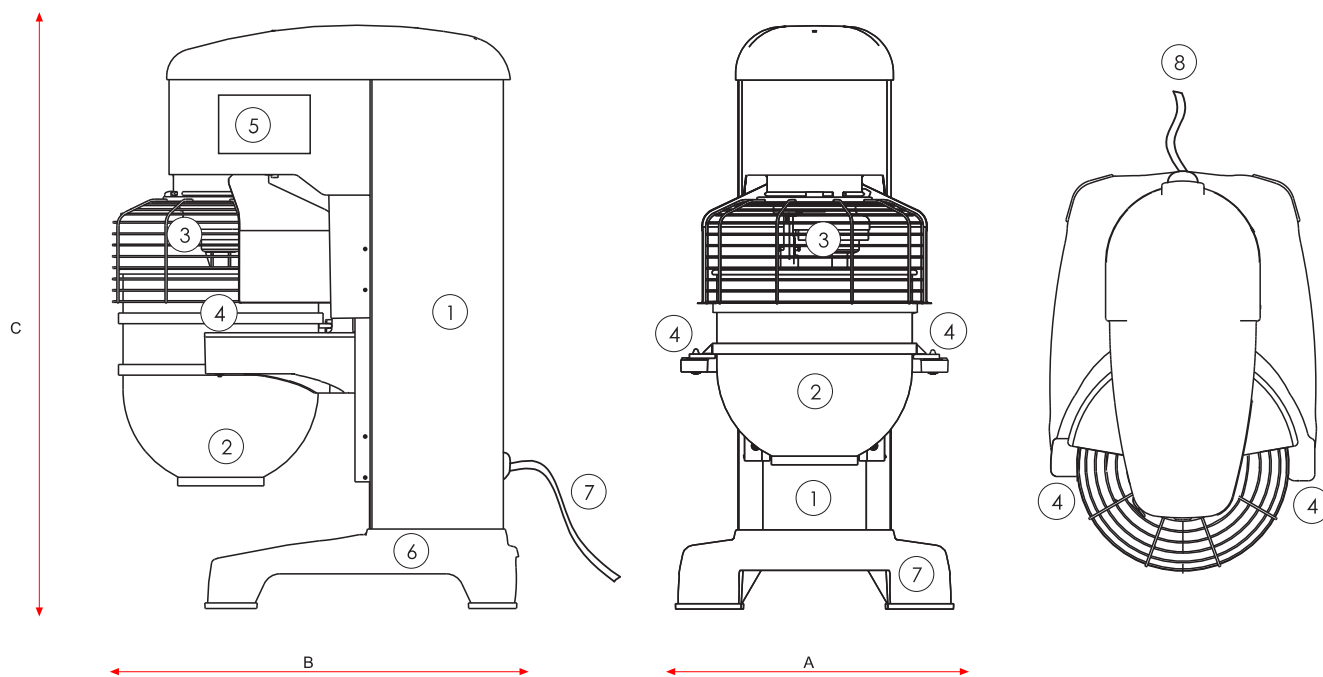
- ① Estructura
- ② Cuba
- ③ Cabezal para accesorios
- ④ Punto de sujeción de la cuba
- ⑤ Elevador de cuba
- ⑥ Panel de control
- ⑦ Pie de apoyo
- ⑧ Conexión eléctrica



Es responsabilidad de cliente suministrar todas las conexiones necesarias para la correcta utilización del equipo antes de su montaje final. Todas instalaciones deber ser realizadas por personal autorizado bajo las normas en vigencia.
Todas las conexiones del aparato tienen que estar colocados en lugares visibles y de fácil acceso.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Modelo	Capacidad cuba	Capacidad máxima harina para masas (Gancho)	Capacidad máxima mezcla babetidos firmes (Lira)	Capacidad máxima mezcla batidos livianos (Globo)	Velocidades	Dimensiones mm			Panel de control	Potencia eléctrica	Corriente Eléctrica	Peso
						ancho (A)	fondo (B)	alto (C)				
U-B80	80LT	18kg sobre 45% de agua	36kg	33.3LT	(3) 75/111/220 RPM	740	1205	1660	Electro-mecánico	3,89kW	380V/3/50HZ	480kg



- ① Estructura
- ② Cuba
- ③ Cabezal para accesorios
- ④ Punto de sujeción de la cuba
- ⑤ Panel de control
- ⑥ Pie de apoyo
- ⑦ Conexión eléctrica



Es responsabilidad de cliente suministrar todas las conexiones necesarias para la correcta utilización del equipo antes de su montaje final. Todas instalaciones deber ser realizadas por personal autorizado bajo las normas en vigencia. Todas las conexiones del aparato tienen que estar colocados en lugares visibles y de fácil acceso.

CARACTERISTICAS TECNICAS

ACCESORIOS

Batidor Gancho o Espiral: Se utiliza para mezclar y amasar la mayoría de las masas de pan, panecillos y pizza que requieren acción de plegado y estiramiento. Utilice la primera velocidad para iniciar la mayoría de las operaciones y segunda velocidad para terminar el amasijo.

Batidor Lira o Paleta: Es un agitador multiusos que se utiliza para batidos firmes y procesar alimentos. Utilice la primera velocidad para iniciar la mayoría de las operaciones y segunda velocidad para el refinamiento de la mezcla.

Batidor Globo o de Alambre: Está diseñado para una máxima mezcla de aire en productos ligeros. Utilice la primera velocidad para iniciar la mayoría de las operaciones y aumente progresivamente hasta tercera o cuarta velocidad según corresponda.

Cuba: Este recipiente permite realizar todo tipo de preparaciones según la capacidad de cada equipo. Su diseño permite que los batidores trabajen de forma eficiente y segura.



**GANCHO O
ESPIRAL**



**LIRA O
PALENTA**



**GLOBO O
DE ALAMBRE**

TABLA DE ACCESORIOS POR PREPARACIONES

PREPARACIONES	U-B10	U-B20	U-B30	U-B60	U-B80	VELOCIDADES			
						1°	2°	3°	4° (U-B80)
PANES	GANCHO	GANCHO	GANCHO	GANCHO	GANCHO	X	X		
PIZZAS	GANCHO	GANCHO	GANCHO	GANCHO	GANCHO	X	X		
PASTAS	GANCHO	GANCHO	GANCHO	GANCHO	GANCHO	X	X		
GALLETAS	LIRA	LIRA	LIRA	LIRA	LIRA	X	X		
QUEQUES	LIRA	LIRA	LIRA	LIRA	LIRA	X	X		
BIZCOCHOS	LIRA	LIRA	LIRA	LIRA	LIRA	X	X		
MERENGUES	GLOBO	GLOBO	GLOBO	GLOBO	GLOBO	X	X	X	X
CREMAS	GLOBO	GLOBO	GLOBO	GLOBO	GLOBO	X	X	X	X



No sobrecargue el equipo. Las capacidades máximas varían según el tamaño de la cuba, el accesorio y el tipo de proceso que se realiza. Verifique las prestaciones del equipo de acuerdo al modelo que corresponda en la página 3 y 4.

La sobrecarga del equipo puede producir fallos en los sistemas mecánicos, eléctricos y estructurales no cubiertos por la garantía.

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

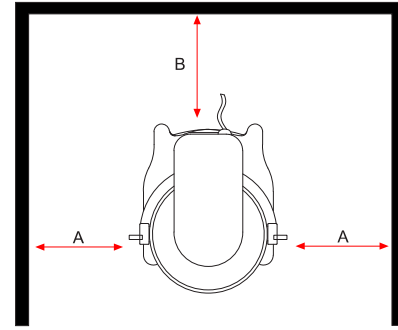
A) REQUERIMIENTOS DE ESPACIO

Atril: Los modelos hasta 40 litros pueden ocupar un atril o mesón. Este no debe estar cubierto de materiales que produzcan corrosión y debe tener la resistencia necesaria para no comprometer la estabilidad y la seguridad operacional del equipo.

Piso: Liso y nivelado; se recomienda que se encuentre recubierto con baldosas de alto tránsito. El suelo no debe estar cubierto de materiales que produzcan corrosión y debe tener la resistencia necesaria para no comprometer la seguridad del equipo.

Muros colindantes (vista frontal): Distancia mínima al muro derecho e izquierdo (A) debe ser 200mm para los modelos U-B10, U-B20 y U-B30, y 400mm para los modelos U-B60 y U-B80. Al muro posterior (B) debe ser 200mm para los modelos U-B10, U-B20 y U-B30 y 300mm para los modelos U-B60 y U-B80.

Equipos colindantes: La distancia mínima a otros equipos debe ser 300mm para los modelos U-B10, U-B20 y U-B30, y 500mm para los modelos U-B60 y U-B80.



Vista superior



Procure que la máquina una vez posicionada se encuentre estable y bien nivelada antes de proceder a otras operaciones.

Procure que la máquina una vez posicionada posea las distancias mínimas de esta forma no presentara sobrecalentamiento por falta de ventilación o problemas de seguridad durante su operación.

B) ENERGIA ELECTRICA

La instalación eléctrica del local en el que se colocará el horno tiene que respetar todo lo previsto por las normas vigentes. Tiene que poseer las características requeridas en la placa del equipo, poseer un eficaz conductor a tierra y un interruptor automático entre el aparato y la red de distribución con un diferencial con características adecuadas a la potencia del aparato.

Modelos: U-B10(0,45kW)

1. El punto eléctrico debe ser ubicado en la parte posterior a derecha del equipo. El conector monofásico de 10A debe ser conectado directamente a un módulo hembra de 10A existente en el lugar de la instalación a una altura superior o igual a 50cm sobre el suelo.

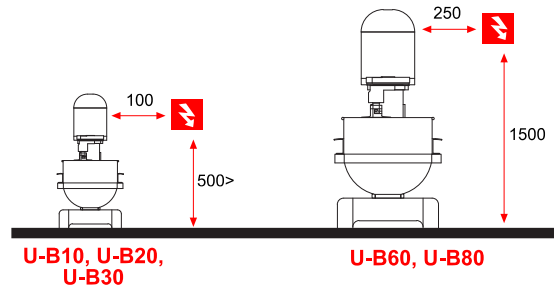
Modelos: U-B20(1,1kW), U-B30(1,1kW)

1. El punto eléctrico debe ser ubicado en la parte posterior a derecha del equipo. El conector monofásico de 16A debe ser conectado directamente a un módulo hembra de 16A existente en el lugar de la instalación a una altura superior o igual a 50cm sobre el suelo.

Modelos: U-B60(2,2kW), U-B80(3,85kW)

1. El punto eléctrico debe ser ubicado en la parte posterior a derecha del equipo. El conector trifásico sin neutro de 32A el cual debe ser conectado directamente a un módulo hembra de 32A existente en el lugar de la instalación a una altura de 150cm sobre el suelo.

2. La instalación debe poseer un interruptor automático dedicado de 32A, más la protección correspondiente.

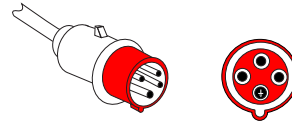


Batidora



Conector monofásico tipo L volante
U-B10: 220V 10A 1P+N+T
U-B20, U-B30: 220V 16A 1P+N+T
*Incluido con la compra del equipo

Batidora



Conector trifásico industrial volante
U-B60, U-B80: 380V 32A 3P+T
* No incluido con la compra del equipo



Todas las instalaciones eléctricas deben ser realizadas por instaladores autorizados bajo las normas vigentes. Todos los enchufes e interruptores que sirven para conectar el aparato a la red eléctrica, tienen que estar colocados en lugares visibles y de fácil acceso.

Procure no utilizar adaptadores, alargadores o intervenir el conector eléctrico del equipo de lo contrario la garantía será anulada.



En los equipos trifásicos, las fases deben ser correctamente instaladas o de lo contrario podría ocasionar daños irreparables a los sistemas electrónicos no cubiertos por la garantía.

En los equipos trifásicos no incluyen conectores toma corriente.

FUNCIONAMIENTO PANEL DE CONTROL Y OPERACION



No sobrecargue el equipo. Las capacidades máximas varían según el tamaño de la cuba, el accesorio y el tipo de proceso que se realiza. Verifique las prestaciones del equipo de acuerdo al modelo que corresponda en la pagina N°3.

La sobrecarga del equipo puede producir fallos en los sistemas mecánicos, eléctricos y estructurales no cubiertos por la garantía.



Durante el funcionamiento del equipo el accesorio batidor estará en movimiento. No toque estas piezas o introduzca utensilios u otro objeto que pueda comprometer la seguridad del equipo.



No coloque objetos metálicos afilados (cubiertos o utensilios) en superficies o ranuras del equipo, ni tampoco utilice estos objetos para manipular los controles del aparato.

Nunca lo use esponjas de acero o rasquetas para no dañar las superficies. Utilizar productos no abrasivos y/o utensilios de materiales no provoquen daños a la superficie.

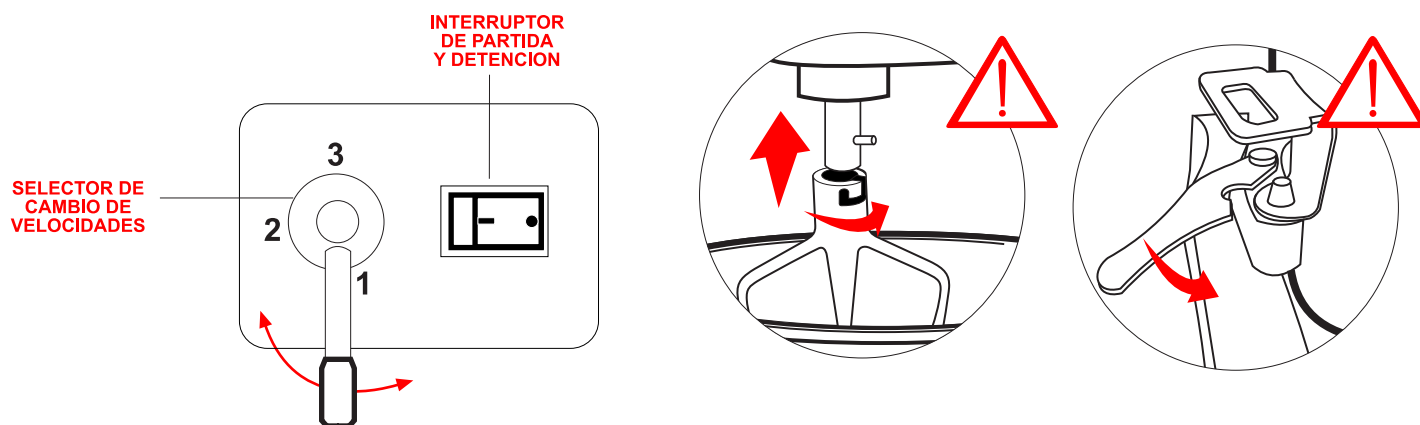


Cuándo el equipo está en funcionamiento tiene que ser vigilado.

Si el equipo no funciona correctamente interrumpa inmediatamente su utilización, desconéctelo y acuda solo al servicio técnico autorizado.

FUNCIONAMIENTO PANEL DE CONTROL Y OPERACION

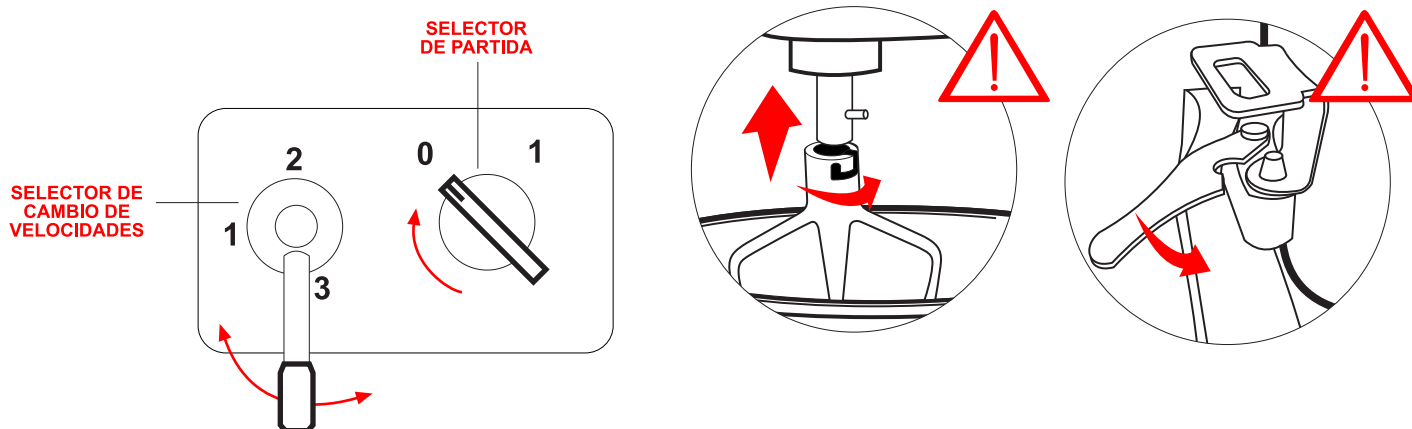
A) PANEL DE CONTROL ELECTROMECHANICO: U-A10, U-A20, U-A30



OPERACION

1. Verifique que el equipo se encuentre correctamente conectado al suministro eléctrico y que no presente irregularidades.
2. Mueva la rejilla de seguridad y posicione el batidor seleccionado en el eje planetario del cabezal. Verifique que el batidor se encuentre asegurado de forma correcta.
3. Introduzca la cuba asegurándola por medio de la guía trasera y los soportes laterales.
4. Introduzca los ingredientes a la cuba considerando los máximos recomendados.
5. Utilice el elevador de la cuba para introducir el batidor dispuesto en el cabezal en la cuba y cierre la rejilla de seguridad.
6. Gire el selector de cambio de velocidades a la posición de funcionamiento deseado.
7. Accione el interruptor de encendido para iniciar el funcionamiento del batidor. Para cambiar la velocidad accione el interruptor para apagar el equipo, gire el selector de velocidades a la posición deseada y accione el interruptor de encendido.
8. Una vez terminado el proceso de batido accione el interruptor para apagar el equipo.
9. Utilice el elevador para bajar la cuba, mueva la rejilla de seguridad y retire la cuba con la preparación.

B) PANEL DE CONTROL ELECTROMECHANICO: U-A60

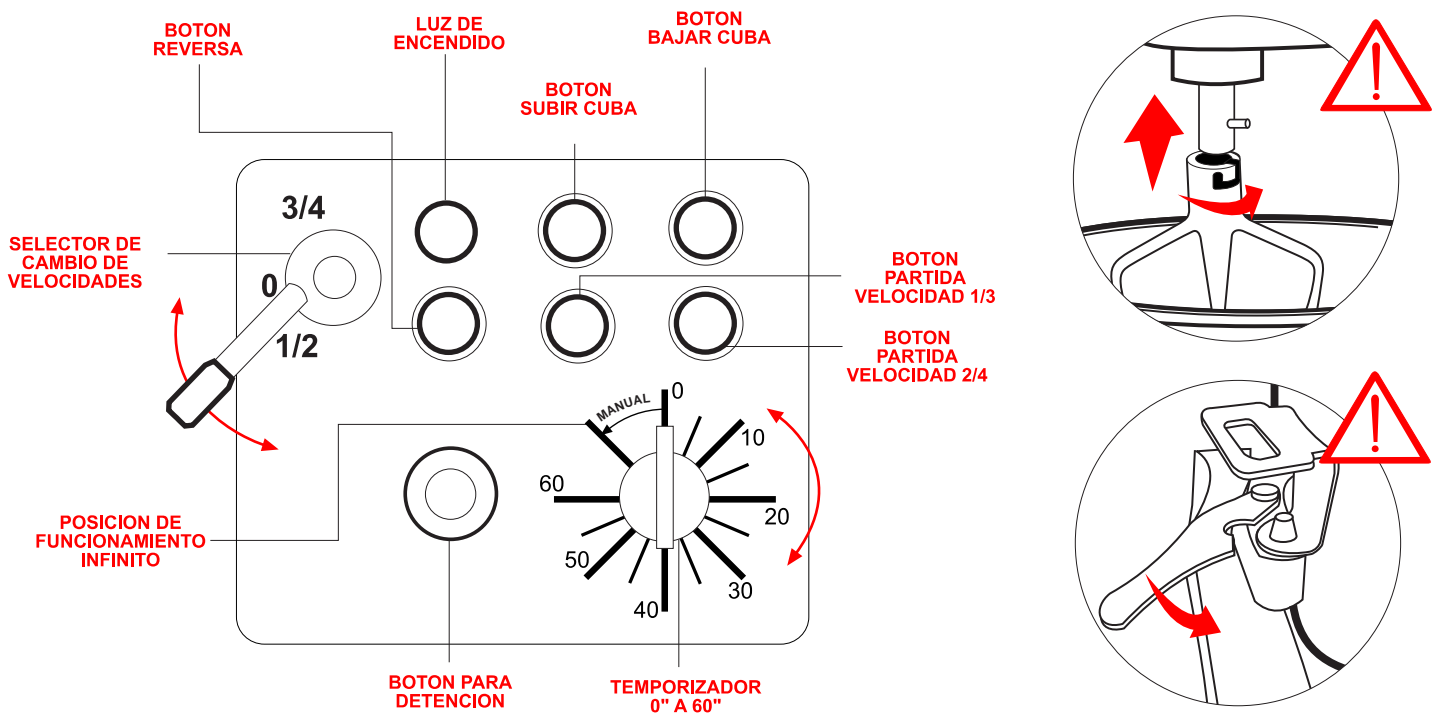


OPERACION

1. Verifique que el equipo se encuentre correctamente conectado al suministro eléctrico y que no presente irregularidades.
2. Mueva la rejilla de seguridad y posicione el batidor seleccionado en el eje planetario del cabezal. Verifique que el batidor se encuentre asegurado de forma correcta.
3. Introduzca la cuba asegurándola por medio de la guía trasera y los soportes laterales.
4. Introduzca los ingredientes a la cuba considerando los máximos recomendados.
5. Utilice el elevador de la cuba para introducir el batidor dispuesto en el cabezal en la cuba y cierre la rejilla de seguridad.
6. Gire el selector de cambio de velocidades a la posición de funcionamiento deseado.
7. Gire el selector de encendido para iniciar el funcionamiento del batidor. Para cambiar la velocidad accione el interruptor para apagar el equipo, gire el selector de velocidades a la posición deseada y accione el interruptor de encendido.
8. Una vez terminado el proceso de batido gire el selector para apagar el equipo.
9. Utilice el elevador para bajar la cuba, mueva la rejilla de seguridad y retire la cuba con la preparación.

FUNCIONAMIENTO PANEL DE CONTROL Y OPERACION

C) PANEL DE CONTROL ELECTROMECHANICO: U-A80



OPERACION

1. Verifique que el equipo se encuentre correctamente conectado al suministro eléctrico y que no presente irregularidades.
 2. Mueva la rejilla de seguridad y posicione el batidor seleccionado en el eje planetario del cabezal. Verifique que el batidor se encuentre asegurado de forma correcta.
 3. Introduzca la cuba asegurándola por medio de la guía trasera y los soportes laterales.
 4. Introduzca los ingredientes a la cuba considerando los máximos recomendados.
 5. Cierre la rejilla de seguridad y utilice el botón subir cuba para accionar el elevador de la cuba e introducir el batidor dispuesto en el cabezal.
 6. Gire el selector de cambio de velocidades a la posición de funcionamiento deseado, velocidad 1/2 o 3/4.
 7. Pulse el botón de encendido según la velocidad deseada, 1/3 o 2/4 para iniciar el funcionamiento del batidor. Para cambiar la velocidad accione el botón detención para apagar el equipo, gire el selector de velocidades y accione el interruptor de encendido deseado.
- Para procesos de amasado utilice el boto reversa para retirar ek amasasijo.
8. Una vez terminado el proceso de batido pulse el botón detención para apagar el equipo.
 9. Utilice el botón bajar cuba del elevador, mueva la rejilla de seguridad y retire la cuba con la preparación.

PUESTA EN MARCHA

PRIMER FUNCIONAMIENTO

Durante su primer funcionamiento siga el procedimiento de operación detallado en el puntos anteriores según el modelo que corresponda.

Retire todos los restos de embalaje o accesorios.

Higienice las superficies y accesorios que estarán en contacto con el batido.

Utilice un primer proceso de batido por 10 minutos en primera velocidad al 50% de la capacidad del equipo para limpiar todas las superficies de la cuba y batidor globo asegurando que no haya impurezas resultantes de la fabricación del equipo. Luego deseche este primer batido antes de utilizar nuevamente.



Cuándo el equipo está en funcionamiento tiene que ser vigilado.

Si el equipo no funciona correctamente interrumpa inmediatamente su utilización, desconéctelo y acuda solo al servicio técnico autorizado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para su limpieza asegúrese que el equipo se encuentra apagado y desconectado. Después del proceso de batido se pueden producir residuos de las preparaciones que deben ser retirados cuidadosamente al finalizar cada jornada de trabajo.

Para la limpieza exterior e interior utilice solo productos o implementos que no afecten a los materiales, el funcionamiento o la higiene del equipo.

No moje directamente el equipo, utilice paños limpios y húmedos. Los accesorios como cubas y batidores deben lavarse por separado de forma manual o por medio de un lavautencilios.

En la limpieza del equipo, no utilice estropajos metálicos, esponjas de aluminio, ni limpiadores abrasivos ya que pueden deteriorar el equipo. Evite dejar el equipo sin un aseo diario. La presentación y el buen funcionamiento del equipo, se verán comprometidos si no se realiza una limpieza permanente.

Se recomienda realizar cada seis meses limpieza interna, ajuste y lubricación de los componentes con un servicio técnico autorizado.



No golpee los accesorios para retirar restos de las preparaciones adheridas ya que podría ocasionar daños irreparables no cubiertos por la garantía.



El equipo no debe ser limpiado con presión de agua o similar, ya que podría ocasionar daños irreparables en su sistema eléctrico y mecánico no cubiertos por la garantía.

FIN DE VIDA DE LOS APARATOS

Contacte con las entidades locales para informarse acerca de los sistemas de recolección adecuados existentes. Todos los aparatos contienen materiales reutilizables/reciclables.

Los diferentes componentes del aparato son de fácil separación. Este sistema permite efectuar una selección de todos los componentes para una futura reutilización o un futuro reciclaje.

SERVICIOS TECNICOS AUTORIZADOS

Para solicitar instalaciones, asesoría, servicios generales o mantenimiento use los siguientes contactos:

Servicio Técnico MAQUIPAN CHILE

Teléfono: +56 2 2738 6129 / +56 2 2738 6134

E-mail: soporte@maquipanst.com

Dirección: Avda. Don Luis #644, Parque Industrial Valle Grande Km. 16 1/2 Panamericana Norte - Lampa, Santiago de Chile.

Servicio Técnico MAQUIPAN PERÚ

Teléfono: +51 1 452 4900

E-mail: soporteperu@maquipanst.com

Dirección: Av. Elmer Faucett 217, San Miguel - Lima. Perú.

Para consultar la Red de Servicios Técnicos ingrese a www.maquipan.cl

POLIZA DE GARANTIA (CHILE)

1. MAQUIPAN CHILE LTDA., garantiza sus productos por un período de tres meses contados desde la fecha en que se ha recibido el producto por parte del comprador, cubriendo cualquier desperfecto de fabricación, siempre que el artefacto se instale en conformidad a las normas establecidas por la superintendencia de electricidad y combustibles -SEC-, se destine para su uso original y además que se realice la manutención preventiva con el Servicio técnico Autorizado Maquipan.

2. Durante el período anteriormente mencionado, MAQUIPAN CHILE LTDA. cubre la reparación o reposición de cualquier pieza o componente defectuoso, incluyendo la mano de obra del Servicio Técnico Autorizado. Quedan exceptuados los componentes, esmaltes y pinturas que se hayan deteriorado por golpes. Esta garantía no responde por daños, deterioros o defectos que se produjeran por causas imputables al usuario.

3. MAQUIPAN CHILE LTDA. no posee garantía de satisfacción.

4. Esta garantía excluye taxativamente las averías relacionadas por causas de fuerza mayor y transporte, así como las derivadas de la instalación incorrecta o fuera de normativa o descuido u omisión de las recomendaciones de instalación y manejo.

5. Cualquier intervención del artefacto por personal no autorizado, anula la presente garantía.

6. Esta garantía será válida presentando la correspondiente factura o boleta de venta del artefacto.

7. Se excluye de la cobertura de la garantía todos los problemas ajenos al artefacto, entre ellos:

- Problemas causados por mala instalación.
- Solicitud de servicio al domicilio para enseñar el funcionamiento fuera de la visita de puesta en marcha del equipo según corresponda.
- Deficiencias o variaciones en el suministro eléctrico.
- Revisiones de funcionamiento de instalaciones.
- Capacidad insuficiente del equipo para la demanda del cliente.
- Equipo intervenido o dañado.
- Mala inoperancia.
- Equipo instalado sin cumplir normativa SEC.

Toda visita en que el problema detectado corresponda a alguno de los mencionados en el punto N°7 será con costo para el cliente.

UNIQUE es una marca registrada.

El uso o reproducción de la marca **UNIQUE** y los contenidos de este manual sin autorización queda estrictamente prohibida. Los contenidos presentados en este documento pueden estar sujetos a variación sin previo aviso.



Maquipan Chile

Dirección: Avda. Don Luis 644, Parque Industrial Valle Grande,
Km. 16 1/2 Panamericana Norte - Lampa. Santiago de Chile.

Teléfono: +56 2 2747 1452

Email: ventas@maquipan.cl

Web: www.maquipan.cl

Maquipan Perú

Dirección: Av. Elmer Faucett 217, San Miguel - Lima. Perú.

Teléfono: +51 1 452 4900

Email: ventas@maquipan.com.pe

Web: www.maquipan.pe.com

www.maquipan.cl