

ORIENTACIONES GENERALES



¡Atención: Información Importante Antes de Programar su Entrenamiento!

Para garantizar que su entrenamiento sea productivo y seguro, es **fundamental** que dedique unos minutos a la lectura de las “**Orientaciones Generales**” antes de realizar la programación.

En este documento encontrará información crucial sobre las especificaciones técnicas de cada máquina disponible. Algunas de ellas requieren **adaptaciones previas** para atender las necesidades individuales de cada usuario. La lectura anticipada le permitirá identificar estas especificaciones y solicitar los ajustes necesarios con antelación, evitando contratiempos y optimizando su tiempo de aprendizaje.

Recuerde: un entrenamiento exitoso comienza con el conocimiento de las herramientas que va a utilizar. Invierta unos minutos ahora y asegure una experiencia de aprendizaje más eficiente y segura.

Lea atentamente las “Orientaciones Generales” antes de programar su entrenamiento.

ÍNDICE

1. Detalles sobre la Entrega	3
2. Después de recibir la(s) máquina(s)	3
3. Manuales y Recetarios	4
4. Adaptación para enchufes/tomas	4
5. Amasadoras Eléctricas	7
6. Cuidados en la limpieza	7



ORIENTACIONES GENERALES

¡FELICITACIONES POR SU COMPRA, TODO SALIÓ BIEN!

En todas las etapas estaremos aquí para ayudarle. A continuación, encontrará el paso a paso del proceso. ¡Recuerde que es muy importante **leer este documento antes de programar su entrenamiento!**



1. DETALLES SOBRE LA ENTREGA

1.1) Su máquina está siendo preparada, embalada y los documentos están siendo completados. En aproximadamente **15 días hábiles**, el pedido saldrá de la fábrica, momento en el cual le enviaremos **el número de seguimiento (tracking number)** para que pueda acompañar el envío a través de FedEx. El plazo de entrega puede variar según la ubicación, pero en promedio, después del envío, **FedEx tarda entre 15 y 20 días** en realizar la entrega. En caso de que su máquina sea enviada desde nuestra tienda en los Estados Unidos, considere los plazos acordados con el vendedor en el momento de la compra.

1.2) Para algunos países, como **Canadá**, puede existir un **impuesto de importación**. Consulte con su provincia para obtener más información. En caso de que se le cobre este impuesto, deberá realizar el pago, ya que es una obligación del importador. Recomendamos la contratación de un **agente de aduanas (broker)**.



2. DESPUÉS DE RECIBIR LA(S) MÁQUINA(S)

2.1) Le recomendamos **no utilizar la máquina sin antes realizar el entrenamiento**. Póngase en contacto con el vendedor para programar su entrenamiento en línea.

2.2) Al recibir su máquina, **desembálela con cuidado** y verifique las **conexiones eléctricas** - [ver página 4](#) . A continuación, incluimos algunas instrucciones importantes de adaptación. En caso de dudas, no dude en comunicarse con nosotros.

Atención: Si nota que **falta algún artículo o hay daños en el producto**, grabe un video en el momento del desembalaje y **envíelo a nuestro equipo de inmediato**, ya que disponemos de **solo 7 días** para registrar la reclamación con la empresa de transporte.



3. MANUALES Y RECETARIOS

En caso de que no haya recibido los manuales con las recetas, a continuación le compartimos el enlace para la descarga. Le pedimos no compartir este material con otras personas, ya que se trata de un beneficio exclusivo para usted que ha adquirido la máquina.

BAIXAR APOSTILAS ↓

<https://consultomaqusa.site/resources/folletos>



4. ADAPTACIÓN PARA ENCHUFES/TOMAS

Nuestras máquinas **enviadas a Estados Unidos ya llegan listas para usar** — sin necesidad de adaptación.

Para **Canadá y otros países**, puede ser necesario realizar pequeñas adaptaciones. **Pero no te preocupes: ofrecemos todo el soporte necesario** para que esto se haga de manera simple, segura y práctica.

Tendrás acceso a tutoriales paso a paso, atención personalizada y orientación técnica con nuestro equipo siempre que lo necesites.

Consulta en las próximas páginas:

ADAPTACIÓN DEL ENCHUFE ELÉCTRICO 5

ADAPTACIÓN PARA FREIDORA 5

ADAPTACIÓN PARA AMASADORA A GAS 6

¿DUDAS?

Si tiene alguna duda con respecto a la adaptación de su máquina, ¡hable con nuestro equipo de soporte!

HABLAR CON SOPORTE 

<https://encurtador.com.br/9K8LK>

4.1 ADAPTACIÓN DEL ENCHUFE ELÉCTRICO

Le recomendamos ver este video y prestar especial atención al momento en que se muestra el **enchufe del transformador**.



VER VIDEO 

<https://vimeo.com/1120624500/931c0fad6f?share=copy>



MODELO DE ENCHUFE 

<https://www.homedepot.com/p/Leviton-15-Amp-125-Volt-2-Pole-2-Wire-Polarized-Plug-White-R62-00101-0WH/302183191>

Si no desea cortar el cable, puede utilizar un adaptador como estos:

OPCIÓN 01 

<https://www.amazon.com/Travel-Adapter-Europe-Brazil-European/dp/B09H34SFFN/>

OPCIÓN 02 

<https://www.amazon.com/dp/B08JG797PH>

4.2 ADAPTACIÓN PARA FREIDORA

En caso de que haya comprado la freidora, el enchufe será diferente:



ENCHUFE FREIDORA 

<https://www.homedepot.com/p/Leviton-15-Amp-125-Volt-Double-Pole-3-Wire-Grounding-Plug-Black-R50-3W101-00E/205165472>

ATENCIÓN: La freidora eléctrica **no debe ser conectada a transformadores de voltaje** ni utilizada con adaptadores de enchufe. Es **necesario reemplazar el enchufe** para garantizar el funcionamiento correcto y seguro del equipo.

4.3 ADAPTACIÓN PARA AMASADORAS A GAS (TANQUE DE PROPANO)

Verifique en su localidad los permisos necesarios para el uso de este tipo de **tanque de gas**.

Será necesario adquirir una **manguera compatible con el estándar de EUA**, pero la adaptación es sencilla.

A continuación, le compartimos un **video explicativo** sobre la manguera, la cual puede comprar localmente o incluso a través de **Amazon**.

ATENCIÓN: La amasadora a gas funciona con un tanque de propano con capacidad de 15 libras.



VER VIDEO



<https://vimeo.com/manage/videos/1078060140>

MANGUERA

Con respecto a la **manguera de gas**, asegúrese de que incluya este **regulador** (rojo en la foto), ya que **marca la diferencia**. Dé preferencia a las mangueras de goma, ya que las de metal son más difíciles de manipular.

En caso de que su sistema de gas sea canalizado, será necesario contratar a un **profesional certificado de su confianza** para realizar la instalación.



MANGUERA



https://www.amazon.com/dp/B096CRXM43?psc=1&ref=ppx_yo2ov_dt_b_product_details

5 AMASADORAS ELÉCTRICAS

Las amasadoras con **calefacción eléctrica no requieren el uso de gas** (tanque de propano). Sin embargo, es esencial contar con un **enchufe de 220V** con un **disyuntor dedicado de 20 o 30 amperios**, según el modelo de su amasadora.

Importante: No utilice transformadores de voltaje en amasadoras con calefacción eléctrica.

MÁQUINA	CORRIENTE	CONSUMO	CALEFACCIÓN	ENCHUFE
Convertidor Eléctrico Amasadora 5kg	14 A	3100W	Resistencia 3KW	20 Amp
Convertidor Eléctrico Amasadora 15kg	27.5 A	6100W	Resistencia 6KW	30 Amp

Ninguna amasadora eléctrica debe ser conectada a un transformador de voltaje. Consulte a su electricista local.

Asegúrese de que la **instalación eléctrica esté dimensionada** de acuerdo con la **amperaje especificado** en la tabla de referencia.

Para garantizar la compatibilidad con la amasadora adquirida, es imprescindible **reemplazar el enchufe por el estándar americano (EUA)**, respetando rigurosamente el amperaje correspondiente al equipo.

Estas instrucciones son para que sus máquinas estén listas para el entrenamiento, pero **bajo ninguna circunstancia se recomienda usar las máquinas sin haber realizado el entrenamiento.**

Los enlaces enviados son **solo a modo de ejemplo**; queda a su criterio comprar en esas tiendas indicadas o buscar un proveedor local. Sin embargo, asegúrese de estar comprando **productos con exactamente las mismas especificaciones.**

6 CUIDADOS EN LA LIMPIEZA

- **No coloque ninguna de las piezas de su máquina en el lavavajillas,**
- **No lave con agua caliente,**
- **No utilice productos abrasivos.**