



Consulte los dibujos numerados que corresponden a los números de párrafo del manual de instrucciones.

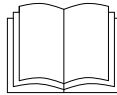
ES
04/2022

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

Índice

Introducción	1	Limpieza, higiene, conservación	7
Presentación	1	Incidentes de funcionamiento	8
Instalación	1	Mantenimiento	9
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	10

Introducción



El Manual de utilización proporciona al usuario información útil para trabajar correctamente y con toda seguridad, y está destinado a facilitar la utilización de la máquina (denominada en adelante "máquina" o "aparato").

Lo que viene a continuación no debe considerarse como una larga lista de advertencias e obligaciones, sino más bien como una serie de instrucciones destinadas a mejorar, en todos los planos, los resultados de la máquina, y sobre todo a evitar una sucesión de daños corporales o materiales provocados por una utilización y gestión inadecuadas.

Resulta primordial que todas las personas encargadas del transporte, la instalación, puesta en servicio, utilización, mantenimiento, reparación y desmontaje de la máquina, consulten y lean detenidamente este manual antes de proceder a las distintas operaciones, y ello con el fin de prevenir toda manipulación errónea e inapropiada, susceptible de perjudicar la integridad de la máquina o la seguridad de las personas.

Es igualmente importante que el Manual esté siempre a disposición del operador y se conserve cuidadosamente en el lugar de explotación de la máquina, para poder ser consultado fácil e inmediatamente en caso de duda o cada vez que se necesite, sea cual sea la necesidad.

Si tras la lectura de este Manual, todavía persistieran dudas o incertidumbres sobre la utilización de la máquina, no dude en contactar con el Fabricante o el Servicio Postventa autorizado, que quedarán a su disposición para garantizar un servicio rápido y cuidado, con el fin de asegurar un mejor funcionamiento y una eficacia óptima de la máquina.

Le recordamos que las normas en cuanto a la seguridad, higiene y protección del medioambiente en vigor en el país de instalación deberán ser siempre aplicadas durante las fases de utilización de la máquina. Por consiguiente, es incumbencia del usuario asegurarse de que la máquina es accionada y utilizada únicamente en las condiciones de seguridad óptimas previstas para las personas, animales y bienes.

Presentación

1.1 DESCRIPCIÓN

El combinado cortadora de verduras y trituradora es una máquina de preparación que agrupa dos funciones:

1) Corte de verduras (cortar en rodajas – laminar – filetear – rallar -) Corte de patatas fritas y macedonias.

2) Trituradora-mezcladora para la reducción de condimentos, emulsiones, salsas y diversos triturados, y para la trituración de carnes. La función cortadora de verduras está prevista para obtener el corte de todo tipo de productos a través del uso de una **tolva con palanca**. Este combinado, equipado de la tolva con palanca y de la trituradora se adapta bien a las cocinas de restaurantes y pequeñas colectividades.

• Panel de mandos:



- A Botón MARCHA a la velocidad seleccionada.
- B Botón PARADA.
- C Botón MARCHA mediante presión mantenida a la velocidad seleccionada.
- E Pantalla de la velocidad seleccionada
- F Aumento de la velocidad
- G Disminución de la velocidad



- A Majador
- B Pisón
- C Tolva
- D Eyector
- E Cámara de corte
- F Árbol de arrastre
- G Cuerpo
- H Carcasa
- I Base inclinable
- J Muleta
- K Panel de Mandos
- L Pasador de bloqueo
- M Cuba
- N Asa de cuba
- O Asa de bloqueo tapa
- P Rotor
- Q Tapa
- R Asa de rasqueta

Instalación



¡ATENCIÓN!

Almacenamiento de la máquina: de -25°C a +50°C.

Temperatura ambiente de funcionamiento: de +4°C a +40°C.

Esta máquina está destinada a un uso profesional y debe ser utilizada por un personal formado en la utilización y en su limpieza y mantenimiento, en términos de fiabilidad y seguridad.

Utilizar la máquina en un local suficientemente iluminado (Ver la normativa técnica aplicable en el país de utilización. En Europa, consultar la norma EN 12464-1)

Cuando se manipule la máquina, comprobar siempre que los puntos de presión no son las partes móviles; riesgo de caída y de heridas en los miembros inferiores.

La máquina no ha sido concebida para funcionar en una atmósfera explosiva

2.1 DIMENSIONES - PESO (datos orientativos)

• ver tabla:  2.1

P1: Peso bruto

P2: Peso neto Cortadora de verduras

P3: Peso neto Trituradora

2.2 UBICACIÓN Y ORGANIZACIÓN



Siempre colocar la máquina sobre un soporte plano, estable y resistente.

• Sobre una mesa de una altura comprendida entre 700 y 900 mm máximo, a la cortadora de verduras se le puede colocar un recipiente de recepción estándar de una altura máxima de 200 mm.

• Sobre un travesaño móvil funcional (opcional).

• Para recipientes de grandes dimensiones, coloque la cortadora de verduras al borde de la mesa o utilice el travesaño móvil.

2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA



¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica debe hacerse respetando las reglas del saber hacer, por una persona cualificada y habilitada (ver normas y regulaciones en vigor en el país de instalación).

El uso eventual de un adaptador de la toma de corriente exige comprobar que las características eléctricas de ésta no sean inferiores a las de la máquina.

No utilizar un ladrón.

La alimentación de la máquina en corriente alterna debe cumplir las siguientes condiciones;

- Variaciones máx. de tensión: $\pm 5\%$

- Variaciones máx. de frecuencia: $\pm 1\%$ de manera continua, $\pm 2\%$ en periodos cortos.

ATENCIÓN: la instalación eléctrica debe ser cumplir (concepción, realización y mantenimiento) con las disposiciones legislativas y normativas del país de utilización.

- Comprobar que la tensión de la red eléctrica concuerde con el valor indicado en la placa de características.

- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las superintensidades (cortocircuitos y sobrecargas), utilizando fusibles o relés térmicos correctamente dimensionados con respecto al lugar de instalación y a las características de la máquina.

ATENCIÓN: Para la protección contra el contacto indirecto (según el tipo de alimentación prevista y la conexión de las masas al circuito equipotencial de protección) hacer referencia al punto 6.3.3 de la EN 60204-1 (IEC 60204-1) con el uso de dispositivos de protección para el corte automático de la alimentación en caso de defecto del aislamiento en esquema TN o TT, o para el sistema IT, el uso de un controlador permanente de aislamiento o de diferenciales para el corte automático. Con esta protección, se deben aplicar las prescripciones de la IEC 60364-4-41, 413.1.

Por ejemplo, en un sistema TT, se debe instalar en el origen de la alimentación un disyuntor diferencial con punto de corte (por ejemplo 30 mA) adaptado a la instalación de puesta a tierra del lugar en el que está prevista la instalación de la máquina.

ATENCIÓN: No respetar estas consignas expone al cliente al riesgo de fallo de la máquina y/o de accidentes debidos a contactos directos o indirectos.

• Características del motor: 2.3

A Número de fases (1 monofásico)

B Tensión nominal rango en voltios

C Frecuencia (hertzios)

D Potencia nominal (vatios)

E Intensidad nominal (amperios)

F Calibre del fusible de protección de la línea eléctrica (amperios)

• El combinado se alimenta con corriente monofásica.



• Advertencia al instalador:

Este combinado electrónico está equipado con un filtro que evacua hacia tierra las perturbaciones procedentes de la red sin pasar por el variador. Para ser eficaz, la toma de tierra de la instalación debe ser de buena calidad, si no las perturbaciones pueden pasar por el variador y dañarlo.



Es obligatoria la puesta a tierra a través de un conductor de color verde/amarillo.

**¡SIN TOMA DE TIERRA = NINGUNA PROTECCIÓN =
RIESGO DE ELECTROCUCIÓN = RIESGO DE AVERÍA!**

Nota: Los valores de tierra se definen en función de la corriente diferencial residual. Si no se respetan estas consignas la garantía puede quedar invalidada.



La garantía no cubre los desperfectos provocados por la falta de toma de tierra.



En ciertos casos, según la sensibilidad de los diferenciales de protección, quizás sea necesario instalar dispositivos de tipo SI (Súper Inmunidad) para evitar que se active accidentalmente.



¡ATENCIÓN!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

El cierre descontrolado de la tapa o del pisón presenta un riesgo de aplastamiento de los dedos.



ATENCIÓN: Parar la máquina antes de abrir la tapa

No introducir nunca la mano en la zona de expulsión mientras la máquina se encuentra en funcionamiento; riesgo de heridas. Está formalmente prohibido neutralizar o modificar los sistemas de seguridad: ¡Riesgo de heridas irreversibles!

Comprobar el correcto funcionamiento de estos dispositivos de seguridad antes de cada utilización (ver párrafo "ajuste de los dispositivos de seguridad").

No introducir nunca la mano en el aparato.

No introducir nunca la mano, un cuerpo duro o congelado en una tolva con el aparato en marcha.

Por razones de higiene y seguridad, utilizar siempre una cofia, resistente, lavable o de usar y tirar, y que rodee completamente el pelo.

ATENCIÓN: Toda manipulación de utilización, limpieza o mantenimiento conlleva un riesgo de corte, no forzar nunca los elementos, y mantener las manos a una distancia razonable de las partes cortantes.



Utilizar siempre equipos de protección adaptados durante estas manipulaciones.



Toda utilización distinta a la que se describe en este manual será considerada anormal por parte del fabricante.



Il costruttore declina ogni responsabilità per un uso improprio del prodotto.

3.1.1 LA SEGURIDAD DEL USUARIO QUEDA GARANTIZADA POR:

CORTADORA DE VERDURAS 3.5 - 3.6

- La parada frenada del motor al abrir la palanca de prensa, para poder cargar sin riesgos.
- La imposibilidad de arrancar el motor en ausencia de la tolva/pisón.
- Las dimensiones de la tolva pequeña verduras y hortalizas largas.
- La ausencia de riesgo mediante el acceso del conducto de evacuación unido a la concepción de la cámara de corte, el eyector y los discos.
- El respeto de las instrucciones del presente manual en cuanto al uso, la limpieza y el mantenimiento del aparato.

TRITURADORA

- La parada del motor al desbloquear la tapa.
- La necesidad de que la cuba esté en posición para permitir la puesta en marcha
- La necesidad de pulsar el botón marcha después de cada parada (dispositivo de "falta de tensión").
- La parada frenada del motor antes de acceder al rotor.
- La marcha mediante presión mantenida para controlar la evolución de un trabajo.
- El bloqueo automático del rotor en rotación gracias a su sistema de bayoneta.
- Las dimensiones del orificio vertedor central permiten añadir productos en MARCHA.
- El diseño de la cuba (chimenea antifugas).
- La facilidad para desmontar la cuba, la tapa y su junta, el rotor y la rasqueta para limpiarlos.

3.1.2 PUESTA EN MARCHA

- La puesta en marcha del cortador es posible si:
 - la tolva está bloqueada
 - el pisón está bajado

La trituradora se puede poner en marcha si:

- La cuba está bien colocada
- El pasador de bloqueo está correctamente introducido (ver punto 3.3)
- La tapa está correctamente bloqueada.



1.2

a) Marcha continua:

Pulsar el botón **A**.

Es posible aumentar o reducir la velocidad durante el funcionamiento o en parada accionando los botones **F** o **G**.

b) Marcha mediante presión mantenida:



Mantener pulsado el botón **C**. Esto le permite controlar la evolución de un trabajo delicado.

c) Parada:

Pulsar el botón **B**.

Nota: Evitar detener la trituradora desbloqueando la tapa.



Nunca superar la velocidad 4 en la función Cortadora de verduras.

Nota: En el caso que la parada se prolongue durante varios días, desenchufe el aparato para no dejar el variador electrónico bajo tensión.

3.2 SELECCIÓN DE LOS EQUIPOS DE CORTE 3.2a

CORTADORA DE VERDURAS

- **Discos para cortar C:** corte liso de 1 a 13 mm.
- **Discos para cortar CW:** corte ondulado de 2 a 10 mm para:
 - Verduras y hortalizas: Patatas, zanahorias, berenjenas, remolachas, apio, coles, champiñones, pepinos, calabacines, endibias, hinojo, cebollas, puerros, rábanos...
 - Fruta: Almendras, plátanos, manzanas...



- **Discos para filetear ASX:** corte en palitos de 2 a 10 mm.

- **AS 2X:** fino 2 x 2 mm } patatas «paja»,
- **AS 3X:** medio 3 x 3 mm } apio, zanahoria
- **AS 4X:** grueso 4 x 4 mm para patatas paja
- **AS 6X**

- **AS 8X**

- **AS 10X**



- Discos para rallar **J – P – K**
- **J 2** fino **J 3** medio **J 4** grueso **J 7** muy grueso **J 9** muy grueso.

- Verduras y hortalizas: Zanahoria, patatas «paja», raíz de apio, lombarda, remolacha, rábanos negros, rábano blanco, patatas laminadas.
- Quesos: Gruyère, mozzarella.
- Otros: Nueces, almendras, pan rallado, chocolate...
- **P:** Para parmesano, pan rallado, almendras, rábanos negros, chocolate.
- **K:** Rallado especial patata cruda (Knödeln).



- **Rejillas patatas fritas FT:** corte de 6 a 10 mm. de espesor en combinación con un disco **CP/CPW** del mismo espesor.



- **Rejillas macedonia MT:** corte en sección cuadrada de 5 a 20 mm. en combinación con un disco **CP/CPW** para:

- Cubos o paralelepípedos: macedonias de verduras o fruta, menestras, minestrone, patatas salteadas o doradas, potajes.

Nota: Para utilizar la rejilla MT05, utilizar exclusivamente la tolva pequeña con majador móvil.

Rendimientos orientativos hasta 650 Kg/h:

Manzanas C 5	530
Patatas fritas C 8 + FT 8	560

DISTINTOS EQUIPOS 3.2g

TRITURADORA

- La trituradora-emulsionadora está equipada de serie con una rasqueta de cuba-tapa y un rotor con dos cuchillas en acero inox. de gran dureza (cuchillas microdentadas de serie y cuchillas lisas opcionales).

Nota: Rotores opcionales adaptados a distintos trabajos (ver tabla del punto 3.8). CONSULTARNOS.

- Se puede utilizar la función trituradora-mezcladora desmontando la rasqueta de la tapa existente o utilizando una segunda tapa sin rasqueta para los siguientes trabajos:

- Los picadillos de carne, de verduras...
- Moler, reducir a polvo.
- Amasar masas.

3.3 PUESTA EN MARCHA / UTILIZACIÓN 3.3



Todas estas manipulaciones presentan riesgos de corte, no forzar nunca el aparato y mantenga las manos a una distancia razonable de las cuchillas.

CORTADORA DE VERDURAS

- La cortadora de verduras se suministra con el eyector montado en el árbol de arrastre. Presionar hacia arriba el dispositivo de bloqueo de la tapa y levantarla hasta el tope para retirar el eyector.

Antes de empezar a trabajar, siempre comprobar el estado de limpieza de la cámara de corte, del árbol de arrastre, eyector, disco y rejilla. Todos estos elementos deben lavarse imperativamente antes de usarse por primera vez.

1) Para cortar, laminar, rallar y filetear

- Montar la cámara de corte.
- Montar el eyector en el plato del árbol de arrastre.
- Instalar la bandeja elegida (cortadora, fileteadora o ralladora).
- Girar el disco en el sentido de las agujas del reloj para encontrar la entrada de la bayoneta, después continuar en el mismo sentido hasta el tope del pasador.
- Cerrar la tapa y comprobar que está bloqueada.
- Para retirar el disco, girarlo en sentido contrario y levantarlo. Si está atascado, ver apartado 5.3.

2) Para cortar en patatas fritas o en cubos

- Montar la cámara de corte.
- Montar el eyector (ver apartado superior).
- Colocar la rejilla seleccionada en su lugar comprobando que encaje bien (limpieza de los apoyos).
- Instalar después el disco seleccionado y cerrar la tapa.
- *Consejos: Para cortar con una rejilla MT productos de diferente dureza, empezar cortando los productos tiernos, ya que éstos no pueden empujar los cubos de productos duros atascados en la rejilla. Para los productos duros de tipo zanahoria, apio, o muy adherentes, tipo queso, se aconseja utilizar la tolva pequeña.*

TRITURADORA 3.3

• Antes de empezar a trabajar, siempre compruebe la limpieza del rotor **R**, la cuba **E**, la tapa **B** y su junta **N**, de la rasqueta **P** y su asa **A**, así como del árbol de arrastre **L**.

Todos estos elementos deben lavarse imperativamente antes de usarse por primera vez.

• Para equipar la trituradora, instalar:

- La cuba en el eje central, procurando colocar bien el contacto de bloqueo de la cuba en el espacio previsto.
- El rotor en el árbol de arrastre hasta el tope. Introducir entonces los productos que se desea trabajar (nunca antes de instalar el rotor).
- Cerrar la tapa (equipada con su junta) sobre la cuba y bloquearla mediante el asa.

El aparato está listo para empezar a funcionar.

• Montaje de la rasqueta sobre la tapa: 3.3c

- Encajar por debajo la rasqueta **P**, en el orificio central de la tapa.
- Colocar la uña del asa **A** en el espacio previsto de la rasqueta y bajar hasta el tope.
- Sujetar el cubo de la rasqueta con una mano y, al mismo tiempo que se ejerce una presión entre las 2 piezas, girar el asa en el sentido de las agujas del reloj (visto desde arriba) para bloquearlas.

• Para desmontar la rasqueta:

- Sujetar el cubo de la rasqueta con una mano, al tiempo que ejerce una presión entre las 2 piezas, girar el asa en el sentido contrario a las agujas del reloj () (visto desde arriba) para desbloquearlas.

Nota:

El orificio central de la tapa puede obstruirse con el tapón provisto con la máquina cuando la rasqueta no se está utilizando.

• Empiece siempre un trabajo a baja velocidad antes de pasar a una velocidad superior.

• Utilizar la velocidad mediante presión mantenida para comenzar o terminar un trabajo que exija una cierta vigilancia o un acabado preciso.

• Durante el trabajo, girar el asa en el sentido de las agujas del reloj () (visto desde arriba), para limpiar las paredes de la cuba y de la tapa y para homogeneizar el producto. Para despegar los productos pastosos de la rasqueta, girar el asa con un golpe seco en el sentido de las agujas del reloj () , y después en el sentido contrario () .

Nota:

- Los productos líquidos o demás ingredientes pueden introducirse por el conducto del asa.

- La inclinación de las cuchillas garantiza una mezcla rápida y homogénea.



Nunca introduzca la mano o un objeto duro en la cuba con el aparato en marcha.

3.4 SELECCIÓN Y FUNCIONES DE LAS TOLVAS

CORTADORAS DE VERDURAS

1) La tolva grande con palanca-prensa articulada. 3.4a

A Corte en rodajas **B** Fileteados **C** Rallados

- Paso de productos de gran dimensión (160 x 80 mm máximo, correspondiente a 1/4 de col).
- La carga manual se realiza introduciendo los productos, o bien uno a uno, o a puñados, procurando colocarlos bien para evitar los falsos cortes. Colocar los productos «frágiles» (tomates, cítricos...) contra la pared.  3.4b

2) La tolva pequeña con majador móvil. 3.4c

• Para cortar en rodajas productos largos (zanahorias, endibias, pepinos, puerros...) abertura Ø 52 mm máximo.

Para cortar en rodajas, presentar los productos largos siempre por las puntas.

• La carga manual se efectúa introduciendo verticalmente los productos en la tolva pequeña, uno por uno o a puñados.

• *Consejos para evitar:*

- Un corte inclinado e irregular: disponer los productos finos combinando extremidades anchas y estrechas.

- Los atascamientos: cortar las extremidades de las verduras.

3.5 UTILIZACIÓN DE LA TOLVA GRANDE Y DE LA PALANCA-PRENSA

La cortadora de verduras sólo puede funcionar si la tapa está cerrada.

- Guardar el majador en el interior de la palanca prensa para evitar la ascensión de los productos.
- Pulsar el botón MARCHA.  3.5a
- Levantar la palanca prensa  3.5b
- En cuanto se extrae el majador de la tolva, el motor se para inmediatamente, lo que permite cargar los productos con toda seguridad.  3.5b
- Al bajar la palanca, la cortadora de verduras arranca de nuevo automáticamente.  3.5c

Para laminar, cortar en rodajas.

- Con ayuda de la palanca-prensa, acompañar los productos en la tolva hasta el tope bajo, regulando el esfuerzo con la palanca-prensa.
- Elevar de nuevo la palanca-prensa y empezar un nuevo ciclo.
- Al final del trabajo, pulsar el botón PARADA.

Nota: Regular el esfuerzo de acompañamiento necesario a la palanca-prensa en función:

- del producto que se trabaja (producto tierno = esfuerzo ligero),

- del equipo de corte elegido (un rallador exige más esfuerzo que un disco cortante).

No es necesario apoyar de forma exagerada, esto pudiera sobrecalentar la máquina.

3.6 UTILIZACIÓN DE LA TOLVA PEQUEÑA Y DEL PISÓN 3.6

- Dejar bajada la palanca-prensa y desbloquear el majador.
- Pulsar el botón MARCHA para arrancar.
- Retirar el majador con una mano y cargar los productos con la otra.

- Empujar los productos con ayuda del majador y empezar un nuevo ciclo.
- Al final del trabajo, pulsar el botón PARADA.



Nunca introduzca la mano o un objeto duro en una tolva con el aparato en marcha.

3.7 ALGUNOS EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN (LAS CANTIDADES SON ORIENTATIVAS)

TRITURADORA



! No trabajar productos duros (verduras enteras, trozos de carne...) con la rasqueta. Riesgo de deterioro de esta última.

	Cantidad	Tipo de cuchilla	Cantidad en masa de producto terminado		
			K45 VV	K55 VV	K70 VV
Relleno desalchicha	mini	Lisa	100 g	100 g	200 g
	maxi	Lisa	1.5 Kg	2 Kg	2,5 Kg
Carne picada /Tartar	mini	Lisa	100 g	100 g	200 g
	maxi	Lisa	1.5 kg	2 kg	2.5 kg
Cebolla	mini	Lisa	150 g	150 g	150 g
	maxi	Lisa	1.5 kg	2 kg	2.5 kg
Perejil	mini	Lisa	1 ramillete (aprox. 100 g)	1 ramillete (aprox. 100 g)	1 ramillete (aprox. 100 g)
	maxi	Lisa	3 ramilletes (aprox. 300 g)	4 ramilletes (aprox. 400 g)	5 ramilletes (aprox. 500 g)
Mahonesa	mini	Indiferente	100 gr.	150 g	150 g
	maxi	Indiferente	2 kg	2.5 kg	3.5 kg
Emulsión dezanahorias	mini	Microdentada	600 g	600 g	1 kg
	maxi	Microdentada	1 kg	1.5 kg	2.5 kg
Mantequillade caracoles	mini	Lisa	200 g	300 g	300 g
	maxi	Lisa	1.5 kg	1.8 kg	2.5 kg
Masa quebrada	mini	Microdentada	150 g	160 g	160 g
	maxi	Microdentada	1.3 kg	1.7 kg	2.5 kg
Masa(Remojo 60%)	mini	Indiferente	160 g	160 g	160 g
	maxi	Indiferente	2 kg	2.4 kg	3 kg
Almendras o Avellanas	mini	Microdentada	100 g	100 g	200 g
	maxi	Microdentada	1 kg	1.5 kg	2 kg
Parmesano	mini	Lisa	100 g	100 g	200 g
	maxi	Lisa	750 g	1 kg	1.5 kg



¡ATENCIÓN!



Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.

Antes de utilizar cualquier producto de limpieza, leer atentamente los manuales de utilización y de seguridad que acompañan al producto y utilizar los equipos de protección avanzados.

No limpie nunca la máquina con un limpiador de alta presión, chorro de agua, ni sumergiéndola en agua,

Manipular el rotor, las rejillas y cuchillas con cuidado. (Riesgo de CORTES – SHOCKS).

4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES

CORTADORA DE VERDURAS 4.1a

- Retirar los equipamientos de corte (bandeja, rejilla, eyector) y el majador.
- Retirar la cámara de corte.
- Retirar la tolva-tapa y la palanca-prensa siguiendo las instrucciones siguientes:

Levantar el pisón hasta que quede en posición fijada.

(Esta posición es la única que permite el bloqueo/desbloqueo del pasador).

Desbloquear el pasador tirando unos 2 cm.

Bajar el pisón para facilitar la retirada del conjunto.

Sacar completamente el pasador.

El conjunto tolva-tapa y tapa-prensa puede ser retirado.

- Lavar los equipamientos con agua caliente; enjuagar y secar.
- Limpiar el cuerpo con ayuda de una esponja limpia y húmeda.
- La cámara de corte, la tolva y la palanca-prensa se pueden lavar en el lavavajillas.

TRITURADORA 4.1b

- Desmontar la cuba, la tapa y su junta, la rasqueta y el rotor (ver punto 3.3).

• Para desmontar la tapa:

- Desbloquear la tapa mediante el asa **C**.
- Abrir la tapa hasta que se bloquee en posición alta
- Retirar el pasador de bloqueo
- Retirar la tapa
- Utilizar la muesca en la parte posterior de la tapa para retirar la junta **N**.
- Para volver a montarla proceder de manera inversa teniendo cuidado de introducir bien el pasador de bloqueo cuando la tapa esté en posición totalmente abierta.

- Levantar verticalmente la cuba **E** por el asa **D**, el rotor **R** se desbloquea automáticamente. El rotor también puede retirarse separadamente.

- Limpiar bajo el grifo o dejando en remojo estos elementos con agua caliente y un producto detergente desinfectante o desengrasante (si se han trabajado productos grasos).

- Comprobar la correcta limpieza de los distintos elementos.

Nota:

- Utilizar productos de limpieza compatibles con las piezas de plástico (polycarbonato) y de acero inoxidable.

- No utilizar productos abrasivos para limpiar la tapa transparente.

4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

CORTADORA DE VERDURAS

- Consultar el apartado 4.1.
- Limpiar los elementos móviles con agua caliente con detergente-desengrasante-desinfectante compatibles con los materiales.
- Aclarar con agua limpia y dejar secar.

Consejo: Para las rejillas MT, empujar los cubos prisioneros con ayuda de una zanahoria. No utilizar instrumentos metálicos.

4.2

TRITURADORA

- Para desmontar y limpiar la cuba, la tapa, la rasqueta y el rotor, ver el punto 4.1.
- Si es necesario, limpiar con ayuda de una esponja húmeda con un producto detergente-desinfectante el exterior de la máquina, insistiendo en el árbol de arrastre del rotor, la zona de apoyo de la cuba, el espacio que recibe el contacto de posicionamiento de la cuba, y después aclarar.

Nota:

- Utilizar productos de limpieza compatibles con los materiales que componen el aparato.

- Limpiar el exterior de la cortadora de verduras con ayuda de una esponja húmeda y de un detergente suave, después aclarar con una esponja limpia.

Nota:

- No utilizar detergentes abrasivos, que rayan las superficies, o a base de cloro, que deslustran el aluminio.

- El árbol de arrastre y el interior del rotor deben mantenerse perfectamente limpios.

- Posibilidad de limpiar en el lavavajillas la cuba, la tapa, la rasqueta y el rotor, protegiendo las cuchillas de los golpes.
- Para evitar las manchas ácidas sobre las cuchillas del rotor, se aconseja secarlas bien antes de guardarlas y guardar el rotor en una cámara fría para limitar el desarrollo de microbios.
- Tras la limpieza de la tapa, no bloquearla. La puesta al aire libre suprime la condensación y la concentración de olores residuales.

4.3 CONSERVACIÓN 4.3

- Tras la limpieza, guardar con cuidado cada equipo de corte en la casilla prevista fijada a la pared.

Incidentes de funcionamiento

5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPRUEBE QUE:

- La máquina esté conectada.
- La toma eléctrica esté en tensión.
- El cuenco esté en su lugar (tritadora).
- La tolva está bloqueada correctamente (Cortadora de verduras).
- La palanca-prensa está bajada hasta el tope (Cortadora de verduras).
- La tapa esté correctamente bloqueada (Tritadora).
- El pasador esté correctamente introducido (ver punto 4,1).
- Si la trituradora se para durante el trabajo:
 - La sonda térmica del motor se ha disparado. Esperar unos minutos antes de volver a ponerla en marcha.
 - Disminuir la cantidad de producto y/o la velocidad.

5.2 RUIDO ANORMAL:

- Detener el aparato.
- Comprobar que el disco, la rejilla y el eyector están bien colocados.
- Desmontar, limpiarlos si es necesario y volver a colocarlos.
- Si el ruido persiste y al aparato le falta potencia, comprobar que:
 - Las fases motor están conectadas correctamente.
- Comprobar:
 - La correcta colocación de la cuba, del rotor y de la rasqueta.
 - Si no hay cuerpos extraños en el interior de la cuba.
- Desmontar, limpiarlos si es necesario y volver a colocarlos.



Si el incidente persiste, consulte el servicio de mantenimiento de su proveedor, desenchufar el aparato.

5.3 ATASCAMIENTO DE UN DISCO: CORTADORA DE VERDURAS

- Desenchufar el aparato.
- Ponga la palma de la mano sobre el eyector y bloquéelo en rotación.
- Con la otra mano, coger el disco por la parte exterior utilizando los espacios para los dedos en el sentido contrario a las agujas del reloj (↺) de un gesto seco.
- Levantarlo haciendo un movimiento rotativo de vaivén.



5.3a



5.3b

5.4 CALIDAD DE TRABAJO

CORTADORA DE VERDURAS

- Antes de cualquier intervención, detener la máquina.
- Si la evacuación de los productos se hace mal, comprobar que:
 - El eyector está bien montado.
 - Los productos en el recipiente de recepción no obstruyen la salida.
 - No se han acumulado productos en la cámara de corte.
- Si la calidad de corte es insuficiente, comprobar:
 - El sentido de la rotación (contrario a las agujas del reloj (↺) visto desde arriba).
 - La elección correcta de la velocidad (según modelo).
 - La elección correcta del equipo de corte (ver apartado 3.2).
 - El estado de los equipos de corte.
 - La elección de la tolva.
 - La presentación de los productos en la tolva (ver apartado 3-4)

TRITADORA

- Para obtener un resultado irreprochable, rápido y sin recalentamiento:
 - Utilizar cuchillas siempre bien afiladas y exentas de golpes.
 - Guardar un rotor suplementario reservado para el trabajo delicado (por ej.: picadillo de perejil con cuchillas lisas, amasado con cuchillas dentadas).
 - Evitar tratar cantidades de producto demasiado importantes que puedan provocar el recalentamiento del aparato (carne, masa).

Nota:

- Las cuchillas microdentadas poseen la calidad de corte de una cuchilla lisa y de una dentada, lo que reduce la necesidad de afilar.
- Si es necesario, subrayar el filo de las cuchillas, del lado opuesto al del afilado, con ayuda de una piedra de afilar.



¡ATENCIÓN!

Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.



El mantenimiento sólo puede hacerlo una persona cualificada, formada y habilitada, e la domanda di parti di ricambio originali.

6.1 MECANISMO

• El aparato sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).

• Se aconseja engrasar al menos una vez al año con grasa alimenticia la junta de estanqueidad situada a la base del árbol de arrastre.



Tensión residual en los bornes de los condensadores.

6.2 MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE CORTE

• Discos para cortar: afilado de cuchillas

- Desmontar los tornillos de fijación,
- Utilizar una muela de agua procurando mantener el ángulo de corte.

- Retocar si es necesario con una lima pequeña si las hojas están dañadas tras un golpe.

• Rejillas-patatas fritas.

Las hojas no se cambian, pues están sobremoldeadas con una tensión de por vida.

- Retocar el cable de la lámina si fuera necesario con una piedra blanda.

• Ralladores.

Los ralladores no se afilan.

- En caso de desgaste importante de las celdillas del rallador, cambie la copela.

• Rejillas macedonias.

Las hojas no se cambian, pues están sobremoldeadas con una tensión de por vida.

• Rotor de la trituradora.

- Procurar mantener un afilado correcto sobre las láminas, pues la calidad del corte depende de ello (sobre todo para la carne).

6.3 AJUSTE DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



6.3

- Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento de los dispositivos de seguridad. El motor debe detenerse en menos de 2 segundos si su velocidad está comprendida entre 1 y 4, y en menos de 4 segundos si la velocidad es superior a 4.
- Con la apertura de la tapa, el motor no debe arrancar si la tapa no esta correctamente cerrada (dispositivo de bloqueo fijado),

- Al levantar la palanca-prensa, medida F a 45 mm máximo del borde de la tolva.

• Si falla una de las dos funciones de seguridad:

- No utilizar el aparato.
- Llevarlo al servicio de mantenimiento del proveedor para que haga un ajuste.

6.5 DIRECCIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija preferentemente al proveedor de la máquina.



! Para cualquier solicitud de información o pedido de piezas sueltas, precisar el tipo de máquina, el número de serie y las características eléctricas.

El fabricante se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.

Sello del vendedor

Fecha de compra:

La máquina ha sido diseñada y fabricada de acuerdo con:

- La directiva sobre máquinas 2006/42 CEE.
- La directiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas
- La directiva «WEEE» 2002/96/CEE

El símbolo “” sobre el producto indica que ese producto no debe considerarse un residuo doméstico. Al contrario, debe ser transportado a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse que el producto se elimina correctamente, usted contribuye a la prevención de los perjuicios al medioambiente y a la salud de las personas que podría acarrear la eliminación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, por favor póngase en contacto con el servicio comercial o el proveedor del producto, el servicio postventa o el servicio de tratamiento de residuos concernido.

- La directiva «Residuo» 2006/12/CEE

La máquina está diseñada de manera que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y de los riesgos de contaminación.

Por favor, respete las condiciones de reciclaje.

- La directiva 94/62/CEE “Envases y sus residuos”

El envase de la máquina está diseñado de manera que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y de los riesgos de contaminación.

Por favor, elimine las distintas partes del envase en los puntos de reciclaje apropiados.

- Las normas europeas:

EN 60 204-1-2006 Equipamientos eléctricos de las máquinas.
EN 1678-1998 cortadora de verduras, seguridad integrada.
EN 12852- Procesadores de alimentos. Presentaciones relativas a la seguridad y a la higiene.

Esta conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada a la máquina,
- La declaración de conformidad CE correspondiente, junto con la tarjeta de garantía.
- El presente manual de instrucciones, que debe comunicarse al operador.

Características acústicas:

- El nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 3744 y EN ISO 11201 es de 73 dBA en las condiciones especificadas en la norma EN 1678: 1998 (utilización de un rallador fino para el tratamiento de patatas crudas y sin pelar). En vacío, y para la trituradora, este nivel es de < 70 dBA.

Índices de protección según norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP34

Seguridad integrada:

- El diseño y la fabricación de la máquina cumplen con los correspondientes reglamentos y normas indicados más arriba.
- El usuario debe formarse previamente en la utilización de la máquina y debe ser informado de los eventuales riesgos residuales.

Higiene alimenticia:

La máquina está construida con materiales que cumplen con la reglamentación y las normas siguientes:

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios,
- Normas EN 601-2004: aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.

Las superficies de la zona alimenticia son lisas y fáciles de limpiar. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimenticia, respetando su modo de empleo.