



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

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

ES

09/2021

Sommaire

Introducción	1	Limpieza, higiene	5
Presentación	1	Anomalías de funcionamiento	6
Instalación	1	Mantenimiento	7
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	8

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 sobretudo 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

- Estas trituradoras, de 11,5 ó 17,5 litros de capacidad son máquinas reservadas a los profesionales de la cocina, concebidas para picar, mezclar, emulsionar, triturar, amasar... y permiten transformar toda clase de productos alimenticios (carnes, hortalizas, frutas, condimentos, masas, mayonesa...).
- Para las preparaciones especiales que se salgan del marco alimentario: CONSULTENOS.



- A Cubierta superior
- B Embudo amovible
- C Brazo de tapa desmontable

- D Tapa transparente TRITAN sin BPA
- E Cuba de acero inoxidable
- F Manecilla de bloqueo de la tapa
- G Bridas de bloqueo de la cuba
- H Chasis
- I Panel de mando
- J Interruptor general (modelo 17,5l únicamente)
- K Carcasa de acero inoxidable
- L Patas amortiguadoras

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 - PESOS (DATOS ORIENTATIVOS)

- Peso bruto embalado modelos 11,5l/17,5l: 73/83Kg
- Peso neto modelos 11,5l/17,5l: 59/69Kg
- Dimensiones del embalaje (L x l x h mm):

. Modelos 11,5l/17,5l: 795 x 515 x 805

. Opción mesa : 750 x 500 x 200

- Dimensiones exteriores (mm): 2.1

2.2 UBICACIÓN

- Estas trituradoras se colocan sobre una superficie de trabajo (mesa, base...) de una altura comprendida entre 400 y 900 mm. Las 4 patas garantizan una perfecta estabilidad.

- Opcionalmente puede suministrarse una mesa de ruedas de acero inoxidable, adecuada para alojar los diferentes modelos de trituradoras. 2.1



¡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 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 – ver características indicadas en la columna G de la figura 2.3a.

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.

- Las trituradoras de 11,5 y 17,5 litros están disponibles como modelo estándar en versión trifásica, monotensión, dos velocidades. El modelo de 11,5 litros también se encuentra disponible en versión alimentación monofásica con variación de velocidad.

- Compruebe que la tensión de la red eléctrica concuerda con el valor indicado en la placa de características.

- La instalación deberá protegerse mediante un disyuntor diferencial y un fusible por fase, cuyo calibre viene indicado en la columna H de las características.

• Características del motor:

A Código del motor

B Número de fases (3: trifásica) **2.3A**

C Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación)

D Frecuencia (hertzios)

E Velocidad del motor (r.p.m.)

F Potencia nominal (kilovatios)

G Intensidad nominal (amperios)

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

I Consumo eléctrico indicativo (kilovatios/hora)

a) Motor trifásico monotensión, 2 velocidades

- Prevea una toma de corriente mural normalizada de 3 polos + tierra, de calibre 20 A, y el correspondiente enchufe estanco a montar sobre el cable de alimentación.



Conexión a tierra obligatoria mediante cable verde/amarillo

- Compruebe el sentido de rotación del rotor a ambas velocidades:

- gire en sentido horario el interruptor general (según modelo) en posición **I**,

- Presionar el botón **J** (encendido por impulsión) (vea § 3.1),

- controle visualmente a través de la tapa el sentido de rotación del rotor (sentido antihorario vea la flecha grabada en el asa del rotor).

- Si el sentido de giro estuviera invertido, intercambie los 2 cables de fase de la toma de corriente.

b) Motor trifásico, monotensión, una velocidad con variador de frecuencia.

- La trituradora se alimenta con corriente monofásica hasta el variador que transforma la corriente para alimentar el motor trifásico.

- Prevea una toma de corriente mural estanca normalizada 2 polos + tierra, calibre 20A fácilmente accesible.

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

• Advertencia para el instalador:

Esta trituradora de variación electrónica de velocidad está equipada con un filtro incorporado al variador, que evacua hacia la 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, de lo contrario las perturbaciones podrían pasar por el variador y dañarlo.



Conexión a tierra obligatoria mediante cable verde/amarillo

Ausencia de toma de tierra = ausencia de protección = riesgo de avería

Nota: La máquina sólo puede utilizarse en redes de tipo TN (puesta a neutro) y TT (neutro a tierra). En el caso de que la máquina deba instalarse en la red IT (neutro impedante o aislado), existe una solución que consiste en insertar un transformador de aislamiento que se colocará localmente en la máquina en red TN o TT.

Nota: Los valores de tierra se definen en función de la corriente diferencial residual y deben ser comprobados por un electricista.



Los daños que puedan derivarse de una conexión a tierra deficiente no quedarán cubiertos por la garantía



En algunos casos, según la sensibilidad de los diferenciales de protección, quizás sea necesario instalar un dispositivo de tipo SI (superinmunitad) para evitar que se active de forma intempestiva.



¡ATENCIÓN!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

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.

El cierre descontrolado de la tapa presenta un riesgo de aplastamiento de los dedos



CUIDADO: Peligro de quemaduras. Durante el funcionamiento, pueden saltar líquidos calientes hacia la tapa, a causa de la fuerza centrífuga. Está prohibido abrir la tapa durante el funcionamiento. **Detenga la máquina y compruebe que los cuchillos se hayan detenido totalmente antes de abrir la tapa.**

No introducir nunca la mano en la zona de introducción 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, un cuerpo duro o congelado en el aparato.

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 uso, limpieza o mantenimiento presenta riesgos de cortes, no forzar nunca, y mantener las manos a una distancia razonable de las cuchillas. Utilizar siempre equipos de protección adaptados durante estas manipulaciones.

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

3.1 LA SEGURIDAD DEL USUARIO ESTÁ ASEGURADA GRACIAS A:

- La parada del motor con el desbloqueo de la cubierta
- El bloqueo de la cuba y de la tapa para arrancar
- La necesidad de accionar el botón marcha tras parada (dispositivo "falta de tensión")
- La parada frenada del motor antes de acceder al rotor
- El funcionamiento a acción mantenida para controlar la evolución de un trabajo (modelos de dos velocidades únicamente)
- La dimensión normalizada del conducto de la tapa que permite añadir productos en marcha
- La concepción de la cuba (chimenea anti-fugas)
- El desmontaje sencillo de la cuba, de la tapa y del rotor para limpieza

• Panel de mando 3.1 3.1

A, B, E : temporizador

C : botón parada

D : botón marcha

F : botón velocidad superior

G : botón velocidad inferior

H : indicador luminoso de velocidad

I : botón alta velocidad II

J : botón marcha por impulsos

F-G : modelo con variación de velocidad

• La puesta en marcha de los cutters es posible si:

- las 4 bridas de la cuba están bloqueadas
- la tapa se encuentra en posición bajada y bloqueada.
- el interruptor general (modelo K 180) se encuentra en posición marcha.

a) Marcha continua: I – II

- Selección del ----- en **E** por pulsación continua del botón **A**.

- Puesta en marcha por pulsación del botón **D** o el botón **I**.
- Para el modelo VV es posible aumentar o reducir la velocidad durante el funcionamiento o en parado presionando los botones **F** o **G**.
- Parada por pulsación del botón **C**.



Comenzar siempre un trabajo a baja velocidad y pasar después a alta velocidad tras el cambio de textura del producto.

b) Marcha por impulsos: (modelos de dos velocidades únicamente)

- Pulsar el botón **J**



- Para la versión de velocidad variable, utilizar la velocidad mínima.

c) Encendido temporizado:

- Selección del tiempo con el botón **E** presionando las teclas **A** o **B**.
- Encendido presionando la tecla **D**.
- Parada presionando la tecla **C**.

Nota:

- Para modificar el tiempo en el descuento, presionar la tecla **C** y modificar con **A** o **B**; retomar el ciclo presionando la tecla **D**.
- El tiempo seleccionado al final del ciclo queda memorizado.
- Para parar definitivamente un ciclo en curso, presione 2 veces la tecla **C**.

d) Parada:

- Pulsar el botón **C**

Utilizar preferentemente el botón **C** y después desbloquear la tapa.

- En el caso de que la parada se prolongue varios días, desenchufe la máquina para no dejar el variador electrónico bajo tensión.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta los siguientes riesgos residuales:

- La tapa superior de la máquina puede causar el aplastamiento de los dedos si se cierra de manera incontrolada.

3.2 DIFERENTES EQUIPOS

• Las trituradoras vienen equipadas en versión estándar con un rotor de cuchillas microdentada e inclinadas de acero inoxidable de gran dureza para trabajos como los siguientes:

- para picar carne, ajos, cebollas...
- preparación de mantequillas trabajadas, mayonesa, puré...
- amasado de todo género de masas.  **3.2A**

• Se proporcionará, si así se solicita, un rotor de cuchillas lisas (**A**) para el corte del perejil, por ejemplo.

• Un rotor de cuchillas microdentadas (**B**) se encuentra disponible como opción bajo demanda para triturar mariscos, pescados... o rallar pan, almendras... (Consúltenos)  **3.2A**

Posibilidad de disponer de rotores macizos para algunos trabajos a base de carne. (velocidad ≤ 1500 r.p.m).

- Velocidad 1 en uno de dos velocidades
- Velocidad <5 en uno de velocidad variable

3.2B-C

A Cuchilla inclinado inferior hueco

D Asa

B Cuchilla inclinado superior hueco

E Separador 15 mm

C Cuchillo Mediana plana hueco

F Separador 30 mm

G Separador con resalte

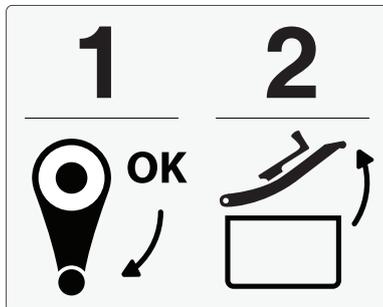
3.3 PUESTA EN SERVICIO

• Las trituradoras se entregan con la cuba y la tapa montadas, con el rotor en el interior de la cuba.

Antes de iniciar un trabajo, compruebe siempre el estado de limpieza del interior de la cuba, de la tapa, del rotor y del eje de arrastre.

• Para desbloquear la tapa:  **3.3A**

Colocar la empuñadura del raspador hacia delante:



Retire la manecilla de bloqueo.

• Para desbloquear la cuba:  **3.3C**

1) Coja la cuba por sus dos asas, gire en sentido horario  para desbloquearla.

2) Levántela verticalmente; el rotor se desbloquea automáticamente. El rotor también puede sacarse por separado.

• Para separar la tapa de su brazo:  **3.3D**

1) Gire el embudo en sentido antihorario  hasta el tope para que su pasador coincida con el alojamiento de la tapa.

2) Retire el embudo y bascule el brazo hacia atrás hasta el tope.

3.3E

Si el raspador está colocado, ver desmontaje §3.4

• Para desmontar el brazo equipado con la tapa de la trituradora:  **3.3F**

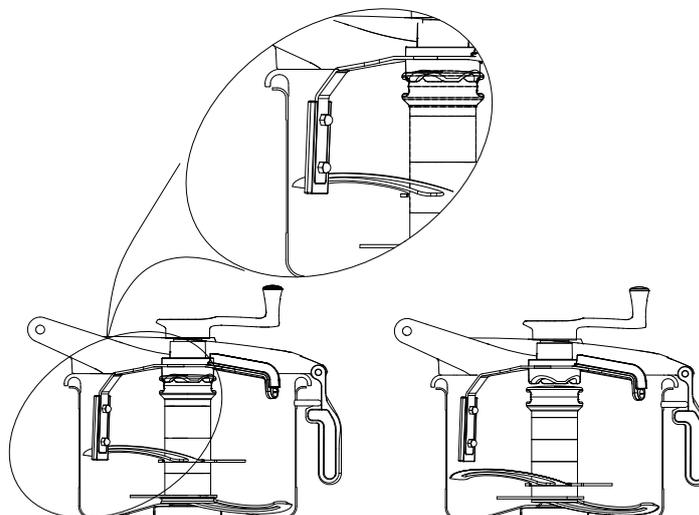
1) Sitúe la tapa en posición vertical de modo que los 2 resaltes del eje de rotación coincidan con las muescas de los cojinetes.

2) Tire del brazo verticalmente para separarlo.

Nota: El brazo no se puede desmontar en el K180S.

• Para volver a montar la cuba, la tapa, su brazo y el embudo, proceda en sentido inverso.

3.4 UTILIZACIÓN DEL EQUIPO



- Inicie siempre un trabajo en la velocidad **I** antes de pasar a la velocidad **II**.
- Utilice la velocidad **I** en MARCHA por impulsos para iniciar o finalizar un trabajo que exija una cierta vigilancia o un grado preciso de acabado (vea §3.1b).

Nota: Los productos líquidos o ingredientes pueden introducirse por el embudo de la tapa durante el funcionamiento.

- La chimenea central de la cuba garantiza la estanqueidad hasta la altura de aquella. El nivel máximo de líquido se indica en la pared interior de la cuba. 

- Montaje de la rasqueta sobre la tapa: 
- Encajar por debajo la rasqueta **P**, en el orificio central de la tapa.
- Colocar La muesca del asa **A** de frente a la lengüeta previsto de la rasqueta y bajar hasta el tope.
- Sujetar el cubo de la escobilla con una mano, presionar en la empuñadura y girar en sentido horario. 
- Precauciones de uso del rallador:
 - Retire el rallador cuando esté batiendo productos duros o congelados en trozos grandes (primero utilice la función por impulsos para fragmentarlos y a continuación vuelva a instalar el rallador para terminar la preparación).

- La inclinación y el ajuste de la separación de las cuchillas facilitan una mezcla rápida y homogénea.

 No introduzca nunca la mano o un cuerpo duro en la cuba estando el aparato en marcha

 Antes de instalar el rotor ponga siempre en primer lugar la cuba.

- Para desmontar la rasqueta:
 - 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 contrario a las agujas del reloj () (visto desde arriba) para desbloquearlas.

Nota:

Cuando el raspador no se está utilizando, la tapa se mantiene en su lugar gracias al tapón de bloqueo B (§1.1)

- No utilice el rallador en vacío, sin productos en el recipiente.
- Para obtener una buena homogeneidad, le recomendamos raspar manualmente la parte superior del recipiente una o dos veces, en particular al principio, nada más empezar a batir.

3.5 ALGUNOS EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN

Las cantidades se dan a título orientativo.

- Leyenda: **A** Cuchillas lisas - **B** Cuchillas microdentadas

PRODUCTOS	OBSERVACIONES
CARNES PICADAS <i>Grueso</i> A - Terrinas - Salchichas - Salchichones - Hamburguesas - Ctdes mín / máx <i>Fino</i> - Rellenos - Mousses - Ctdes mín / máx	Toda clase de rellenos y mousses. Corte la carne a trozos sin huesos ni nervios. Velocidad I continua o por impulsos. Corta duración (de 10 a 30 segundos) según el grosor deseado. 200 g / 5 kg (cuba 11,5l) - 500 g / 8 kg (cuba 17,5l) . Velocidad I hasta obtener una picadura gruesa, a continuación velocidad II . Mayor duración (de 1 a 4 minutos) Procure mantener las cuchillas bien afiladas. 200 g / 3 kg (cuba 11,5l) - 500 g / 5 kg (cuba 17,5l)
VERDURAS Y FRUTAS COLADAS - Purés A -Mousses - Compotas - Jugo de frutas, sorbetes - - Ctdes mín / máx	Velocidad I únicamente Para el puré, vierta las hortalizas escurridas y muy calientes, y añada la materia grasa. Poner en marcha el aparato a la velocidad I y a continuación añada el líquido hirviendo (leche, agua, caldo...)  200 g / 5 kg (cuba 11,5l) - 500 g / 8 kg (cuba 17,5l)
HORTALIZAS PICADAS A - Perejil - Cebollas - Ctdes mín / máx	El perejil deberá estar bien escurrido Velocidad continua I y a continuación II para picadura fina Trabaje con cuchillas lisas muy bien afiladas. Evite las cebollas grandes y llenas de jugo Velocidad II MARCHA por impulsos Cuba llena
TRITURACIÓN Y MOLIENDA B - Almendras - Avellanas - Pan rallado - Crustáceos, aves - Ctdes mín / máx	Empiece por la velocidad I y, luego, pase a la velocidad II para obtener la molienda deseada. Para determinados pasteles realizados con azúcar cristalizado, desmenuce el azúcar a la velocidad II y, a continuación añada las almendras o las avellanas. 3 kg (cuba 11,5l) } Según cantidad de 5 kg (cuba 17,5l) } producto

PRODUCTOS	OBSERVACIONES
AMASADO DE PASTAS B - Quebrada - Brisa - Empapada - Hojaldre - Quiche - Ctdes mín / máx	Velocidad I MARCHA continua; coloque todos los ingredientes en la cuba: harina, sal, materias grasas y agua. La pasta queda lista en algunos segundos (10-15 segundos). El agua que se añada deberá estar fría para limitar el recalentamiento de la pasta. Para el remojo en cantidad máxima, deberá añadirse el agua fría a la harina y mezclar inmediatamente. 500 g / 4 kg de harina (cuba 11,5l) 600 g / 6 kg de harina (cuba 17,5l)
VARIOS A - Mayonesa - Ctdes mín / máx - Mantequilla para caracoles - Ctdes mín / máx	La cuba y los ingredientes deberán estar a temperatura ambiente. Velocidad I MARCHA por impulsos para mezclar los huevos, la mostaza, la sal y la pimienta. Pase luego a MARCHA continua, permaneciendo a velocidad I y vierta progresivamente el aceite hasta obtener una emulsión completa. Para preparar pequeñas cantidades, vierta un poco de aceite en el fondo de la cuba y aumente la cantidad de mostaza. 3 huevos / 6 litros de aceite (cuba 11,5l) 5 huevos / 8 litros de aceite (cuba 17,5l) Velocidad II continua para el perejil, el ajo y los chalotes; añada la mantequilla (deberá evitarse la mantequilla fría). A continuación, velocidad I continua o por impulsos para mezclar todos los ingredientes. 3 kg (cuba 11,5l) } de mantequilla 5 kg (cuba 17,5l) }



¡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 DIFERENTES

- Desmonte la cuba, la tapa y el rotor (vea § 3.3). y retirar la junta (Nota: Es más fácil volver a montar la junta si está húmeda.)
- Límpielos bajo el grifo o en el fregadero con agua caliente y un producto detergente-desinfectante o desengrasante (si se ha trabajado un producto graso).
- Compruebe la correcta limpieza de los diferentes elementos.
- Se aconseja desinfectar periódicamente el rotor.

Nota:

- Utilice productos de limpieza compatibles con las piezas de plástico, acero inoxidable y aluminio (no use productos que contengan cloro).

- No utilice productos abrasivos para limpiar la parte transparente de la tapa.



Manipule el rotor con cuidado (Riesgo de cortes - golpes)

4.2 AL FINALIZAR LA JORNADA

- Desconecte la máquina.
- Para el desmontaje y limpieza de la cuba, de la tapa la junta y del rotor vea § 3.3 y 4.1.
- Si fuera necesario, limpie con la ayuda de una esponja humedecida con un producto detergente-desinfectante el exterior de la máquina, insistiendo en el eje de arrastre del rotor y en las bridas de la cuba y a continuación enjuague.

Nota:

- Utilice productos de limpieza compatibles con los materiales que componen la máquina.

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



El rotor no se debe desensamblar para la limpieza. Para sustituir las cuchillas, consultar el apartado 6.1



- Es posible pasar por el lavavajillas la cuba la tapa, la junta y el rotor protegiendo las cuchillas contra los choques.

- Para evitar manchas ácidas en las cuchillas del rotor, se recomienda secarlas bien antes de guardarlas y de poner el rotor en cámara frigorífica para limitar el desarrollo microbiano.

- No deje la tapa bloqueada sobre la cuba cuando la máquina no esté en servicio. Al dejarla al aire libre se suprimen la condensación y concentración de olores residuales.

Anomalías de funcionamiento

5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPRUEBE QUE:

- La máquina esté bien conectada.
- La alimentación eléctrica de la toma de corriente sea correcta.
- La tapa y la cuba estén correctamente bloqueadas (vea § 3.3).
- **Si la trituradora se para durante el trabajo:**
 - El sensor térmico del motor se ha disparado. Espere algunos minutos para volver a poner en marcha la máquina.
 - Diminuya la cantidad de producto.
 - Compruebe la transmisión mecánica de la máquina.
- **Para el modelo con variación electrónica de velocidad:**
 - Compruebe que el variador no presenta un defecto de funcionamiento, desmontando la cubierta superior y la carcasa.

- Si la lámpara piloto roja está encendida, pida la intervención de un especialista.

Nota: El primer defecto detectado se almacena en la memoria. Cuando se corta la alimentación del variador el defecto se borra. Busque la causa del defecto antes de volver a accionar el variador. A continuación restablezca la alimentación.

- Si la lámpara piloto verde está encendida, el variador funciona normalmente.
- Desconecte la máquina y compruebe el circuito eléctrico (vea §6.3).



Observe las consignas de seguridad - tensión peligrosa véase §5.2

5.2 RUIDO O FUNCIONAMIENTO ANORMAL

Pare la máquina.

• Ruido metálico:

- Rotor flojo o que roza el fondo de la cuba.
- Cuerpo extraño en el interior de la cuba.

• Ruido estridente:

- Correa defectuosa (vea § 6.1 para sustituirla o tensarla).

• Zubido del motor:

- Motor que gira con 2 fases. Compruebe la conexión y el circuito eléctrico (vea esquema eléctrico § 6.3).

• Falta de potencia del variador (modelo con variación de velocidad):

- El variador electrónico puede limitar la potencia de forma automática y situarse a una velocidad inferior a la que se indica en el botón del potenciómetro, cuando:
 - . La velocidad seleccionada es excesiva (riesgo de que la correa patine y se desgaste).
 - . La cantidad de producto es excesiva.

- Según el caso, hay que:
 - . Reducir la velocidad seleccionada (vea § 3.3).
 - . Reducir la cantidad de producto (vea § 3.6).

• Si el sentido de rotación está invertido:

- Desconecte obligatoriamente la máquina.
- Desmonte la cubierta superior y la carcasa.



Espera aproximadamente 1 minuto para que los condensadores se hayan descargado del todo antes de intervenir en el interior del variador TENSIÓN PELIGROSA

- Compruebe que la lámpara piloto verde del variador está apagada y desmonte la placa plástica de cierre.
- Invierta los cables de los bornes U y V utilizando obligatoriamente un destornillador aislado.
- Vuelva a montar la placa, la carcasa y la cubierta.
- Conecte la máquina y controle el sentido de rotación.
- **No se preocupe del pequeño ruido del ventilador cuando la máquina se encuentra bajo tensión, se trata de una característica normal de funcionamiento**

5.3 CALIDAD DE TRABAJO

- Para obtener un trabajo irreprochable, rápido y sin calentamiento:

- Utilice cuchillas siempre bien afiladas y que no hayan sufrido choques o reemplácelas.
- Cuenten con un rotor adicional reservado para trabajos delicados (por ejemplo: picar perejil).

- Procure no trabajar con cantidades de producto excesivamente importantes, lo que provocaría calentamientos (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 afilado.**
- **Si es necesario, subrayar el filo de las cuchillas, del lado opuesto al del afilado, con ayuda de una piedra de afilar.**

Mantenimiento



¡ATENCIÓN!

Antes de desmontarlo, desenchufar el aparato.

El mantenimiento, incluido el cambio de las cuchillas, debe ser realizado por una persona cualificada, capacitada y habilitada.

Para sustituir las cuchillas y los separadores sobre el rotor, consultar las instrucciones suministradas con los repuestos

6.1 MECANISMO

- Estas cuchillas requieren un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
- Se aconseja comprobar, por lo menos una vez al año:
 - el estado y la tensión de la correa,
 - el estado de las conexiones eléctricas.
- **Para tensar o cambiar la correa:**
 - Desconecte la máquina.
 - Desbloquee la tapa con su brazo para separarla de la cubierta superior y sacar la cuba (vea §3.3).
 - Desmonte la cubierta superior (4 tornillos) y desconecte el haz eléctrico (en el modelo de 17,5 l suelte el interruptor general).
 - Retire la carcasa de acero inoxidable.
 - Afloje 2 vueltas los 4 tornillos **A** que fijan el soporte de motor (llave hexagonal huecas de 6).
 - Desenrosque el tornillo de tensión **B**.
 - Si va a cambiar la correa, de la vuelta a la máquina y desmonte el fondo (4 pies + 3 tornillos).
 - Compruebe que los dientes de la correa estén correctamente situados en las gargantas de las poleas.
 - Tense la correa atornillando **B** con la ayuda de un destornillador grande.

- Vuelva a bloquear firmemente los 4 tornillos del soporte del motor.
- Compruebe si la tensión es correcta ejerciendo una presión con los dedos pulgar e índice haciendo pinza. La diferencia entre ambos tramos no debe exceder un total de 15 mm.
- Vuelva a montar las diferentes piezas.

Nota: Es absolutamente necesario que la tensión de la correa sea correcta. Una tensión insuficiente o una sobretensión pueden generar anomalías en el funcionamiento de la transmisión, incluso una destrucción prematura de la correa o de los rodamientos.

• Acceso a los componentes eléctricos:

- Desconecte la máquina.
- Desmonte la cubierta superior (4 tornillos) y desconecte el haz eléctrico en caso necesario.



Tensión residual en los bornes de los condensadores

- Los condensadores pueden quedar eléctricamente cargados. Para evitar cualquier riesgo, al efectuar una intervención se aconseja descargarlos uniéndolos sus bornes con la ayuda de un conductor aislado (por ejemplo un destornillador).

6.2 AJUSTE DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad debe comprobarse antes de cada utilización. El motor debe detenerse en menos de 4 segundos tras la apertura de la pantalla protectora y la bajada del soporte.

- El correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad debe comprobarse con cada utilización. El rotor debe detenerse en menos de 4 segundos:

La apertura de la tapa durante el funcionamiento de la máquina, medida desde la parte opuesta a la bisagra, no debe ser superior a 45 mm.

- tras el desbloqueo de la cuba.
- Si alguna de estas funciones no se ha realizado:
 - No utilice la máquina.
 - Hágala ajustar por el servicio de mantenimiento de su comerciante.

6.3 COMPONENTES ELÉCTRICOS



6.3 Vea los esquemas eléctricos

• **Código de colores de los cables:**

- Circuito de potencia : negro (F)
- Circuito de mando : rojo (A)
- Fases : L1 - L2 - L3 (Trifásica)
- Neutro : N
- Tierra : B/C Verde/Amarillo.
- Cable de alimentación : X

• **Señalización de los componentes (Máquinas de 2 velocidades y de velocidad variable).**

- S1: Seguridad tapa
- S2: Seguridad cuba
- S3: seguro pisón articulado (modelo K180)
- M: Motor
- CC: Tarjeta mando
- Cpu: Tarjeta de potencia
- CF: Condensador de frenado
- Q1: Interruptor general (modelo K180)
- V: Variador

6.4 CENTRO DE MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija preferentemente al establecimiento donde adquirió la máquina



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, se ruega precisar el tipo de la 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 la compra :

Conformidad con la reglamentación

La máquina está diseñada y fabricada en conformidad con:

- La directiva máquina 2006/42 CEE,
- La directiva CEM 2014/30 EU.
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.

2002/96/CEE “WEEE”

El símbolo “” en el producto indica que este producto no debe considerarse un residuo doméstico. Por lo tanto, debe transportarse a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que el producto se elimine correctamente, contribuirá a la prevención de los efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir con la evacuación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el servicio comercial o el distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de tratamiento de residuos correspondiente.

2006/12/CEE “Residuos”

La máquina ha sido concebida de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Procure respetar las condiciones de reciclaje.

94/62/CEE “Embalaje y residuos de embalaje”

El embalaje de la máquina ha sido concebido de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Elimine las diferentes partes del embalaje en los puntos de reciclaje adecuados.

• **Las normas europeas:**

EN 12852- Procesadoras de alimentos - Requisitos de seguridad e higiene.

EN 60 204-1-2006 equipamientos eléctricos de las máquinas,

Dicha conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada en la máquina.
- La declaración de conformidad CE correspondiente asociada con el certificado de garantía.
- El presente manual de instrucciones que debe comunicarse al usuario.

Características acústicas:

- el nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70dbA.

Índices de protección según la norma EN 60529-2000:

- mandos eléctricos IP55
- máquina en general IP34

Compatibilidad electromagnética conforme a las normas:

- EN55014-1: Emisión
- EN55014-2: Inmunidad

Seguridad integrada:

- La máquina ha sido diseñada y fabricada respetando los correspondientes reglamentos y normas indicados anteriormente.
- El usuario debe formarse previamente en la utilización de la máquina y debe ser informado de los eventuales riesgos residuales.

Higiene alimentaria:

La máquina está fabricada con materiales conformes a 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.
- Norma EN 1672-2 : Prescripciones relativas a higiene.

Las superficies de la zona alimentaria son lisas y de fácil limpieza. Utilice detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.

La máquina ha recibido la declaración de conformidad CNERPAC higiene alimentaria, así como el certificado de Conformidad Sanitaria del Servicio de Investigaciones e Ingeniería de Protección Sanitaria.