

El idioma de referencia del presente manual es el francés.

## Índice

Presentación	1	Mantenimiento	4
Instalación	1	Conformidad con la reglamentación	5
Utilización, seguridad	2	Nomenclatura - despiece	A
Limpeza, higiene	4	Esquemas eléctricos	M
Incidentes de funcionamiento	4		

## 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

• Esta trituradora-emulsionadora profesional sirve para preparar picadillos, triturados, emulsiones, particularmente para círculos hospitalarios, para la restauración gastronómica y la dietética. También puede utilizarse como trituradora-mezcladora desmontando la rasqueta para moler o amasar los productos más duros.

• Para las preparaciones especiales que se salen del marco alimenticio: (CONSULTARNOS)

**A** Asa de rasqueta cuba-tapa desmontable con orificio vertedor central



- B** Tapa transparente desmontable con orificio vertedor central
- C** Asa de bloqueo tapa
- D** Asa de cuba
- E** Cuba (capacidad 4.5, 5.5 o 7 litros según el modelo)
- F** Carcasa
- G** Patines antideslizantes
- H** Cuerpo
- I** Cable de alimentación
- J** Panel de mandos
- K** Pasador de bloqueo

## 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)

**A** Peso bruto embalado (kg)

**B** Peso neto (kg)

**C** Dimensiones del embalaje (mm): L x p x a



**D** Dimensiones de la máquina: L x p x a (mm)

**E** Espacio necesario para abrir y desmontar: L1 x p x a1 (mm)

## 2.2 UBICACIÓN

• Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo (mesa, base...) de una altura comprendida entre 700 y 900 mm. Sus 4 patines le garantizan una estabilidad perfecta.

- No necesita fijación y puede desplazarse fácilmente.
- Esta trituradora existe en tres versiones:

## 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.**

- Una sola velocidad: Monofásica – una sola tensión.
- Dos velocidades: Trifásica – una sola tensión.
- Velocidad variable: Monofásica – una sola tensión.

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

• La instalación deberá protegerse mediante un disyuntor diferencial y un fusible por fase, del calibre indicado en la columna F de las características.

• **Características de los motores:**  **2.3**

**A** Número de fases (1=monofásico o 3=trifásico)

**B** Tensión nominal en voltios

**C** Frecuencia (hertzios)

**D** Potencia nominal (vatios)

**E** Intensidad nominal (amperios)

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

**Monofásico, una tensión, una sola velocidad**

• Hay que prever una toma de corriente mural monofásica 2 polos + tierra, calibre 16 A.

**Trifásico, una tensión, dos velocidades**

• Prever una toma de corriente mural normalizada de 3 fases + tierra, de calibre 20 A, y el correspondiente enchufe estanco para montar sobre el cable de alimentación.



Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo.

• Comprobar el sentido de rotación del rotor en las dos velocidades:

- Pulsar el botón marcha (ver punto 3.1).

- Controlar visualmente a través de la tapa que el sentido de rotación del rotor es contrario a las agujas del reloj () en las dos velocidades (ver flecha grabada en el asa del rotor).

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

**Monofásico, una tensión, velocidad variable**

• La trituradora se alimenta de corriente monofásica hasta el variador, que convierte la corriente para alimentar el motor trifásico.

• Prever una toma de corriente mural estanca normalizada de 2 polos + tierra, de calibre 16 A fácilmente accesible.

• Advertencia del instalador:

Esta trituradora con variación de velocidad electrónica está equipada de un filtro incorporado 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.



Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo

• **Sin toma de tierra = ninguna protección = riesgo de avería + PELIGRO para el usuario!**

Nota: Los valores de tierra se definen en función de la corriente diferencial residual (Ver normativa NFC 15100 y guía PROMO-TELEC) y deben ser comprobados por un electricista.



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 pistón 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.

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.**



## 3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

### • La seguridad del usuario queda garantizada por:

- 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.

### • Panel de mandos 3.1

- Modelo 1 Velocidad**
- A** Botón MARCHA.
  - B** Botón PARADA.
  - C** Botón MARCHA mediante presión mantenida.

### **Modelo 2 Velocidades**

- A** Botón MARCHA velocidad lenta.
- B** Botón PARADA.
- C** Botón MARCHA mediante presión mantenida a velocidad lenta.
- D** Botón MARCHA alta velocidad.
- E** Pantalla de la velocidad seleccionada

### **Modelo Velocidad Variable**

- 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

### • 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.

### **a) Marcha continua:**

Pulsar el botón **A** o **D**.

En el modelo VV se puede aumentar o reducir la velocidad durante el funcionamiento o la parada pulsando 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.*

## 3.2 DIFERENTES EQUIPOS



- La trituradora-emulsionadora está equipada de serie con una rasqueta de cuba-tapa y un rotor con dos cuchillas en inox de gran dureza (cuchillas lisas para los modelos 1V y cuchillas microdentadas para los modelos 2V y VV).

*Nota: Rotores opcionales adaptados a distintos trabajos (ver tabla del punto 3.5). 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 3.3A

• 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**.

#### • Para desmontar la tapa: 3.3B

- 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.

• Para montar la rasqueta sobre la tapa, ver el punto 3.4.

#### • Para equipar la trituradora, instalar: 3.3C

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

El aparato está listo para empezar a funcionar.

### 3.4 UTILIZACIÓN 3.4

- Montaje de la rasqueta sobre la tapa:
  - 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.

• 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 ()

• 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:*

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

*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 en la cuba con el aparato en marcha.

### 3.5 ALGUNOS EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN (LAS CANTIDADES SON ORIENTATIVAS)



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 1V	K45 2V	K45 W	K55 1V	K55 2V	K55 VV	K70 1V	K70 2V	K70 VV
Relleno de salchicha	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 kg	1,5 kg		1,3 kg à 1,5 kg		2 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 g			100 g			100 g		
	maxi	Indiferente	2 kg			2,5 kg			3,5 kg		
Emulsión de zanahoria	mini	Microdentada		600 g		600 g		1 kg			
	maxi	Microdentada		1 kg		1,5 kg		2,5 kg			
Mantequilla de caracoles	mini	Lisa	200 g			300 g			300 g		
	maxi	Lisa	1 kg	1,5 kg		1,2 kg	1,8 kg	1,8 kg	2,5 kg		
Masa quebrada	mini	Microdentada	350 g	160 g		350 g	160 g	350 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		
Almendra o Avellana	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		

## Limpieza, Higiene



### ¡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 lavar la máquina con un limpiador de alta presión, al chorro o por inmersión

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

#### 4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES DIFERENTES

- Desmontar la cuba, la tapa y su junta, la rasqueta y el rotor (ver punto 3.3 y 3.4).
- 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 diferentes elementos.

Nota:

- Utilizar productos de limpieza compatibles con las piezas de plástico (policarbonato) y de acero inoxidable.
- No utilizar productos abrasivos para limpiar la tapa transparente.



Manipular el rotor con cuidado. (Riesgo de CORTES - SHOCKS).

#### 4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Desconectar la máquina.
- Para desmontar y limpiar la cuba, la tapa, la rasqueta y el rotor, ver los puntos 3.3 y 3.4.
- 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.
- 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.

## Incidentes de funcionamiento

#### 5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPRUEBE QUE:

- La máquina esté conectada.
- La toma eléctrica esté en tensión.
- La tapa esté correctamente bloqueada (ver punto 3.3).
- El pasador esté correctamente introducido (ver punto 3.3).

- 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.

#### 5.2 RUIDO ANORMAL

- Parar la máquina.
- 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 ruido persiste y a la máquina le falta potencia, compruebe que:
  - El motor, en el caso del trifásico, no está funcionando en dos fases.



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

#### 5.3 CALIDAD DE TRABAJO

- 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 afilado.
- Si es necesario, subrayar el filo de las cuchillas, del lado opuesto al del afilado, con ayuda de una piedra de afilar.

## Mantenimiento

#### 6.1 MECANISMO



El mantenimiento sólo puede hacerlo una persona cualificada, formada y habilitada.

- La trituradora sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).

- Se recomienda comprobar por lo menos una vez al año:
  - Engrasar con grasa alimenticia la junta de estanqueidad situada en la base del árbol de arrastre.
  - Comprobar el estado de las conexiones eléctricas.

#### 6.2 AJUSTE DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Debe comprobarse a menudo el correcto funcionamiento del dispositivo de seguridad. El motor debe frenar y detenerse con la apertura de la tapa en menos de 4 segundos.

- Si no se realiza esta función:
  - No utilizar la máquina.
  - Llevarla al servicio de mantenimiento de su proveedor para que haga un ajuste.

### 6.3 COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Acceso a los componentes eléctricos:
  - Desenchufar y dar la vuelta a la máquina.
  - Desmontar la carcasa (4 tornillos – llave de 7).



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 uniendo sus bornes con la ayuda de un conductor aislado (por ejemplo un destornillador).

Véanse los esquemas eléctricos al final del manual.

#### • Código de colores de los cables:

- Circuito de potencia: negro
- Circuito de mando: rojo
- Motor: **U1 - V1 - W1**
- Fases: **L** Monofásico; **L1 – L2 – L3** Trifásico
- Neutro: **N**
- Tierra: Verde/Amarillo **B/C**

#### • Identificación de los componentes:

- S1** : Seguridad tapa
- S2** : Seguridad cuba
- S3** : Sonda motor
- S5** : Seguridad pasador de bloqueo
- M** : Motor
- V** : Variador
- CC** : Tarjeta de mando
- CPU** : Tarjeta de potencia
- CD** : Condensador de arranque
- CP** : Condensador permanente
- CF** : Condensador de frenado
- K1** : Relé de arranque
- B1** : Placa de bornes
- FUR** : Fusible de recambio
- X** : Cable de alimentación
- H1,H2...** : Connecting housing

### 6.4 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: .....

## Conformidad con la reglamentación

#### La máquina ha sido diseñada y fabricada de acuerdo con:

- la directiva 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 "Residuos" 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 "Envases y sus residuos" 94/62/CEE

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 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 3743.1-EN ISO 3744 < 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.
- Norma EN 1672-2 : Prescripciones relativas a higiene.

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