



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

ES

11/2021

El idioma de referencia de estas instrucciones es el francés.

Diferentes modelos

TRITURADOR -

BERMIXER PRO- MIXER longitud 33-43-53 cm con o sin batidor 350 W a 450 W

BERMIXER PRO TURBO- MIXER longitud 43-53 cm con o sin batidor 550 W

BERMIXER PRO TURBO - MIXER longitud 43-53-63 cm con o sin batidor 650 W

BERMIXER PRO TURBO - MIXER longitud 53-63 cm con o sin batidor 750 W

Índice

Medidas de seguridad importantes	91	Localización de averías	98
Instalación	95	Mantenimiento	99
Uso, seguridad	95	Conformidad con la normativa	100
Limpieza, higiene, almacenamiento	98		

Medidas de seguridad importantes

El Manual del Usuario contiene información útil sobre la manera de trabajar correctamente y con total seguridad, y está concebido para facilitar el uso del aparato (denominado “aparato” o “máquina” a continuación).

Lo que sigue a continuación no pretender ser una larga lista de advertencias y limitaciones, sino más bien una serie de instrucciones destinadas a mejorar el servicio prestado por el aparato en todos los aspectos y, en especial, a evitar daños personales o del equipo que podrían derivarse de procedimientos incorrectos en el uso y la gestión.

Es fundamental que todas las personas responsables de transportar, instalar, poner en servicio, usar, dar mantenimiento, reparar o desmontar el aparato, consulten este manual y lo lean atentamente antes de llevar a cabo las distintas operaciones, con el fin de evitar cualquier uso incorrecto o indebido que pueda dañar el aparato o poner en peligro la seguridad de las personas.

Es muy importante que el Manual siempre esté disponible para el operador y se conserve debidamente en el lugar donde se emplee la máquina para una consulta fácil e inmediata en caso de cualquier duda o, en todo caso, cuando surja la necesidad.

Si después de leer el Manual persiste alguna duda sobre el uso de la máquina, póngase en contacto con el fabricante o el proveedor autorizado de servicio posventa, que están constantemente disponibles para garantizar un servicio rápido y profesional con el fin de mejorar el funcionamiento del aparato y obtener una eficiencia óptima.


Téngase en cuenta que las normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente del país de instalación de la máquina deben aplicarse siempre y en todas las fases de funcionamiento de la máquina. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario asegurarse de que la máquina se utilice exclusivamente en las condiciones de seguridad óptimas establecidas respecto a personas, animales e instalaciones.

- **Lea el manual de instrucciones con atención antes de usar el aparato.**
- **Conserve el manual de instrucciones para consultas futuras.**
- **Instale el aparato en un lugar con buena ventilación.**



sos

- **Coloque los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.**
- **La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo exclusivamente de personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para conseguir asistencia, solicítela a un centro de servicio autorizado. Exija repuestos originales.**
- **El aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o carentes de experiencia o conocimiento, salvo que sean supervisadas e instruidas acerca del uso por alguien responsable de su seguridad.**
- **La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión**
- **El personal que utiliza el equipo debe estar formado respecto a los riesgos que implica.**
- **No deje el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.**
- **Apague el aparato en caso de avería o funcionamiento defectuoso.**
- **No emplee productos (aunque estén diluidos) que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.), para limpiar el aparato o el suelo del lugar donde se encuentre. No limpie las partes de acero con instrumentos metálicos (cepillos o estropajos tipo Scotch Brite).**
- **Impida que el aceite o la grasa hagan contacto con las piezas de plástico.**
- **No deje que la suciedad, la grasa o los restos de comida se acumulen en el aparato.**
- **No lave el equipo con chorros de agua o vapor a presión directos.**
- **La versión digital de este manual de instrucciones se puede solicitar al distribuidor o al cliente de referencia (PDF).**
- **Instale un disyuntor aguas arriba del aparato. La distancia de apertura de contactos y la corriente de dispersión máximas deben ser conformes con la normativa vigente.**
- **El aparato cuenta con conexión a tierra solo para fines funcionales.**
- **Se recomienda que un técnico autorizado inspeccione el aparato al menos cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.**
- **Los portadores de marcapasos deben consultar al médico para saber si su seguridad está garantizada al trabajar cerca de este tipo de aparato.**

• El símbolo  lo presente en el producto indica que no se debe considerar desecho doméstico y que debe eliminarse correctamente para evitar consecuencias negativas para el entorno y la salud de las personas. Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con el representante o el distribuidor local, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la eliminación de residuos.

• El símbolo  «Lea el manual del operador» indica que se debe consultar el manual del operador antes de continuar con la tarea.

• Si el cable de alimentación sufre algún daño, para evitar riesgos lo debe sustituir el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada.

• El conjunto de eje + cuchilla no se puede retirar una vez que el equipo esté instalado en la unidad del motor.

• Desenchufe siempre la máquina antes de instalar o retirar un elemento del equipo

• Nunca ponga en marcha el aparato si la herramienta no está sumergida.

Nunca retire la herramienta durante su funcionamiento: riesgo de salpicaduras.

• Empiece siempre a baja velocidad, especialmente con preparaciones densas (purés, masa para crepes, etc.).

• No intente sostener el batidor por la unidad de engranajes. Si lo hace, corre el riesgo de que la mano se deslice por la unidad hacia las varillas del batidor.

La unidad no es el asidero del aparato.

• No introduzca los dedos ni la mano entre las varillas del batidor. No intente detener los batidores con el aparato en marcha.

• Para evitar los riesgos de dañar los batidores y de vibración y salpicaduras excesivas del aparato, no utilice altas velocidades. Eso no mejoraría la calidad del resultado.

• Desconecte siempre el aparato antes de intervenir en él.

• Maneje el rotor con cuidado (riesgo de CORTES - DESCARGAS).

• No limpie la unidad del motor mediante inmersión ni en un lavavajillas. Frote la unidad con una esponja húmeda y detergente, y después séquela.

• Evite el uso incorrecto del aparato y de los accesorios.

• Tenga cuidado con el riesgo de cortes al manipular las cuchillas, en especial durante las operaciones de limpieza.

• Si el aparato se detiene y se enciende el indicador luminoso:

- desenchúfelo y espere a que se enfríe para que se rearme la desconexión térmica.

Si el problema continúa, llame al servicio técnico del distribuidor de su zona.

• Estos aparatos son para aplicaciones comerciales como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales o empresas como panaderías, carnicerías y demás, pero no para la producción de alimentos continua y masiva.

- El tubo mezclador está estrictamente reservado para el uso profesional con un volumen mínimo de 15 L.

- No superar los límites de inmersión del tubo mezclador especificados en la figura 2.1.

**El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del aparato
El incumplimiento de lo anterior invalida la garantía.**

El fabricante declina toda responsabilidad ante daños y anomalías provocados por:

- incumplimiento de las instrucciones de este manual;
- reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones con repuestos no incluidos en el catálogo correspondiente (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales puede perjudicar el funcionamiento de la máquina e invalidar la garantía);
- intervenciones realizadas por personal técnico no especializado;
- modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- mantenimiento incorrecto;
- uso indebido de la máquina;
- casos excepcionales imprevistos;
- uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de uso del aparato, equipos de protección personal adecuados a los operadores.

Electrolux Professional rechaza toda responsabilidad por los posibles errores de este manual, ya sean de impresión o de traducción.

Todos los suplementos del manual de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente, tendrán que conservarse junto con el manual original, ya que forman parte de este.

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

A continuación figura una tabla resumen del equipo de protección personal (EPP) que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil de la máquina.

Fase	Indumentaria de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Cascos de seguridad
Transporte					
Manipulación					
Desembalaje					
Montaje					
Uso normal					
Ajustes					
Limpieza habitual					
Limpieza extraordinaria					
Mantenimiento					
Desmontaje					
Desguace					

Claves:

	SE REQUIERE EPP
	EPP A DISPOSICIÓN O PARA CASOS EN QUE SEA NECESARIO
	NO SE REQUIERE EPP

Durante el uso normal, los guantes protegen las manos del contacto con alimentos o partes del aparato calientes.

CONSERVACIÓN DEL MANUAL

El manual debe conservarse con cuidado durante toda la vida útil del aparato, hasta su desguace. El manual debe mantenerse con la máquina en caso de transferencia, venta, contratación, cesión o alquiler.

Normas de seguridad generales

Los aparatos cuentan con dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los operadores y al aparato en sí. Por lo tanto, se prohíbe quitar o manipular dichos dispositivos.

El fabricante declina toda responsabilidad ante daños debidos a manipulación o falta de utilización.

DESTINATARIOS DEL MANUAL

Este manual se dirige:

- al transportista y a los encargados de la manipulación;
- al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- a los operadores encargados del uso habitual de la máquina.
- técnicos especializados - asistencia técnica

TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El transporte (desplazamiento de la máquina de un lugar a otro) y la manipulación (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) se deben efectuar con medios especiales y adecuados.

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente. Todos los materiales se pueden conservar sin peligro, reciclar o quemar en una planta incineradora. Las partes plásticas reciclables están marcadas de la siguiente manera:



PE

polietileno: película externa del embalaje y bolsa del manual de instrucciones

PE



PP

polipropileno: correas

PP



PS

espuma de poliestireno: protecciones angulares

PS

Los componentes de madera y cartón se deben eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.



ATENCIÓN

Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.

Se considera incorrecto todo uso distinto del especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo.

Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- realizar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular las protecciones o los dispositivos de seguridad;
- no utilizar los equipos de protección personal por parte de los operadores, técnicos especializados y encargados del mantenimiento;
- instalación incorrecta de la máquina;
- introducir en la máquina objetos no compatibles con la refrigeración, la congelación o la conservación, o que pueden dañar la máquina o las personas, o contaminar el medio ambiente;
- subirse a la máquina;
- incumplimiento del uso correcto de la máquina;
- otras acciones que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.

Intervalos de mantenimiento:

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo exactos. En cualquier caso, se recomienda un mantenimiento cuidadoso y periódico para reducir las interrupciones del servicio.

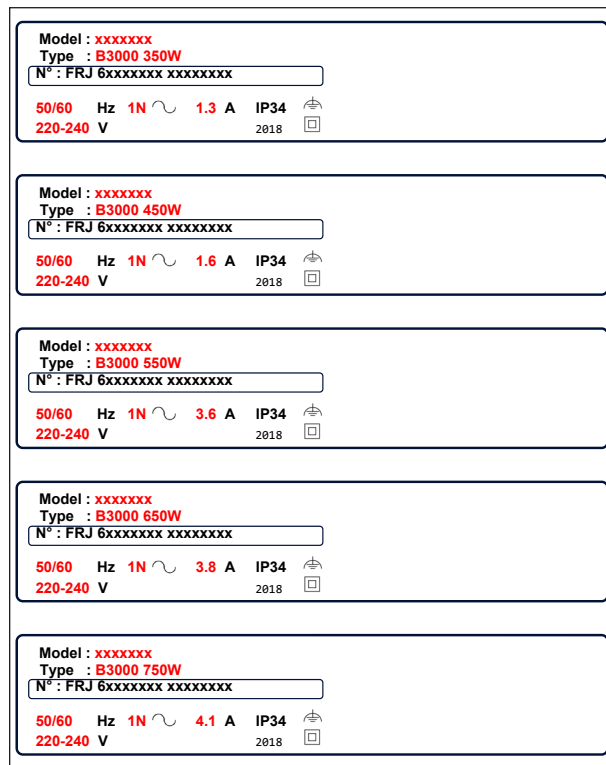
Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el servicio técnico.

Frecuencia del mantenimiento

Para garantizar una eficacia constante de la máquina, se recomienda realizar las comprobaciones con la frecuencia indicada en la tabla siguiente:

Mantenimiento, inspecciones, comprobaciones y limpieza:	Frecuencia
Limpieza habitual limpieza general de la máquina y de la zona circundante	diario
Dispositivos de protección mecánicos compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o que falten	mensual
Control compruebe si las piezas mecánicas presentan grietas o deformación, el apriete de los tornillos, compruebe la legibilidad y estado de textos, etiquetas y símbolos, y sustitúyalos si es necesario	anual
Estructura de la máquina apriete de los pernos principales (tornillos, sistemas de sujeción etc.) del aparato	anual
Señales de seguridad compruebe la legibilidad y el estado de las señales de seguridad	anual
Panel de control eléctrico compruebe los componentes eléctricos instalados dentro del panel de control eléctrico. Compruebe el cableado entre el panel eléctrico y las piezas del aparato.	anual
Cable de conexión eléctrica y enchufe compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario) y del enchufe	anual
Inspección general de la máquina revise todos los componentes, el equipo eléctrico	anual

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características del aparato.



En la lista siguiente se explica el significado de los distintos datos:

- F..... descripción de fábrica del producto
- Model... descripción comercial
- Type..... identificación de la certificación
- PNC código del número de producción
- V voltaje
- ~ fase
- Hz frecuencia de alimentación
- A. corriente
- IP 34 calificación de la protección contra el polvo y el agua

Antes de instalar el aparato hay que verificar si los valores de conexión eléctrica coinciden con los que indica la placa de características.

Introducción


1.1 DESCRIPCIÓN

• Estos aparatos son para aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, comedores, hospitales o empresas, como panaderías, carnicerías y demás, pero no para la producción de alimentos continua y masiva. Estos TRITURADORES-BATIDORES portátiles se utilizan para:

- Mezclar, licuar y otorgar a sopas y salsas una consistencia uniforme con el TRITURADOR.
- Batir, emulsionar y mezclar claras de huevo, mayonesa o purés con el BATIDOR.

• Respecto a preparaciones especiales no pertenecientes a la gama de alimentos: SOLICITE INFORMACIÓN.

• Estos trituradores son exclusivamente para uso profesional. Debe utilizarlos personal profesional que se haya familiarizado con estas instrucciones.

• Estos trituradores no se deben utilizar en atmósferas explosivas.  1.1

- | | |
|----------------------------------|---|
| A Asa superior | J Cuchillas |
| B Asa inferior | K Batidor |
| C Unidad del motor | L Unidad de batidor |
| D Tapa final | M Botón de encendido "I" |
| E Dispositivo de centrado | N Indicador de sobrecarga |
| F Bayoneta | O Botón de velocidad "+" |
| G Asa | P Botón de velocidad "-" |
| H Tubo del triturador | Q Botón de apagado "O" |
| I Tapa protectora | R Luz indicadora de la velocidad |

Instalación

2.1 MEDIDAS - PESO (solo de manera informativa) 2.1

2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA


Los distintos modelos de triturador-batidor clase II (con aislamiento doble) utilizan suministro de corriente de CA monofásico y no necesitan conexión a tierra.

El motor universal está blindado contra interferencias.

- Utilice una toma de corriente estándar de pared, monofásica de 10 A protegida por un disyuntor o un fusible de 10 A.
- Compruebe que el voltaje del sistema eléctrico sea el mismo que está marcado en la placa de características.

• Antes de usar el aparato por primera vez, es conveniente limpiar las herramientas y batidores. Para hacerlo, consulte el párrafo 4.2 «Limpieza después del uso».

• Características eléctricas:

- | |
|---|
| A Voltaje de alimentación (voltios)  2.2 |
| B Modelo |
| C Frecuencia (hercios) |
| D Corriente (amperios) |

Antes de realizar la prueba PAT (Portable Appliance Testing, prueba de aparato portátil) de la Gama Electrolux de Equipos de Preparación de Alimentos (Electrolux Range of Food Preparation Equipment), es necesario desconectar la PCB (Power Circuit Board, placa de circuito de alimentación), así como antes de efectuar cualquier otra prueba. Esto se debe a que las placas están equipadas con un diodo de conexión a tierra que puede dar un resultado incorrecto durante la prueba. Además, en los aparatos estándar se hace una prueba de descarga de 25 amperios y hasta de 3000 V, pero, como puede suponerse, al aplicarla a este equipo, que tiene una placa de circuito impreso,

sería bastante destructiva para dicha placa. Se recomienda el uso de un verificador PAT homologado para sistemas informáticos, que utilizan menos amperios.


El aparato es perfectamente seguro. Hay dos maneras de resolver este problema.

- Desconecte la placa según se indique y utilice una prueba para PC.
- O instale el triturador en un interruptor fijo con fusible (no un enchufe), ya que así deja de ser un aparato portátil y no requiere la prueba PAT.


Uso, seguridad

3.1 SEGURIDAD INTEGRADA - DIRECTRICES

- La seguridad del usuario está garantizada por lo siguiente:
 - El doble aislamiento de la máquina (clase II).
 - La necesidad de pulsar los dos botones de encendido O y M después de una parada («desconexión por falta de corriente»).
 - Un fusible térmico protege al motor de voltajes excesivos.
 - La distancia entre la herramienta y las asas.
 - La protección del triturador.
 - El cumplimiento de las medidas de seguridad siguientes.
- El usuario del triturador-batidor debe respetar las directrices siguientes:
 - **La máquina se debe desenchufar siempre antes de instalar o retirar el equipo de triturador y batidor.**

- **Nunca utilice la máquina si no es dentro de un recipiente y sumerja la herramienta solo hasta 2/3 de su longitud como máximo. (consulte el límite de inmersión).**  2.1

- El tubo mezclador está estrictamente reservado para el uso profesional con un volumen mínimo de 15 L.

- No superar los límites de inmersión del tubo mezclador especificados en la figura 2.1.  2.1

- Utilice siempre un recipiente estable a una altura adecuada.
- Para no salpicar líquidos calientes, antes de arrancar la herramienta bájela al fondo del recipiente, respetando el límite de inmersión, y retírela cuando se haya detenido por completo.
- Para prevenir riesgos relacionados con la rotación de la cuchilla, arranque siempre el tubo del triturador en el recipiente.
- Desenchufe el dispositivo inmediatamente después del uso.
- Nunca limpie el equipo con la máquina enchufada. Desenchufe el equipo antes de limpiarlo.
- La unidad del motor se mantiene estable si se coloca verticalmente en la superficie de trabajo.

 El fabricante no considerará normal ningún uso distinto del que se explica en este manual.

3.2 FUNCIONAMIENTO 1.1

I VERSIÓN ESTÁNDAR

a) Puesta en marcha:

- Cumpla las instrucciones de seguridad de § 3.1.
- Sostenga el triturador por las asas A y B de la unidad de motor C.
- Pulse a la vez los botones «I» del elemento M y el verde «+» del elemento O. El triturador se pone en marcha a baja velocidad.
- Suelte el botón verde, elemento M, y el botón, elemento O. El triturador sigue funcionando a la velocidad 3 en los modelos 350 W y 450 W y a la velocidad 2 en los modelos 550 W, 650 W y 750 W.

b) Detención de la máquina

- Pulse el botón rojo «O», elemento Q.

c) Elección de la velocidad

Si el aparato se ha detenido durante más de 30 segundos, se reiniciará a la velocidad 3 en el caso de los modelos 350 W y 450 W y a la velocidad 2 en los modelos 550 W, 650 W y 750 W. Si el aparato ha estado detenido durante más de 30 segundos, volverá a arrancar a la velocidad a la que funcionaba cuando se detuvo, para evitar así la necesidad de volver a ajustar la velocidad después de una parada corta (menos de 30 segundos), por ejemplo, para comprobar la preparación.

d) Para aumentar la velocidad

Pulse varias veces seguidas el botón verde «+», elemento O. La velocidad aumenta en tramos graduales con cada pulsación del botón verde «+», elemento O.

Si el botón verde «+», elemento O, se mantiene pulsado durante más de 1 segundo, la velocidad pasa directamente al máximo.

e) Para reducir la velocidad

Pulse varias veces seguidas el botón negro «-», elemento P.

La velocidad se reduce en tramos graduales con cada pulsación del botón negro «-», elemento P.

Si el botón negro «-», elemento P, se mantiene pulsado durante más de 1 segundo, la velocidad pasa directamente al mínimo.

Nota:

1) Durante el funcionamiento, la pulsación del botón verde «I» situado en el asa B no tiene efecto alguno.

2) Una luz roja indicadora de sobrecarga, elemento N, parpadea cuando el aparato está sometido a sobrecarga: esto no altera el funcionamiento del aparato en modo alguno, pero es preferible reducir la velocidad hasta un punto en el que se apague la luz de aviso. Si la velocidad no se reduce cuando la luz de aviso parpadea, el aparato seguirá funcionando correctamente, pero es posible que se detenga con mayor rapidez debido al sobrecalentamiento del motor; en ese caso, la luz roja M permanecerá encendida de manera continua.

El aparato también está protegido contra el sobrecalentamiento que puede producirse con un uso intensivo y prolongado. En ese caso, el triturador se detiene por sí solo y la luz de aviso roja sigue encendida de manera continua, para señalar que la parada se debe a la activación de la función de seguridad del aparato. En tal caso, espere unos minutos a que se enfríe el motor, desconecte el aparato y vuelva a conectarlo de inmediato. La luz de aviso debería dejar de parpadear. Si lo hace, espere un poco más a que se enfríe el motor, desconecte y vuelva a conectar el aparato.

3) Si el aparato se detuvo a una velocidad inferior a 3, es preferible esperar 30 segundos antes de ponerlo en marcha o desconectarlo y volver a conectarlo de inmediato.

II VERSIÓN CON PRESIÓN CONSTANTE

a) Puesta en marcha:

- Cumpla las instrucciones de seguridad de § 3.1.
- Sostenga el triturador por las asas A y B de la unidad de motor C.
- Pulse a la vez el botón «I», elemento M, y el botón verde «+», elemento O. El triturador empieza a funcionar a la velocidad 3 en los modelos 350 W y 450 W y a la velocidad 2 en los modelos 550 W, 650 W y 750 W.
- Suelte el botón «+», elemento O, mientras mantiene pulsado el botón verde, elemento M.

b) Detención de la máquina

- Suelte el botón verde, elemento M.

c) Elección de la velocidad

Si el aparato se ha detenido durante más de 30 segundos, se reiniciará a la velocidad 3 en el caso de los modelos 350 W y 450 W y a la velocidad 2 en los modelos 550 W, 650 W y 750 W. Si el aparato ha estado detenido durante menos de 30 segundos, volverá a arrancar a la velocidad a la que funcionaba cuando se detuvo, para evitar así la necesidad de volver a ajustar la velocidad después de una parada corta (menos de 30 segundos), para ejemplo, para comprobar la preparación.

d) Para aumentar la velocidad

Pulse varias veces seguidas el botón verde «+», elemento O. La velocidad cambia en tramos graduales con cada pulsación del botón verde «+», elemento O.

Si el botón verde «+», elemento O, se mantiene pulsado durante más de 1 segundo, la velocidad pasa directamente al máximo.

e) Para reducir la velocidad

Pulse varias veces seguidas el botón negro «-», elemento P.

La velocidad se reduce en tramos graduales con cada pulsación del botón negro «-», elemento P.

Nota:

2) Una luz roja indicadora de sobrecarga, elemento N, parpadea cuando el aparato está sometido a sobrecarga: esto no altera el funcionamiento del aparato en modo alguno, pero es preferible reducir la velocidad hasta un punto en el que se apague la luz de aviso. Si la velocidad no se reduce cuando la luz de aviso parpadea, el aparato seguirá funcionando correctamente, pero es posible que se detenga con mayor rapidez debido al sobrecalentamiento del motor; en ese caso, la luz roja M permanecerá encendida de manera continua.

El aparato también está protegido contra el sobrecalentamiento que puede producirse con un uso intensivo y prolongado. En ese caso, el triturador se detiene por sí solo y la luz de aviso roja sigue encendida de manera continua, para señalar que la parada se debe a la activación de la función de seguridad del aparato. En tal caso, espere unos minutos a que se enfríe el motor, desconecte el aparato y vuelva a conectarlo de inmediato. La luz de aviso debería dejar de parpadear. Si lo hace, espere un poco más a que se enfríe el motor, desconecte y vuelva a conectar el aparato.

3) Si el aparato se detuvo a una velocidad inferior a 3, es preferible esperar 30 segundos antes de ponerlo en marcha o desconectarlo y volver a conectarlo de inmediato.

3.3 COLOCACIÓN DE LOS BATIDORES

- Cumpla las instrucciones de seguridad de § 3.1.
- Alinee la bayoneta de cada batidor con la ranura de los husillos

de la caja reductora y empuje por completo. Cada uno de los anillos del batidor debe quedar a ras con la caja reductora.

- Extraiga cada batidor tirando de él.

3.4 MONTAJE Y DESMONTAJE DEL EQUIPO DE TRITURADOR Y BATIDOR 3.4

- Cumpla las instrucciones de seguridad de §3.1.

1) Monte el equipo de triturador y batidor.



a) Coloque el dispositivo de centrado E en la brida D de la unidad del motor, alineando las bayonetas F con las ranuras de la brida



b) Encaje el dispositivo de centrado E por completo en la brida D mediante movimientos giratorios breves.



El dispositivo de centrado debe entrar sin necesidad de forzarlo.

c) Gire un cuarto de vuelta para enfrentar al logotipo  con el logotipo 



Nota: El conjunto de eje + cuchilla no se puede retirar una vez que el equipo esté instalado en la unidad del motor. Si se puede, consulte b).

d) Compruebe que la cuchilla J no haya sido expulsada durante el montaje.



Si esto ha sucedido:



- Desmonte el equipo (consulte §3.4.2).

- Vuelva a introducir la cuchilla J.



- Reanude el procedimiento de montaje (consulte 3.4.1).

2) Desmonte el equipo de triturador y batidor.

a) Gire el asa G un cuarto de vuelta para situar el signo  frente a 

b) Suelte el asa G de la brida D.



Desenchufe siempre el aparato antes de instalar o retirar un elemento del equipo

3.5 USO DEL TRITURADOR

- Cumpla las instrucciones de seguridad de § 3.1.

- Coloque el triturador en el recipiente, sumergiéndolo hasta un MÁXIMO de 2/3 de su longitud.



- Ponga en marcha el triturador y seleccione la velocidad máxima manteniendo pulsado el botón verde «+», elemento O, durante 1 segundo (consulte §1.1).

- Con los tubos 50 y 60, sostenga el dispositivo por el asa G del tubo del triturador y por una de las dos asas A o B de la unidad del motor, dependiendo de la altura de trabajo.

- Con los tubos 30, 40 es posible: Sostener el dispositivo por las asas A y B de la unidad del motor.



- Incline el triturador ligeramente y empiece a batir, manteniendo la cuchilla separada del fondo. Los productos serán aspirados hacia arriba por el remolino y se licuarán.

- A continuación, apoye el triturador en el fondo para poder acabar la tarea sin fatigarse.

- Retire el triturador del recipiente después de que se haya detenido por completo.

- Si la profundidad del líquido es superior al límite de inmersión del tubo, es necesario utilizar el soporte del recipiente (no suministrado con el aparato). Póngase en contacto con el distribuidor.

- Detenga la máquina y retire el triturador.

ATENCIÓN: Es necesario mantener las manos en las asas durante la operación para evitar quemaduras causadas por el tubo caliente al sumergirse en líquidos en ebullición (sopas, etc.).

Tenga cuidado de no superar la profundidad de inmersión.



Nunca ponga en marcha el aparato si la herramienta no está sumergida.



Nunca retire la herramienta durante su funcionamiento: riesgo de salpicaduras.

3.6 USO DEL BATIDOR

- Cumpla las instrucciones de seguridad de § 3.1.



Empiece siempre a baja velocidad, especialmente con preparaciones densas (purés, masa para crepes, etc.).

- Puesta en marcha (consulte § 3.2).

- Sostenga el dispositivo por el centro de la unidad del batidor y una de las dos asas A o B de la unidad del motor, dependiendo de la altura de trabajo.



- Si la velocidad es muy baja, aumentela gradualmente, teniendo cuidado con las salpicaduras.

- Desplace el batidor lentamente desde el centro hacia los bordes del recipiente (claras de huevo batidas, mayonesa, etc.).

CUIDADO:

- **No intente sostener el batidor por la unidad de engranajes. Si lo hace, corre el riesgo de que la mano se deslice por la unidad hacia las varillas del batidor. La unidad no es el asidero del aparato.**

- **No introduzca los dedos ni la mano entre las varillas del batidor. No intente detener los batidores con el aparato en marcha.**

- **Para evitar el riesgo de dañar los batidores, o de vibración y salpicaduras excesivas del aparato, no utilice altas velocidades. Eso no mejoraría la calidad del resultado.**

3.7 RECETAS BÁSICAS

a) Con el triturador

- Todos los guisos, cremas y sopas de pescado.

- Brandadas, verduras picadas, crema de espinacas, panandas.

b) Con el batidor

- Puré de patatas

- Drene las patatas cuando estén hervidas y totalmente cocinadas

Observaciones: Para preparar hasta 6 kg de puré de patatas, el batidor se debe usar directamente. Para cantidades mayores, hasta 20 kg o si las patatas están un poco más duras después de la cocción, mézclelas con el triturador a alta velocidad y después use el batidor.

- Seleccione velocidad media (1 → 4).

- Pulverice las patatas desde el centro hacia fuera, hacia los

bordes del recipiente.

- Sazone y añada la leche caliente a ALTA velocidad, y mezcle hasta obtener una masa cremosa.

• Mayonesa (para 5 litros):

- Empiece a velocidad media.

- Aumente la velocidad paulatinamente, dependiendo de la cantidad.

• Claras de huevo batidas (hasta 60 huevos):

- Bata los huevos lentamente, a baja velocidad

- Termine aumentando progresivamente la alta velocidad para asegurar el volumen y la solidez de las claras de huevo.

• Otros:

- Cremas: masa, mantequilla, crema chantilly, genovesas, merengue, flanes, lionesas, suflés, etc.

Limpieza, higiene, almacenamiento

- Cumpla las instrucciones de seguridad de § 3.1.

4.1 ENTRE CADA USO

- Sumerja las piezas sucias de la herramienta en agua caliente.

- Póngala en marcha durante unos segundos y la herramienta se limpiará automáticamente.

4.2 DESPUÉS DEL USO





Desconecte siempre el aparato antes de intervenir en él.

A/ Limpieza del equipo triturador.




Maneje el rotor con cuidado (riesgo de CORTES - DESCARGAS).



- 1) Desmonte por completo el equipo triturador: consulte  3.4
- 2) Empuje el eje de plástico central del triturador con los dos pulgares, sobre una mesa o un fregadero.  4.2a




El desmontaje debe hacerse sobre una mesa o una superficie estable, para evitar lesiones personales cuando el eje y la cuchilla salgan

- 3) Separe el tubo H del eje + cuchilla.  4.2b
- 4) • Limpie el eje + cuchilla y el tubo H en un fregadero.

El conjunto de eje + cuchilla y el tubo H se deben limpiar con un cepillo y agua caliente con detergente desinfectante. Aclare con agua limpia y deje secar antes de esterilizar.

- Lavado a máquina: solo la cuchilla y el tubo H se pueden lavar a máquina.

Para desenroscar la cuchilla J: sostenga el eje con las dos manos y la cuchilla apoyada en una superficie estable, y gire el eje hacia la izquierda para desbloquearlo.

Termine de desenroscar la cuchilla con la mano.  4.2c

No lave el eje en un lavavajillas, ya que puede ennegrecerse a causa del uso de productos con cloro. Esto no tiene riesgos para la salud.



Para evitar el deterioro de las piezas de plástico, después de haberlas lavado en el lavavajillas, espere a que recuperen la temperatura ambiente antes de volver a usarlas.

5) Esterilización

Después de la limpieza y antes de cada uso, es necesario retirar el cojinete inferior para la esterilización. Las piezas que se deben esterilizar son todas las que hacen contacto con los alimentos:

- la cuchilla (3),
- el subconjunto (4) - no desmontado - ,
- el tubo (5),
- el subconjunto (6) - no desmontado - .

La esterilización debe llevarse a cabo con el equipo adecuado (ultravioleta - ozono, etc.) de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

- 6) Vuelva a montar el eje + cuchilla en el tubo presionando con la palma de la mano.  4.2d

B/ Limpieza del equipo batidor.

- 1) Retire los batidores: §3.3  3.4

- 2) Lave la unidad batidora en agua caliente y detergente - desengrasante - desinfectante compatible con el material de que está hecha. Aclare con agua limpia y deje secar.

- 3) No lave la unidad en el lavavajillas.

Los dos batidores se pueden limpiar de la misma manera que la unidad (consulte el punto 2). También se pueden lavar en un lavavajillas.

4) Esterilización

Después de la limpieza y antes de cada uso, esterilice la caja de engranajes y los batidores, aplicando el mismo método que con el tubo.

- 5) Reinstale el batidor (consulte §3.4)



No limpie la unidad del motor mediante inmersión ni en un lavavajillas. Frote la unidad con una esponja húmeda y detergente, y después séquela.

4.3 ALMACENAMIENTO 4.3

- Elija un punto de fácil acceso para fijar el soporte de pared (no se suministran tornillos ni tacos).
- Después de la limpieza, cuelgue la unidad del motor y el equipo triturador-batidor en el soporte de pared. Coloque el cable de alimentación en el enrollador y empuje el enchufe al interior del panel frontal.

Importante:

- Mantenga el conjunto del motor alejado de las fuentes de calor.
- Maneje el aparato con cuidado y evite caídas o golpes.
- Maneje el triturador con cuidado
- Evite impactos contra la sujeción E

Localización de averías

5.1 EL APARATO NO ARRANCA, COMPRUEBE LO SIGUIENTE:

- El aparato está enchufado.
- La alimentación eléctrica a la toma de corriente es correcta.
- El operador ha pulsado los dos botones de ARRANQUE a la vez (consulte §1.1 - caso del modelo estándar).
- Si el indicador luminoso se enciende, desenchufe el aparato y espere unos momentos a que el motor se enfríe (consulte



Si el aparato se detiene y se enciende el indicador luminoso:
- desenchúfelo y espere a que se enfríe para que se rearme la desconexión térmica.



Si el problema continúa, llame al servicio técnico del distribuidor de su zona.

5.2 RUIDO ANÓMALO:

- Detenga el aparato y desenchúfelo.
- Siempre que lo use, compruebe el estado de:
 - la carcasa (no debe tener grietas)
 - el equipo utilizado (batidor correctamente encajado, la cuchilla apretada, etc.)

- el funcionamiento del conjunto

- Si se observan vibraciones durante el funcionamiento, como huelgo del eje, deterioro de los cojinetes de bola o desajuste del eje.



Si el problema continúa, comuníquese con el departamento de servicio técnico de su proveedor.

5.3 INMERSIÓN DEL DISPOSITIVO

Si el dispositivo se sumerge accidentalmente durante su funcionamiento:

- NO INTENTE SACARLO.
- NO TOQUE EL RECIPIENTE

- DESENCHÚFELO DE INMEDIATO.
- Avise al servicio técnico o a su proveedor.

5.4 CAÍDA ACCIDENTAL

- Con el aparato desenchufado:
- Compruebe el estado de las carcasas (que no tengan grietas ni astillas).

- Compruebe que no suenen ruidos extraños al agitar el aparato. En caso de dudas, llame al servicio técnico o a su proveedor.

Mantenimiento

6.1 PIEZAS MECÁNICAS

- El triturador-batidor solo requiere un mantenimiento mínimo (el motor y los cojinetes de las piezas mecánicas están lubricados de por vida).



Si es necesario lubricar los componentes, utilice aceites y grasas adecuados para uso alimentario.

- Siempre que utilice el aparato, observe (consulte §5.2):
- El huelgo al final del eje del triturador.
- El filo de la cuchilla del triturador.
- Si la carcasa del batidor tiene fugas.
- El sistema de encaje del batidor.
- Para acceder al interior de la unidad del motor, realice lo siguiente:
- Desenchufe el aparato.
- Retire la correa corrugada, elemento 12 (utilice un destornillador como palanca).
- Retire los 3 tornillos M4x16, elemento 11, y retire la abrazadera 10 y la tapa final, 9.

- Retire el tornillo PT 40x20 situado debajo del asa superior, elemento A, y retire la tapa superior, elemento 2. Tenga cuidado de no extraviar los botones S2.
- Retire las tapas, elemento 15.
- Retire los 7 tornillos, elemento 13.
- Coloque el aparato en posición horizontal y separe la carcasa, 14 (observe la vista ampliada de la «unidad»).

Para volver a montar el aparato, invierta el orden del procedimiento.

- Para acceder al interior de la unidad del batidor, realice lo siguiente (observe el diagrama ampliado de la unidad del batidor):
- Retire los batidores 18 tirando de ellos con firmeza.
- Retire las 4 tapas, elemento 10, utilizando un destornillador.
- Desenrosque los 4 tornillos, elemento 11.
- Separe el conjunto S3 y la carcasa, elemento 17, teniendo cuidado de mantener la carcasa, elemento 17, como se muestra en el diagrama ampliado para no perder la grasa del interior.

Para volver a montar el aparato, invierta el orden del procedimiento.

6.2 COMPONENTES ELÉCTRICOS 6.2

- Consulte los diagramas eléctricos.
- Identificación de los colores de los cables:
- U1 - V1 - W1
- Fase: L
- Neutro: N

- Identificación de los componentes

M: motor
V: variador

Si el cable de alimentación sufre algún daño, para evitar riesgos lo debe sustituir el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada.

6.3 DIRECCIÓN PARA SOLICITUDES DE SERVICIO TÉCNICO

Recomendamos ponerse en contacto con el distribuidor que vendió el aparato.



Para recibir información o realizar pedidos de repuestos, especifique el tipo de aparato, su número de serie y las características eléctricas.


- El fabricante se reserva el derecho de modificar e introducir mejoras en los productos sin previo aviso.

Sello del distribuidor

Fecha de compra.

El aparato se ha diseñado y fabricado de acuerdo con:

- La Directiva sobre Máquinas CEE 2006/42
- La Directiva CEM 2014/30/EU
- La Directiva 2011/65/EU sobre la restricción de uso de determinadas sustancias peligrosas
- La Directiva "RAEE" 2002/96/CEE

El símbolo  que aparece en el producto indica que este no debe tratarse como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse a un punto de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al desechar el producto de manera correcta contribuye a evitar daños al medio ambiente y a la salud de las personas, que podrían derivar de la eliminación descontrolada del producto. Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con el departamento de ventas o el distribuidor del producto, el departamento de servicio posventa o el departamento de tratamiento de residuos.

- La Directiva "relativa a los residuos" 2006/12/CEE

El aparato está diseñado para no contribuir, o hacerlo de la menor manera posible, al incremento de la nocividad de los desechos y de los riesgos de contaminación.

Cerciórese de respetar las condiciones de reciclaje.

La Directiva 94/62/CEE "relativa a los envases y residuos de envases". El embalaje del aparato está diseñado para no contribuir, o hacerlo de la menor manera posible, al incremento de la nocividad de los desechos y de los riesgos de contaminación.

Cerciórese de eliminar las distintas piezas del embalaje en los puntos de reciclaje adecuados.

- Con las normas:

IEC 60335-1: 2012 + A1 + A2 - Aparatos eléctricos domésticos y similares - Seguridad - Parte 1: Requisitos generales

IEC 60335-2-64:2002 + A1 + A2 - Aparatos eléctricos domésticos y similares - Seguridad - Parte 2-64: Requisitos especiales de máquinas de cocina eléctricas comerciales

EN 60335-1:2012 + A11 - Aparatos eléctricos domésticos y similares - Seguridad - Parte 1: Requisitos generales

EN 60335-2-64 + A1 - Aparatos eléctricos domésticos y similares - Seguridad - Parte 2-64: Requisitos especiales de máquinas de cocina eléctricas comerciales

La conformidad está certificada por:

- La marca de conformidad CE fijada a la máquina.
- La declaración de conformidad de la CE relacionada con la garantía.
- Este manual de instrucciones, que debe entregarse al operador.

Características sonoras:

- El nivel de presión sonora medido de acuerdo con el código de prueba EN 11201-EN ISO 3744 es de 80 dBA.

Compatibilidad electromagnética conforme con las normas:

- CISPR 14-1 (quinta edición) + A1 + A2
- CISPR 14-2 (segunda edición)
- IEC 61000-3-2 (cuarta edición)
- IEC 61000-3-3 (tercera edición)

Índices de protección según la norma EN 60529-2000:

- IP55 en mandos eléctricos
- IP34 en la máquina en general

Seguridad integrada

- El aparato se ha diseñado y fabricado de acuerdo con las regulaciones y normas arriba indicadas.
- El operador debe recibir formación antes de utilizar el aparato e información sobre los riesgos residuales (obligaciones de formación del personal en el lugar de trabajo).

Higiene alimentaria:

El aparato está fabricado con materiales conformes con las siguientes regulaciones y normas:

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con alimentos.

Las superficies de la sección de alimentos son lisas y fáciles de limpiar. Utilice detergentes autorizados para la higiene alimentaria y siga las instrucciones de su uso.

Vibraciones

El nivel máximo de vibraciones medido en el asa durante el uso es de: 2,74 m/s²