



El idioma de referencia del presente manual es el francés.

## Indice

Presentación	5	Incidentes de funcionamiento	9
Instalación	5	Mantenimiento	10
Utilización, seguridad	7	Conformidad con la reglamentación	11
Limpieza, higiene, colocación	8		

## 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 pretende 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.

- Este equipo es fijo; bloquee siempre las ruedas con freno cuando el operador lo utilice.

- 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 equipo debe conectarse a una toma de tierra y añadirlo a un nodo equipotencial mediante el tornillo que está debajo del bastidor. El tornillo se indica con el símbolo



- 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  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.

- 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.).

- Desconecte siempre el aparato antes de intervenir en él.

**Frote la unidad con una esponja húmeda y detergente, y después séquela.**

- **IMPORTANTE:** Los turbotrituradores se preparan en la fábrica para funcionar horizontalmente con recipientes de cocción estándar a una distancia de 50 a 150 mm desde la base.

Los turbotrituradores se utilizan para mezclar, triturar, reducir y emulsionar verduras y sopas de pescado, hacer purés de verduras y frutas, licuar preparados de pastelería y salsas, etc., directamente en los recipientes de cocción.

Se usan principalmente en cocinas centrales de catering y en las industrias y laboratorios de preparación de alimentos. Solicite información detallada sobre otras aplicaciones.

Este equipo debe conectarse con conexiones flexibles para sistema equipotencial y conectarse a servicios como los suministros de electricidad, y vapor, de modo que el equipo pueda desplazarse en la dirección necesaria para limpieza una distancia no inferior a sus medidas más 500 mm sin que las conexiones flexibles interfieran ni se tensen.

Si el equipo no cuenta con cable eléctrico y enchufe, o con otro medio de desconexión de la red eléctrica, con una separación de contacto de todos los polos que permita la desconexión total en una situación de sobrevoltaje de categoría III, se deben incorporar medios de desconexión en el cableado de acuerdo con la normativa sobre cables.

En el caso de equipos fijos conectados de manera permanente al cableado fijo, se considera que este requisito se cumple si las instrucciones de desconexión incorporadas al cableado fijo cumplen la norma AS/NZS 3000.

## 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.



### ATENCIÓN

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

**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);
- el uso de accesorios distintos de los suministrados con el equipo.
- la prominencia de los accesorios en la parte superior del recipiente.
- 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.

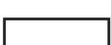
Todos los suplementos del manual de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente, tendrán que conservarse junto con el manual original, ya que forman parte de este.

## 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.

## 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
-  **PP polipropileno:** correas
-  **PS espuma de poliestireno:** protecciones angulares

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

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
<b>Limpieza habitual</b> limpieza general de la máquina y de la zona circundante	diario
<b>Dispositivos de protección mecánicos</b> compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o que falten	mensual
<b>Control</b> 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
<b>Estructura de la máquina</b> apriete de los pernos principales (tornillos, sistemas de sujeción etc.) del aparato	anual
<b>Señales de seguridad</b> compruebe la legibilidad y el estado de las señales de seguridad	anual
<b>Panel de control eléctrico</b> compruebe los componentes eléctricos instalados dentro del panel de control eléctrico. Compruebe el cableado entre el panel eléctrico y las piezas del aparato.	anual
<b>Cable de conexión eléctrica y enchufe</b> compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario) y del enchufe	anual
<b>Inspección general de la máquina</b> 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 23 .... 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

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 sobretodo 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



- A Carrito con ruedas
- B Manillar
- C Caja motor con asas
- D Asas
- E Cuerpo
- F Mando de bloqueo
- G Manguito de articulación a fricción

- H Mango de ajuste de altura
- I Palanca de bloqueo del brazo
- J Tubo sumergible desmontable
- K Cabeza trituradora a turbina
- M Brazo
- N Columna
- O Ruedas pivotantes con frenos
- P Interruptor general
- Q Ruedas pivotantes con frenos

## Instalación

### 2.1 DIMENSIONES - PESOS (DATOS ORIENTATIVOS)

I : Peso bruto embalado (Kg)

II : Peso neto equipado (Kg)

III : Dimensiones embalaje (mm): LxaxA (mm)

IV : Dimensiones máquinas (mm)

### 2.2 MONTAJE Y AJUSTE DE ALTURA



La instalación de la máquina deberá confiarse a una persona cualificada.

**IMPORTANTE: Los turbotrituradores se preparan en la fábrica para funcionar horizontalmente con recipientes de cocción estándar a una distancia de 50 a 150 mm desde la base.**

**Para ajustar la altura del turbotritrador si el recipiente es más alto o más bajo:**



- Mida la diferencia de altura entre el aro de protección y la base del recipiente, con el cuerpo en posición horizontal.
- Gire el asa H a la derecha para elevarlo o a la izquierda para bajarlo.

Observaciones:

- En la posición de trabajo, inmovilice el turbotritrador mediante el bloqueo de las ruedas pivotantes traseras.
- Use un recipiente adecuado para el producto y la cantidad que se procesará, de modo que el cabezal quede totalmente sumergido:



## 2.3 MONTAJE DESMONTAJE DEL ACCESORIO

### • Descripción 2.3a

- A Adaptador
- B Asa de tubo
- C Tubo sumergible
- D Campana
- E Arbol receptor
- F Cojinete
- G Eyector
- H Rejilla
- I Cuchilla
- J Tubo bomba

### • Montaje :

- Coloque el tubo verticalmente sobre la mesa, con las asas del tubo B hacia abajo.
- Compruebe que el cojinete esté completamente montado en la estría del eje accionado (1) y fije el cojinete al alojamiento de la campana (2).  2.3b
- La rejilla tiene una posición definida gracias a las muescas que corresponden a las patas de la campana.  2.3c-d

- Para que el accesorio se centre más fácilmente en el adaptador, sujetarlo por sus 2 empuñaduras .
- No forzar el accesorio al montarlo en la máquina; intentarlo haciendo girar el accesorio 180º  2.3e

### • Desmontaje de la máquina:

- Colocar la máquina horizontalmente y proceder a la inversa de la etapa anterior.
- El accesorio desciende por sí solo.

### • Desmontaje del accesorio 2.3e

- Colocar el accesorio en posición vertical, con la anilla protectora sobre la mesa (véase también apartado 4.1).
- Coger el tubo bomba con una mano y las asas del tubo con la otra: rotación en sentido inverso a la etapa anterior.  2.3d
- Retirar los elementos.



Una vez montado el accesorio, transportarlo siempre por medio de sus 2 empuñaduras (campana protectora abajo) para evitar que el árbol pueda caer por la parte superior.

## 2.4 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

- La instalación deberá protegerse con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 16 A

- B Número de fases (3: trifásico)
- C Tensión nominal en voltios (valor, rango o conmutación)
- D Frecuencia (hertzios)
- E Velocidad del motor (r.p.m.)
- F Potencia nominal (kilovatios)

### • Tipos de motores:

#### a) Motor trifásico 230/400V – 1 velocidad.

- 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.

- **Comprobar el sentido de rotación del rotor:** observando el sentido giro del accesorio en el adaptador (flechas en la campana).

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

### • Cambio de tensión:

La conexión se hace a la tensión máxima.(ej.: 400V). 

Para conectar a una tensión inferior  (ej: 230V), proceder como sigue:



Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo

- Desconectar la máquina.
- Poner el cuerpo en posición vertical para acceder con facilidad al interior de la caja.
- Consultar el esquema eléctrico.
- Desenrosque los 5 tornillos de la cubierta superior para separar el alojamiento del resto del equipo.
- Separar el cajetín de conexión que conecta el motor al circuito de mandos.
- Cambiar el cable de la platina integrada desplazando el terminal desde el borne de conexión marcado como tensión superior P2 (400 V) hacia el borne marcado como tensión inferior P1 (230 V).
- Permutar los puentes de conexión de la placa de bornes del motor.
- Controlar el sentido de rotación del rotor (véase más arriba), volver a montar el conjunto y colocar la turbotrituradora en posición horizontal.

#### b) Motor trifásico monotensión 400V o 230V – 2 velocidades.

No hay posibilidad de conmutación.



Conexión a tierra obligatoria, mediante cable verde/amarillo.

	 rpm					
	TBX 1 T	TBX 2 T	TBX V T	TBX 1 T	TBX 2 T	TBX V T
	1650	850 / 1700	615 - 1700	 1H	 1H	 1H
		850 / 1700	615 - 1700		 1H	 1H
	1650			 1H	 1H	 1H
		850 / 1700	615 - 1700		 1H	 1H



## ATTENTION !!

Limpiar correctamente la máquina antes de usarla por primera vez.

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.

Antes de cada uso, compruebe si los componentes de la herramienta están en buen estado.

No introducir nunca la mano, un cuerpo duro o congelado aparato en marcha.

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

### 3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

- La seguridad del usuario se garantiza de la manera siguiente:
    - El motor se detiene cuando el cuerpo del equipo está inclinado.
    - Es necesario pulsar la tecla de INICIO después de una parada (dispositivo "sin voltaje").
    - Un sensor térmico protege al motor de sobrecargas.
    - Siga las instrucciones de este manual para el uso, la limpieza y el mantenimiento del equipo.
  - Sitúe el interruptor de encendido/apagado **P**  **1.1** en la posición **I** para arrancar el equipo y empiece siempre con el tubo sumergido.
  - **Caja de control eléctrico:**  **3.1a**
- A, B, E:** temporizador  
**C:** tecla de parada  
**D:** tecla de inicio  
**F:** tecla de inicio con 2 velocidades  
**G:** tecla para reducir la velocidad  
**H:** testigo indicador de velocidad  
**I:** tecla para aumentar la velocidad  
**J:** tecla de pulso de modelo de 2 velocidades
- Nunca supere los límites de inmersión especificados.

- 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 haya dejado de girar por completo.  **2.1**
- Para prevenir riesgos relacionados con la rotación de la cuchilla, arranque siempre el turbotritrador en el recipiente.
- Desenchufe el dispositivo inmediatamente después del uso.
- Nunca limpie el equipo con el enchufe conectado. Desenchufe el equipo antes de limpiarlo.

#### a) Funcionamiento continuo:

- Pulse la tecla **D**.
- En el modelo VV, la velocidad puede incrementarse o reducirse durante el funcionamiento o detenerse pulsando las teclas **I** o **G**.

#### c) Parada:

- Pulse la tecla **C**.

#### d) Selección de velocidad.

- Pulse la tecla **D - F**.



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

### 3.2 DIFERENTES POSICIONES



1) Con los ejes bloqueados (mediante la palanca de bloqueo de la columna), con la cabeza sumergida en el fondo de un recipiente, sin intervención del operador. en caso de productos líquidos.

- Poner el cuerpo en posición horizontal.

2) *En posición libre, el operador ejerce un "barrido" con la cabeza trituradora en el interior del recipiente para homogeneizar el producto.*

Posibilidad de carrera horizontal en  $\pm 40^\circ$  aprox.

#### Observaciones:

- **En posición de trabajo, inmovilizar la turbotrituradora bloqueando las 2 ruedas traseras.**
- Utilizar un recipiente adaptado al producto y a la cantidad que va a prepararse, para que la cabeza quede completamente sumergida.
- La máquina no ha sido diseñada para tratar productos sólidos que no sean alimentos,

### 3.3 UTILIZACION

Arranque y detenga siempre el turbotriturador con el cabezal sumergido para evitar salpicaduras. Bloquee las ruedas pivotantes.



*Nota: Con un turbotriturador de 2 velocidades o de velocidad variable, empiece a baja velocidad y termine a alta velocidad para obtener la consistencia adecuada.*

## Limpieza, higiene, conservación

**ATTENTION !!**

Antes de desmontar alguna pieza, desconecte el equipo de la red eléctrica.

Para que sea más fácil limpiar la unidad, limpie el equipo y los accesorios en cuanto termine de trabajar con ellos.

Antes de utilizar productos de limpieza, lea las instrucciones y las medidas de seguridad que acompañan al producto y utilice equipo de protección adecuado.

Limpie siempre el equipo en su posición de funcionamiento.

No limpie el equipo con aparatos de presión o vapor.

**Se recalca especialmente evitar el uso de productos clorados y, en particular, los que contengan cloruro de didecildimetilamonio (CAS 7173-51-5).**

Sin embargo, si un procedimiento de limpieza específico requiere el uso de dichos productos, siga atentamente las instrucciones y dosis recomendadas por el fabricante. **Aclare las superficies a fondo con agua limpia y seque a continuación.**

El uso incorrecto (exceso de dosis, aclarado insuficiente) puede provocar daños irreversibles a las superficies (como el aluminio y el acero inoxidable).

**La garantía quedará anulada si se incumplen estas instrucciones.**

Todas estas acciones presentan el riesgo de sufrir cortes; nunca las fuerce y mantenga siempre las manos alejadas de las cuchillas.

#### 4.1 ENTRE DOS UTILIZACIONES DIFERENTES.

- Retirar el accesorio y esperar a que se enfríe (eventualmente pasarlo bajo el grifo; el cojinete permanece bloqueado hasta que haya descendido la temperatura)
- Retire el tubo y el conjunto de la herramienta (cf. § 2.3) y coloque los elementos en un cesto de lavavajillas.



- Excepto el cojinete F, lave a mano los cojinetes, enjuáguelos bajo agua corriente y séquelos.

#### 4.2 DESPUÉS DE UTILIZAR EL APARATO

- Retirar el accesorio y esperar a que se enfríe (eventualmente pasarlo bajo el grifo).
- Retire el tubo y el conjunto de la herramienta (cf. § 2.3) y coloque los elementos en un cesto de lavavajillas. Excepto el cojinete F, lave a mano los cojinetes, enjuáguelos bajo agua corriente y séquelos.
- De ser necesario, limpiar con una esponja húmeda y un detergente desinfectante el exterior de la máquina, aclarar y secar.

*Nota - No utilizar detergentes abrasivos que podrían rayar las superficies.*

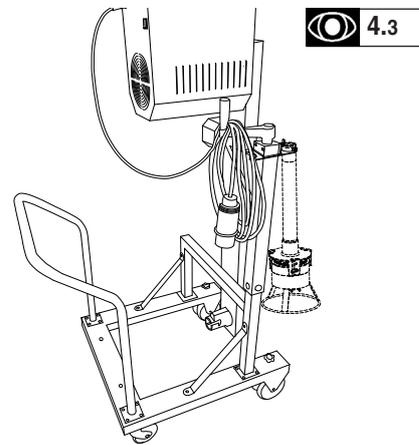
- No limpie el equipo con aparatos de presión o vapor.
- *Antes de volver a montarlo, seque bien el cojinete-rodamiento*
- Periódicamente (por lo menos una vez al mes)
- En caso necesario, sacar el polvo de las aberturas de ventilación y del fondo de la caja eléctrica.



Para limpiarla colocar la máquina en posición horizontal.

#### 4.3 RANGEMENT :

- Desenchufe el equipo.
- Tire del mando de bloqueo **F** o gírelo.
- Coloque el cuerpo del equipo verticalmente con la carcasa arriba o abajo.
- La herramienta se puede guardar en un lugar limpio para la siguiente vez que se use o en el equipo.
- Enrosque el cable eléctrico en el mango de ajuste de altura.



## Incidentes de funcionamiento

#### 5.1 EL EQUIPO NO ARRANCA :

- Compruebe lo siguiente:
  - El equipo está enchufado, el interruptor general está activado.
  - La toma recibe el suministro eléctrico correcto.
- Si el equipo se detiene durante el funcionamiento, el sensor térmico del motor se ha desconectado:
  - Desconecte el equipo y conéctelo pasados 30 minutos antes de volver a arrancarlo.

#### 5.2 RUIDO O ANOMALÍAS EN EL FUNCIONAMIENTO

##### • Ruido

- Presencia de un cuerpo extraño en el producto. - Parar la máquina
- Estado de funcionamiento (véase apartado 6.1) o montaje incorrecto del accesorio.
- Falta de adherencia de la correa que provoca un desgaste prematuro (ruido estridente véase apartado 6.2 para tensarla o cambiarla).

##### • Potencia insuficiente.

- El motor gira con 2 fases (véase esquema eléctrico).
- Tensión de alimentación incorrecta con calentamiento anormal del motor.
- Sobrecarga importante, uso intensivo.



De persistir el incidente, consultar al servicio de mantenimiento del proveedor

#### 5.3 FUNCIONAMIENTO GENERAL

Anomalía/descripción	Causas posibles	Solución
El equipo despide muchas salpicaduras durante el funcionamiento:	El cabezal no está suficientemente sumergido en los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pruebe a incrementar la altura a la cual llega el producto, si la receta lo permite.</li> <li>- Cambie el tipo de recipiente para que el cabezal quede más sumergido en el producto (recipiente con menor Ø).</li> <li>- Reduzca la velocidad (elija el modelo de velocidad variable).</li> </ul>
Los alimentos no se mueven lo suficiente:	El producto es demasiado espeso, use una rejilla con aberturas más grandes (para la herramienta de sopa),  o use la herramienta para puré. 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mueva la herramienta horizontalmente en el recipiente para favorecer el efecto de bombeo.</li> <li>- El efecto de bombeo se facilita al reducir la altura del producto (recipiente con mayor Ø, por ejemplo).</li> </ul>

#### 5.4 CALIDAD DEL PRODUCTO ACABADO

Descripción	Solución
La sopa no está bien mezclada:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumente el tiempo de cocción</li> <li>- Cambie la posición de la herramienta para mejorar el movimiento del producto</li> <li>- El cabezal no está suficientemente sumergido en la mezcla de alimentos. Aumente el volumen de alimentos.</li> </ul>
La mezcla es demasiado fina:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reduzca el tiempo de procesamiento. </li> <li>- Use una rejilla con aberturas más grandes</li> </ul>
El resultado es demasiado emulsificado y poco mezclado:	Pruebe usando una herramienta para productos densos  (consulte al distribuidor al que adquirió el turbotritador)

## 6.1 MECANISMO

Compruebe las 3 placas de tubo antes de cada uso.

- Al menos una vez al año se aconseja comprobar:
  - La tensión y el estado de la correa.
  - El estado de las juntas tóricas (x2) del accesorio.
  - El estado del patín de desgaste
  - La limpieza en el interior del cuerpo y en la caja; en caso

necesario pasar el aspirador

- El estado de las conexiones eléctricas (riesgo de corrosión).  
Cada 6 meses:
  - El estado del conjunto cojinete-rodamiento.



**Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.**

## 6.2 CAMBIO - TENSIÓN DE LA CORREA 6.2

- Poner el cuerpo en posición horizontal.
- Sacar los tornillos de fijación de la tapa superior de la caja
- Sacar el tornillo de la tapa de acero inoxidable
- Comprobar la tensión y el estado de la correa.
- Si la correa ha de tensarse o cambiarse
  - Aflojar (1 vuelta) los 4 tornillos **A** de fijación del motor (llave de tubo de 10 ó 13 según modelo)

- Si ha de cambiarse la correa, destornillar completamente la tuerca **B** (llave hexagonal de 10), y montar una correa nueva comprobando que esté correctamente colocada en las gargantas de las poleas.
- Apretar la tuerca **B** a mano, hasta conseguir la tensión inicial (correa tensa sin esfuerzo).
- Bloquear los 4 tornillos **A** en esta posición.
- Volver a montar las tapas.

## 6.3 COMPROBACIÓN DE LA SEGURIDAD

- Se debe realizar una comprobación periódica del funcionamiento correcto del dispositivo de seguridad.
- Si el equipo se detiene de pronto durante el funcionamiento y no se reinicia, puede haber un problema de calentamiento excesivo.

Realice el procedimiento siguiente:

- Espere 30 minutos con el equipo apagado hasta que se enfríe.

- Intente volver a arrancar el equipo después de 30 minutos.
- Si el equipo sigue sin arrancar, llame al servicio técnico para que vuelva a activar el protector térmico en el interior del equipo.  6.3

- Si esta intervención no da resultado:

- No utilice el equipo.
- Solicite al servicio técnico del distribuidor que lo ajuste.

## 6.5 COMPONENTES ELÉCTRICOS

- Comprobar regularmente el estado del cable y los componentes eléctricos.
- **Código de colores de los cables**
  - Tierra : B/C – Verde/amarillo
  - Circuito de potencia : negro (F)

- Circuito de mando. rojo (A)

CC: Tarjeta mando

Cpu: Tarjeta de potencia

S1: Seguridad

S2: Dispositivo de seguridad de elevación y descenso

## 6.6 DIRECCIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO

Se recomienda dirigirse prioritariamente al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de piezas de recambio, especificar el tipo de máquina, el número de serie y las características eléctricas.

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

Fecha de compra:

Sello del vendedor :

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

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

## 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/CE “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 francesas:

EN 12854-Trituradoras y coladores verticales con motor sobre carro.

## Esta conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada a la máquina,
- La correspondiente declaración de conformidad CE asociada al cupón 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 <70dbA.

## Indices de protección de acuerdo con la norma EN 60529-2000.

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP23

## Seguridad integrada:

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

## Higiene alimentaria:

Esta máquina ha sido construida con materiales que cumplen con la reglamentación y las siguientes normas:

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Norma 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 fáciles de limpiar.

Utilizar detergentes autorizados para la higiene alimentaria, respetando su correspondiente modo de empleo.