

ÍNDICE

CAP. 1.	PRESENTACIÓN DEL CONTENIDO DEL MANUAL Y UTILIZACIÓN	3
CAP. 2.	INFORMACIÓN GENERAL Y CARACTERÍSTICAS	4
CAP. 3.	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	6
CAP. 4.	CONFIGURACIÓN DEL APARATO Y UTILIZACIÓN	7
CAP. 5.	MANTENIMIENTO, LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS Y LIMPIEZA	9
CAP. 6.	ELIMINACIÓN	10
CAP. 7.	MATERIAL DE FABRICACIÓN	10

GARANTÍA

El aparato tiene una garantía de 12 (doce) meses a partir de la fecha de compra.

La garantía cubre las reparaciones de aparatos comprados a distribuidores autorizados, y únicamente en caso de material defectuoso o montaje inadecuado, y bajo las siguientes condiciones:

1. Por garantía se entiende la sustitución gratuita de todas las partes que se demuestre que son defectuosas a causa del proceso de fabricación. La garantía quedará anulada si no existe un recibo o una factura, así como en los siguientes casos:
 - a. Aparatos en los que se ha interferido, o dañados por falta de cuidado;
 - b. Utilización del aparato que no cumpla con las instrucciones descritas en el manual de instrucciones;
 - c. Daños causados por un entorno inadecuado de utilización del aparato, y por fenómenos independientes al funcionamiento normal del aparato (tensión y valores de frecuencia irregulares en la red eléctrica);
 - d. Reparaciones llevadas a cabo por personas o centros que el fabricante no haya homologado.
2. Toda solicitud de reparación bajo garantía deberá dirigirse únicamente a distribuidores o laboratorios autorizados;
3. El aparato deberá enviarse franco a bordo al fabricante para la reparación, y los gastos de transporte serán siempre abonados por el destinatario,
4. Queda excluida la sustitución del aparato y la extensión de la garantía tras cualquier intervención por causa de avería;
5. El fabricante no será responsable de ningún daño directo o indirecto, sea cual sea su naturaleza, a personas u objetos, que sea debido a una utilización inadecuada del aparato, o por la imposibilidad de utilizarlo durante el tiempo necesario para su reparación.

Manual de instrucciones	
Versión	Octubre 2009

CAP. 1. PRESENTACIÓN DEL CONTENIDO DEL MANUAL Y UTILIZACIÓN

OBJETIVO DEL MANUAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Este manual de utilización deberá considerarse como **parte integrante del aparato**:

1. Deberá conservarse durante toda la vida útil del aparato.
2. Si el aparato se traspasa, el manual deberá traspasarse con él.
3. Además de presentar toda la información necesaria para los operarios, incluye además (en capítulos específicos) las tarjetas electrónicas que se necesitarán en caso de mantenimiento y reparaciones.

OBJETIVO FINAL DEL MANUAL

El manual de instrucciones tiene por objetivo proporcionar al comprador toda la información necesaria para utilizar el aparato de manera adecuada, y manipularlo con la mayor autonomía y seguridad posibles. Asimismo, este manual se ha redactado para proporcionar **indicaciones e instrucciones** para familiarizarse con el aparato, para comprender su principio y sus límites de funcionamiento. Si tiene alguna duda, contacte con el Centro de servicio autorizado.

A QUIÉN ESTÁ DESTINADO

Este manual de instrucciones, provisto en un único ejemplar con el aparato, se proporciona como parte integrante del aparato, y está destinado a los operarios y técnicos cualificados para montar, utilizar y mantener el aparato.

La persona a cargo del servicio de prevención y protección del comprador, y toda **persona adicional a cargo** que utilice este aparato, deberá leer este manual de instrucciones, de manera que puedan respetarse todas las instrucciones técnicas y organizativas.

RESPONSABILIDAD



- Si este manual se estropea o se pierde, podrá solicitar otra copia a su Centro de servicio autorizado. Este manual refleja el estado de la técnica del momento de fabricación del aparato; el fabricante se reserva el derecho de **actualizar** sus productos, y así redactar versiones posteriores de este manual, sin por ello tener que actualizar productos o manuales anteriores, a excepción de casos particulares que afecten a la salud o a la seguridad de las personas.
 - Por favor, preste especial atención a los riesgos residuales del aparato, y a las exigencias que deben respetar los operarios.
 - El fabricante se hace responsable del aparato en su configuración original.
 - El fabricante no se hace responsable de daños causados por un uso inadecuado o incorrecto del aparato y de la documentación, o de daños causados por la violación de las normas obligatorias, por negligencia, incompetencia, imprudencia y por la violación de las normas de regulación por parte del empleado, operario o técnico de mantenimiento, ni por cualquier fallo posible causado por una utilización insensata, inadecuada o incorrecta.
 - El fabricante no se hace responsable de las consecuencias causadas por la utilización de piezas de recambio que no sean originales o que no presenten características similares.
 - El fabricante se hace responsable únicamente de la información incluida en la versión original en italiano de este manual.
 - El hecho de no cumplir las instrucciones de este manual anulará inmediatamente la garantía.
- El capataz de la fábrica que supervise las actividades de trabajo, en lo que concierne a sus funciones y competencias respectivas, deberá:
- establecer todas las medidas de seguridad necesarias;
 - informar a los operarios sobre los riesgos específicos a los que se exponen e informarles de las reglas básicas de prevención;
 - Ordenar y solicitar que cada operario cumpla con las reglas de seguridad y utilice los equipos de protección disponibles;
 - Asegurarse de que no hay más de un operario trabajando al mismo tiempo con este aparato.

SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS

El significado de los símbolos y las definiciones utilizadas en este documento se presentan con claridad a continuación.



PELIGRO

Indica la presencia de un peligro para todo aquel que trabaja con el aparato o para las personas que se encuentran cerca de la actividad.

Cuando se señale, la utilización deberá realizarse siguiendo las normas de seguridad en el trabajo y las instrucciones que se incluyen en este manual.



PRECAUCIÓN

Indica información y/o recomendaciones y/o precauciones en cuanto a la utilización.



ADVERTENCIA

Indica una operación que debe realizarse con cuidado para evitar dañar el aparato.

CAP. 2. INFORMACIÓN GENERAL Y CARACTERÍSTICAS

UTILIZACIÓN ADECUADA Y PIEZAS DE FABRICACIÓN

La batidora, llamada en lo sucesivo el “aparato”, es un dispositivo diseñado para batir, triturar, picar, emulsionar, reducir a pulpa, etc., y para utilizarse para el catering institucional y para grupos.

Con este aparato, dependiendo del instrumento utilizado, puede preparar directamente en la olla minestrone, sopa, puré de patata, cremas, masas, mayonesas, pasta de almendras, cremas de queso y muchas otras cosas.

El aparato dispone de un motor acoplado dentro de una única cubierta de plástico (cuerpo principal del aparato) en la que el eje principal está conectado al instrumento de trabajo: la batidora.

El instrumento está conectado y bloqueado con el cuerpo del aparato con una tuerca con anilla roscada, o mediante un enganche rápido. La comida se carga manualmente en el contenedor y luego, utilizando las dos manos y sujetando el aparato por los puntos indicados (ver imagen pág. 8):

1. se colocará con el instrumento dentro del contenedor o la olla;
2. se encenderá y utilizará hasta que termine el tratamiento de los alimentos;
3. se apagará y se colocará sobre una superficie de trabajo adecuada.

En función de los distintos modos de funcionamiento, el aparato podrá:

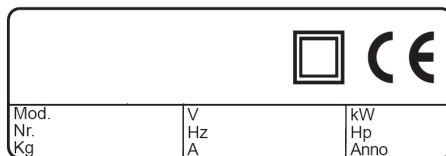
1. Trabajar manteniéndose en el fondo del contenedor (con el instrumento para batir), sin sobrepasar la muesca de inmersión máxima,

Una vez terminado el proceso, la comida se retirará manualmente, tras haber retirado el aparato del contenedor.

Todo material en contacto directo con la comida deberá cumplir la normativa de higiene alimentaria en vigor en ese momento.

De acuerdo con los requisitos de funcionamiento y producción, el aparato puede estar formado por distintas piezas opcionales

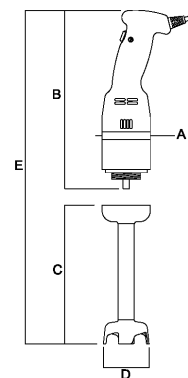
El aparato dispone de una etiqueta identificativa que contiene la siguiente información:



[fac simile]

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE FABRICACIÓN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	MODELO	
	BATIDORA SPEEDY 250W	
Potencia del motor (W)	250	250
Velocidad máxima (r.p.m.)	15000	/
Velocidad variable	/	2500 ÷ 15000
Dimensiones: A (mm)	Ø75	Ø75
Dimensiones: B (mm)	285	285
Dimensiones: C (mm)	220 / 270	220 / 270
Dimensiones: D (mm)	470 / 520	470 / 520
Peso del cuerpo del aparato (kg)	1.0	1.0
Nivel de presión sonora continuo equivalente A	Inferior a 70dBA	
Tipo de tensión – Frecuencia	Consultar placa de características	
Tensión con carga completa	Consultar placa de características	
Tensión nominal utilizada	Consultar placa de características	
Tensión de circuito auxiliar	Consultar placa de características	
Sistema de protección	Doble aislamiento	
Nivel de protección	IP X3	
Temperatura ambiente máxima del entorno	+40°C	
Iluminación mínima necesaria	500 lux	
Cumple con las directivas de productos	98/37/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE, Reg. 1935/2004	



BATIDORA SPEEDY 250W

MONTAJE PIEZAS	EJEMPLO BATIDORA SPEEDY 250W	
1. Cuerpo del aparato 2. Empalme del instrumento 3. Instrumento para batir 4. Botón de inicio 5. Instrumento tuerca con anilla de bloqueo 6. De velocidad variable		

USO NORMAL, USO INADECUADO, USO INCORRECTO O USO PROHIBIDO

El aparato descrito en este Manual de funcionamiento ha sido diseñado para ser utilizado por **un único operario** formado e informado sobre los riesgos residuales, con las competencias sobre la seguridad de un técnico de mantenimiento.

El operario deberá tener la edad mínima para trabajar exigida por la ley y deberá haber recibido previamente una formación técnica adecuada sobre el uso correcto del aparato por parte de un operario con más experiencia.



Con un **USO NORMAL** y dentro de unas expectativas razonables, el aparato sólo deberá utilizarse para triturar, batir, picar, emulsionar, reducir a pulpa, etc., directamente en una olla o un contenedor adecuado, y para catering institucional o de grupos. Puede preparar minestrone, sopa, puré de patatas, cremas, masas, mayonesas, pasta de almendras, cremas de queso y muchas más preparaciones directamente en la olla.



El aparato tiene que agarrarse, sujetarse y manipularse **colocando ambas manos en los puntos señalados (ver imagen de la pág. 8).**

El aparato no deberá utilizarse de manera **INADECUADA**. En particular:

1. No se le podrá dar un uso doméstico,
2. No podrá utilizarse con parámetros distintos de los indicados en el esquema de especificaciones técnicas,
3. No se exigirá la responsabilidad del fabricante, bajo ninguna circunstancia, por una utilización del aparato distinta a la determinada en este manual,
4. El usuario será responsable de todo daño causado por el incumplimiento de las condiciones de utilización acordadas en las especificaciones técnicas y la confirmación del pedido,
5. **Está prohibido el funcionamiento en vacío.**
6. No modifique ni dañe a propósito las etiquetas, ni las retire o las oculte.



El aparato no podrá utilizarse **DE MANERA INCORRECTA NI PROHIBIDA**, ya que podría causar daños o lesiones al operario. En particular:

1. está prohibido **tirar del cable de alimentación o del aparato** para apagarlo,
2. Está prohibido **colocar cualquier peso** sobre el aparato o el cable de alimentación,
3. Está prohibido **colocar el cable de alimentación** sobre agentes cortantes o abrasadores;
4. Está prohibido utilizar el aparato con un **cordón de alimentación o dispositivos de control** dañados o que fallen;
5. Está prohibido **dejar el aparato apagado** con el cable de alimentación enchufado,
6. Está prohibido **introducir cualquier objeto** dentro de la tapa de ventilación del motor;
7. Está prohibido **colocar el aparato por encima de cualquier objeto que no sea una encimera** utilizada en el sector de la alimentación, entre 900-1100 mm por encima de la superficie del suelo,
8. Está prohibido **utilizar productos inflamables, corrosivos o dañinos utilizados para limpiar elementos que sean demasiado alcalinos, como por ejemplo sosa cáustica o amoniaco,**
9. Está prohibido **sumergir el aparato** en agua u otros líquidos;
10. Toda **utilización del aparato por personal no autorizado** o que lleve ropa distinta a la indicada está prohibida,
11. **Mientras el aparato está enchufado y funcionando,** está prohibido **introducir en la olla cualquier producto u objeto de características distintas** a las indicadas para un uso normal, como huesos, carne congelada, productos no alimentarios o demás objetos como pañuelos, etc.
12. Está prohibido **agarrar, sujetar o manipular el aparato colocando las manos en puntos distintos de los indicados** para un uso normal, y en ningún caso se podrá hacer funcionar el aparato con una sola mano,
13. Está prohibido **empujar o hacer que alguien empuje con las manos la comida o los ingredientes en la olla con el aparato enchufado y funcionando,** y no se podrá en ningún caso meter las manos o ninguna parte del cuerpo dentro de la olla durante el funcionamiento del aparato,
14. Está prohibido **introducir el aparato dentro de la olla más allá de la muesca de inmersión máxima, y en ningún caso pasada la tuerca con anilla de bloqueo,**
15. Está prohibido **retirar el aparato de la olla antes de que éste se haya detenido totalmente** y en ningún caso **antes de 10 segundos** después de haber detenido el aparato,
16. Está prohibido **manipular el sistema de bloqueo del instrumento** antes de haberse detenido totalmente, y en ningún caso **antes de 10 segundos** después de haber detenido el aparato, ni cuando esté enchufado,
17. Está prohibido **retirar, incluso parcialmente,** las etiquetas de advertencia y de peligro.
18. Está prohibido utilizar el aparato sin haber establecido primero **todas las medidas necesarias a la eliminación de todo riesgo residual.**
19. Está prohibido **fumar o utilizar cualquier dispositivo que contenga una llama desnuda,** o manipular cualquier material al rojo vivo, a menos que se hayan establecido las medidas de seguridad adecuadas.
20. Está prohibido lanzar o **ajustar los dispositivos de control y de bloqueo como la rueda u otros** durante el funcionamiento del aparato, y si no está autorizado para ello



En todos los casos, el usuario será responsable de todo daño causado por el incumplimiento de las condiciones de funcionamiento especificadas. Si tiene alguna duda, contacte con el Centro de servicio autorizado.

CAP. 3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INTRODUCCIÓN



No acatar las regulaciones y los procedimientos de seguridad puede suponer un peligro y provocar daños. Para utilizar el aparato, el usuario final deberá seguir:

1. Todas las reglas que afectan al entorno y a las acciones de las personas de acuerdo con la ley y/o la normativa aplicable; en particular en lo que se refiere a la parte superior fija del aparato, y a su conexión/utilización;
2. Todas las demás instrucciones de utilización y direcciones que forman parte de la documentación técnica/gráfica incluida en el aparato.



Salvo si se estipula lo contrario, el **personal que realice la instalación, conexión, mantenimiento, reinstalación y reutilización, localización de averías, destrucción y desmontaje** deberá ser un experto, con formación sobre la seguridad, e informado de los riesgos residuales, con las competencias sobre seguridad de un técnico de mantenimiento.

ENTORNOS, LUGARES DE TRABAJO Y ZONAS DE PASO

El entorno de trabajo deberá cumplir los requisitos anunciados en la Directiva 89/654/CEE. En el lugar de trabajo no deberá encontrarse ningún objeto extraño. De acuerdo con la Directiva 89/391/CEE, en cuanto al establecimiento de medidas para promover la mejora de la salud y la seguridad en el trabajo de los empleados, **el patrón** deberá asegurarse de la eliminación o reducción de todo riesgo residual señalado en este manual.

ADVERTENCIAS EN CUANTO A LOS RIESGOS RESIDUALES

RIESGO RESIDUAL DEBIDO A LA RETIRADA DE PIEZAS DE PROTECCIÓN BLOQUEADAS, DE INTERVENCIÓN O ROTAS/DESGASTADAS



El operario no deberá tratar de abrir o retirar las protecciones bloqueadas ni modificar el equipo de seguridad bajo ningún concepto.

Durante las operaciones de instrumentación, mantenimiento, sustitución del instrumento y fases de limpieza, y durante cualquier otra operación manual realizada introduciendo las manos o cualquier otra parte del cuerpo en zonas peligrosas del aparato, seguirá existiendo un riesgo residual, debido en particular a:

1. golpes con las piezas del aparato,
2. roce y/o abrasión con partes ásperas del aparato.
3. dolor causado por las partes puntiagudas,
4. cortes con las partes afiladas del aparato.

Además, durante la fase de limpieza, o mientras se quitan restos pegados a las cuchillas, lo que requiere acercar las manos a las piezas cortantes, seguirá existiendo un riesgo residual, en particular de cortes causados por las partes afiladas de los instrumentos.

El operario y el técnico de mantenimiento deberán estar formados para intervenir en relación con el funcionamiento manual con protecciones desbloqueadas, informados sobre los riesgos asociados, autorizados por el responsable, y deberán utilizar equipos personales de seguridad adecuados y guantes a prueba de cortes con cinco dedos. Toda intervención en los discos deberá realizarse manteniéndolos con las cuchillas hacia abajo.

CAP. 4. CONFIGURACIÓN DEL APARATO Y UTILIZACIÓN



El aparato sólo podrá ser manipulado por personal autorizado, formado adecuadamente y con la experiencia técnica suficiente.

Antes de encender el aparato, deberán llevarse a cabo las siguientes operaciones:

- Lea detenidamente la documentación técnica,
- Familiarícese con las protecciones y equipos de emergencia disponibles en el aparato, con su ubicación y funcionamiento.

El uso no autorizado de piezas y accesorios del comercio que formen parte de las protecciones y el equipo de seguridad puede provocar disfuncionamientos o situaciones peligrosas para el personal usuario. El operario deberá haber recibido la formación adecuada.

MONTAJE/DESMONTAJE



El montaje / desmontaje de cualquier pieza del aparato **deberá ser realizada con el aparato apagado y desenchufado**, por ejemplo con el seccionador principal apagado, en OFF.

El montaje del aparato se articula en varias fases (para el ejemplo se muestra el aparato con el cuerpo básico).

MONTAJE DEL INSTRUMENTO BATIDORA SPEEDY MODELO 250W	
1. Alinee y acople el racor (5) del instrumento para batir (3) con la junta (2) del cuerpo del aparato (1) 2. Enrosque el instrumento para batir (3) hasta que quede enganchado con firmeza al cuerpo del aparato (1)	SPEEDY MIXER 250W

Las operaciones de desmontaje deberán realizarse siguiendo en sentido inverso los pasos de montaje descritos más arriba.

DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Los dispositivos de control están diseñados y fabricados para resultar fiables y seguros, y resistentes a una tensión de utilización normal, al esfuerzo previsto, y a agentes externos. También son claramente visibles, identificables y muestran la señalización adecuada. **Los dispositivos de control se presentan a continuación:**

TIPO / COLOR	REFERENCIA / DESCRIPCIÓN
Botón / Negro	 / Arranque del aparato y botón de acción continuada

PUESTA EN MARCHA

El lanzamiento del impulso del aparato sólo puede hacerse **mediante una acción voluntaria sobre el dispositivo de control previsto para ello**:

Pulse el botón  (únicamente para una utilización con acción continuada)

PARADA

Para detener el aparato, libere el botón .

SEGURIDAD DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Si el aparato está bajo tensión, o se utiliza durante mucho tiempo, o está sobrecargado, se apagará de inmediato debido a la función de protección térmica. En ese caso, **espere a que el aparato se enfríe totalmente** antes de volver a ponerlo en marcha.

AUSENCIA DE TENSIÓN

Si se da un corte de alimentación o si se desenchufa el aparato, sólo se podrá volver a poner en marcha siguiendo el procedimiento de arranque, **una vez que ha vuelto la corriente o que se enchufa el aparato**.

COMPROBACIONES ANTES DE PONER EN MARCHA EL APARATO

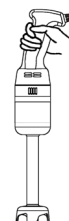
COMPROBACIÓN	PROCEDIMIENTOS E INSPECCIONES
<u>Asegúrese de que:</u> ➤ No hay elementos extraños en la olla	Comprobación visual de las partes indicadas, para asegurarse de la ausencia de elementos o cuerpos extraños como utensilios varios, trapos, etc. y también que no hay ningún resto de comida. Si encuentra alguno de esos elementos, deberá retirarlo.
<u>Asegúrese de que las siguientes partes están limpias:</u> ➤ Partes exteriores del aparato ➤ Toda la superficie del instrumento ➤ Las partes internas del instrumento	Todas las superficies de las partes indicadas deberán inspeccionarse antes de utilizar el aparato para asegurarse de que están limpias. Si se encuentra moho o cualquier tipo de suciedad, comience el proceso de limpieza tal y como se presenta en el capítulo 5 .
<u>Asegúrese de que los siguientes elementos no están dañados:</u> ➤ Protecciones bloqueadas ➤ Cuerpo del aparato	Todas las protecciones bloqueadas, etc., deben ser capaces de llevar a cabo su función. Compruebe de manera visual los elementos indicados para asegurarse de que su superficie externa no está dañada. Esos elementos deberán cambiarse en cuanto aparezcan los primeros síntomas de desgaste o de rotura (consultar el Centro de servicio autorizado).
<u>Asegúrese de que los siguientes elementos funcionan:</u> ➤ Piezas del sistema de control de la seguridad; ➤ Dispositivos de control.	Todos los dispositivos deben poder cumplir la función para la que han sido diseñados. Haga funcionar los dispositivos uno a uno hasta que cumplan la función esperada. Los accionadores y todas las piezas deberán cambiarse en cuanto aparezcan los primeros síntomas de desgaste o rotura (consultar el Centro de servicio autorizado).
<u>Asegúrese de la ausencia de:</u> ➤ Ruidos extraños tras haber puesto en marcha el aparato	Mientras comprueba el funcionamiento de los dispositivos de control, si oye algún ruido extraño, por ejemplo debido a un agarrotamiento o roturas mecánicas, detenga el aparato de inmediato y comience el procedimiento de mantenimiento.

Para cualquier tipo de intervención, o para sustituir los elementos dañados, **comience el procedimiento de mantenimiento**. Todo cambio deberá hacerse con piezas originales del fabricante, o piezas que dispongan al menos de un nivel de seguridad y de características similares. Para más información, contacte con el Centro de servicio autorizado.

PUESTA EN MARCHA

El operario del aparato puede poner en marcha el aparato siguiendo exactamente la secuencia de las siguientes instrucciones.

1. Se han comprobado con éxito todos los puntos de las operaciones previas para poner en marcha el aparato
2. Se han comprobado con éxito todos los puntos de la alimentación eléctrica
3. El aparato está enchufado a una toma adecuada,
4. Se han comprobado con éxito todos los puntos del montaje
5. Se han comprobado y verificado con éxito todos los puntos necesarios antes de poner en marcha el aparato
6. Se han comprobado con éxito todos los puntos destinados a asegurar que se cumplen todas las condiciones de seguridad,
7. Los alimentos se han metido en la olla,
8. **Sujete el aparato por los puntos señalados:**
 - a. colóquelo con el instrumento dentro de la olla,
 - b. póngalo en marcha, sujételo y utilícelo hasta terminar de tratar los alimentos;
9. Cuando los alimentos tengan la consistencia deseada, detenga el aparato y colóquelo sobre una superficie de trabajo adecuada
10. Retire manualmente la comida de la olla sujetando la olla con las dos manos y vertiendo el contenido en el recipiente deseado.





Asegúrese de que el aparato no funciona en vacío.

APAGADO

Las operaciones de apagado deben seguir la secuencia presentada a continuación:

6. Antes de apagar el aparato, espere a completar el tratamiento, es decir, que el alimento tenga la consistencia deseada.
7. Detenga el aparato soltando los dispositivos de control adecuados.
8. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo adecuada.
9. Desenchufe el aparato.
10. Lleve a cabo el proceso de limpieza.

CAP. 5. MANTENIMIENTO, LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS Y LIMPIEZA

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

AISLAMIENTO DE LAS FUENTES DE ALIMENTACIÓN EXTERNAS

Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento, limpieza o sustitución de piezas, deberá desconectar y aislar las fuentes de alimentación externas.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS Y DESBLOQUEO DE LAS PIEZAS MÓVILES

En la tabla inferior, se presentan las operaciones de localización de averías y de desbloqueo de las piezas móviles que puede realizar el técnico de mantenimiento.

TIPO	CAUSA(S) PROBABLE(S)	PROCEDIMIENTOS E INSPECCIONES
Ausencia de tensión	Corte de corriente general	Contacte con la compañía de la red eléctrica
	Interferencia de fusibles o de disyuntores magnetotérmicos entre el aparato y la red eléctrica	Tras haberse ocupado de las causas de la interferencia o de la activación del dispositivo de protección, asegúrese de volver a restablecerlo. Si no puede resolver el problema, contacte con un electricista.
El aparato deja de funcionar	Ha saltado el dispositivo de protección interna del aparato	Contacte con un electricista: Tras haberse ocupado de las causas de la interferencia o de la activación del dispositivo de protección, asegúrese de volver a restablecerlo.
	causa(s) no identificable(s)	Contacte directamente con el Centro de servicio autorizado.
El aparato no funciona: las cuchillas no giran o no cortan como es debido	Ausencia de tensión.	Compruebe y restablezca la red eléctrica.
	El seccionador principal está apagado.	Enchufe el aparato
	El interruptor de puesta en marcha no funciona	Compruebe el funcionamiento del botón y si no funciona, contacte directamente con el <u>Centro de servicio autorizado</u> .
	Ha saltado el sensor térmico por sobrecalentamiento	Espere a que el aparato se enfríe totalmente antes de volverlo a poner en marcha

MANTENIMIENTO ADICIONAL

Para todo **mantenimiento adicional** debido a roturas, revisiones o fallos mecánicos o eléctricos, deberá solicitar la intervención del Centro de servicio autorizado directamente.

Este Manual de instrucciones no incluye las instrucciones sobre el mantenimiento adicional, y éstas deberán solicitarse de manera clara al fabricante.



LIMPIEZA

Está prohibido limpiar manualmente las partes y piezas mientras el aparato esté funcionando.

Todas las operaciones de limpieza deberán hacerse única y exclusivamente **tras haber retirado todos los restos de alimentos del aparato y tras haber cortado toda alimentación externa del aparato.**

El aparato, el equipo electrónico y los componentes del aparato **no deberán limpiarse nunca con agua, y mucho menos con un chorro de agua, sea cual sea su intensidad, ni con ningún “cubo”, ni “goma”, ni “esponja”.** Nunca ponga el aparato directamente bajo el grifo ni en un fregadero.

La clasificación del nivel de higiene del aparato y su equipo relacionado, para el uso previsto, es 2 (dos):

tras evaluación del riesgo higiénico, el aparato cumple con los requisitos internacionales aplicables, pero requiere un desmontaje periódico para limpiarlo

FRECUENCIA	PERSONAL	PROCEDIMIENTO
Al final de cada turno, y en todo caso antes de volver a utilizarlo al comenzar el día	Operario	Todas las superficies y las partes del aparato que estarán en contacto con los alimentos, es decir, las zonas alimentarias (superficies externas e internas del instrumento) y las zonas de salpicaduras (superficie superior del instrumento enganchado al aparato y superficie externa del aparato) deberán limpiarse y desinfectarse siguiendo el siguiente procedimiento. Para las operaciones de desmontaje del instrumento, consulte las instrucciones más arriba. ➤ Rasque todo resto de alimentos de las superficies (por ejemplo con espátulas de plástico);

		➤ Limpie todas las superficies de la zona alimentaria y de salpicaduras con un paño suave humedecido
FRECUENCIA	PERSONAL	PROCEDIMIENTO
		(sin chorrear) con detergente diluido en agua caliente (también puede utilizarse jabón normal). Utilice un producto específico para el acero, que sea líquido (ni cremas ni pastas, que resultan abrasivas) y sobre todo que no contenga cloro. Para la grasa, puede utilizar alcohol desnaturalizado ➤ Aclare con agua caliente limpia y luego seque todas las superficies de las zonas alimentaria y de salpicaduras con un paño suave que no desprenda fibras. ➤ El instrumento para batir, aunque sea de acero inoxidable, no se puede lavar en el lavavajillas, ni tampoco las partes de plástico. ➤ El montaje de nuevo deberá hacerse solamente si se tiene que utilizar el aparato. De lo contrario, deje las partes sobre un paño suave seco que no desprenda fibras. PERIODOS LARGOS SIN UTILIZAR ➤ Durante periodos largos de inactividad del aparato, deberá pasarse un trapo impregnado con aceite mineral por las partes de acero (sobre todo las de acero inoxidable), para crear una capa protectora.
		LO QUE NO SE DEBE HACER ANTES NI DESPUÉS DE LA LIMPIEZA: ➤ No toque las partes móviles sin haberse asegurado antes de que se han detenido totalmente; ➤ No toque las partes móviles sin haberlas bloqueado con toda seguridad (bloqueo en posición cero del seccionador principal de alimentación eléctrica).
		ELEMENTOS QUE NO PUEDEN UTILIZARSE: ➤ Aire comprimido con el chorro dirigido a una zona con restos de harina, y en general hacia el aparato; ➤ Aparatos de vapor; ➤ detergente que contenga CLORO (incluso si está diluido) o cualquier componente como: lejía, ácido muriático, productos para destaponar la ventilación, productos para limpiar mármol, agentes de desincrustación de cal en general, etc. pues pueden corroer el acero, provocando manchas u oxidándolo de manera irreparable. Los vapores de esos productos bastan para oxidar y en algunos casos corroer el acero; ➤ estropajos de acero o discos abrasivos hechos de metal o aleaciones (por ejemplo acero común, aluminio, latón, etc.) o utensilios utilizados previamente para limpiar otros metales o aleaciones. ➤ Detergentes abrasivos en polvo; ➤ gasolina, disolventes o fluidos inflamables y/o corrosivos; ➤ Sustancias utilizadas para limpiar plata.

CAP. 6. ELIMINACIÓN

De acuerdo con el Art. 13 del decreto legislativo n°151 del 25 de julio de 2005, "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, respecto a la reducción de la utilización de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de residuos".



El símbolo de un contenedor de basura tachado sobre el aparato señala que el aparato debe desecharse en centros apropiados al finalizar su vida útil.



El fabricante organizará y llevará a cabo la recogida selectiva de este aparato una vez que ya no pueda utilizarse. El usuario que desee desechar su aparato deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida selectiva del aparato una vez que ya no pueda utilizarse.

La correcta recogida selectiva de este aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación de manera sostenible ecológicamente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud, y contribuye a reutilizar y/o reciclar los materiales de los que está hecho el aparato.

Este aparato no contiene materiales peligrosos.



La eliminación ilegal de este producto por parte del propietario resultará en la aplicación de las penalidades administrativas que prevé la normativa en vigor.

CAP. 7. MATERIALES DE FABRICACIÓN

De acuerdo con los requisitos de funcionamiento y producción, el aparato puede estar formado por distintos tipos de materiales de fabricación.

MONTAJE PIEZAS	TIPOLOGÍA DEL MATERIAL	
	Acero inoxidable AISI 304	Plástico para productos alimentarios
Cuerpo del aparato		•
Instrumento de corte para batir	•	
Campana del instrumento para batir	•	
Tubo del instrumento para batir	•	