

**MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**

**ESPAÑOL**

**PÁG. 2**

El fabricante de este aparato es

**S.P.M. Drink Systems S.p.A. – Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO)**

Todos los derechos de reproducción de este manual están reservados, incluso la reproducción parcial está prohibida.

Las descripciones e ilustraciones se refieren a la máquina/planta específica en cuestión. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere oportunas en la producción estándar en cualquier momento.

Este manual:

es parte integrante del suministro y debe leerse atentamente para utilizarlo correctamente, respetando los requisitos esenciales de seguridad;

está redactado de acuerdo con las disposiciones de la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y contiene la información técnica necesaria para realizar correctamente todos los procedimientos en condiciones seguras;

debe almacenarse con cuidado (protegido en un estuche transparente y estanco para evitar su **deterioro**) y debe acompañar a la máquina durante toda su vida, incluido cualquier cambio de propietario. En caso de pérdida o deterioro, se puede obtener una copia solicitándolo al fabricante, informando los datos de la placa de identificación

El fabricante declina toda responsabilidad por el uso inadecuado de la máquina/instalación y/o por los daños causados como consecuencia de operaciones no contempladas en este manual.

## ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
Operaciones de limpieza y sanitización .....	5
Sanitización.....	8
Control y reemplazo de las empaquetaduras ....	8
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	9
3. POSICIONAMIENTO.....	9
4. CONEXIÓN LA RED ELÉCTRICA .....	10
5. OPERACIONES PARA EL ARRANQUE y MODOS DE USO.....	11
Almacenamiento estival.....	13
Almacenamiento del producto .....	13
6. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD...13	
7. WIRING DIAGRAM.....	14

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**E**ste manual de uso e instalación es parte integrante del equipo y tendrá que guardarse para cualquier consulta. **S**in perjuicio de otra diferente indicación, este manual está dirigido al operador (personal que utiliza diariamente el equipo) y a quien se ocupa del mantenimiento (personal cualificado para la instalación y el mantenimiento). **L**as partes del manual dirigidas sólo a las personas encargadas del mantenimiento se destacarán oportunamente. **L**ea atentamente las advertencias presentes en este manual antes de instalar y utilizar el aparato. **E**l presente aparato ha sido diseñado para la producción de chocolate caliente y productos similares, no usar para disolver productos congelados y, si el producto está congelado, no accione la máquina.

**A**l recibir este equipo asegúrese de que el código de identificación del mismo corresponda al que Usted pidió y que siempre está citado en los documentos de transporte, es decir:

- "nombre del equipo" seguido por el número de matrícula progresivo. Este equipo está única y exclusivamente dirigido al uso para el que se diseñó y el fabricante no puede considerarse responsable por casuales daños debidos al uso incorrecto.

**E**ste equipo no debe ser considerado adecuado para el uso por parte de niños menores de 8 años y de personas con invalidez física, sensorial o mental, o bien faltas de experiencias y conocimiento, a menos que hayan sido controladas e instruidas para el uso del equipo por una persona responsable de su seguridad. **L**os niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con el equipo. **L**as operaciones de limpieza y sanitización no pueden ser efectuadas por niños si no están atentamente supervisados.

**E**ste equipo no es adecuado para un uso al aire libre. **E**l presente equipo no es adecuado para la instalación en lugares en los que puede utilizarse un chorro de agua y no deberá limpiarse con chorros de agua.

**E**ste equipo tiene que instalarse en lugares donde pueda ser controlado por personal cualificado. **N**o coloque cilindros de gas inflamable cerca de este equipo.

**E**ste equipo ha sido diseñado para las siguientes aplicaciones:

- **Á**reas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros ambientes de trabajo;
- **Á**reas comunes de hoteles, moteles u otros ambientes residenciales en general;
- **B**ed & breakfast, catering y aplicaciones similares

**L**a instalación y las siguientes operaciones de mantenimiento, tienen que realizarse por personal especializado y entrenado para el uso del equipo, según las normas vigentes.

**I**nstale el equipo en una superficie horizontal y sólida obrando de tal forma que el bastidor del equipo esté bien aireado (al menos 20 cm de espacio libre, fig.1), instale el equipo en un ambiente seco y evite montarlo cerca de fuentes de calor. **L**a temperatura ambiente de uso de la máquina tiene que estar incluida entre los 24 y los 30°C (entre 75°F y 86°F).

**E**s imprescindible, para un correcto y seguro montaje, que se prepare una específica toma mandada por un interruptor magnetotérmico con distancia de apertura de los contactos igual o por encima de 3mm, de conformidad con las vigentes normas de seguridad.

## **I**importante

**S**I EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, DEBERÁ SER REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE O POR SU SERVICIO DE ASISTENCIA O, DE TODOS MODOS, POR UNA PERSONA CON CALIFICACIÓN SEMEJANTE, DE MODO DE PREVENIR TODO RIESGO.

**E**l nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado es inferior a 70 dB.

### **Operaciones de limpieza y sanitización**

**P**ara conseguir siempre un buen funcionamiento del equipo y respetar las normas sanitarias vigentes, es imprescindible que se lleven a cabo a menudo las operaciones de limpieza y sanitización descritas a continuación, siempre asegurándose de que la persona encargada de dichas operaciones, se haya anteriormente lavado y sanitizado las manos y los antebrazos.

**E**n caso de largo período sin utilizar el equipo (estacionalidad) siempre realice dichas operaciones antes de volver a poner en función la máquina.

### **▲ Cuidado ▲**

**P**ara evitar riesgos de descargas eléctricas, durante las operaciones de limpieza, no rocíe agua en los interruptores y evite que los componentes eléctricos internos vayan a tocar el agua y los productos utilizados.

### **▲ Cuidado ▲**

**P**ara prevenir la formación de bacterias utilice solo productos aprobados para la desinfección de objeto de plástico y caucho, el hecho de no respetar estos procedimientos puede conllevar riesgos para la salud.

**NOTA:** es responsabilidad del usuario estar enterado de las normas vigentes de manera que sean respetadas las leyes federales, estatales o

locales, por lo que respecta la frecuencia de limpieza y de conservación de los productos utilizados.

**L**os procedimientos descritos a continuación son esenciales para impedir la formación de bacterias y mantener así la máquina en óptimas condiciones higiénicas.

**S**e recomienda que se realicen dichos procedimientos **diariamente** y de todos modos respetando las normas vigentes.

**N**i el fabricante de la máquina ni el productor de la preparación alimenticia introducida en la misma, pueden considerarse responsables para casuales daños que pueden directa o indirectamente ocurrir a personas a consecuencia de la falta de observancia de todo lo prescrito indicado en este manual y concerniente sobre todo las advertencias sobre la limpieza y la sanitización del equipo.

### **▲ Cuidado ▲**

#### **RIESGO DE QUEMADURAS**



**N**unca ponga las manos bajo la placa en ausencia de la olla (véase fig. 14).

### **▲ Cuidado ▲**

**P**ara evitar riesgos de descargas eléctricas con piezas móviles, durante las operaciones de desmontaje, asegúrese de que todos los interruptores estén en posición de desactivado y de que el cable de alimentación esté desconectado de la red.

- **A**pague la máquina utilizando el interruptor (B) (fig. 11) y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

- **D**ótese de un producto común adecuado para la desinfección de objetos de plástico y caucho (hipoclorito de sodio 2%); para los Estados Unidos obtenga el sanitizante aprobado KAY-5® y prepárelo para obtener una dilución de 100ppm (una bolsita de 1 Oz de KAY-5® + 2 ½ galones de agua), el producto sanitizante siempre debe cumplir con 40 CFR §180.940.

## IMPORTANTE

**Siga escrupulosamente lo prescrito del producto utilizado por lo que respecta a los tiempos y a los modos de conservación del mismo.**

- **L**ímpiese y desinféctese bien las manos antes de proceder a las operaciones de limpieza.

- **Q**uite la tapa.

- **U**tilizando dos asas, para no quemarse, sujete y levante hacia arriba el recipiente (A). Este último y el agitador (E) se soltarán automáticamente de su alojamiento (fig. 1).

- **E**nfríe el recipiente (A) (por ejemplo sumergiéndolo en agua fría).

- **D**esmonte el grifo de la cubeta presionando al mismo tiempo en las dos aletas de bloqueo y lo levante de forma que se extraiga de su asiento (fig.2).

- **D**esensamble el grifo en todos sus componentes teniendo presionado hacia abajo el cuerpo y sacando la palanca de su mismo asiento (fig.3).

### ⚠ Cuidado ⚠

**Para evitar la formación de bacterias quite y limpie siempre aun los anillos tóricos; la falta de respeto de esta prescripción puede conllevar riesgos a la salud de las personas.**

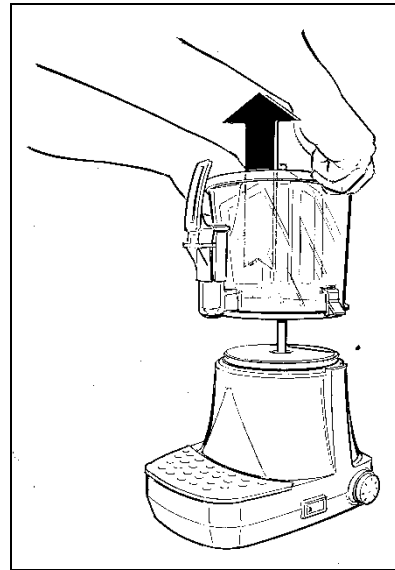


Fig. 1

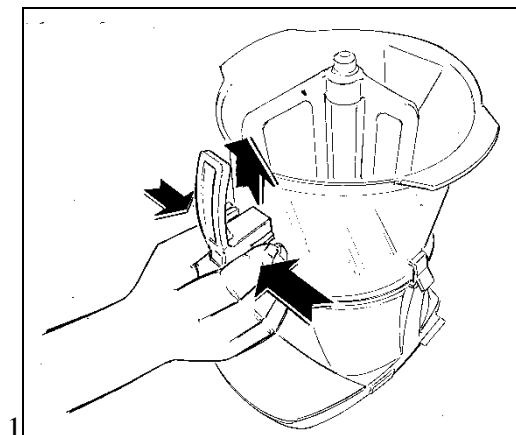


Fig. 2

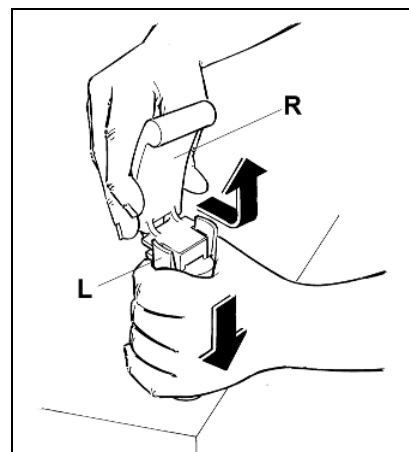


Fig. 3

- **A**poie el recipiente A sobre una superficie plana (fig. 4), sujete con una mano la varilla central y con la otra tire hacia fuera la palanca F (fig 4) a fin de poder desmontar la cubeta en el fondo inox y cilindro de plástico transparente que la integran.

- **R**etire la junta G del fondo inox en el que se ubica.

- **P**ara retirar la bandeja recoge-gotas, levántela y tírela en el sentido de la flecha (fig. 6).

- **L**impie con esmero cada uno de estos componentes con agua caliente y detergente para vajillas.

## IMPORTANTE

**No utilice detergentes ni polvos abrasivos, estos productos podrían dañar la cubeta y los demás componentes con que van a contacto.**

## CUIDADO

**Para realizar estas operaciones de lavado nunca utilice el lavaplatos ya que estos componentes podrían resultar seriamente dañados**

- **E**njuague con esmero y sumerja toda pieza en el producto sanitizante siguiendo las dosis y los tiempos de sumersión aconsejados por el propio productor.

- **U**na vez respetados los correctos tiempos de desinfección, enjuague con esmero todo componente con agua limpia y seque con un paño limpio.

- **D**espués de haber lavado y enjuagado con cuidado los diferentes componentes, proceda al montaje siguiendo al contrario las operaciones de desmontaje.

- **E**n la fase de montaje, posicione la junta G como se muestra en la fig 5.

- **A** fin de facilitar el montaje, aplique vaselina u otro lubricante adecuado en el alojamiento del recipiente (A) en contacto con la junta (G) (fig. 5).

- **T**ire hacia afuera la palanca (F) y empujando hacia abajo (fig 5) inserte la cubeta en su alojamiento.

- **M**onte el rotor E comprobando el correcto acoplamiento con el eje.

- **C**ompruebe que la junta está correctamente posicionada en su alojamiento de modo que no interfiera con la rotación del rotor.

- **V**uelva a montar el grifo aplicando la grasa de vaselina en las empaquetaduras para facilitar el deslizamiento del mismo en su asiento hasta la completa introducción.

## ¡CUIDADO!

**Si el grifo no se desliza correctamente, el cierre podría salir perjudicado.**

- **V**uelva a montar el recogegotas.

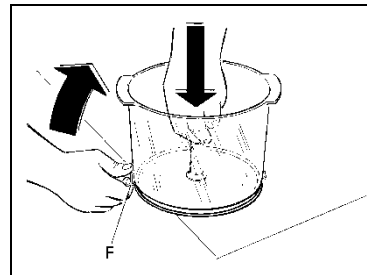


Fig. 4

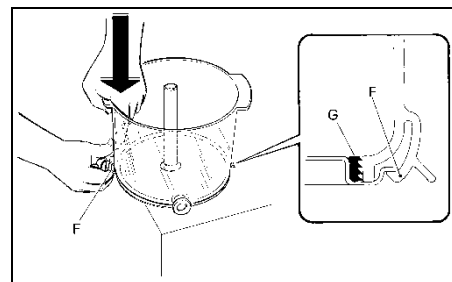


Fig. 5

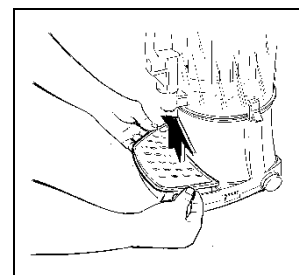


Fig. 6

## Sanitización

Si la máquina permanece parada durante algunos días luego de ser limpiada y desinfectada con esmero como se describió en el capítulo 7, al nuevo arranque es necesario realizar las operaciones de sanitización descritas a continuación.

- Levante la tapa.
- Llene la cubeta de agua y añada el producto para la desinfección de objetos para uso alimentario siguiendo atentamente las dosis prescritas por la empresa productora del mismo.
- Después de volver a posicionar la tapa, haga funcionar el mezclador deje actuar durante el tiempo necesario, también especificado por el fabricante.

## IMPORTANTE

**No deje el sanitizante en la cubeta durante períodos de tiempo por encima de los establecidos por el productor**

- Vacíe la cubeta abriendo y cerrando al menos 10 veces el grifo de manera que se sanitice aun el área de paso del producto.
- Enjuague con esmero repitiendo las mismas operaciones utilizando en cambio sólo agua potable en lugar del sanitizante.
- Después de haber realizado con esmero estas operaciones, la máquina está lista para ser utilizada.
- Cada vez que se posiciona la olla en la placa, compruebe que la sonda (K) está perfectamente en contacto con el fondo de la olla (véase la fig. 7).

## Control y reemplazo de las empaquetaduras

### Empaquetadura de la cubeta

La empaquetadura de estanqueidad entre el fondo inox y el cilindro de plástico transparente que componen la cubeta deberá sustituirse cada 12 meses, según el estado de desgaste y del nivel de mantenimiento y lubricación.

### Anillo tórico del grifo

Los anillos tóricos del grifo de distribución del producto han de reemplazarse siempre y cuando parecen desgastados. Estas empaquetaduras deben lubricarse siempre y cuando se vuelve a montar la máquina después de la limpieza y se controla atentamente para evitar fugas inesperadas.

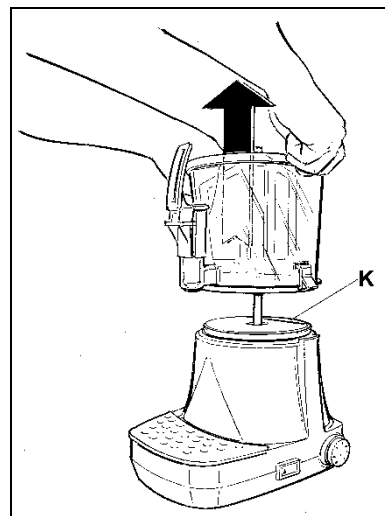


Fig. 7



## 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Características técnicas y eléctricas del equipo

Todas las características técnicas y eléctricas de equipo se citan en la placa de matrícula aplicada dentro del equipo y reproducida a continuación.

En la placa se citan:

- Modelo;
- Número de matrícula
- Características eléctricas en Voltios/ Hz;
- Absorción máx. en Vatios;
- Corriente máx. en Amp.;
- Peso en kg;

Las dimensiones totales del equipo son:

	LOLA3		LOLA6	
Altura cm/in	43.5	17.1	46.5	18.3
Ancho cm/in	23.5	9.3	27	10.7
Profundidad cm/in	28	11	32	12.6
Peso kg/lb	5.2	11.5	6.2	13.7

En caso de avería:

En la mayoría de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos se solucionan con pequeñas intervenciones; sugerimos por lo tanto que se lea atentamente este manual antes de llamar al fabricante o el centro de asistencia.

### Eliminación

#### **Importante**

Todos los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños puesto que son potenciales fuentes de peligro.

#### **Importante**

Para respetar el ambiente, no se deshaga de los residuos del embalaje, sino los guarde de manera que pueda volver a utilizarlos por si fuesen necesarios (por ejemplo, almacenamiento invernal).



El símbolo indica que el equipo no puede ser eliminado como desecho común, sino ha de eliminarse con arreglo a la directiva europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) y a las legislaciones nacionales que de ella proceden, para prevenir posibles consecuencias para el ambiente y la salud humana.

Para la correcta eliminación del equipo, llame el punto de venta donde compró el equipo o bien nuestro servicio de posventa.

### Equipamiento básico del equipo

Al abrir el embalaje, dentro del mismo se hallarán los elementos a continuación:

- este manual de uso y mantenimiento
- la declaración de conformidad CE;
- 1 tubo de lubricante (vaselina).

## 3. POSICIONAMIENTO

### SÓLO PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

a) Después de quitar el embalaje **guarde todos sus elementos para el almacenamiento invernal** y asegúrese de lo íntegro del equipo.

#### **¡IMPORTANTE!**

**Todos los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños puesto que son potenciales fuentes de peligro.**

b) Controle que la tensión de red corresponda a la indicada en la placa de matrícula y que la potencia disponible sea adecuada a la requerida por el equipo.

Enchufe la clavija en una toma de corriente dotada del polo de tierra, eliminando las tomas múltiples.

### **PARA MÁS PRECAUCIONES, LEA ATENTAMENTE EL PÁRRAFO "CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA".**

c) El montaje ha de ser realizado según las instrucciones del fabricante. El hecho de no respetar dichas indicaciones puede perjudicar lo funcional del equipo.

### **Importante**

La puesta a tierra es necesaria y obligatoria según establece la ley. Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento extraordinario, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red sacando la clavija de alimentación. En caso de avería o funcionamiento defectuoso, apague el equipo y desenchufe la clavija.

## **4. CONEXIÓN LA RED ELÉCTRICA**

### SÓLO PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

**Antes de enchufar la clavija en la toma de alimentación, como ya se explicó anteriormente, es necesario para su seguridad que se entere atentamente de las siguientes precauciones:**

- Cerciórese de que la conexión se realice a una instalación dotada de una eficaz puesta a tierra, como establecen las normas vigentes de seguridad (fig.8). Por lo tanto el fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación.
- Siempre verifique las especificaciones eléctricas en la placa de cada único equipo, los datos de la placa siempre sustituyen los citados en este manual.
- Nunca use tomas múltiples ni cables de prolongación.
- Cerciórese de que el cable de alimentación por todo su largo no se pueda de ningún modo ser aplastado.
- Para desenchufar la clavija, luego de desactivar siempre el interruptor general, agarre la misma y la extraiga dulcemente.

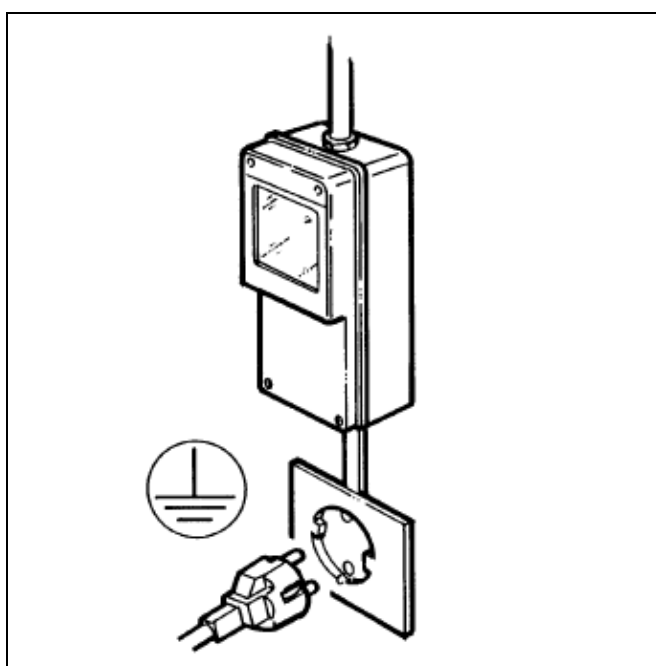


Fig. 8

Si así lo exige la normativa local, es posible conectar el aparato de forma permanente a la red eléctrica, ref. Código Eléctrico Nacional (NEC) y NFPA 70. Si es necesario, debe quitar el panel lateral derecho, desconectar el cable de alimentación del arnés de la máquina, quitarlo de la máquina y reemplazarlo con el cable permanente de acuerdo con los códigos locales.

## 5. OPERACIONES PARA EL ARRANQUE y MODOS DE USO

### **¡CUIDADO!**

**ANTES DE REALIZAR EL PRIMER ARRANQUE DE LA MÁQUINA, PROCEDA A LA LIMPIEZA Y A LA SANITIZACIÓN DESCRITAS EN EL CAPÍTULO 1**

- Diluya y mezcle, en un envase a parte, el producto con agua o leche según lo indicado por el fabricante (vea la figura 9).

**NOTA: se define producto el resultado de la mezcla de agua o leche con la preparación para obtener chocolate caliente y productos similares.**

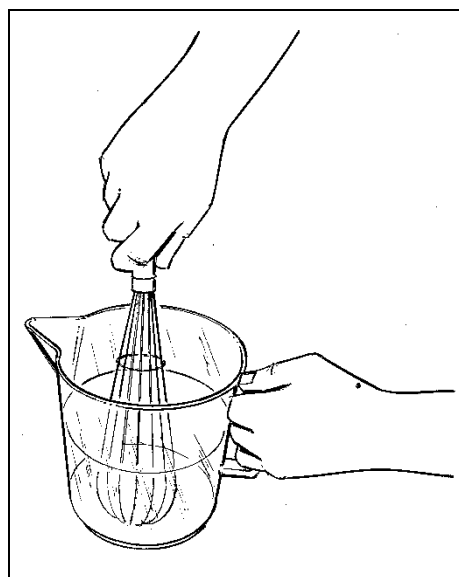


Fig. 9

- Inserte la clavija en la toma de alimentación eléctrica (fig. 10).

- Levante la tapa y vierta el producto en el interior del recipiente (A). Encienda la máquina mediante el interruptor (B) y regule el termostato (C) a la temperatura máxima (fig.11). Espere a que el producto esté a temperatura para su suministro.

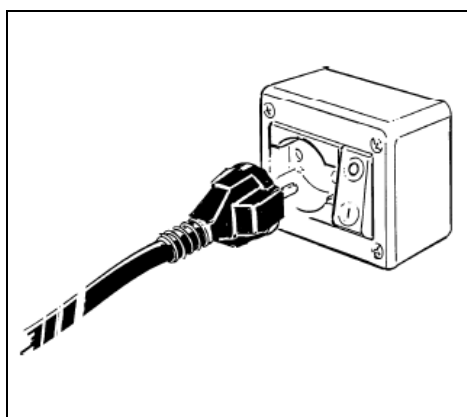


Fig. 10



**Cuidado**

**Antes de verter el producto en el interior del recipiente A, compruebe siempre que el rotor E está correctamente montado en el eje central; si no se respeta esta normal podrían provocarse daños al aparato.**



**Cuidado**

**Vierta siempre una cantidad de producto capaz de cubrir completamente el fondo de la cubeta y añada producto siempre que el fondo esté solo parcialmente descubierto, para mantenerlo siempre completamente cubierto. El incumplimiento de estas normas puede provocar daños al aparato.**

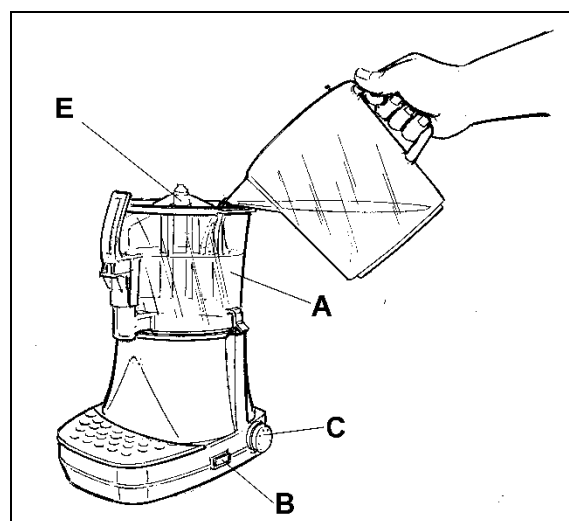
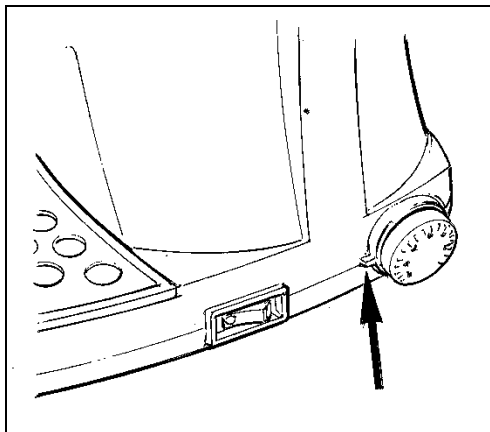
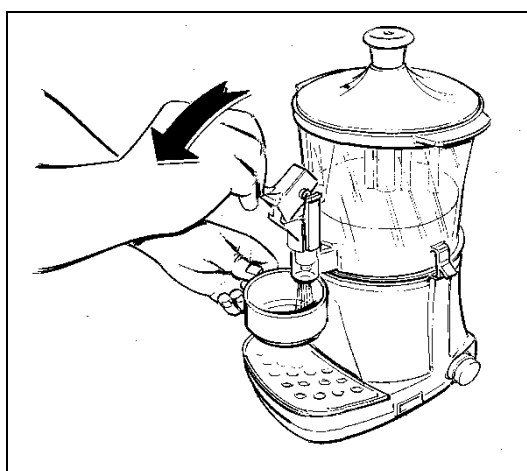


Fig. 11



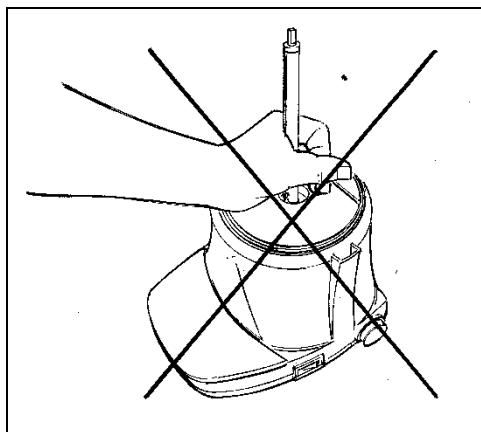
**Fig. 12**

- Para regular el termostato a la temperatura deseada, gire la virola hasta que la temperatura corresponda a la muesca de regulación indicada en la figura 12.



**Fig. 13**

- Para suministrar producto, posicione la taza bajo el grifo y tire la palanca como se muestra en la figura 13.



**Fig. 14**

**Nunca ponga las manos bajo la placa en ausencia de la olla (véase fig. 14).**

**⚠ Cuidado ⚠**  
**RIESGO DE QUEMADURAS**



## 6. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD

### ***Almacenamiento estival***

Para proteger la máquina durante períodos de inactividad como el verano, es importante almacenarla como se describe a continuación:

- Desconecte la máquina de toda fuente de energía.
- Desmonte, lave y sanitice todas las partes en contacto con el producto como se describió en el capítulo 1.
- Limpie los paneles exteriores.
- Vuelva a montar con esmero todos los componentes.

### ***Almacenamiento del producto***

Puesto que la conservación del producto utilizado depende de la temperatura y la duración del almacenamiento, es absolutamente necesario consultar las instrucciones y las especificaciones del fabricante para evitar riesgos a la salud a causa del mal estado del producto debido a condiciones erróneas de mantenimiento.

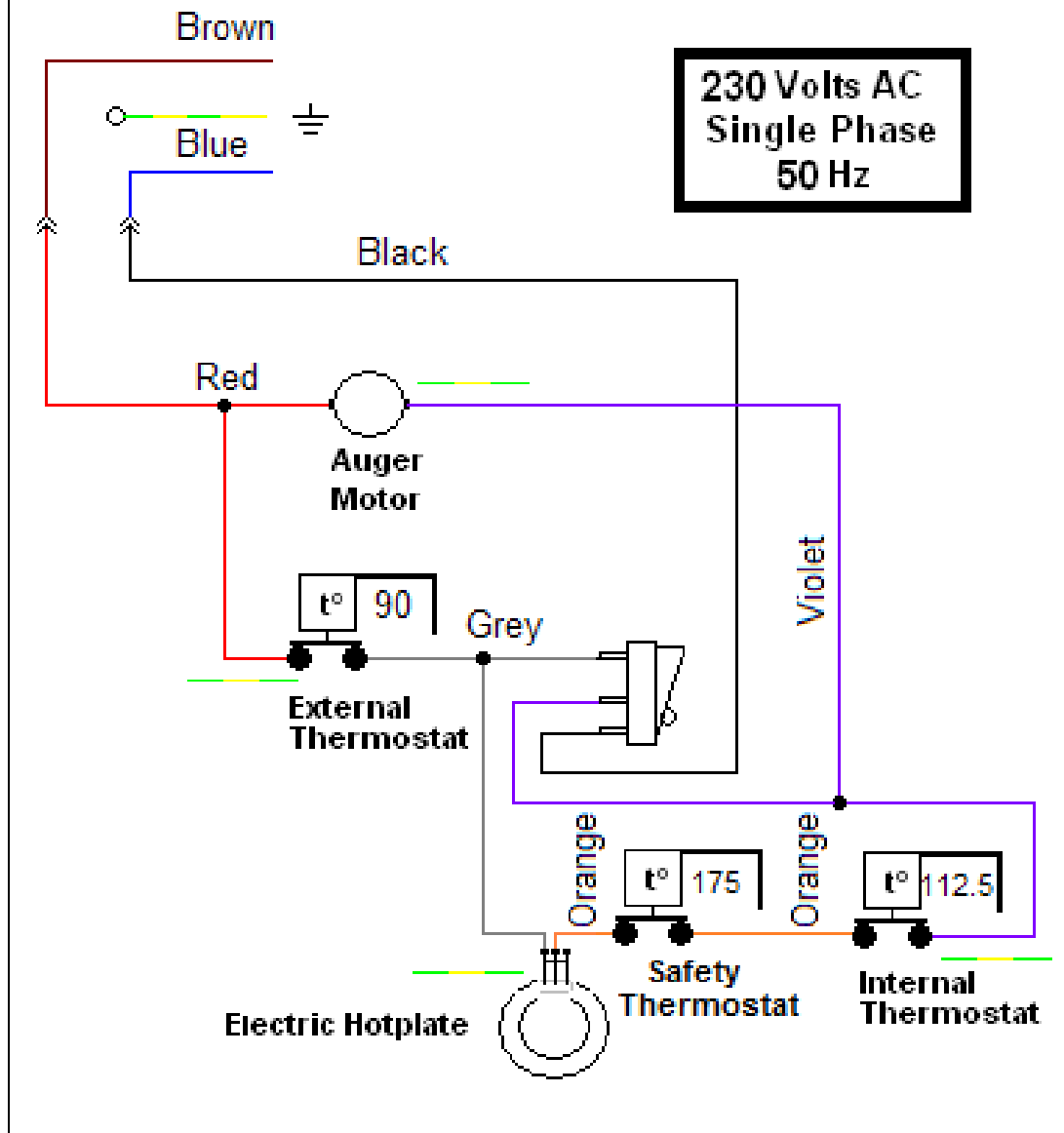
- Coloque la máquina en un lugar seco.
- Cubra la máquina completamente montada con el embalaje original de modo que protegida de polvo y de los otros agentes contaminantes.

El fabricante rechaza toda forma de responsabilidad para casuales daños que pueden directa o indirectamente ocurrir a personas, cosa, animales a consecuencia de la falta de observancia de todo lo prescrito indicado en este manual y concerniente sobre todo las advertencias sobre el montaje, el uso y el mantenimiento del equipo.

El productor no es responsable de casuales inexactitudes debidas a errores de impresión, de transcripción o de traducción contenida en este manual; se reserva hacer las modificaciones que opinase ser necesarias o útiles, aun en el interés del usuario, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad.

## 7. WIRING DIAGRAM

# SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR LOLA



## **ASSISTENZA TECNICA ITALIA**

Mail:

[infoservicek@electroluxprofessional.com](mailto:infoservicek@electroluxprofessional.com)

Tel. +39 059 782884

## **INTERNATIONAL CUSTOMER CARE**

Mail:

[SPM.aftersales@electroluxprofessional.com](mailto:SPM.aftersales@electroluxprofessional.com)

Phone: +39 059 781761

## **US CUSTOMER CARE**

**Grindmaster-Cecilware**

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: [www.grindmaster.com/service](http://www.grindmaster.com/service)

## **ELECTROLUX PROFESSIONAL**

Mail:

[epr.techhelp@electroluxprofessional.com](mailto:epr.techhelp@electroluxprofessional.com)

CE

S.P.M. Drink Systems S.p.A.  
Via Panaro 2/b  
41057 Spilamberto (MO)