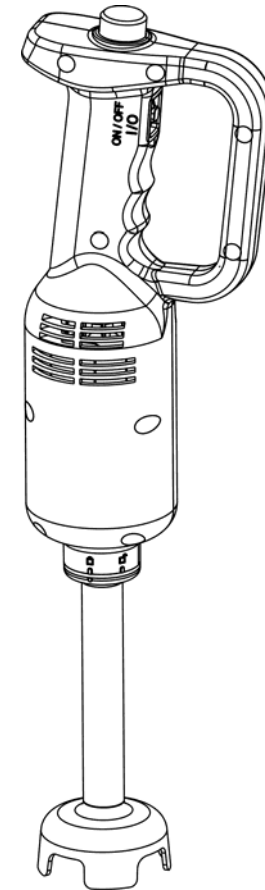


***Batidora a inmersión profesional***

**S 20**  
**Normal,**  
**variador de velocidad**



Ed. 11/2015

**CENTRO DE ASISTENCIA  
REVENDEDOR AUTORIZADO**

**Manual De Instrucciones, Para Uso Y Mantenimiento**

## **CAP.8 - DESMANTELAMIENTO**

### **8.1 - PUESTA FUERA SERVICIO**

Si por cualquier motivo se decide de poner fuera de servicio la máquina asegurarse que nadie la pueda usar; **desconectar y cortar las conexiones eléctricas.**

### **8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos**



***Según el art.13 del Decreto legislativo 25 julio de 2005 ,n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE,2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, y la gestión de sus residuos".***

*El símbolo del contenedor de basura tachado presente en el aparato o en el paquete, indica que el producto al final de su vida útil, debe ser gestionado de modo diferenciado de los otros residuos.*

*La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor.*

*El usuario que desee deshacerse del aparato debe entonces contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para la recogida diferenciada del aparato al final de su vida útil.*

*La adecuada recogida diferenciada para reactivar sucesivamente el aparato en desuso, para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el ambiente y para la salud y favorece la reutilización o reciclaje de los materiales que componen el aparato.*

*La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor, comporta la aplicación de sanciones administrativas previstas por la norma vigente.*

## CAP. 7 - MANTENIMIENTO

### 7.1 - GENERALIDADES

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es necesario: desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

### 7.2 - INMERSION O CAIDA ACCIDENTAL DE LA MAQUINA

En el caso de inmersión o caída accidental de cualquier accesorio o de la máquina no utilizarla y llamar el "CENTRO ASISTENCIA".

### 7.3 - FISAJE VARILLA

Controlar que la varilla tenga un fisaje fuerte y sólido en el cuerpo motor. De lo contrario llamar el "CENTRO ASISTENCIA".

### 7.4 - CABLE DE ALIMENTACION

Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y eventualmente llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA" para sustituirlo.

### 7.5 - REVESTIMIENTO MANDOS

Verificar periódicamente el estado de las protecciones de goma de los mandos. Si están desgastadas contactar el "CENTRO DE ASISTENCIA" para sustituirlos.

### 7.6 - CUCHILLA

Verificar el filo de las cuchillas de la varilla. Para sustituirlos llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

### 7.7 - GUARNICIONES -ANILLOS ESTANCOS

Verificar periódicamente, una vez desmontada la base las guarniciones de estanquidad (Fig. n.64). Si están arruinadas llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

## PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para ofrecer al **Cliente** todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas de seguridad que se refieren a la misma, así también como las instrucciones para el recibimiento, el uso, la limpieza, mantenimiento y desmantelamiento que, permiten de aprovechar y conservar el medio, manteniendo íntegra la eficiencia de la máquina en el tiempo.
- El presente manual debe ser conservado íntegramente hasta el momento de desmantelamiento de la máquina.
- Este manual debe estar a disposición de las personas que usan la máquina y que se ocupan del mantenimiento de la misma.

## INDICE DE LOS CAPITULOS

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| <b>CAP. 1 - RECIBIMIENTO DE LA MAQUINA</b>        | pag. 5  |
| 1.1 - EMBALAJE                                    |         |
| 1.2 - CONTROL DEL EMBALAJE AL RECIBIMIENTO        |         |
| <b>CAP. 2 - INSTALACION</b>                       | pag. 6  |
| 2.1 - DESEMBALAJE                                 |         |
| 2.2 - COLOCACION                                  |         |
| 2.3 - CONEXION ELECTRICA                          |         |
| 2.4 - ESQUEMA ELECTRICO                           |         |
| <b>CAP. 3 - INFORMACIONES SOBRE LA MAQUINA</b>    | pag. 8  |
| 3.1 - PRECAUCIONES GENERALES                      |         |
| <b>CAP. 4 - CONOZCAMOS LA MAQUINA</b>             | pag. 11 |
| 4.1 - CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS               |         |
| 4.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MAQUINA        |         |
| 4.2.1 - Seguridad mecánicas                       |         |
| 4.2.2 - Seguridad eléctricas                      |         |
| 4.3 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERISTICAS .... |         |
| <b>CAP. 5 - USO DE LA MAQUINA</b>                 | pag. 15 |
| 5.1 - MONTAJE ACCESORIOS                          |         |
| 5.2 - CONTROL PRELIMINAR                          |         |
| 5.3 - CAMPOS DE UTILIZACION                       |         |
| 5.4 - USO DE LA MAQUINA                           |         |
| <b>CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA</b>                | pag. 19 |
| 6.1 - GENERALIDADES                               |         |
| 6.2 - LIMPIEZA EXTRAORDINARIA                     |         |
| 6.2.1 - GENERALIDADES                             |         |

## CAP. 7 - MANTENIMIENTO

pag. 22

- 7.1 - GENERALIDADES
- 7.2 - IMMERSION O CAIDA ACCIDENTAL DE LA MAQUINA
- 7.3 - FISAJE VARILLA
- 7.4 - CABLE DE ALIMENTACION
- 7.5 - REVESTIMIENTO MANDOS
- 7.6 - CUCHILLA
- 7.7 - GUARNICION-ANILLO ESTANCO

## CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

pag. 28

- 8.1 - PUESTA FUERA SERVICIO
- 8.2 - Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

## 6.2 - LIMPIEZA EXTRAORDINARIA

### 6.2.1 - GENERALIDADES (Fig. n.50)

- Dicha operación es un requisito exclusivo de esta máquina.
- Esta operación se debe efectuar solamente en caso de poca limpieza por parte de los operadores anteriores o en el caso se sientas olores desagradables, incrustaciones interiores, etc
- Esta operación si bien es simple es muy particular y delicata y puede comprometer la funcionalidad del aparejo. Se aconseja por lo tanto que sea efectuada solamente por personal preparado y esperto.
- **ATENCION:** esta operación expone al operador a correr riesgos debido a la manipulación de cuchillos y utensilios con filo que pueden cortar. Por lo tanto se aconseja de usar guantes protectivos y de prestar mucha atención a lo que se está haciendo.

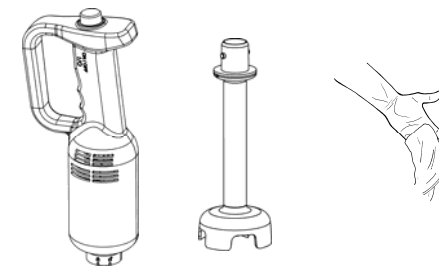


Fig. n°50

### Desmontaje varilla (Fig. n.64)

1. Sacar la varilla del cuerpo motor y posicionarla sobre un plano con los cuchillos en la parte derecha.
2. Preparar los utensilios (a-b); empuñar con la mano izquierda el utensilio (b) e introducirlo en el arrastrador que está en el interior de la varilla.
3. **ATENCION:** con la ayuda de la llave (a) desenroscar girando hacia la derecha hasta sacar el grupo cuchilla.
4. Quitar el eje que está en el interior de la varilla empujando hacia el utensilio (b).
5. Proceder luego con la limpieza de cada pieza usando un paño húmedo y detergente de uso doméstico para vajillas, recuerde que los cojinetes no se deben absolutamente mojar.
6. Para quitar las incrustaciones insistir con el paño. No usar absolutamente abrasivos o utensilios con puntas o con filo.
7. Montar nuevamente todo pero en sentido contrario. **ATENCION:** fijar con fuerza el cuchillo para evitar que se salga durante la fase de elaboración.

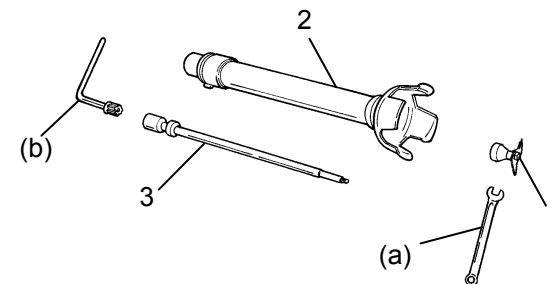


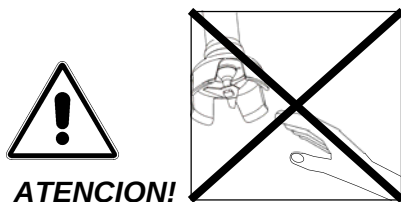
Fig. n°51

segundos simulando el normal proceso productivo.

- 4) Con el motor apagado, con una esponja húmeda no abrasiva, limpiar las partes externas de la varilla con el detergente anteriormente usado (Fig. n.47).
- 5) Vaciar el recipiente, enjuagarlo y llenarlo nuevamente con agua tibia. Hacer funcionar nuevamente la máquina por otros 10-15 segundos, si es necesario repetir la operación hasta obtener un profundo y completo enjuague.
- 6) Controlar el éxito de la operación y eventualmente repetir desde el punto (2) o intervenir manualmente en las partes que aún están sucias.
- 7) **ATENCIÓN:** En esta fase podría ser instintivo acercar las manos en la zona de los cuchillos. En la zona de los cuchillos se pueden provocar heridas a las manos (Fig. n.46). Desconectar siempre la máquina de la red eléctrica y siempre prestar mucha atención.
- 8) Utilizar nuevamente el utensilio para una nueva elaboración o bien: secar con un estropajo la máquina y posicionarla verticalmente por 1-2 horas para facilitar la salida del líquido restante (Fig. n.47).

#### CUERPO MOTOR:

1. Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina de la alimentación eléctrica (Fig. n.48).
2. Con una esponja húmeda quitar restos de producto que se han depositado en el cuerpo máquina y secar inmediatamente con un paño.
3. Verificar que no hayan entrado restos de líquidos o producto en el interior del cono de fisaje de la máquina y eventualmente quitarlos con un paño.



**ATENCIÓN!**

Fig. n°46

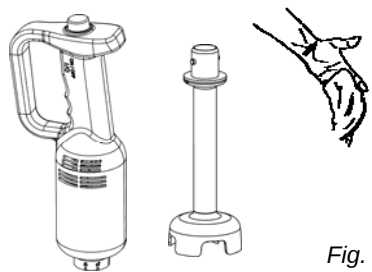


Fig. n°47

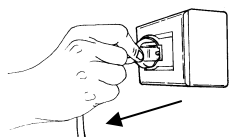


Fig. n°48

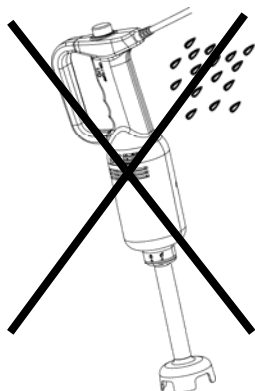


Fig. n°49

## CAP. 1 - RECIBIMIENTO DE LA MAQUINA

### 1.1 - EMBALAJE

El embalaje en el cual se envía la licuadora de inmersión está compuesto de:

#### EMBALAJE ESPECIFICO POR CADA COMPONENTE (Fig. n.1):

- Cuerpo motor
- Ejes de elaboración
- Manual.
- (Fig. n°1): caja de cartón, encastrados de poliestireno, nylon, ecc. se deberán eliminar separadamente respetando las normas vigentes del País donde será instalado.



**ATENCIÓN!**

**Apilar hasta un máximo de cinco embalajes del mismo tipo (Fig. n.2).**

Se aconseja de conservar el embalaje al menos por el tiempo que dura la garantía para facilitar el transporte en el caso sean necesarias reparaciones etc.



No dejar el embalaje expuesto a la humedad y a la lluvia (Fig. n°3).



No volcar el embalaje (Fig. n°4).

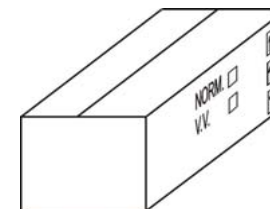


Fig. n°1

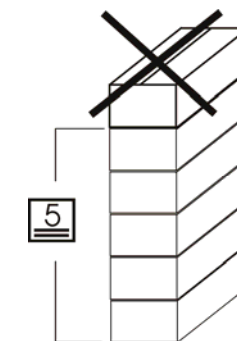


Fig. n°2

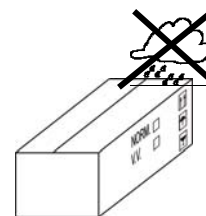


Fig. n°3

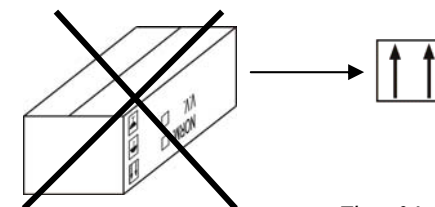
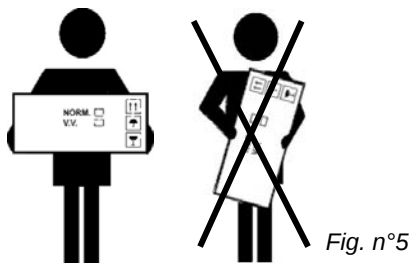


Fig. n°4



En el momento del transporte asegurarse que sea aferrado firmemente de las extremidades de los lados más largos manteniéndolo paralelo al piso (Fig. n.5).



## 1.2 - CONTROL DEL EMBALAJE AL RECIBIMIENTO

Al recibimiento del bulto, si no presenta daños exteriores, efectuar la abertura controlando que dentro esté todo el material. Si en cambio el bulto o el material que contiene presentan signos de maltratamientos (Fig. n°6), golpes, caídas o roturas, es necesario avisar al transportista del daño, y dentro de 3 días de la fecha de entrega, expedir un detalle preciso sobre los eventuales daños que ha sufrido la máquina. Los reclamos no comunicados inmediatamente, generalmente no serán reconocidos por el transportador.

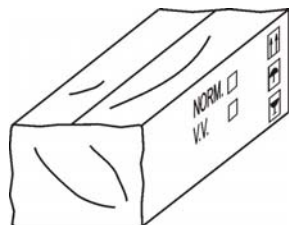


Fig. n°6



Fig. n°7

## CAP. 2 - INSTALACION

### ! ATENCION!

Todas las operaciones deben ser efectuadas por personal técnico especializado (Fig. n°7).

### 2.1 - DESEMBALAJE

Asegurarse controlando el verso de la escritura exterior, que el embalaje no esté volcado (Fig. n.8).

El contenido será:

- a) embalaje de cartón;
- b) encajes;
- c) el cuerpo máquina;
- d) varilla de elaboración
- e) Manual de instrucciones.

Quitar la cinta adhesiva que fija la parte superior del cartón y alzar el cuerpo máquina.

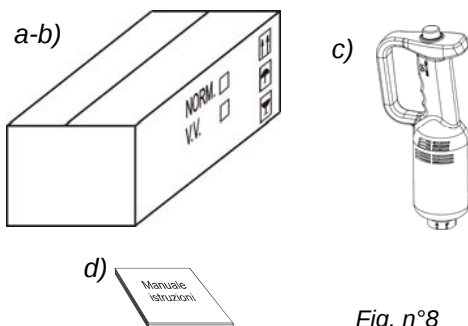


Fig. n°8

## CAP.6 - LIMPIEZA ORDINARIA

### 6.1 - GENERALIDADES

- La limpieza ordinaria de la máquina es una operación obligatoria que se debe efectuar al final de cada elaboración.
  - La limpieza inmediata, hace ahorrar mucho tiempo, garantiza una larga duración de la máquina y una máxima higiene.
  - La limpieza debe ser efectuada cuidadosamente en todas las partes que tienen contacto directo o indirecto con los alimentos.
  - No se debe usar la hidropulidora, chorros de agua (Fig. n.43), y/o detergentes ácidos o corrosivos que puedan arruinar la superficie (Fig. n.44). para limpiar la batidora a inmersión.
  - No se deben usar utensilios, cepillos o cualquier otra cosa que pueda arruinar la máquina (Fig. n.44).
  - Controlar periódicamente que las aberturas de ventilación no estén obstruidas por polvo, suciedad, etc.
  - En el caso estén tapadas llamar el 'CENTRO DE ASISTENCIA'.
- ATENCION:** no utilizar soplos de aire que podrían provocar la infiltración de suciedad en el interior de la máquina, (Fig. n.43).

Para un correcta limpieza es necesario:

### VARILLA (Fig. n.45)

- 1) Disponer un recipiente suficientemente alto para poder sumergir la varilla hasta el nivel máximo permitido.
- 2) Llenarlo con agua caliente 50-60°C y si es necesario usar un detergente de uso doméstico para vajillas.
- 3) Hacer funcionar la máquina por 20

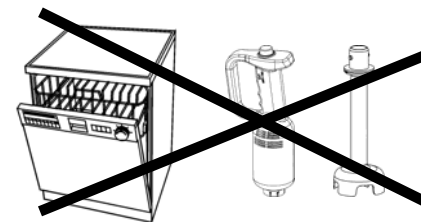


Fig. n°42

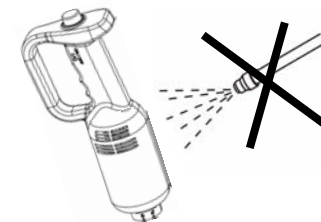
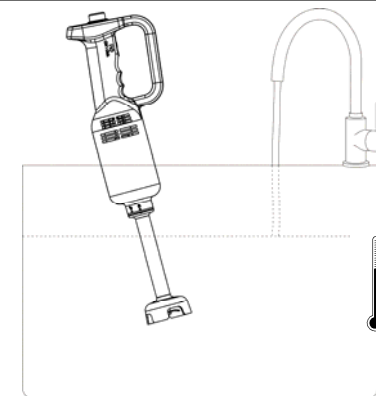


Fig. n°43



Fig. n°44



**Hacer funcionar la batidora a inmersión por 20 seg. en fase de limpieza.**



Fig. n°45

Encender la máquina (ver párr. 5.1) y mover en el interior del contenedor la varilla con movimientos lentos y regulares.

Alternar a las revoluciones también movimientos de arriba hacia abajo para, facilitar la entrada de los productos que se deben cortar dentro de la campana de elaboración (Fig. n.39).

Efectuar la elaboración hasta obtener la consistencia deseada, cuando se ha terminado apagar la máquina.

**ATENCION:** No utilizar la máquina en el aire libre y no sacar nunca los utensilios del producto cuando está todavía en movimiento de rotación, para evitar cualquier riesgo de daños físicos o mecánicos (Fig. n.40).

**ATENCION:** con la batidora en funcionamiento por efecto centrífugo, el producto tiende a girar y a aumentar el nivel hacia el borde del contenedor, por lo tanto no llenar nunca el contenedor más de 2/3 de la capacidad (Fig. n.39-40).

No efectuar nunca ciclos de trabajo que superen los 10 minutos y de todos modos mantener apagada la batidora por 10 minutos entre una elaboración y otra (Fig. n.41).

Al final de la elaboración sacar la máquina del recipiente de elaboración y limpiar inmediatamente los utensilios (ver capítulo 6 Limpieza ordinaria)  
No dejar nunca la máquina sin custodia dentro del recipiente.

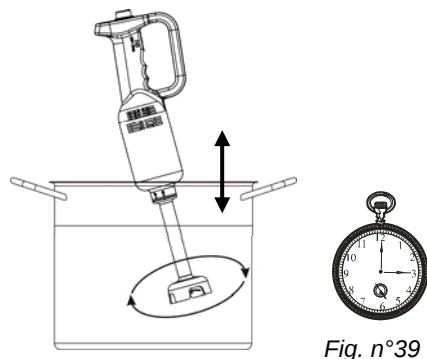


Fig. n°39

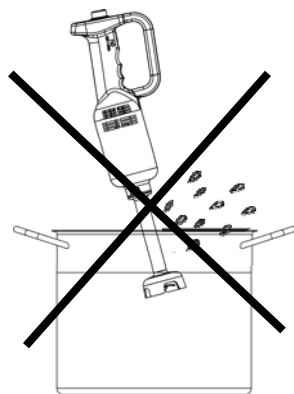


Fig. n°40



Fig. n°41

**Ciclos de elaboración**  
**10 minutos - 10 min. OFF**

## 2.2 - COLOCACION

La máquina y los relativos accesorios deben ser conservados en un ambiente seco lejos de: fuentes de calor, humedad, salpicaduras, polvo y de todo aquello que pueda dañar la batidora a inmersión y sus accesorios (Fig. n.9).

En el caso no se utilice por un período de tiempo prolongado se pueden poner en otro lugar siempre que se respeten los requisitos mencionados anteriormente y se garantice una buena conservación (no usar los cajones porque pueden producirse golpes entre los componentes o hacerlos caer, etc.).

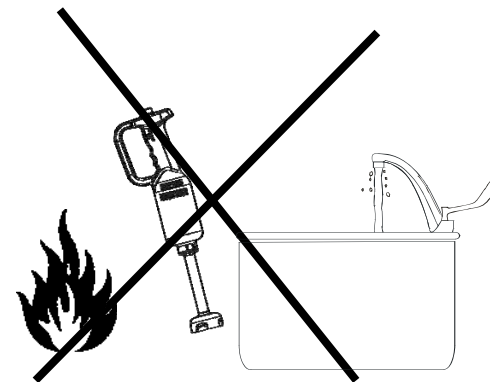


Fig. n° 9

## 2.3 - CONEXION ELECTRICA

Verificar que los datos que figuran en la placa técnica-matricula (Fig. n°10), en los documentos de entrega, y en el pedino efectuado, coincidan, en el caso contrario contactar el fabricante para aclarar la situación.

A este punto asegurarse que la instalación sea a norma. La batidora a inmersión viene entregada con un cable de alimentación con sección 2x1mm<sup>2</sup>; largo > 1,6 m y un enchufe "SHUKO" (Fig. n.11). La máquina no está dotada de masa a tierra dado que tiene un aislamiento doble. Esto quiere decir que todos los componentes exteriores que puedan estar a contacto con el operador no están expuestos a tensión de corriente ni siquiera en casos de desperfectos. Conectar la batidora a inmersión 230V.-50Hz, interponiendo un interruptor diferencial (salvavida de (Fig. n.12)) magnetotérmico de 10A,  $\Delta I = 0.03A$ .

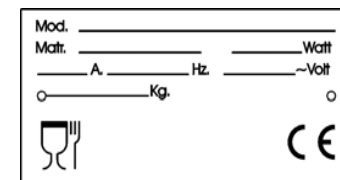


Fig. n°10

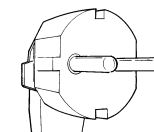


Fig. n°11

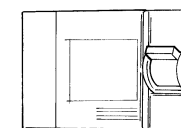
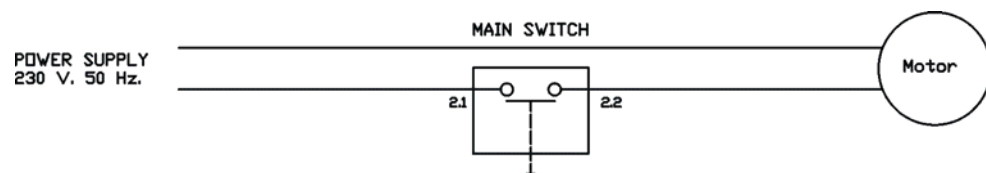


Fig. n°12

## 2.4 - DIAGRAMA ELECTRICO 115V. - MONOFASE 230V. (Fig. n.13)

### versión normal



### versión VV

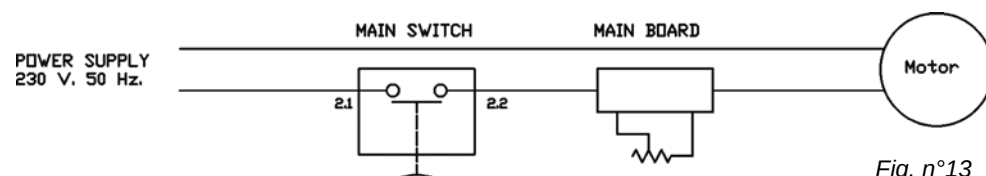


Fig. n°13

## CAP.3 - INFORMACIONES SOBRE LA MAQUINA

### 3.1 - PRECAUCIONES GENERALES

Las precauciones generales son fundamentales para la instalación, el uso, el mantenimiento y eventuales inconvenientes con las soluciones respectivas.

- El Fabricante no responde en los siguientes casos:

- ⇒ si la máquina viene utilizada por personal no autorizado;
- ⇒ si se cambian componentes con otros no originales;
- ⇒ si no se siguen atentamente las instrucciones presentes en el manual;

- Conservar con cuidado el presente manual para consultar informaciones futuras (Fig. n.14).
- La batidora a inmersión debe ser utilizada solamente por personal preparado que conozca perfectamente las normas de seguridad que contiene el presente manual.



**ATENCION!**



Fig. n°14

## 5.4 - USO DE LA MAQUINA

### ATENCION:

- Controlar que la máquina esté bien seca y que no conserve suciedad o humedad de usos o lavajes (Fig. n.35).
- Controlar que la varilla o el batidor no contengan residuos o incrustaciones de usos precedentes.
- Antes de usar la máquina asegurarse que la varilla o el batidor estén bien fijados al cuerpo motor (Fig. n.36).
- Controlar que en las utilizaciones anteriores no se hayan quitado componentes o protecciones.
- Controlar el estado del cable de alimentación que podría estar dañado por cuchillos, y varios utensilios presentes en la cocina. En tal caso contactar inmediatamente el "CENTRO ASISTENCIA".

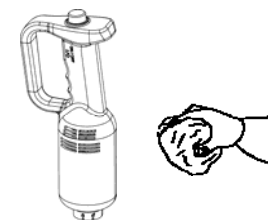


Fig. n°35

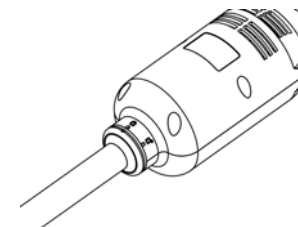


Fig. n°36

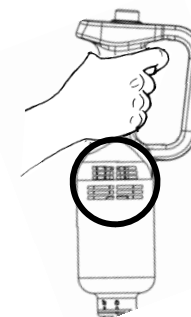


Fig. n°37

Empuñar la batidora a inmersión cogiéndola con una mano por el mango y con la otra por la parte baja del cuerpo motor. No empuñar nunca el cuerpo motor cubriendo la salida de ventilación (Fig. n.37).

Tomar una posición cómoda y correcta para garantizar un trabajo seguro y libre. Se aconseja de no utilizar la batidora a inmersión con ollas posicionadas sobre el fuego o sobre los planos de trabajo demasiado altos (Fig. n.38).

Sumergir la licuadora de inmersión con la herramienta levemente inclinada prestando atención que la campana no toque el fondo del recipiente. Para un funcionamiento optimal, la varilla se debe sumergir hasta  $\frac{2}{3}$  de su largo.

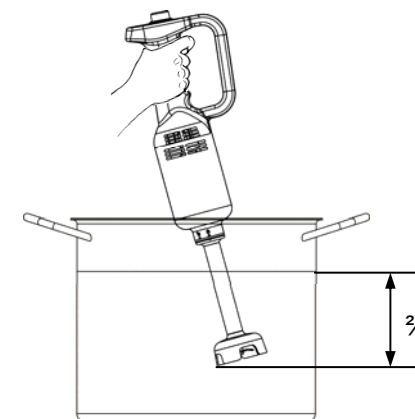
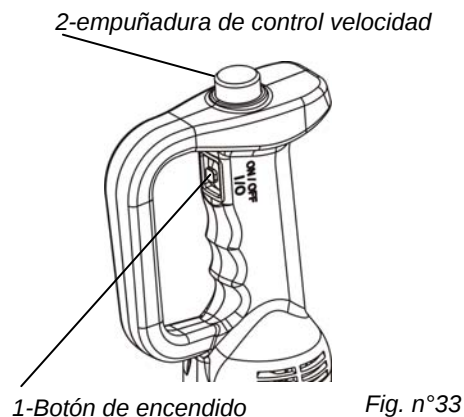


Fig. n°38

- Si la máquina está en la versión normal parte con la velocidad máxima. Prestar atención al contragolpe que la potencia del motor puede provocar en la mano y en el pulso sostener la máquina con fuerza.
- Si la máquina está con el variador de velocidad que inicia a funcionar el motor, con la mano libre posicionarse en el variador de velocidad (2) y controlar el correcto funcionamiento
- **verificar si la máquina arranca sin accionar el botón (1). En ese caso abandonar la prueba y llamar inmediatamente al fabricante.**



### 5.3 - CAMPOS DE UTILIZACION

La batidora a inmersión ha sido diseñada para licuar, fruta, verdura, carne, productos alimenticios en general no congelados e igualmente blandos.

La batidora a inmersión no ha sido diseñada para sustancias químicas, líquidos residuales, pegamentos, y cualquier otro producto que no sea alimenticio.

Si bien ha sido proyectada para licuar también productos calientes, se aconseja de trabajar los productos a una temperatura inferior a los 70°C. siempre y de todas maneras por periodos breves de tiempo (máx 10 minutos).

#### Licuar:

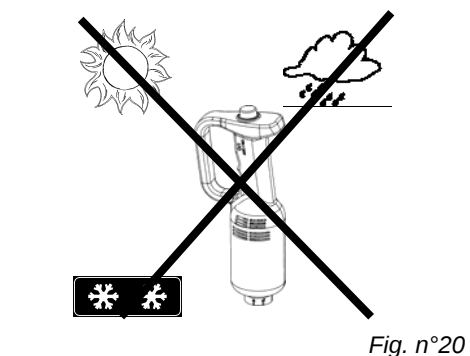
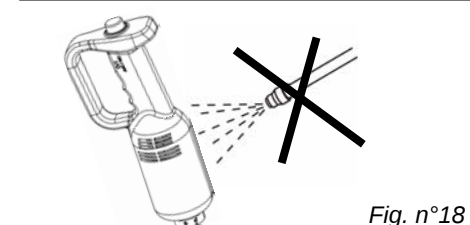
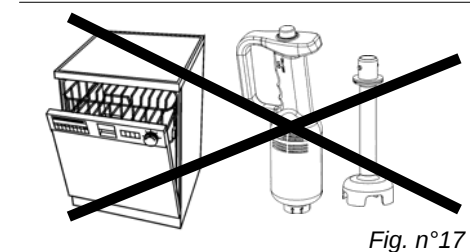
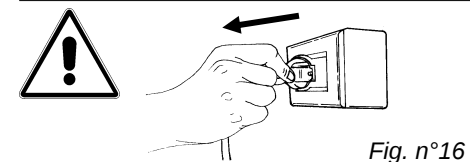
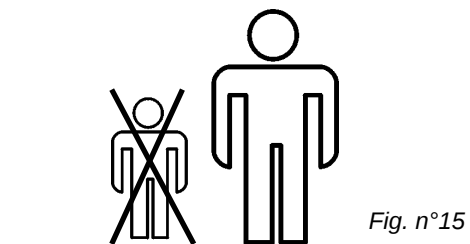
Utilizar la varilla (Fig. n.34).

Fruta, verdura, carne, productos alimenticios siempre que contengan líquidos.

Los alimentos deben tener la dimensión máxima de una nuez (cuadraditos de 3 cm por lado, siempre que no contengan hueso y que no sean demasiado duros.



- En el caso se deba efectuar una rotación del personal, proveer con tiempo a la preparación del mismo.
- No permitir que la batidora a inmersión sea usada por niños, por personas incapaces, y por personas no preparadas (Fig. n.15).
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina de la red de alimentación eléctrica (Fig. n.16).
- Antes de sustituir los accesorios, desconectar el enchufe de la máquina de la red de alimentación eléctrica (Fig. n.16).
- Cuando se efectúa el mantenimiento ordinario o la limpieza, evaluar con cuidado los riesgos.
- Durante el uso, el mantenimiento o la limpieza concentrarse sobre las operaciones que se están efectuando.
- Para la limpieza seguir con cuidado las instrucciones del capítulo "Limpieza ordinaria".
- No lavar la batidora en el lavavajillas o con chorros de agua (Fig. n.17-18).
- La batidora a inmersión ha sido proyectada para licuados de frutas, verduras o carnes **no productos congelados o sin huesos** (Fig. n.19); alimentos no particularmente duros y resistentes a la elaboración. Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso.
- Después de limpiarlo secar cuidadosamente el cuerpo máquina y los otros accesorios utilizados.
- No dejar la batidora expuesta a agentes dañosos: sol, lluvia, rociados, humedad, hielo (Fig. n.20).
- No tirar el cable de alimentación, para desconectar el enchufe del toma corriente (Fig. n.21).
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación; un cable dete-



riorado o no integro representa un grave peligro eléctrico.

- Si la máquina no viene usada por un largo período de tiempo, antes de usarla nuevamente hacerla controlar por el "Centro de Asistencia".
- Si la máquina demuestra un mal funcionamiento se aconseja de apagarla y de no usarla, de no intervenir directamente para efectuar las reparaciones, y de contactar el "Centro de Asistencia", que figura en la parte de atrás del presente manual.
- En el caso de caída o de inmersión accidental de la máquina, no usarla y contactar inmediatamente el 'CENTRO ASISTENCIA' para un detallado control.
- No colgar o manejar la batidora a inmersión por el cable de alimentación (Fig. n.22).
- Aún si la máquina ha sido deisñada respetando las normas vigentes, permanecen algunas zonas de peligro. Se aconseja por lo tanto de evitar el acercamiento de las manos a la cuchilla y a las partes en movimiento.(Fig. n.23).
- No dejar la batidora a inmersión conectada al toma corriente inutilmente. Desconectar el enchufe de alimentación cuando la máquina no se usa. (Fig. n.24).
- Evitar posiciones que permitan el contacto directo del cuerpo con las cuchillas.

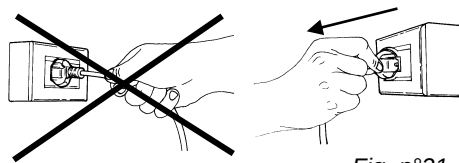


Fig. n°21

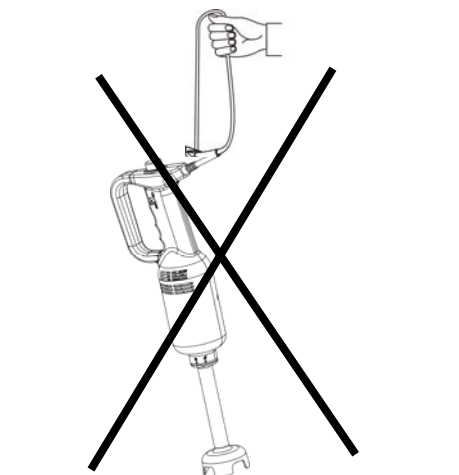


Fig. n°22

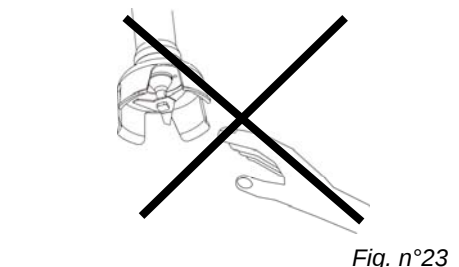


Fig. n°23

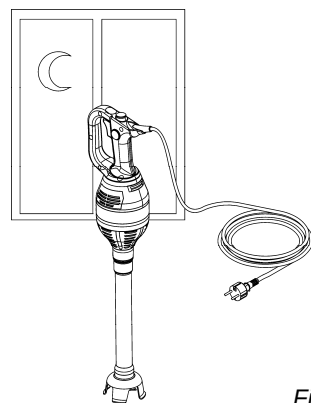


Fig. n°24

## CAP. 5 - USO DE LA MAQUINA

### 5.1 - MONTAJE ACCESORIOS:

Los utensilios deben ser instalados en el cuerpo motor con el enchufe no conectado. Todos los utensilios de la batidora a inmersión se pueden intercambiar perfectamente. Pueden diferenciarse según la versión, la fecha de producción, el fabricante. Se aconseja por lo tanto de tener bien separados los accesorios de cada una de las batidoras a inmersión.

### CUERPO MOTOR - VARILLA

(Fig. n.36)

Empuñar el cuerpo motor por el mango. Con la mano libre empuñar la varilla. Alinear la espiga de la varilla en la ranura del cuerpo máquina (1). Insertar la varilla en profundidad (2) y hacerla girar de aproximadamente 45° en sentido antihorario hasta bloquear firmemente la varilla en la máquina (3). el seguro coincidirá con el punto de referencia del cuerpo motor.

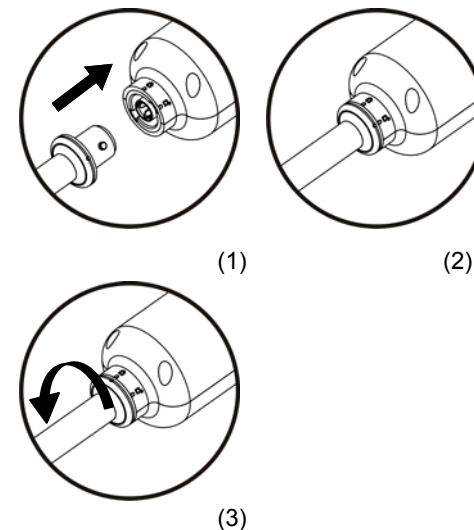


Fig. n°31

### 5.2 - CONTROL PRELIMINAR

Controlar que los utensilios estén montados correctamente como se indica en el capítulo 5.

Controlar que la conexión eléctrica sea correcta como se indica en el párr. 2.3.

Sostener la máquina con una mano y después probar el funcionamiento respetando los siguientes pasos (Fig. n.32 -33):

- Asegurarse que el botón de encendido (1) no esté presionado.
- Introducir el enchufe de la máquina en el toma corriente.
- Tener la campana cerca de la mesa, de todas maneras lejos de herramientas, indumentarias, partes del cuerpo.
- Presionar el pulsador de encendido (1). La máquina inicia a funcionar.

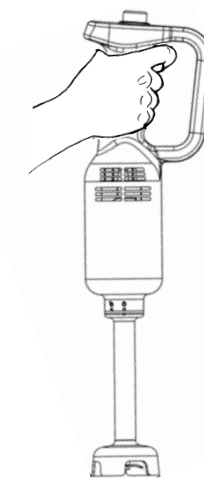


Fig. n°32

ciones eléctricas y mecánicas (sea en fase de funcionamiento que en fase de limpieza y mantenimiento), existen todavía **RIESGOS** no totalmente eliminados, llamados en este manual bajo la forma de **ATENCIÓN**. Los mismos se refieren a peligro de cortes, contusiones provocados por la cuchilla del arrastrador, del batidor, y de otros componentes de la máquina o de electrocución.

#### 4.3 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERISTICAS ...

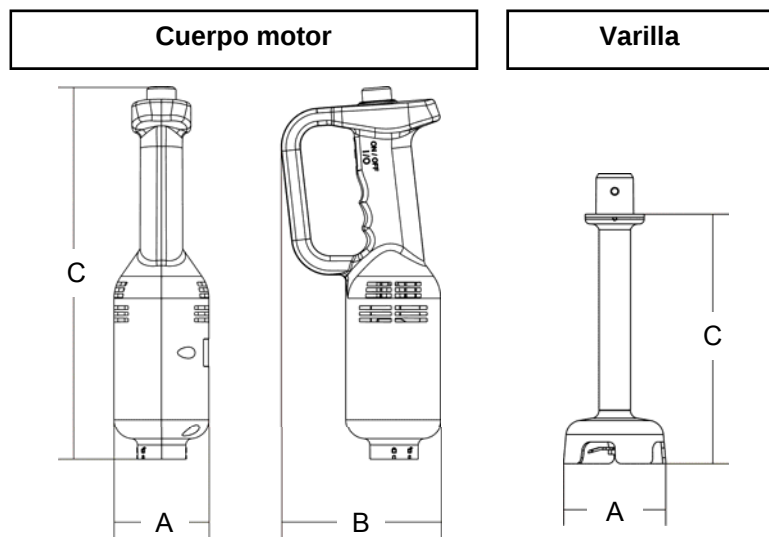


Fig. n°30

#### **ATENCIÓN:**

Las características eléctricas para las cuales está predispuesta la máquina, están indicadas en una placa aplicada cerca de la empuñadura (Fig. n.15).

#### **TAB. n°1 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERISTICAS TECNICAS** (Fig. n.30)

|                | Potencia | Alimentación | Giros cuchillos | Capacidad de trabajo | AxBxC      | Peso neto |
|----------------|----------|--------------|-----------------|----------------------|------------|-----------|
|                | watt     |              | r.p.m.          | lt                   | mm         | Kg        |
| <b>S 20</b>    | 200      | 230V/50Hz    | 12.500          | 20                   | 74X145X290 | 1,1       |
| <b>S 20 VV</b> | 200      | 230V/50Hz    | 2000÷12.500     | 20                   | 74X145X290 | 1,1       |

|                   | A    | C   | Peso neto |
|-------------------|------|-----|-----------|
|                   | mm   | mm  | kg        |
| <b>Varilla 16</b> | ø 65 | 160 | 0,2       |

## **CAP. 4 - CONOZCAMOS LA MAQUINA**

La batidora a inmersión está compuesta por varios elementos que mencionamos en el presente manual como (Fig. n.30):

- Cuerpo motor
- Varilla de elaboración

#### 4.1 - CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS

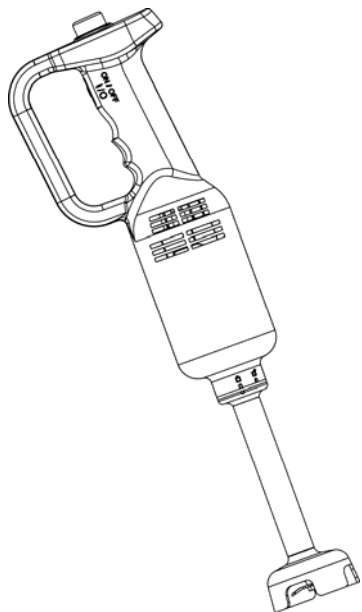
El cuerpo motor está construido en ABS de alta resistencia con particulares de acero y aluminio. Estos materiales garantizan el contacto con los alimentos (higiene) y una buena resistencia a los agentes que contienen los alimentos, además con la conformación de los mismos garantizan una elevada resistencia mecánica.

La varilla de elaboración está compuesta casi en su totalidad de acero inox, aluminio y de ABS de alta resistencia y de aluminio.

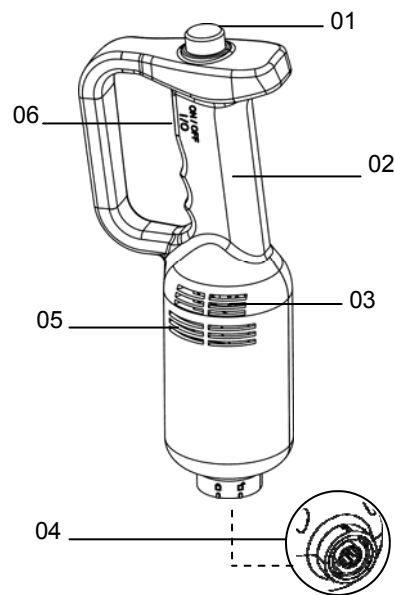
#### **LEYENDA** (Fig. n.25):

- |                                    |                                        |
|------------------------------------|----------------------------------------|
| 01 empuñadura de control velocidad | 07 arrastre (macho)                    |
| 02 mango empuñadura                | 08 cono de enganche                    |
| 03 rejilla de descarga aire        | 09 espiga de enganche                  |
| 04 arrastre (hembra)               | 10 tubo                                |
| 05 rejilla de aspiración aire      | 11 campana de protección en la varilla |
| 06 botón de encendido              | 12 cuchilla                            |

## Batidora a inmersión



## Cuerpo motor



## Varilla de elaboración

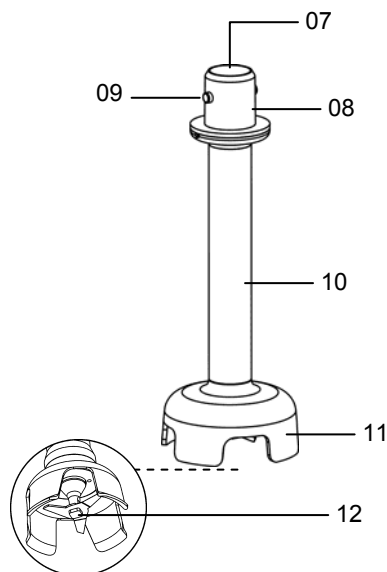


Fig. n°25

## 4.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MAQUINA

### 4.2.1 - Seguridad mecánicas

Por lo que respecta a las seguridades de naturaleza mecánica, la batidora a inmersión descrita en este manual responde a:

- las directivas máquinas **CEE 2006/42**.

La batidora a inmersión está prevista de:

- Campana de protección en la varilla (Fig. n.27).
- Arrastrador insertado en el cuerpo del motor (Fig. n.28).
- Mango anti-encendido accidental (Fig. n.29).
- Respeto del espacio mínimo para empuñar la máquina según las prescripciones de la norma.

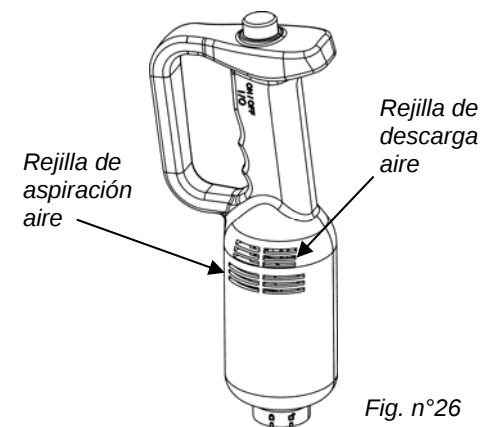


Fig. n°26



Fig. n°27

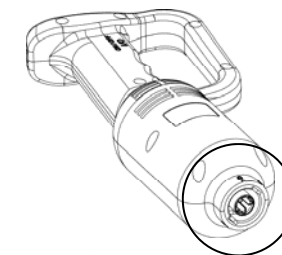


Fig. n°28

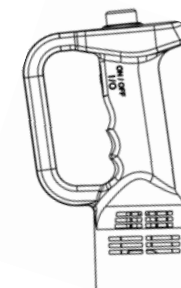


Fig. n°29

### 4.2.2 - Seguridad eléctrica

Por lo que respecta a las seguridades de naturaleza eléctrica, la batidora a inmersión descrita en este manual responde a:

- la directiva baja tensión **CEE 2006/95**;
- la directiva sobre la compatibilidad electromagnética **CEE 2004/108**.

- La batidora a inmersión está prevista de:
- Sistema con doble aislamiento para garantizar que todas las singulares partes que estén a contacto con el operador no estén sujetas a tensión ni siquiera en el caso de desperfecto.
- Colocación ergonómica del pulsador de puesta en marcha para prevenir el encendido accidental (Fig. n.29).
- Protección de los componentes interiores de las salpicaduras de líquidos.
- Si bien la batidora a inmersión respeta las medidas y normas de protec-