

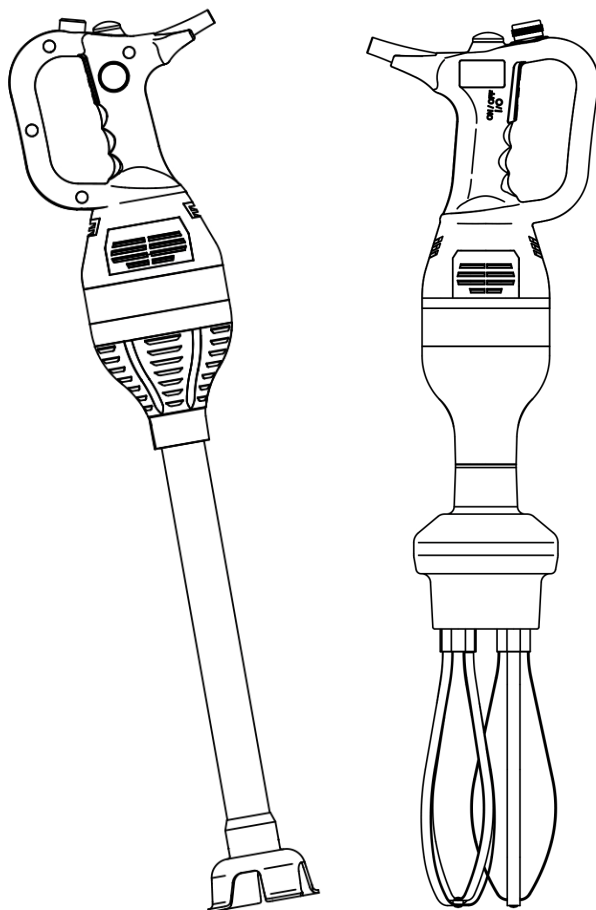
Batidora a inmersión profesional

W 200-280-360

W 430-550-750

Normal

variador de velocidad estabilizada



Ver. 003 - ed. 02/2024

Manual De Instrucciones, Para Uso Y Mantenimiento

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

CAP. 1 - RECIBIMIENTO DE LA MAQUINA	pag. 4
1.1 - EMBALAJE	
1.2 - CONTROL DEL EMBALAJE AL RECIBIMIENTO	
CAP. 2 - INSTALACION	pag. 6
2.1 - DESEMBALAJE	
2.2 - COLOCACION	
2.3 - CONEXION ELECTRICA	
2.4 - ESQUEMA ALAMBRICO	
CAP. 3 - INFORMACIONES SOBRE LA MAQUINA	pag. 10
3.1 - PRECAUCIONES GENERALES	
CAP. 4 - CONOZCAMOS LA MAQUINA	pag. 13
4.1 - DESCRIPCION DE LA MAQUINA	
4.2 - CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS	
4.3 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MAQUINA	
4.3.1 - Seguridad mecánicas	
4.3.2 - Seguridad eléctricas	
4.4 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERISTICAS	
CAP. 5 - USO DE LA MAQUINA	pag. 19
5.1 - MONTAJE ACCESORIOS	
5.1 - CONTROL PRELIMINAR	
5.2 - CAMPOS DE UTILIZACION	
5.3 - USO DE LA MAQUINA	
CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA	pag. 23
6.1 - GENERALIDADES	
6.2 - LIMPIEZA EXTRAORDINARIA	
6.2.1 - GENERALIDADES	
CAP. 7 - MANTENIMIENTO	pag. 27
7.1 - GENERALIDADES	
7.2 - IMMERSION O CAIDA ACCIDENTAL DE LA MAQUINA	

- 7.3 - FISAJE VARILLA Y BATIDORA
- 7.4 - CABLE DE ALIMENTACION
- 7.5 - REVESTIMIENTO MANDOS
- 7.6 - CUCHILLA
- 7.7 - BATIDORES
- 7.8 - GUARNICION-ANILLO ESTANCO

CAP. 8 - DESMANTELAMIENTO

pag. 28

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

CAP. 1 - RECIBIMIENTO DE LA MAQUINA

1.1 - EMBALAJE

El embalaje en el cual viene enviada la batidora a inmersión está compuesto por un embalaje específico para cada componente (Fig. n.1):

- Cuerpo motor
- Ejes de elaboración (cuando se ha pedido)
- Batidor (cuando se ha pedido)
- Valija para el transporte (cuando se ha pedido)
- Soporte a pared (cuando se ha pedido)
- Soporte olla (cuando se ha pedido)
- (Fig. n°1): caja de cartón, encastrados de poliestireno, nylon, ecc. se deberán eliminar separadamente respetando las normas vigentes del País donde será instalado.

	AxBxC mm	Peso bruto Kg
W 200	330x440x150	3
W 280	330x440x150	3,2
W 360	330x440x150	3,5
Varilla 25	210x320x220	1
Varilla 35	230x490x150	1,5
Batidora	210x520x250	2
W 430	300x570x180	3
W 550	300x570x180	3,7
W 750	300x570x180	4,5
Varilla 35	230x490x150	1,5
Varilla 45	230x590x150	2
Batidora	210x520x250	2,5
Valija	410x600x190	-

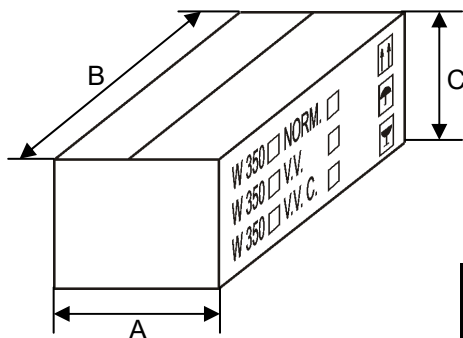


Fig. n°1



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.

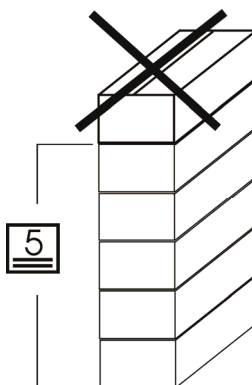


Fig. n°2



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

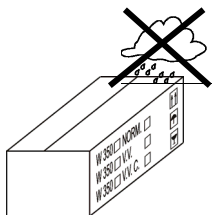


Fig. n°3



No volcar el embalaje (Fig. n°4).

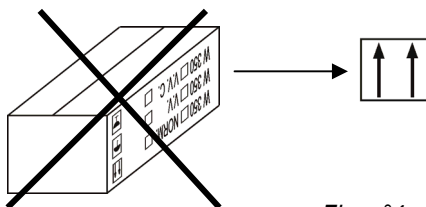


Fig. n°4



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).

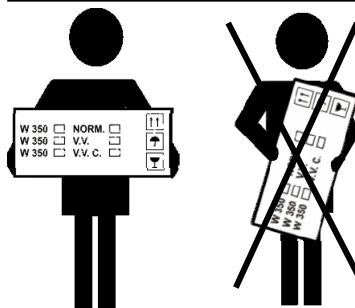


Fig. n°5

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.

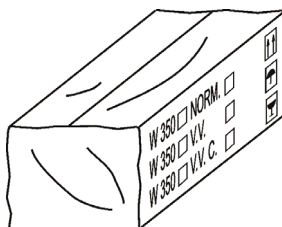


Fig. n°6

CAP. 2 - INSTALACION

ATENCION!

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



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:

CUERPO MOTOR

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

Quitar la cinta adhesiva que fija la parte superior del cartón y alzar el cuerpo máquina junto con los encajes de protección.

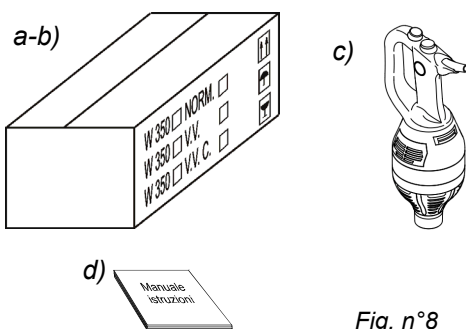


Fig. n°8

VARILLA DE ELABORACION

El contenido será (Fig. n.9):

- a) embalaje de cartón;
- b) encajes de poliestireno;
- c) Eje de elaboración;
- d) Accesorios para el desmontaje.

Quitar la cinta adhesiva que fija la parte superior del cartón y alzar la varilla junto con los encajes protectivos.

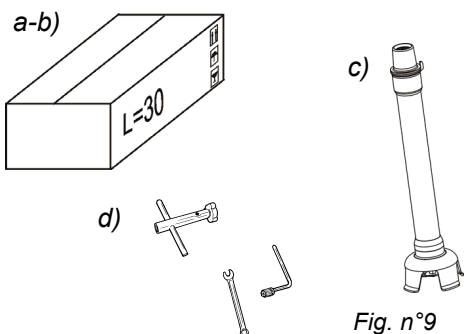


Fig. n°9

BATIDOR DE ELABORACION

El contenido será (Fig. n.10):

- a) embalaje de cartón;
- b) encajes de poliestireno;
- c) batidor de elaboración.

Quitar la cinta adhesiva que fija la parte superior del cartón y alzar el batidor junto con las protecciones de poliestireno.

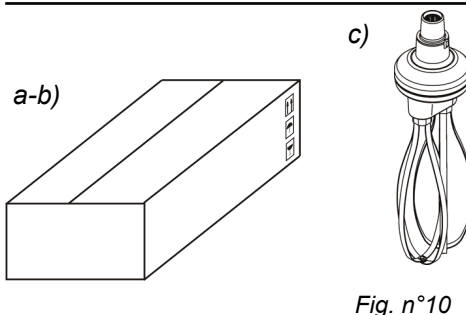


Fig. n°10

VALIJA

En el caso haya sido pedido el accesorio valija, la máquina y relativos accesorios serán contenidos en su interior. el contenido será (Fig. n.11):

- a) Valija con protecciones troqueladas

(conservar para sucesivos transportes y almacenamiento);

- b) El cuerpo máquina;
- c) La varilla de elaboración (si ha sido pedida), con relativos accesorios para el desmontaje;
- d) El batidor (si ha sido pedido).
- e) Manual de instrucciones;

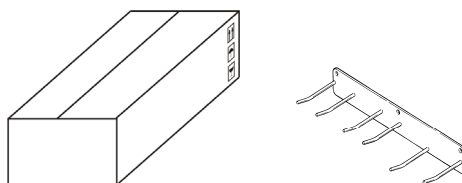
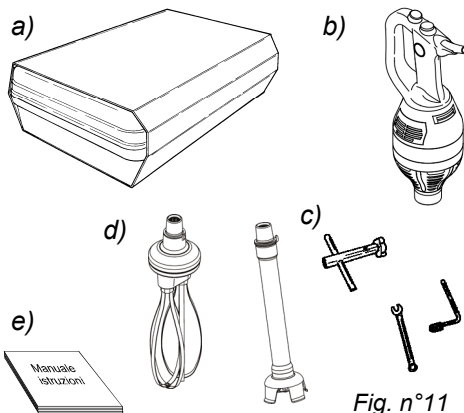
Quitar la cinta adhesiva que fija la parte superior del cartón y alzar la valija cerrada.

SOPORTE A PARED (Fig. n.12)

Si ha sido pedido será embalado con cartón separadamente.

SOPORTE OLLA

Si ha sido pedido será embalado con cartón separadamente.



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.13).

La máquina y sus relativos accesorios después de ser usados, deben ser posicionados en el correspondiente soporte a pared (Fig. n.14A).

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.).

Las mismas condiciones valen en el caso que no se haya pedido el soporte a pared. No posicionar nunca la batidora a inmersión y los accesorios dentro de la valija si no están perfectamente secos.

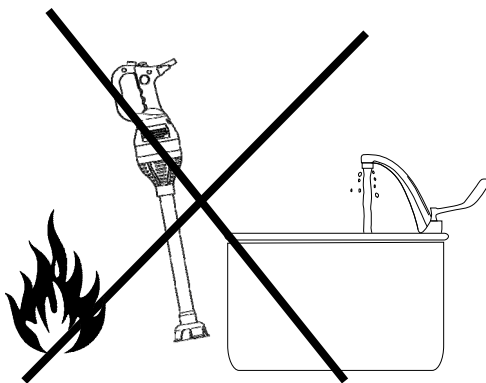


Fig. n°13

Fisaje soporte a pared (Fig. n.14):

La pared a la cual se fija el soporte debe ser sólida y estable, para soportar el peso de la máquina y de los relativos accesorios. Fijar el soporte a pared con tornillos a presión usando tarugos de mínimo 8 mm de diámetro. Posicionar el soporte a pared a una distancia de los planos y/o mesas que sea suficiente a contener los accesorios. Posicionar el soporte a pared como se indica en el párrafo 2.2.

Posicionamiento del soporte a pared (Fig. n.14A):

Enganchar el cuerpo motor en los 2 sostenios de derecha (del soporte a pared) con el mango hacia la derecha, el sostén más alto en la parte interior del mango y el otro al exterior debajo de la entrada del cable de alimentación. Varilla y batidor se pueden enganchar indiferentemente en los otros dos espacios, el varilla con la campana hacia arriba, el batidor en cambio en posición de trabajo. Controlar siempre que los soportes sean sólidos y paralelos porque de lo contrario podrían comprometer el sostén de la máquina.

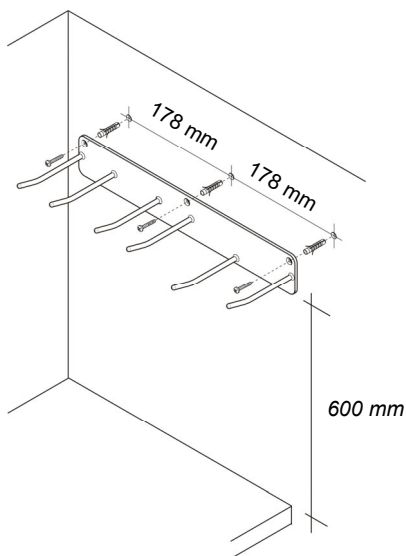


Fig. n°14

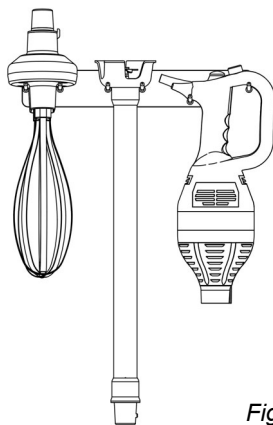
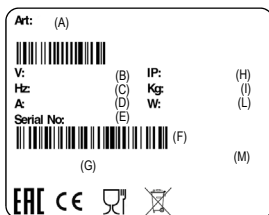


Fig. n°14A

2.3 - CONEXION ELECTRICA

Verificar que los datos que figuran en la placa técnica-matricula (Fig. n°15), 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



LEYENDA

- (A) = Código y nombre producto
- (B) = Alimentación
- (C) = Frecuencia motor
- (D) = Amperaje
- (E) = Número de serie
- (F) = Código de barras
- (G) = Fabricante
- (H) = Grado de aislamiento
- (I) = Peso
- (L) = Potencia
- (M) = Procedencia

Fig. n°15

de alimentación con sección 2x1mm²; largo > 1,6 m y un enchufe “SHUKO” (Fig. n.16).

La máquina no está dotada de masa a tierra dado que tiene un aislamiento doble.

Conectar la batidora a inmersión 230V.-50Hz, interponiendo un interruptor diferencial salvavida (Fig.n.17)) magnetotérmico de 10A, $\Delta I = 0.03A$.

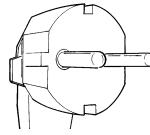


Fig. n°16

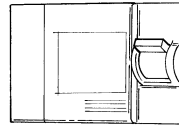


Fig. n°17

2.4 - DIAGRAMA ELECTRICO - MONOFASE 230V. (Fig. n.18)

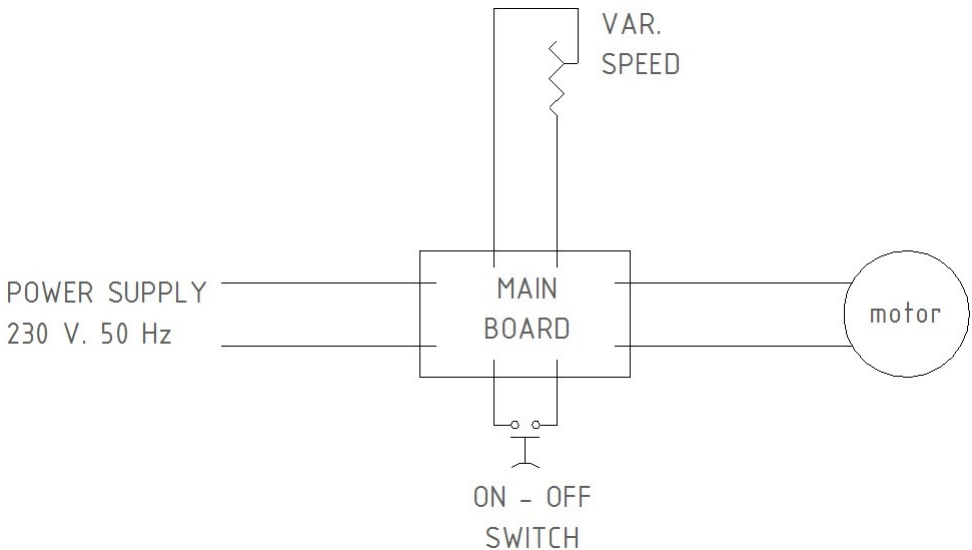


Fig. n°18

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.19).

- La batidora a inmersión debe ser utilizada solamente por personal preparado que conozca perfectamente las normas de seguridad que contiene el presente manual.

- 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.20).

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina de la red eléctrica (Fig. n.21).

- Antes de sustituir los accesorios, desconectar el enchufe de la máquina de la red eléctrica (Fig. n.21).

- Cuando se efectúa el mantenimiento ordinario o la limpieza, evaluar concuidado 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.22-23).



ATENCION!



Fig. n°19

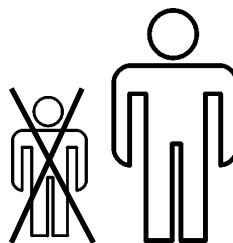


Fig. n°20

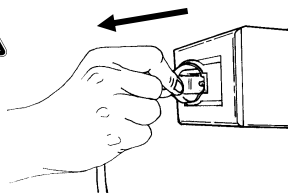


Fig. n°21

- La batidora a inmersión se ha diseñado para batir fruta, verdura y carne **sin congelar en suspensiones líquidas de agua o caldo, a una temperatura máxima de 70 °C y sin hueso** (Fig. n.24); alimentos no particularmente duros y resistentes a la elaboración. Cualquier otro uso se considerará impropio y por lo tanto peligroso.

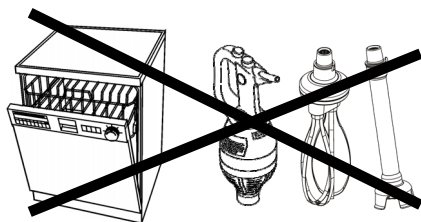


Fig. n°22

- El accesorio batidor se ha diseñado para montar y emulsionar elementos fluidos del tipo cremas, huevos, etc. a temperatura ambiente <25 °C. No ha sido diseñada para cortar ni para amasar. Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso.



Fig. n°23

- 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.25).

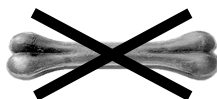


Fig. n°24

- No tirar el cable de alimentación, para desconectar el enchufe del toma corriente (Fig. n.26).

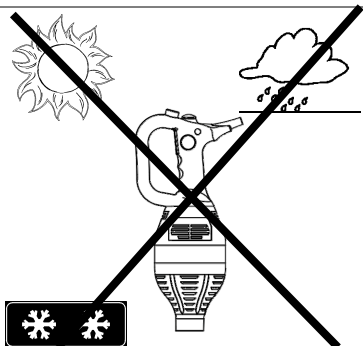


Fig. n°25

- Controlar con regularidad el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o no íntegro constituye un grave peligro de naturaleza eléctrica; en tal caso, contactar con el centro de asistencia.
- Controlar periódicamente el estado del botón de encendido, el que esté sucio o desgastado podría ser muy peligroso; en tal caso, contactar con el centro de asistencia.

- 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 con-

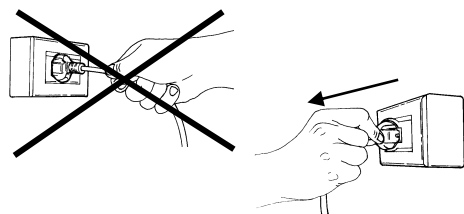


Fig. n°26

tactar inmediatamente el 'CENTRO ASISTENCIA' para un detallado control.

- No dejar la batidora a inmersión conectada al toma corriente inutilmente. Desconectar el enchufe de alimentación cuando la máquina no se usa. (Fig. n.29).
- No colgar o manejar la batidora a inmersión por el cable de alimentación (Fig. n.27).
- Aún si la máquina ha sido diseñada 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.28).
- **Evitar posiciones que permitan el contacto directo del cuerpo con las cuchillas.**

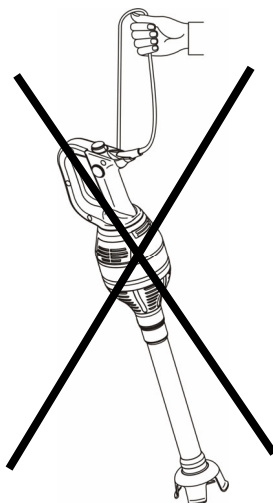


Fig. n°27

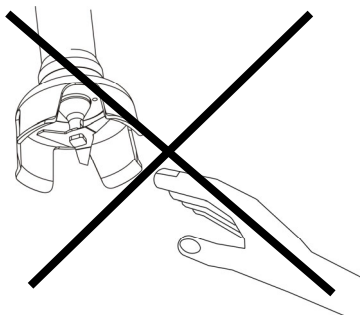


Fig. n°28

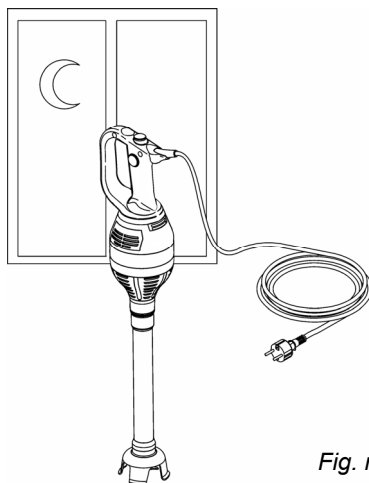


Fig. n°29

CAP. 4 - CONOZCAMOS LA MAQUINA

4.1 - DESCRIPCION DE 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
- Batidor de elaboración

4.2 - 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 y de ABS de alta resistencia y de aluminio.

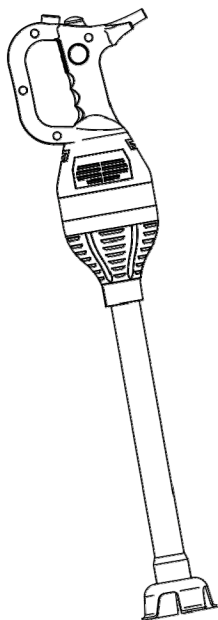
El batidor está compuesto de acero inox, cuerpo de aluminio fundido a presión y revestido en ABS de alta resistencia. Los componentes mecánicos en el interior, perfectamente aislados y herméticos, son de acero para ofrecer una mayor resistencia.

El soporte de pared es de acero inox así también como el soporte olla. La valija está compuesta exteriormente de material de plástico y en el interior es de esponja troquelada.

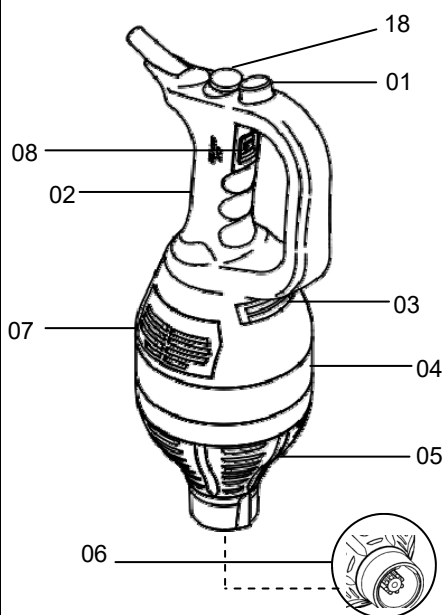
LEYENDA:

01	<i>variador de velocidad (opcional)</i>	10	<i>arrastre (hembra)</i>
02	<i>mango empuñadura superior</i>	11	<i>espiga de enganche</i>
03	<i>rejilla de descarga aire</i>	12	<i>seguro varilla/batidor</i>
04	<i>segmento</i>	13	<i>tubo graduado</i>
05	<i>empuñadura inferior</i>	14	<i>campana de protección en la varilla</i>
06	<i>arrastre (macho)</i>	15	<i>cuchilla</i>
07	<i>rejilla de aspiración aire</i>	16	<i>cuerpo batidores</i>
08	<i>botón de encendido</i>	17	<i>inserto batidor</i>
09	<i>cono de enganche</i>	18	<i>botón de auto-retención</i>

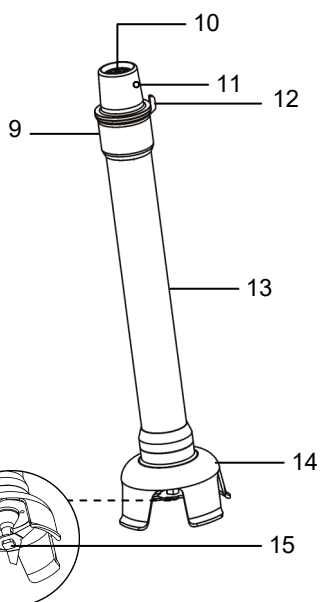
Batidora a inmersión



Cuerpo motor



Varilla de elaboración



Batidores de elaboración

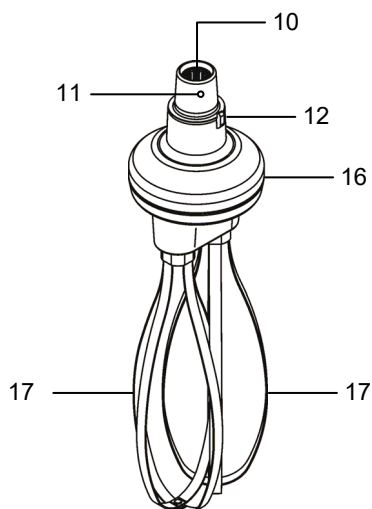


Fig. n°30

4.3 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MAQUINA

4.3.1 - 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 norma **EN 12853**.

La batidora a inmersión está prevista de:

- Campana de protección en el batidor (*Fig. n.32 - ref.b*).
- Campana de protección en la varilla (*Fig. n.32 - ref.a*).
- Arrastrador inserido en el cuerpo del motor (*Fig. n.33*).
- Respeto del espacio mínimo para empuñar la máquina según las prescripciones de la norma.
- Nivel máximo del líquido inciso en la varilla (*Fig. n.45*).

4.3.2 - 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 **2014/35/UE**;
- la directiva sobre la compatibilidad electromagnética **2014/30/UE**.

- 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.

- Botón colocado en posición de impedir el encendido accidental (*Fig. n.34*).

- Protección de los componentes interiores de las salpicaduras de líquidos.

- Si bien la batidora a inmersión respeta las medidas y normas de protecciones 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,

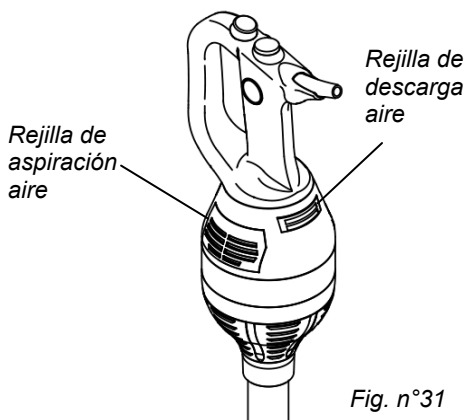


Fig. n°31

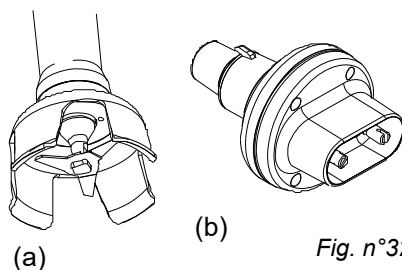


Fig. n°32

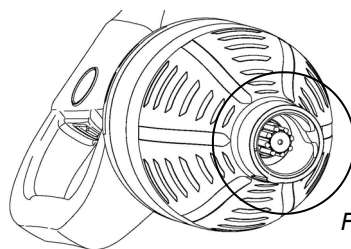


Fig. n°33

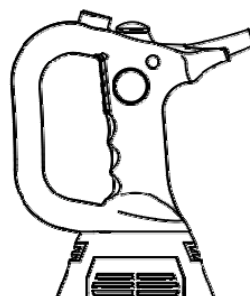


Fig. n°34

y de otros componentes de la máquina o de electrocución.

4.4 - ESPACIO OCUPADO, PESO, CARACTERISTICAS ...

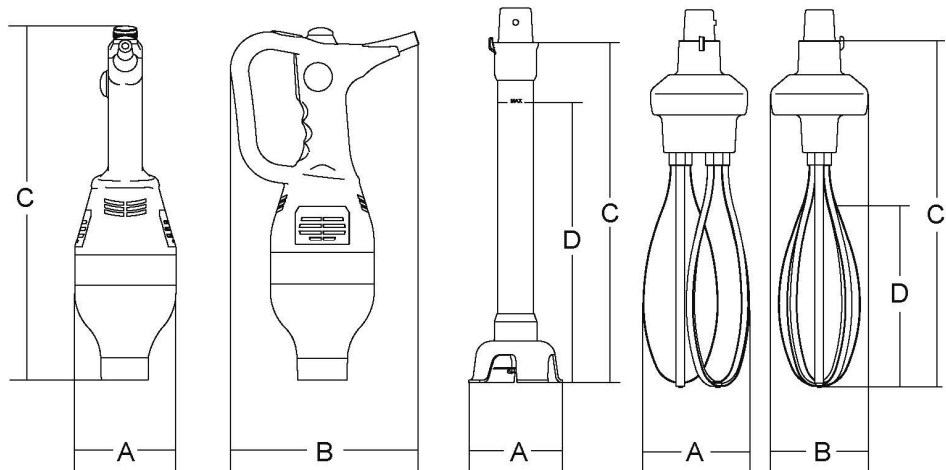


Fig. n°35

TAB. n°1 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERISTICAS TECNICAS
(Fig. n°35)

	Potencia	Alimentación	Giros cuchillos	Giros batidores	Capacidad de trabajo	Dimensiones AxBxC / D	Peso neto
	<i>Watt/Hp</i>		<i>r.p.m.</i>	<i>r.p.m.</i>	<i>lt</i>	<i>mm</i>	<i>kg</i>
W 20	200/0,27	1ph	16.000	2.300	20	100x182x340	2
W 20 VT	200/0,27	1ph	2.300÷16.000	350÷2.450	20	100x182x340	2
W 28	280/0,38	1ph	16.000	2.300	40	100x182x340	2,2
W 28 VT	280/0,38	1ph	2.300÷16.000	350÷2.450	40	100x182x340	2,2
W 36	360/0,50	1ph	16.000	2.300	70	100x182x348	2,5
W 36 VT	360/0,50	1ph	2.300÷16.000	350÷2.450	70	100x182x348	2,5
Batidores	-	-	-	-	-	106x113x348 / 165	2
						AxC / D	
Varilla 25	-	-	-	-	-	94x250 / 190	0,5
Varilla 35	-	-	-	-	-	94x320 / 290	1

Español

TAB. n°2 - MEDIDAS DEL ESPACIO OCUPADO Y CARACTERISTICAS TECNICAS*(Fig. n.35)*

	Potencia	Alimentación	Giros cuchillos	Giros batidores	Capacidad de trabajo	Dimensiones AxBxC / D	Peso neto
	<i>Watt/Hp</i>		<i>r.p.m.</i>	<i>r.p.m.</i>	<i>lt</i>	<i>mm</i>	<i>kg</i>
W 430	430/0,60	1ph	13.000	1.850	100	125x190x377	2,5
W 430 VT	430/0,60	1ph	2.200÷11.500	350÷1.800	100	125x190x377	2,5
W 550	550/0,80	1ph	13.500	1.900	200	125x190x385	3,5
W 550 VT	550/0,80	1ph	2.200÷11.500	350÷1.800	200	125x190x385	3,5
W 750	750/1,0	1ph	14.000	1.950	300	125x190x390	4
W 750 VT	750/1,0	1ph	2.200÷11.500	350÷1.800	300	125x190x390	4
Batidores	-	-	-	-	-	117x113x385 / 200	2
						AxC / D	
Varilla 35	-	-	-	-	-	100x145 / 350	1
Varilla 45	-	-	-	-	-	100x515 / 450	1,5

ATENCIÓN:

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

	W 200-280-360 / VT	W 430-550-750 / VT
Intensidad acústica	dB ≤ 85	dB ≤ 85

	W 200-280-360 / VT	W 430-550-750 / VT
Vibraciones mano/brazo	2,8 m/s ²	2,8 m/s ²

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 90° en sentido antihorario hasta bloquear firmemente la varilla en la máquina (3). el seguro coincidirá con el punto de referencia del cuerpo motor.

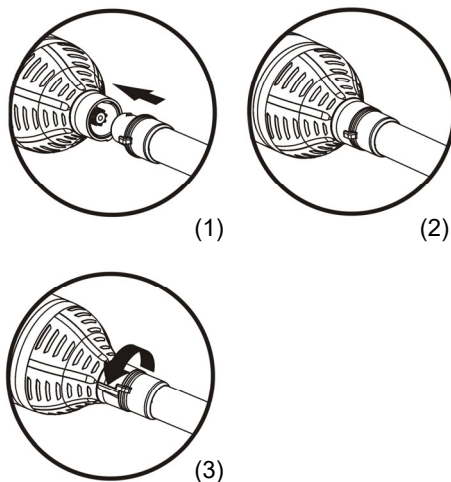
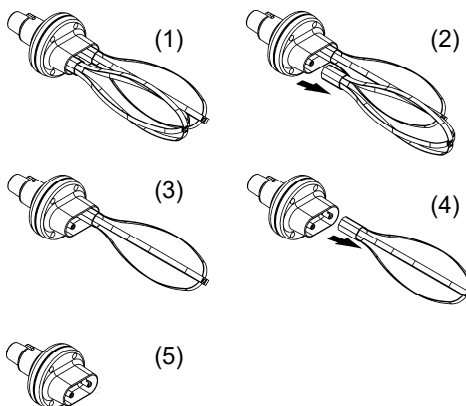


Fig. n°36

CUERPO MOTOR - BATIDOR

(Fig. n.36)

Empuñar el cuerpo motor por el mango. Con la mano libre empuñar el batidor. Alinear la espiga del batidor en la ranura del cuerpo máquina (1). Insertar el batidor en profundidad (2) y hacerlo girar de aproximadamente 90° en sentido antihorario hasta bloquear firmemente el batidor en la máquina (3). el seguro coincidirá con el punto de referencia del cuerpo motor.



Español

DESMONTAJE BATIDOR (Fig. n.37)

Los batidores de acero se pueden desmontar del cuerpo. Usar guantes protectivos. Tirar en sentido opuesto con fuerza pero, sin tironear, con una mano un batidor cogiéndolo cerca de la base de enganche, hasta dividir las dos partes (2). Proceder de la misma manera con el otro batidor (4). Para el montaje preceder en sentido inverso.

Fig. n°37

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 desde el asa con una mano y luego probar el funcionamiento con el siguiente procedimiento (Fig. n.38-39-40):

- Introducir el enchufe de la máquina en el toma corriente.
- Presionar con el dedo índice el botón de encendido (1). La máquina comienza a funcionar.
- Si la máquina está en la posición 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, después que inicia a funcionar el motor con la mano libre posicionarse en el variador de velocidad (2) y controlar el correcto funcionamiento.
- Si está presente presionar el botón de auto-retención (3) durante al menos 5 segundos y soltar el botón de encendido (1).
- Para apagar la batidora soltar el botón de encendido (1).
- En el caso se utilice con el bloqueo, para detener la máquina presionar nuevamente y soltar el botón (3) (ver Fig. n.39).

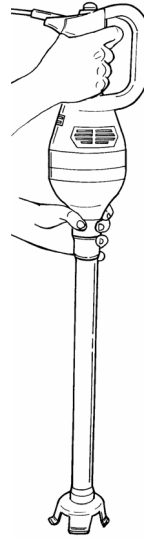


Fig. n°38

2-variador de velocidad estabilizada

3- Botón de auto-retención

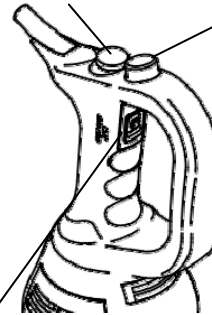


Fig. n°39

1-Botón de encendido

funcionamiento continuo

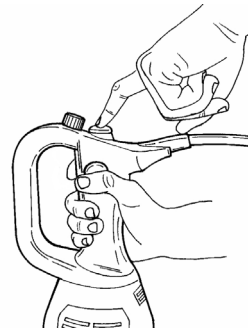


Fig. n°40

5.3 - CAMPOS DE UTILIZACION

La batidora a inmersión ha sido diseñada para licuar, emulsionar montar fruta, verdura, carne, productos alimenticios en general.

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). Seguido de una parada de al menos 10 minutos.

No dejar la varilla sumergida en la comida.

Licuar:

Utilizar la varilla (*Fig. n.41*).

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.

Montar, emulsionar:

Utilizar el batidor (*Fig. n.42*).

Huevo,leche,etc. para obtener: cremas, mousses, nata a una temperatura inferior a 25 ° C siempre que no alcancen al final de la elaboración, consistencias, como la de las masas. Para estas últimas la batidora a inmersión no es adapta.

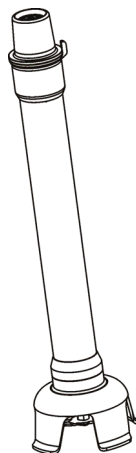


Fig. n°41

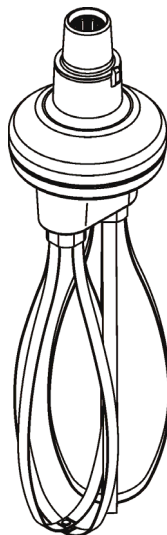


Fig. n°42

5.4 - USO DE LA MAQUINA

ATENCIÓN:

- Controlar que la máquina esté bien seca y que no conserve suciedad o humedad de usos o lavajes (Fig. n.43).
- 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.44).
- 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".

Existen 3 varillas de distinto largo. Usar siempre la varilla la cual longitud impide la inmersión el cuerpo motor en el producto. Montar los utensilios como se indica en el capítulo 5.

Empuñar la batidora a inmersión cogiéndola con una mano por el mango y con la otra por la parte baja sobre el nivel máximo (señalado en la varilla Fig. n.45). No empuñar nunca el cuerpo motor cubriendo la salida de ventilación (Fig. n.46).

Tomar una posición cómoda y correcta para garantizar un trabajo seguro y libre. Está **PROHIBIDO** utilizar la batidora a inmersión con ollas colocadas sobre el fuego, placas calefactoras o, en cualquier caso, sobre superficies de trabajo demasiado altas (Fig. n.47).

Introducir la batidora a inmersión levemente inclinada hasta la altura máxima indicada en la varilla de elaboración. En el caso donde se usa el batidor el producto debe quedar a 2-3 cm. del cuerpo batidor (Fig. n.45).

Encender la máquina (ver párr. 5.2) y mover en el interior del contenedor la varilla o el batidor con movimientos lentos y re-

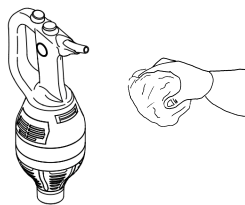


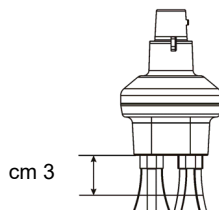
Fig. n°43



Fig. n°44



Varilla



Frusta

Fig. n°45

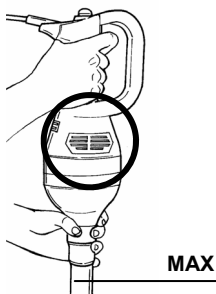


Fig. n°46

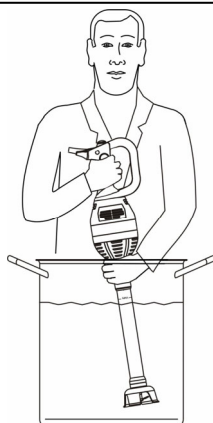


Fig. n°47

gulares. Se aconseja de no tocar las paredes del contenedor con los batidores.

Con la varilla, 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.48).

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

ATENCIÓN: 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.49).

ATENCIÓN: 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.48).

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.51).

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.

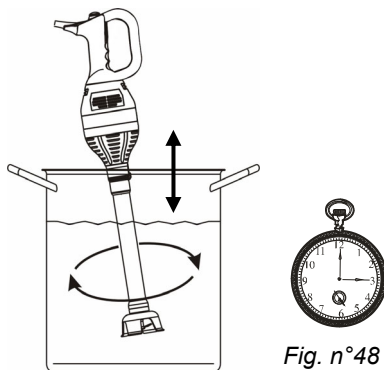


Fig. n°48

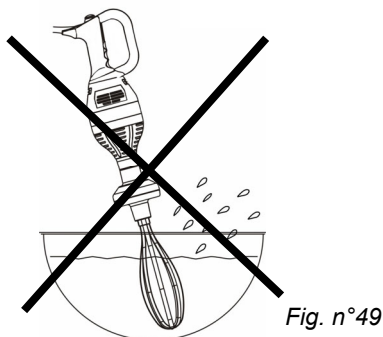


Fig. n°49

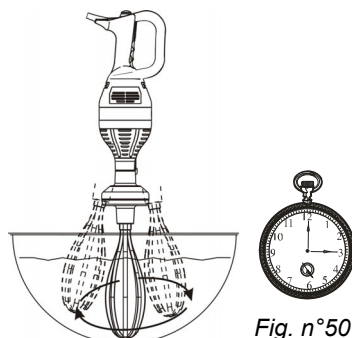


Fig. n°50

Ciclos de elaboración
10 minutos - 10 min. OFF



Fig. n°51

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 hidriplidadora, chorros de agua (Fig. n.53), y/o detergentes ácidos o corrosivos que puedan arruinar la superficie (Fig. n.54).para limpiar la batidora a inmersión.
- No se deben usar utensilios, cepillos o cualquier otra cosa que pueda arruinar la máquina (Fig. n.54).
- 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.53).

Para una correcta limpieza es necesario:

VARILLA (Fig. n.55)

- 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) 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.
- 4) Hacer funcionar la máquina por 20 segundos simulando el normal proceso

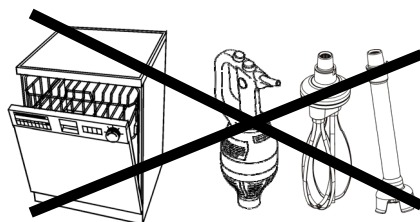


Fig. n°52

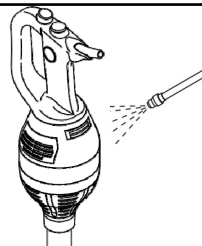


Fig. n°53

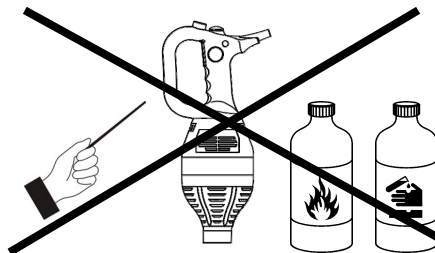
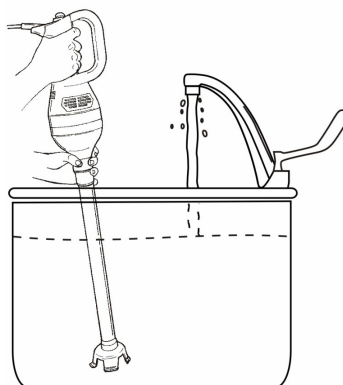


Fig. n°54



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

Fig. n°55

productivo.

- 5) **ATENCIÓN:** Desconectar la máquina de la toma de corriente, limpiar con una esponja húmeda no abrasiva las partes externas de la varilla con agua caliente y, si es necesario, con el detergente utilizado anteriormente (Fig. n.57).
- 6) **ATENCIÓN:** Desconectar la máquina de la toma de corriente, controlar el éxito de la operación y eventualmente repetir desde el punto (2) o intervenir manualmente en las partes que aún están sucias. En la zona de los cuchillos se pueden provocar heridas a las manos (Fig. n.56). Prestar por lo tanto la máxima atención.
- 7) Utilizar nuevamente el estropeo para una nueva elaboración o bien:
- 8) Secar con un estropajo la máquina y posicionarla verticalmente por 1-2 horas para facilitar la salida del líquido restante (Fig. n.57).
- 9) Posicionar por lo tanto la varilla en el soporte a pared (Fig. n.58).

BATIDOR (Fig. n.59)

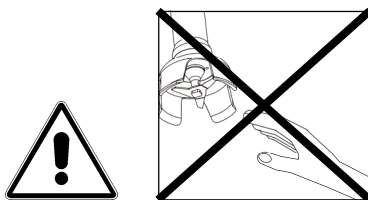
Proceder como se describe para las varillas hasta el punto 5.

- 6) Desmontar el batidor del cuerpo batidor y controlar que esté completamente limpio. Intervenir manualmente sobre las partes que todavía están sucias prestando atención a las zonas interiores del cuerpo batidor (Fig. n.60).

ATENCIÓN: Los batidores si se usan sin guantes o con las manos húmedas pueden ser peligrosos. por lo tanto usar guantes protectivos y tener mucho cuidado.

Usar nuevamente la máquina para otra elaboración montando los batidores en el cuerpo batidores, o bien:

- 7) Secar con un estropajo la máquina y posicionarla verticalmente por 1-2 horas para facilitar la salida del líquido restante (Fig. n.58).
- 8) Posicionar luego el batidor ensamblado en el soporte de pared



ATENCIÓN!

Fig. n°56

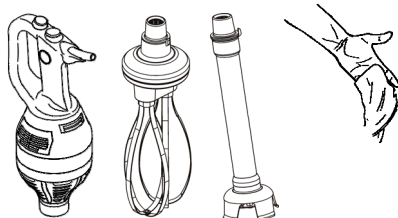


Fig. n°57

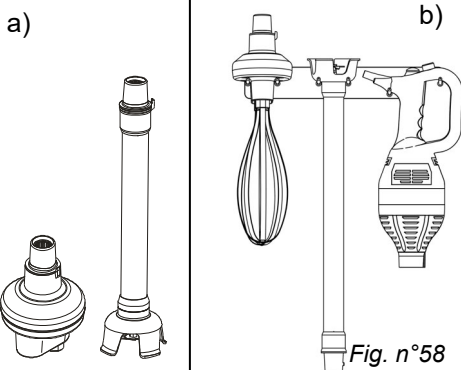


Fig. n°58

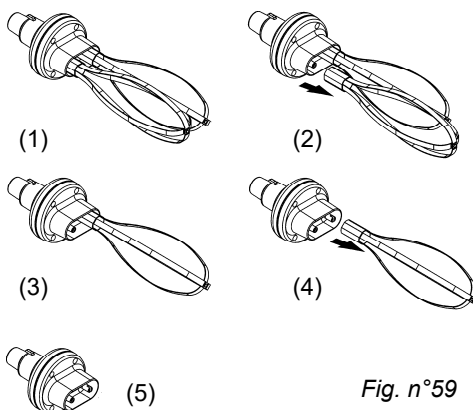


Fig. n°59

(Fig. n.58).

CUERPO MOTOR:

1. Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina de la alimentación eléctrica (Fig. n.61).
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 fijaje de la máquina y eventualmente quitarlos con un paño.
4. Usar nuevamente la batidora a inmersión para otra elaboración o bien:
Posicionar el cuerpo motor en el soporte a pared.

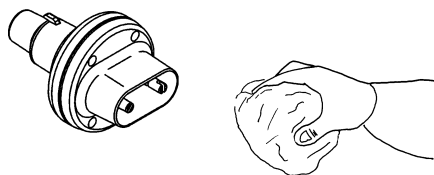


Fig. n°60

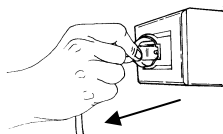


Fig. n°61

6.2 - LIMPIEZA EXTRAORDINARIA

6.2.1 - GENERALIDADES (Fig. n.63)

- 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 delicada y puede comprometer la funcionalidad del aparelho. 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.

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-c);



Fig. n°62

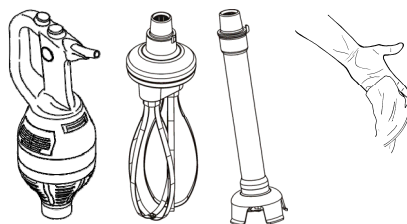


Fig. n°63

empuñar con la mano izquierda el utensilio (c) e introducirlo en el arrastrador que está en el interior de la varilla.

3. **ATENCIÓN:** Con la ayuda de la llave (3) desenroscar girando hacia la izquierda hasta sacar el grupo cuchilla.
4. Empuñar con la mano derecha el utensilio (a) e introducirlo en el soporte inferior haciendo coincidir los puntos de referencia. Desenroscar todo girando hacia la derecha hasta sacar el soporte inferior.

Prestar atención a no perder las guarniciones (O-ring) de estanquidad presentes en el soporte inferior.

5. Quitar el eje que está en el interior de la varilla empujando hacia el utensilio (c).
6. 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.
7. Para quitar las incrustaciones insistir con el paño. No usar absolutamente abrasivos o utensilios con puntas o con filo.
8. Montar nuevamente todo pero en sentido contrario. **ATENCIÓN:** fijar con fuerza el cuchillo para evitar que se salga durante la fase de elaboración.

Controlar el estado de la guarnición 1 y 2. si es necesario cambiarla llamar el centro asistencia para la suministración.

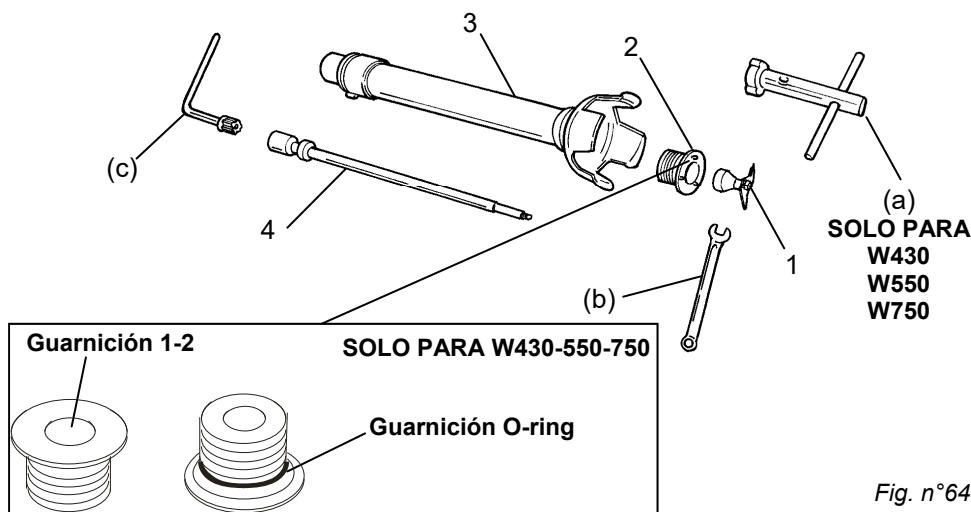


Fig. n°64

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 Y BATIDOR

Controlar que la varilla y el batidor tengan 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 - BATIDORES

Verificar que los batidores conserven la forma original y que no se suelten fácilmente del cuerpo batidor. En caso contrario llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.8 - 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".

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



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.

**CENTRO DE ASISTENCIA
REVENDEDOR AUTORIZADO**