

04/2013

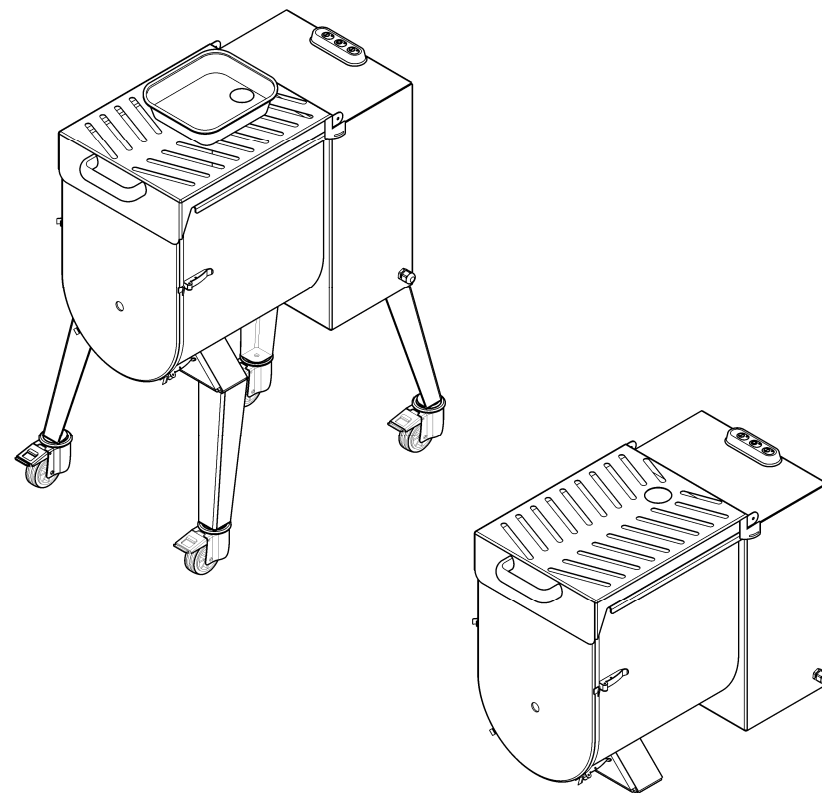
Mod: MCR-30T/N

Production code: 40803102F



Diamond
catering equipment

MEZCLADORAS PARA CARNE



MANUAL DE USO Y MANUTENCIÓN

INDICE

1.	Seguridad y garantía	5
	1.1 - Premisa	
	1.2 - Conservación y uso del presente manual	
	1.3 - Garantía	
	1.4 - Descripción de la máquina	
	1.5 - Uso previsto	
	1.6 - Usos no permitidos	
	1.7 - Señas personales	
	1.8 - Protección y dispositivos de seguridad	
	1.9 - Placas de advertencias y de peligro	
	1.10 - Lugar de trabajo	
	1.11 - Condiciones ambientales	
	1.12 - Iluminación	
	1.13 - Vibraciones	
	1.14 - Protecciones contra accidentes de trabajo	
2.	Características técnicas	10
	2.1 - Partes principales	
	2.2 - Datos técnicos	
	2.3 - Dimensiones y peso de la máquina.	
	2.4 - Diagramas eléctricos	
	2.4.1 - Diagrama eléctrico monofásico y trifásico	
	2.4.2 - Diagrama eléctrico monofásico y trifásico mandos de acero inox opcionales	
	2.5 - Nivel de ruido emitido	
3.	Prueba, transporte, entrega e instalación	13
	3.1 - Prueba	
	3.2 - Entrega y movilización de la máquina	
	3.2.1 - Lista material en dotación	
	3.3 - Instalación	
	3.3.1 - Instalación	
	3.3.2 - Eliminación embalajes	
	3.3.3 - Movilización de la máquina	
	3.4 - Conexión a la instalación eléctrica	
	3.4.1 - Máquina trifásica 400 V 50/60 Hz y máquina trifásica 230 V 50/60 Hz	
	3.4.2 - Máquina monofásica de 230 volt 50/60 Hz	
4.	Mandos e indicadores	15
	4.1 - Elenco de los mandos e indicadores	

5.	Puesta en marcha y detención	16
	5.1 - Verificación de la correcta conexión eléctrica	
	5.2 - Verificación presencia y rendimiento de las protecciones y seguridades	
	5.3 - Puesta en marcha de la máquina	
	5.4 - Detención de la máquina	
	5.5 - Inversión de marcha	
6.	Uso de la máquina	17
	6.1 - Prescripciones	
	6.2 - Empleo de la mezcladora	
	6.3 - Vaciado y limpieza	
	6.3.1 - Vaciado de la tina	
	6.3.2 - Limpieza de la tina	
	6.4 - Montaje utensilios	
7.	Opciones	19
	7.1 - Patas con ruedas	
	7.2 - Tolva para el añadido de ingredientes	
8.	Manutención	19
	8.1 - Prescripción	
	8.2 - Premisa	
	8.3 - Controles efectuados en nuestros establecimientos	
	8.4 - Controles y verificaciones durante la instalación	
	8.5 - Controles periódicos	
	8.6 - Limpieza de la máquina	
	8.7 - Lubricación	
	8.8 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	
	8.9 - Sustitución de los repuestos	
9.	Inconvenientes y soluciones	22
	9.1 - Inconvenientes, causas y soluciones	

1 - Entrega y Garantía

1.1 - Premisa

La simbología utilizada en el presente manual, tiene como finalidad llamar la atención del lector sobre todo en los puntos y operaciones peligrosas para la incolumidad personal de los operadores o que presenten riesgos de daños para la máquina. No usar la máquina sino se está seguro de haber comprendido correctamente lo que se evidencia en dichas notas.

ATENCIÓN!

Algunos dibujos en el presente manual, para ser más claros, representan la máquina o partes de la misma con paneles o cártes removidos.

No utilizar la máquina en esas condiciones, solamente se debe usar si está provista de todas las protecciones correctamente montadas y que funciones perfectamente. El constructor prohíbe la reproducción total o, aunque parcial, del presente manual y su contenido no puede ser usado para finalidades no permitidas por el constructor. Cada violación será penada en base a las normas de ley.

1.2 - Conservación y uso del presente manual

La finalidad del presente manual es de hacer conocer a los usuarios de la máquina a través de textos y figuras de aclaración, la prescripción y los criterios esenciales relativos al transporte, a la movilización, al uso y al manutención de la máquina.

Antes de usar la máquina leer por lo tanto atentamente este manual.

Conservarlo con cuidado cerca de la máquina, en un lugar donde se pueda alcanzar fácilmente para consultas futuras. Si el manual se pierde o se arruina, pedir una copia a vuestro revendedor o directamente al fabricante. En el caso de cesión de la máquina señalar al constructor los datos del nuevo propietario.

El manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede ser considerado inadecuado si, a continuación de nuevas experiencias ha sido sucesivamente actualizado.

Con tal propósito el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y, los relativos manuales sin la obligación de actualizar producciones y manuales anteriores, excepto en casos excepcionales. En casos de dudas consultar el centro de asistencia mas cercano o directamente a la empresa constructora.

El constructor se esfuerza para mejorar continuamente el propio producto.

Por dicho motivo la empresa constructora es feliz de recibir indicaciones o propuestas que puedan mejorar la máquina y/o el manual.

La máquina ha sido entregada al usuario con las condiciones de garantía válidas al momento de la compra.

Para eventuales aclaraciones, contactar vuestro abastecedor.

1.3 - Garantía

Por ningún motivo el usuario está autorizado a adulterar la máquina. Cuando se detecta una anomalía contactar la empresa constructora. En el caso de tentativo de desmontaje, de modificaciones o en general de adulteración de cualquier componente de la máquina por parte del utilizador o por una persona no autorizada comportará la caducidad de la Declaración de Conformidad redactada según la **Directiva CEE 2006/42**, anulará la garantía y la Empresa Constructora no se hará cargo de daños que derivan de dichas adulteraciones. El fabricante no se hace cargo además de eventuales responsabilidades en los siguientes casos:

Instalación no correcta ;

- uso impropio de la máquina por parte de personal no adiestrado adecuadamente;
- uso contrario a las normas vigentes en el país donde se usa;
- manutención impropia o falta de manutención;
- utilización de repuestos no originales y no específicos para el modelo
- falta de observación total o parcial de las instrucciones;

1.4 - Descripción de la máquina

Su mezcladora es una máquina simple, compacta, de gran rendimiento y potencia. Puesto que debe ser usada para picar alimentos los componentes que vendrán a contacto con el producto han sido elegidos con cuidado para garantizar la máxima higiene. El utensilio (hélice) en todos los modelos es de acero inoxidable para garantizar máxima higiene y facilitar la limpieza.

Las mezcladoras con una pala están provistas de una hélice.

Para vaciar la tina, apagar el motor, abrir la rejilla de protección, cuando el producto está ya mezclado, abrir las bisagras y levantar el frontal.

Los mandos están colocados en una posición de fácil acceso en una botonera a 24 volt. Durante la proyectación de la máquina, se ha prestado mayor atención a como facilitar las operaciones de limpieza, gracias a las siguientes realizaciones técnicas:

- fácil extracción de las hélices sin necesidad de utilizar herramientas,
- todas las partes eléctricas se han realizado según un grado de protección mínima

IP 56.

Los modelos representados en este manual han sido fabricados en conformidad con la **Directiva CEE 2006/42** y sucesivas modificaciones. Si la máquina ha sido modificada, forzada, o si se han quitado las protecciones de seguridad o ha sido utilizada en manera diversa según las indicaciones del fabricante, y esto ha provocado accidentes, el fabricante no se hará responsable.

1.5 - Uso previsto

La máquina ha sido proyectada y construida para mezclar carne para embutidos.

Se debe usar en ambientes profesionales y el personal destinado para el uso de la máquina debe ser un operador del sector el cual debe leer y comprender perfectamente este manual. La mezcladora adapta para elaborar la carne, no necesita particulares exigencias ambientales. Se recomienda de todos modos de instalarla en ambientes cerrados, protegidos de la intemperie y de fuertes cambios térmicos. Para el modelo de 25 kg (30 M) asegurarse, antes del uso, de apoyar la máquina en una mesa de trabajo sólida.

ATENCIÓN!

Las dimensiones del producto a mezclar deben ser tales de entrar completamente en la tina y no deben superar nunca el peso de 30 kg para el mod. 30 M, y 500 kg para el mod. 50 M.

1.6 - Usos no permitidos

La mezcladora debe ser usada exclusivamente para las finalidades previstas por el constructor; en particular modo:

- **No** utilizar la máquina para picar productos alimenticios distintos de la carne
- **No** usar la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas las protecciones integrales y montada correctamente para evitar el riesgo de graves lesiones personales.
- **No** tocar los componentes eléctricos sin antes haber desconectado la máquina de la línea de alimentación eléctrica: peligro de electrocución.
- **No** elaborar productos de dimensiones mayores a las que puede contener la tina.
- **No** usar vestidos no conformes con las normas contra los accidentes de trabajo
- Consultar al constructor sobre las prescripciones de seguridad vigentes y los dispositivos contra los accidentes de trabajo que se deben adoptar.
- **No** poner en marcha la máquina con desperfectos. Antes de usar la máquina, asegurarse que cualquier condición peligrosa para la seguridad haya sido eliminada. En el caso de cualquier irregularidad, detener la máquina y avisar al responsable de la manutención.
- **No** permitir que el personal no autorizado use la máquina. La primera cosa urgente que se debe hacer en el caso de accidente causado por la corriente eléctrica es, sacar el accidentado del conductor (puesto que generalmente ha perdido el conocimiento). Esta operación es peligrosa. El accidentado en este caso es un conductor de corriente: por lo tanto tocarlo significa quedar electrocutado. Se aconseja de desconectar los contactos directamente de la válvula de alimentación de la línea, si no es posible efectuar esta operación, alejar el accidentado usando materiales aislantes (bastones de madera o de pvc, tela, cuero, etc...). Es mejor llamar enseguida al médico o llevar el paciente al hospital.
- **No** utilizar la máquina en ambientes donde en la atmósfera exista la probabilidad de combustión debido a la presencia de gases.
- **No** efectuar ninguna operación sin previa autorización.
- **Respetar** los procedimientos citados para la manutención y la asistencia técnica.

1.7 - Señas personales

Una exacta descripción del "Modelo", del "Número de matrícula" y del "Año de construcción" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficientes de parte de nuestro servicio de asistencia. Se aconseja de indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que se contacte el servicio de asistencia. Tomar los datos de la placa como se ve en la fig. 1.7.1. Como promemoria aconsejamos de completar con los datos de vuestra máquina el cuadro.

modelo.....
N° di matrícula.....
Año de construcción.....
Tipo.....

A = modelo de la máquina
B = tensión motor Volt
C = potencia motor Watt
D = frecuencia Hz
E = peso de la máquina en Kg
F = Ampere
G = mes y año de producción
H = número de matrícula
I = productor

MOD: (A)
VOLT: (B) WATT: (C)
Hz: (D) KG: (E)
A: (F) M/A: (G)
MATRIC. (H)
(I) 

Fig. 1.7.1

ATENCIÓN! No alterar por ninguna razón los datos descriptos en la placa

1.8 - Protecciones y dispositivos de seguridad

ATENCIÓN!

Antes de usar la máquina asegurarse que los dispositivos de seguridad estén posicionados correctamente. Verificar al inicio de cada turno de trabajo que estén inseridos y que funcionen eficientemente.

En caso contrario advertir al responsable del mantenimiento.

1 - Rejilla de protección utensilio.

Cumple la función de evitar el contacto accidental de las manos con el utensilio.
(Fig. 1.8.1)

2 - Microinterruptor (Fig. 1.8.1).

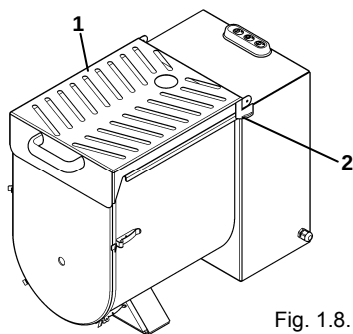


Fig. 1.8.1

ATENCIÓN!

No adulterar por ningún motivo los dispositivos de seguridad.

1.9 - Placas de advertencias y de peligro

ATENCIÓN !

Cuando la máquina está conectada a la corriente eléctrica, no los componentes eléctricos. Riesgo de electrocución. **Respetar las advertencias citadas en las placas. La inobservancia puede causar lesiones personales provocando la muerte.** Asegurarse que las placas estén siempre presentes y sean legibles. De lo contrario aplicarlas o sustituirlas.



Fig. 1.9.2

1.10 - Puestos de trabajo

La correcta posición que el operador debe asumir para trabajar correctamente con la máquina, se indica en la Fig. 1.10.1.

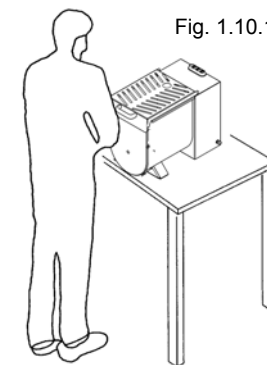


Fig. 1.10.1

1.11 - Condiciones ambientales

La máquina puede funcionar en las siguientes condiciones ambientales:

- temperatura mínima ambiente: -5 °C;
- temperatura máxima ambiente: +40 °C;
- humedad relativa: 50% a 40 °C.

1.12 - Iluminación

El lugar donde se instala la mezcladora debe tener suficiente luz natural y una iluminación artificial conforme con las normas vigentes en el país de instalación. De todos modos, la iluminación debe respetar las normas vigentes del país de destinación de la máquina, y no debe crear reflejos peligroso. La iluminación debe permitir una clara lectura de los cuadros de mando e individualizar claramente los botones de arranque y detención.

1.13 - Vibraciones

Las vibraciones que la máquina transmite, no son significativas.

1.14 - Protecciones contra accidentes de trabajo

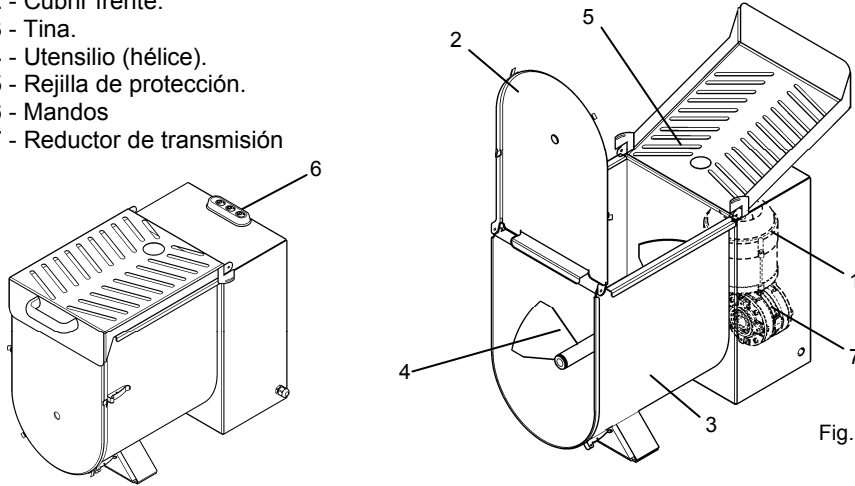
No se necesitan herramientas específicas. Se aconseja la utilización de guantes de goma a norma y adaptos para trabajar con alimentos.

2 - Características técnicas

2.1 - Partes principales

Para facilitar la comprensión del presente manual, a continuación se representan en la Fig. 2.1.1 los componentes principales de la máquina

- 1 - Motor eléctrico.
- 2 - Cubrir frente.
- 3 - Tina.
- 4 - Utensilio (hélice).
- 5 - Rejilla de protección.
- 6 - Mandos
- 7 - Reductor de transmisión

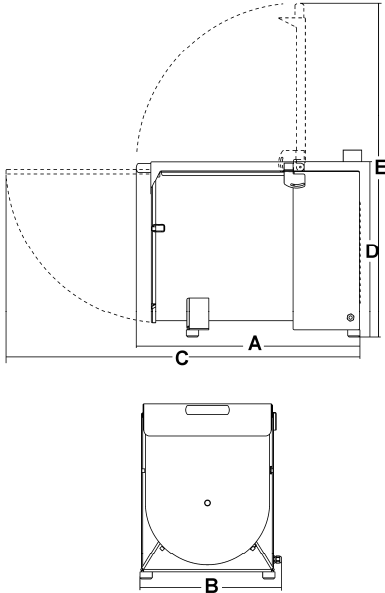


2.2 - Dati tecnici

	Potencia	Dim. Tina	Capacidad
	Watt/Hp	mm	Lt/Kg
30 M	1460/2	300x390	42/30
50 M	1460/2	410x480	88/50

2.3 - Dimensiones y peso de la máquina

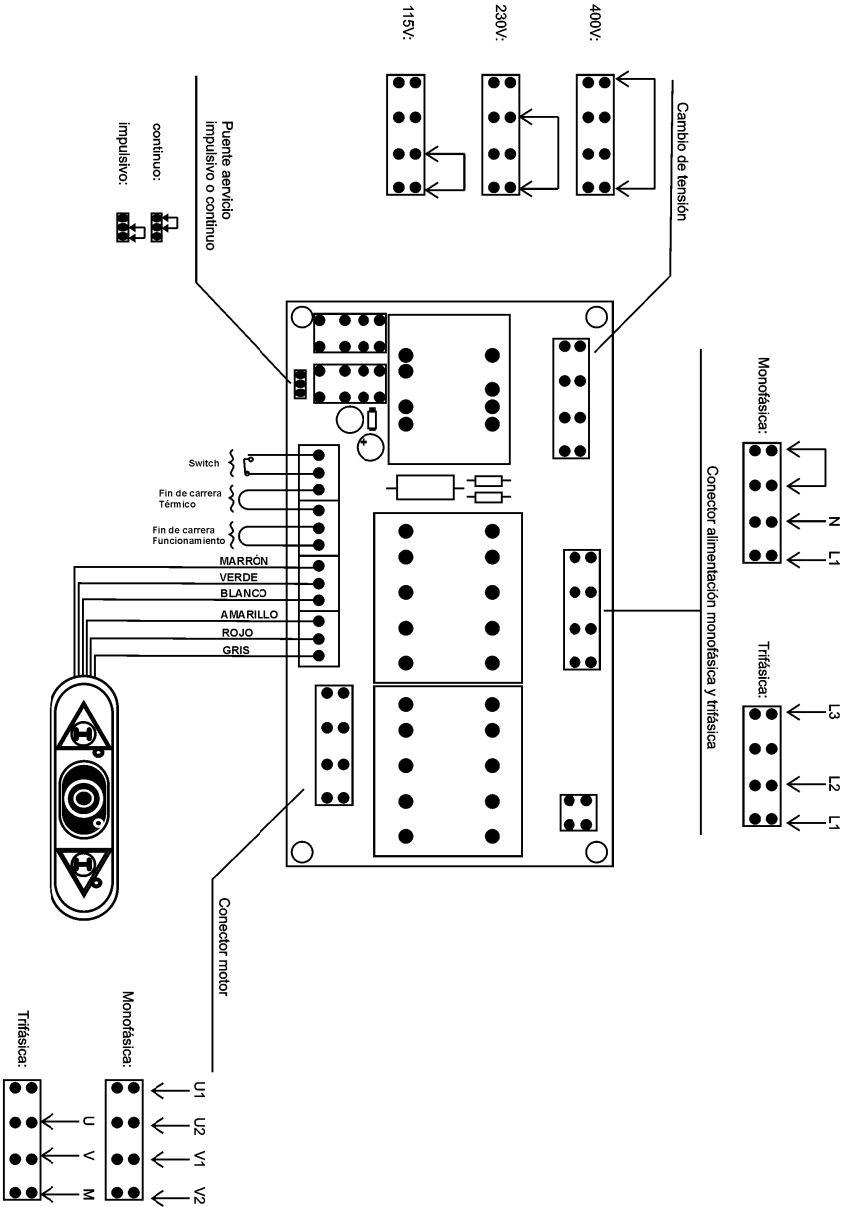
	A					Peso
	mm	mm	mm	mm	mm	kg
30 M	680	365	1120	530	975	49
50 M	750	465	1250	595	1120	61,5



2.4 - Diagramas eléctricos

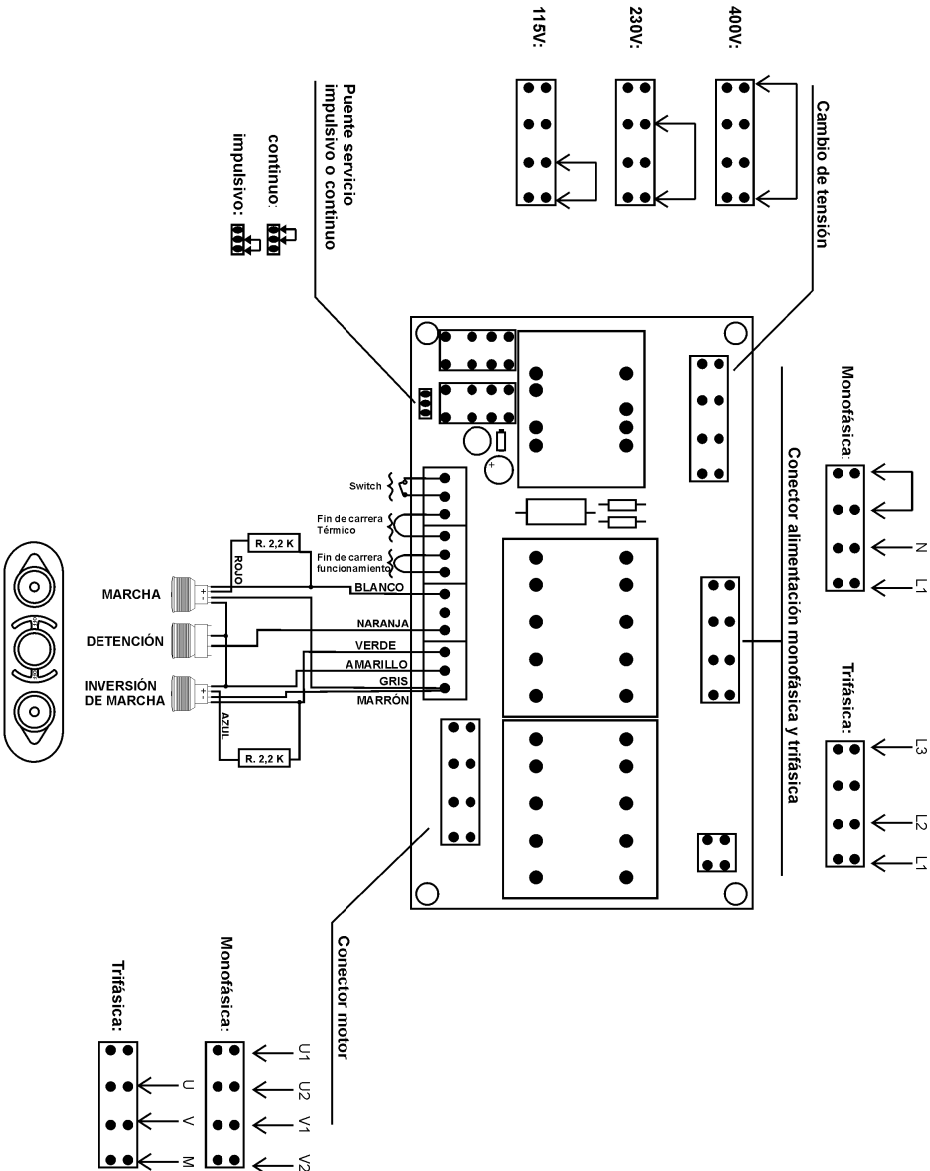
2.4.1 - Diagrama eléctrico monofásico y trifásico

Fig. 2.4.1



2.4.2 - Diagrama eléctrico monofásico y trifásico mandos de acero inox opcionales

Fig. 2.4.2



2.5 - Nivel del ruido emitido

La marcación del ruido emitido por la máquina indica que el nivel equivalente de rumorosidad es inferior a 70 dBA. A pedido, el constructor puede suministrar una copia de la prueba de rumorosidad.

3 - Prueba, transporte, entrega e instalación

3.1 - Prueba

Vuestra máquina ha sido probada en nuestros establecimientos para controlar el buen funcionamiento y una correcta regulación. Durante dicha prueba, se utiliza material idéntico al que se utiliza para la elaboración.

3.2 - Entrega y movilización de la máquina

Todo el material enviado ha sido controlado cuidadosamente antes de ser entregado al expedidor. Excepto acuerdos distintos con el cliente o transporte particularmente costoso, la máquina viene embalada, con una tarima de madera, protegida por un cartón y sujeta con nylon. Cuando se recibe la máquina controlar la integridad del embalaje. Si el embalaje presenta daños, firmar al transportador el recibo escribiendo una nota que diga: "Acepto, con la condición..." y el motivo. Cuando se abre el embalaje, y se encuentran componentes de la máquina realmente dañados hacer la denuncia al agente de transporte dentro de los tres días de la fecha que indican los documentos

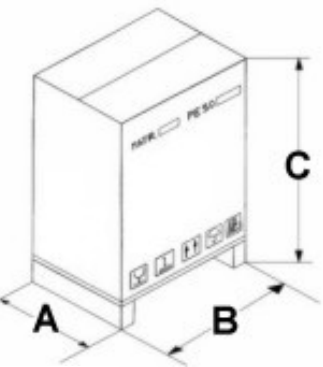


Fig. 3.2.1

Modelo	Embalaje (mm) (AxBxC)	Peso bruto (kg)
30 M	760 x 640 x H850	59
50 M	760 x 640 x H850	80

3.2.1 - Lista material en dotación

En el embalaje de la máquina se encuentra el siguiente material:
Nº 1 manual de uso y manutención (presente fascículo)

3.3 - Instalación

ATENCIÓN!

La zona donde se piensa instalar la máquina debe ser llana y fuerte y el plano de apoyo debe garantizar un sostén seguro.

Además es necesario ubicar la máquina en un lugar donde tenga amplio espacio alrededor de la misma teniendo en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la Fig. 2.4.1.

2.4.1. Esto permite de mejorar las maniobras en las fases de trabajo y garantizar el acceso durante las operaciones sucesivas de manutención. Predisponer alrededor de la máquina una iluminación idónea para garantizar al operador la correcta visibilidad cuando usa la máquina.

3.3.1 - Instalación

El movimiento del embalaje debe ser efectuado por una carretilla elevadora o por otras maquinarias, en cuanto la máquina se suministra sobre una tarima y protegida por un cartón.

- Sacar los dos precintos que sujetan la caja de cartón a la tarima
- Sacar el cartón.
- Sacar el celofan que envuelve la máquina y todo el embalaje que está en el interior

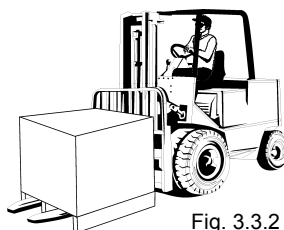


Fig. 3.3.2

3.3.2 - Eliminación de los embalajes

Los componentes del embalaje como el cartón, nylon, madera, son productos asimilables con la basura sólida urbana. Pueden ser eliminados por lo tanto libremente. El nylon es un material contaminante que si se quema produce humos tóxicos.

No quemar y no distribuirlos en el ambiente, eliminarlos respetando las leyes vigentes. En el caso de que la máquina sea entregada en países donde existan normas particulares, eliminar los embalajes respetando las normas vigentes.

3.3.3 - Movilización de la máquina

Levantar la máquina con una carretilla elevadora.

Controlar la estabilidad y el posicionamiento de la carga sobre las horquillas, particularmente durante los recorridos peligrosos, resbaladizos e inclinados. Durante los desplazamientos mantener la carga lo más baja posible para mantener una mayor estabilidad y mayor visibilidad. Abrir las horquillas de la carretilla para dar mayor estabilidad durante el posicionamiento.

3.4 - Conexión a la instalación eléctrica

ATENCIÓN!

Controlar que la línea eléctrica de alimentación corresponda al valor que figura en la placa de identificación de la máquina.

Cada intervención debe ser efectuada solamente por personal especializado y expresamente autorizado por el jefe. Efectuar la conexión a una red donde esté previsto un toma de tierra que funcione. Si es necesario, usar prolongaciones, adaptadores que garanticen la seguridad. La sección del cable de prolongación deberá ser mayor a la del cable de alimentación de la máquina. Esto evitará recalentamientos peligrosos. No tirar o doblar el cable para no interrumpir los conductores.

3.4.1 - Máquina trifásica de 400 volt 50/60 Hz y máquina trifásica de 230 volt 50/60 Hz

La mezcladora está provista de un cable de alimentación largo aproximadamente 2,5 metros y de sección 4x1,5 mm. Conectar el cable a la red de alimentación trifásica, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de valor adecuado. Conectar siempre el cable a tierra.

3.4.2 - Máquina monofásica de 230 volt 50/60 Hz

En esta instalación la mezcladora está provista de un cable de alimentación largo aproximadamente 1,5 metros y de sección 3x1,5 mm para todos los modelos. Conectar el cable a la red de alimentación monofásica de 220 volt 50/60 Hz interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de valor adecuado.

En instalaciones con voltaje diferente a los citados, consultar el constructor, en estos casos se suministra sin el enchufe de alimentación.

Si es necesario prolongar el cable de alimentación, utilizar un cable con la misma sección del que ha instalado el constructor. Para la correcta conexión eléctrica consultar el párr. 5.1.

4 - Mandos e indicadores

4.1 - Lista de mandos e indicadores

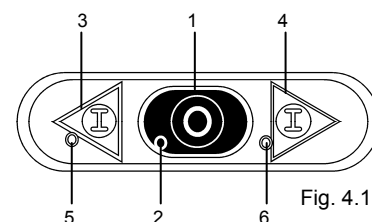


Fig. 4.1.1

1 Botón de detención

- De color negro.
- Pulsarlo para detener el motor de arrastre hélice

2 Indicador luminoso de tensión en la red

- De color verde.
- Señala la conexión a la red eléctrica. En el botón de detención "1" hay un LED "2" es de color verde y está siempre encendido cuando la máquina está conectada a la red eléctrica.

3 Botón de marcha

- De color gris.
- Pulsarlo para poner en marcha la pala.

4 Botón de inversión de marcha

- De color gris
- Pulsarlo para poner en marcha la pala en sentido contrario al botón "3"

5-6 Indicador luminoso de marcha

- De color rojo.
- Señala que hay utensilios en movimiento en la máquina. Son colocado cerca del botón de marcha "3", y cerca del botón de inversión de marcha son de color rojo y se visualiza solamente cuando el mando está activado.

5 - Puesta en marcha y detención

5.1 - Verificación de la correcta conexión eléctrica

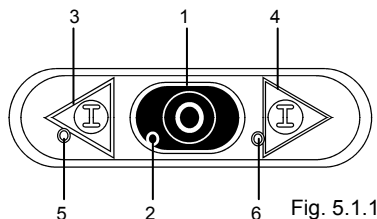


Fig. 5.1.1

Posicionar el interruptor diferencial que está instalado en la máquina, en la posición "I". El indicador luminoso verde "2" se debe iluminar, esto indica que la máquina está alimentada por la corriente eléctrica. Pulsar el botón "3" de marcha, se iluminará el indicador rojo "5", y luego el botón "1" de detención verificando el funcionamiento. Pulsar el botón "4" de marcha, se iluminará el indicador rojo "6", y luego el botón "1" de detención verificando que la

dirección de rotación sea contraria al botón "3".

5.2 - Verificación presencia y rendimiento de las protecciones y de las seguridades

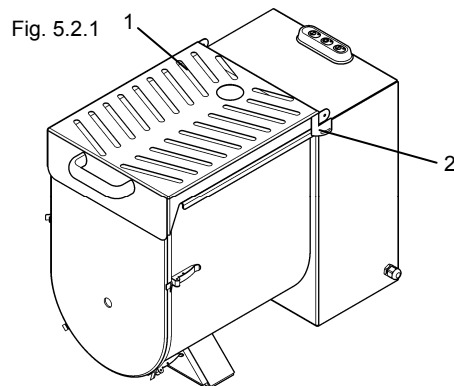


Fig. 5.2.1

1 - Rejilla de protección utensilios (Fig. 5.2.1)

La verificación se realiza controlando visivamente la presencia e integridad de la rejilla de protección utensilios.

2 - Microinterruptor (Fig. 5.2.1)

Con la máquina en funcionamiento, levante la rejilla hasta que se active el microinterruptor y detenga la máquina. Si esto no sucede contactar el vendedor autorizado o directamente el constructor.

ATENCIÓN! Si los carter no están regulados correctamente o no están integros

o no están presentes, o en caso de mal funcionamiento de las seguridades enumeradas anteriormente, apagar la máquina y contactar el servicio de asistencia para la reactivación de la máquina.

5.3 - Puesta en marcha de la máquina

Poner el interruptor diferencial de alimentación de la máquina de la posición "0" a la posición "I". El indicador luminoso "2" que indica máquina bajo tensión se debe iluminar. Pulsar el botón "1" de marcha activando la rotación del utensilio.

5.4 - Detención de la máquina

Para efectuar la detención de la mezcladora pulsar el botón "1" (detención del motor eléctrico), se apagará el indicador luminoso rojo "5". El indicador luminoso "2" está todavía encendido e indica que la máquina está todavía alimentada electricamente. Posicionar el interruptor diferencial instalado sobre la máquina en posición "0" desconectar la mezcladora.

5.5 - Inversión de Marcha

Pulsar el botón "4" de inversión de marcha activando la rotación del utensilio en el sentido opuesto al de marcha.

Nota: Cada vez que se termina un turno de trabajo y se deja apagada la máquina, se debe posicionar el interruptor diferencial en la posición "0".

6 - Uso de la mezcladora

6.1 - Prescripciones

ATENCIÓN!

Solamente el personal autorizado puede intervenir sobre la máquina.

Antes de iniciar el uso, el operador se debe asegurar que todas las protecciones estén en sus lugares y que los dispositivos de seguridad estén presentes y funcionen. En caso contrario apagar la máquina y dirigirse al jefe encargado de la manutención. Asegurarse que la iluminación sea idónea para garantizar una correcta visibilidad al operador. Efectuar algunas maniobras en vacío con la asistencia de personal especializado para adquirir la sensibilidad necesaria y para operar en seguridad.

6.2 - Empleo de la mezcladora

Cargar la mezcladora con el producto, teniendo el interruptor diferencial apagado en la posición "0". El producto a mezclar debe estar contenido completamente en la tina, no superando el volumen máximo permitido. Cerrar la rejilla y efectuar las operaciones de puesta en marcha (cap. 5).

6.3 - Vaciado y limpieza

6.3.1 - Vaciado de la tina

Apagar la máquina, posicionar el interruptor diferencial en "0" y desconectar el enchufe de alimentación eléctrica.

- Levantar la rejilla superior "1" Fig. 6.3.1.

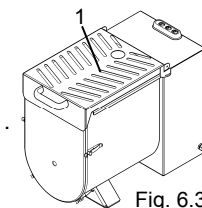


Fig. 6.3.1

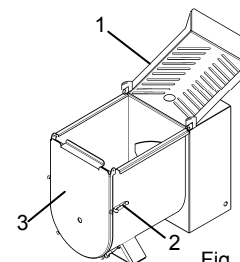


Fig. 6.3.2

- Abrir las bisagras "2" Fig. 6.3.2 para desbloquear el frontal "3" Fig. 6.3.2

- Levantar el frontal anterior "3" Fig. 6.3.3

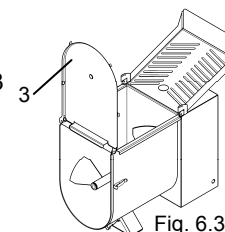
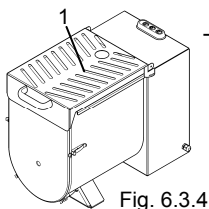


Fig. 6.3.3

- Vaciar la tina sacando el producto mezclado.

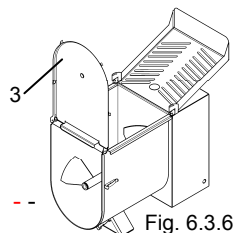
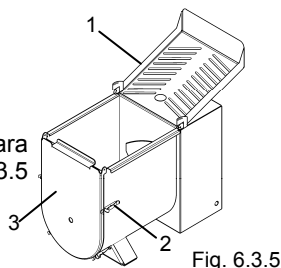
6.3.2 Limpieza de la tina

Para limpiar la tina, apagar la máquina posicionando el interruptor diferencial en "0" y desconectar el enchufe de alimentación eléctrica.



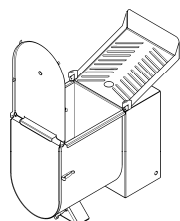
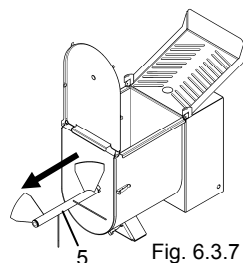
- Levantar la rejilla superior "1" Fig. 6.3.4.

- Abrir las bisagras "2" Fig. 6.3.5 para desbloquear el frontal "3" Fig. 6.3.5



- Levantar el frontal anterior "3" Fig. 6.3.6

- Coger la pala "5" Fig. 6.3.7 y extraerla tirándola frontalmente.



- Ahora se presenta una superficie lisa y fácil de limpiar. Fig. 6.3.8. Limpiar en profundidad la máquina y si es necesario desinfectarla.
- Con una esponja mojada con agua y con desgrasador neutro (pH 7) y no tóxico, eliminar de la máquina y de las palas todos los restos de producto.

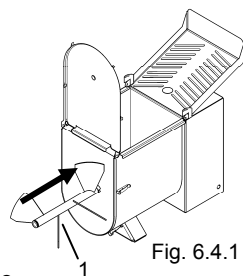
No usar bencina, solventes u otros líquidos inflamables como detergentes; usar en cambio solventes comerciales autorizados no tóxicos y no inflamables.

Adecuar las protecciones a usar durante la limpieza en base al producto adoptado. Seguir las instrucciones de los productos utilizados.

6.4 - Montaje de los utensilios

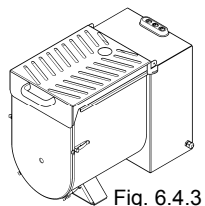
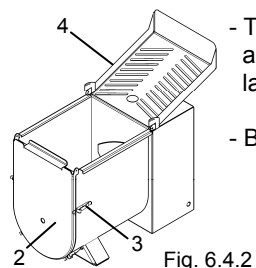
Para montar la pala proceder en manera contraria a cuanto descrito en el párrafo anterior prestando atención a montar de nuevo la pala en la posición justa.

- Coger la pala "1" Fig. 6.3.7 e insertarla en la tina empujándola frontalmente



- Terminada la operación, bajar el frontal anterior "2" Fig. 6.3.7 y bloquearlo cerrando las bisagras "3" Fig. 6.4.2.

- Bajar la rejilla superior "4" Fig. 6.4.2.



7 Opciones

7.1 - Patas con ruedas

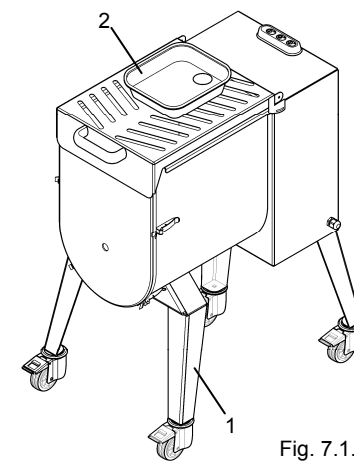
En estas mezcladoras se pueden montar cuatro patas con ruedas con frenos "1"

Fig. 7.1.1. en este caso se obtiene una versión a pavimento fácil para moverla manualmente gracias a las ruedas.

Prestar atención cuando se desplaza la máquina si tiene patas y ruedas.

Antes de todo recordarse antes de moverla de DESBLOQUEAR LAS RUEDAS, de lo contrario existe el riesgo de volcar la máquina causando lesiones físicas y dañando la máquina.

Prestar atención además al pavimento sobre el cual la misma se desplaza porque, si presenta agujeros, escalones, uniones anchas o desajustes, se puede apuntar y tumbarse.



7.2 - Tolva para añadido de ingredientes

En la rejilla superior se posiciona una tolva "2" Fig. 7.1.1 para facilitar el agregado de los ingredientes del empaste.

8 - Manutención

8.1 - Prescripciones

ATENCIÓN ! Cada vez que se efectúe la manutención o la limpieza de la mezcladora se debe apagar y desconectarla de la red de alimentación eléctrica.

La zona donde se realiza la manutención debe ser mantenida siempre limpia y seca y bien iluminada. **No** permitir que personal no autorizado use la máquina.

No introducir el cuerpo, los miembros superiores o inferiores o los dedos en aperturas articuladas, cortantes no controladas y sin adecuadas protecciones (guantes adecuadas, gafas, etc...)

No utilizar bencina, solventes u otros líquidos inflamables como detergentes, usar solventes comerciales autorizados no tóxicos y no inflamables. No usar el aire comprimido para limpiar de la máquina. En caso de extrema necesidad protegerse con gafas provistas de protecciones laterales y limitar la presión a un máximo de 2 atm. (1,9 bar). **No** usar llamas libres como iluminación cuando se efectúan las operaciones de control y de manutención.

8.2 - Premisa

Una buena manutención y un correcto uso son requisitos indispensables para garantizar el rendimiento y la seguridad de la mezcladora Para garantizar un funcionamiento regular y constante de la máquina y evitar además la caducidad de la garantía, todo tipo de sustitución debe ser efectuada exclusivamente con repuestos originales

8.3 - Controles efectuados en nuestros establecimientos.

La máquina en su poseso ha sido probada por el constructor, efectuado la correcta puesta en ejercicio y las debidas registraciones. Particularmente, los controles efectuados por el constructor son:

Antes de la puesta en marcha:

Control de la tensión de funcionamiento de la máquina que debe corresponder a lo solicitado por el comprador.

- Control de la presencia de todas las placas de advertencias, de peligro y la placa que contiene los datos técnicos y el número de matrícula
- Control del ajuste de todo el conjunto de pernos.
- Control para que la máquina responda a las normas vigentes y a cuanto citado en el presente manual.

Con máquina en funcionamiento:

Control de la eficiencia de las protecciones de seguridad; cuando se abre la rejilla de la máquina, la máquina se debe detener.

- Control del funcionamiento en general.
- Ejecución de pruebas repetidas con la finalidad de verificar la correcta puesta a punto de la máquina en función del tipo de trabajo que deberá realizar.

8.4 - Controles y verificaciones en el momento de la instalación

Para asegurarse que la la máquina no haya sufrido daños durante el transporte o durante la instalación, efectuar escrupulosamente los siguientes controles:

Antes de la puesta en funcionamiento:

- Verificar que la tensión de alimentación corresponda a valor que figura en la placa de la máquina.
- Verificar la presencia y la integridad de las placas de advertencia de peligro.
- Verificar la integridad del cable de alimentación.
- Verificar la integridad de los dispositivos de seguridad como los sensores magnéticos

Controles con la máquina en funcionamiento:

- Controlar la eficiencia de las protecciones y de los dispositivos de seguridad.
El transporte puede haber causado daños o desajustes.
- Efectuar algunas pruebas con elementos que tengan las mismas dimensiones del material a elaborar

8.5 - Controles periódicos

Para mantener elevadas las características y la fiabilidad de su máquina: además de lo descrito, es necesario efectuar constantes verificaciones y controles respetando los tiempos, como se indica a continuación:

Antes de empezar cada turno de trabajo:

- Controlar el funcionamiento de los dispositivos de seguridad cotidianamente.
- Verificar la integridad del cable de alimentación.

ATENCIÓN! Si la máquina no se detiene cuando se abre la rejilla o se presentan anomalías de funcionamiento, pedir asistencia.

Terminado el turno de trabajo:

- Efectuar una meticulosa limpieza eliminando todos los residuos de elaboración
- Extraer, limpiar y volver a poner en su lugar los utensilios (hélice y pala).

8.6 - Limpieza de la máquina

Terminado el turno de trabajo, es necesario realizar una meticulosa limpieza de la máquina y si es necesario efectuar la desinfección.

- Detener la máquina, posicionar el interruptor diferencial que está instalado en la mezclador, en posición "0" y desconectar el enchufe de alimentación eléctrica.

Con una esponja mojada con agua y con idóneos desengrasantes neutros y no tóxicos, eliminar de la máquina todos los residuos de elaboración.

No utilizar bencina, solventes u otros líquidos inflamables como detergentes, usar solventes comerciales autorizados no tóxicos y no inflamables. Adecuar las protecciones a utilizar durante la limpieza y desinfección en base al producto adoptado. Seguir las instrucciones de los productos utilizados.

ATENCIÓN! La mezcladora ha sido proyectada y realizada para efectuar elaboraciones con la carne, por lo tanto es obligatorio, usar detergentes no tóxicos, neutros e idóneos para la higiene de los componentes destinados a la elaboración de productos alimenticios.

8.7 - Lubrificazione

El reductor de transmisión de la mezcladora contiene grasa a larga vida sin necesidad de cambios posteriores.

8.8 - RAEE 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.

8.9 - Sustitución de los repuestos

Contactar la casa constructora , para el cambio de repuestos. No usar repuestos que no sean originales. Recordamos que el montaje debe ser efectuado por personal especializado.

9 - Inconvenientes y soluciones

9.1 - Inconvenientes causas y soluciones

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina no arranca.	El interruptor diferencial está en posición“0”.	Llevar el interruptor a la posición “1”.
	La rejilla está levantada	Bajar la rejilla
	El microinterruptor instalado en la tina de la mezcladora no funciona.	Llamar la asistencia técnica
	El motor eléctrico o la ficha eléctrica son defectuosos	Llamar la asistencia técnica.
	La botonera no activa los utensilios o no invierte el movimiento de las palas.	Llamar la asistencia técnica.

VENDEDOR AUTORIZADO