

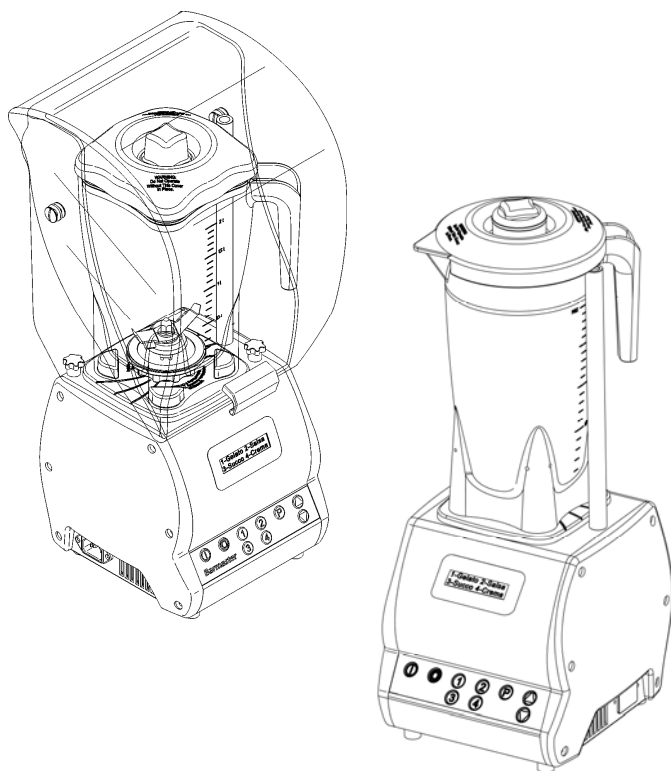


MOD : BARMIX/W-CP

Production code : 65395252HL

08/2023

MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO



Ed. 04/2018

Licuada automática 2 l

PREMISA

- *Este manual ha sido redactado para suministrar al **cliente** toda la información sobre la licuadora y sobre las normas vinculadas a la misma, así como las instrucciones de uso y mantenimiento que permiten usar el aparato en el mejor modo posible, manteniéndolo en perfectas condiciones a lo largo del tiempo.*
- *Este manual se entrega a las personas encargadas del uso de la licuadora y de su mantenimiento periódico.*

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE EL APARATO	pág. 4
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES	
1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA LICUADORA	
1.2.1 - dispositivos de seguridad mecánicos	
1.2.2 - dispositivos de seguridad eléctricos	
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA LICUADORA	
1.3.1 - descripción general	
1.3.2 - características constructivas	
1.3.3 - ruido del aparato	
1.3.4 - composición de la licuadora	
CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS	pág. 7
2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...	
CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA LICUADORA	pág. 8
3.1 - ENVÍO DE LA LICUADORA	
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN	
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	
CAP. 4 - INSTALACIÓN	pág. 9
4.1 - COLOCACIÓN DE LA LICUADORA	
4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA	
4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO	
4.3.1 - Tarjeta de la instalación eléctrica	
4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO	
CAP. 5 - USO DE LA LICUADORA	pág. 11
5.1 - MANDOS	
5.2 - CARGA DEL PRODUCTO	
5.3 - FUNCIONAMIENTO Y PROGRAMACION	
5.3.1 - funcionamiento estándar	

- 5.3.2 - programación
- 5.3.3 - asociación botón-receta
- 5.3.4 - autoaprendizaje

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pág. 14

- 6.1 - INFORMACIÓN GENERAL
- 6.2 - PROCEDIMIENTO REQUERIDO PARA LA LIMPIEZA DE LA LICUADORA
 - 6.2.1 - limpieza del portacuchillas y del vaso
 - 6.2.2 - limpieza de la tapa y del tapón
 - 6.2.3 - limpieza general

CAP. 7 - MANTENIMIENTO pág. 15

- 7.1 - INFORMACIÓN GENERAL
- 7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
- 7.3 - CUCHILLAS

CAP. 8 - DESMONTAJE pág. 16

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

CAP. 1 - INFORMACIÓN SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- El aparato debe ser usado únicamente por personal adiestrado que conozca a la perfección las normas de seguridad recogidas en este manual.
- En el caso de rotación de personal, asegúrese de dejar el tiempo necesario para el adiestramiento.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte la toma de la licuadora de la red de alimentación eléctrica.
- Cuando se realiza el mantenimiento o la limpieza del aparato (y por tanto se quitan las protecciones), evalúe atentamente los riesgos residuales.
- Durante el mantenimiento o la limpieza manténgase concentrado en la operación que está realizando.
- Controle regularmente el estado del cable de alimentación; un cable desgastado o en condiciones no perfectas representa un grave peligro de carácter eléctrico.
- Si el aparato presenta algún problema de funcionamiento, se recomienda no usarlo y no efectuar las reparaciones por sí mismo, sino ponerse en contacto con el “Centro de Asistencia”.
- No use el aparato para productos congelados, masas, productos con huesos y, de cualquier manera, productos no alimentarios.
- No intente introducir las manos u otros objetos en el vaso mientras la licuadora está en funcionamiento.
- El fabricante queda eximido de toda responsabilidad en los siguientes casos:
 - ⇒ Si la máquina es manipulada indebidamente por personal no autorizado.
 - ⇒ Si se usan recambios no originales.
 - ⇒ Si no se siguen **atentamente** las instrucciones recogidas en el manual.
 - ⇒ Si las superficies de la licuadora se tratan con productos no aptos.

1.2 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INSTALADOS EN LA LICUADORA

1.2.1 - dispositivos de seguridad mecánicos

En lo que concierne a los dispositivos de seguridad de carácter mecánico, la licuadora descrita en este manual responde a las directivas **CEE 2006/42**.

1.2.2 - dispositivos de seguridad eléctricos

En lo que concierne a los dispositivos de seguridad de carácter eléctrico, la licuadora descrita en este manual responde a las directivas **CEE 2006/95, 2004/108**.

La licuadora cuenta con un microinterruptor magnético que provoca la parada en caso de que se levante la tapa del vaso (véase *FIG. n°1*), y no permite el funcionamiento si la tapa no está bien puesta.

No obstante el aparato cumpla con las normativas para las protecciones eléctricas y mecánicas (tanto en la fase de funcionamiento como en la fase de limpieza y mantenimiento), siguen existiendo **RIESGOS RESIDUALES** que no pueden eliminarse por completo. En el manual dichos riesgos van acompañados por la

palabra **ATENCIÓN** y aluden al riesgo de corte derivado de la manipulación de las cuchillas durante la carga del producto y durante la limpieza y el afilado de las cuchillas.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA LICUADORA

1.3.1 - descripción general

Nuestra empresa ha diseñado y realizado la licuadora para cortar, desmenuzar, licuar productos alimentarios (como fruta y verdura) y garantizar:

- La máxima seguridad en el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- La máxima higiene, que se obtiene gracias a una minuciosa selección de los materiales que entran en contacto con los alimentos, y con la eliminación de las aristas en las partes de la máquina que entran en contacto con el producto, para lograr una limpieza fácil y total y la facilidad de desmontaje.
- El máximo rendimiento gracias la configuración de las cuchillas.
- La robustez y la estabilidad de todos los componentes.
- El máximo silencio.
- Gran manejabilidad.

1.3.2 - características constructivas

La licuadora está construida:

- cuerpo de aluminio extruso anodizado
- coberturas laterales de ABS
- tapa de goma y el tapón de plástico.
- vaso de Tritan

Los cuchillos son de acero de cuchillería (AISI 420), los mismos permiten cortar, desmenuzar, batir sin tener que cambiar nunca los utensillos.

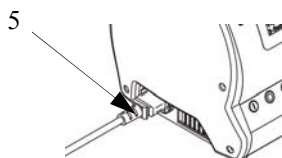
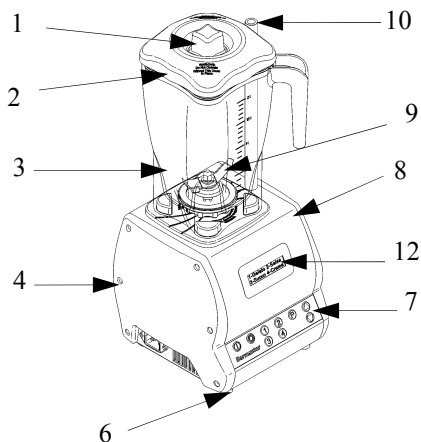
1.3.3 - ruido de la licuadora

El valor de ruido de la licuadora descrita en este manual es de 85dB.

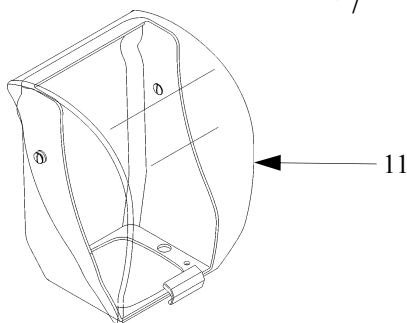
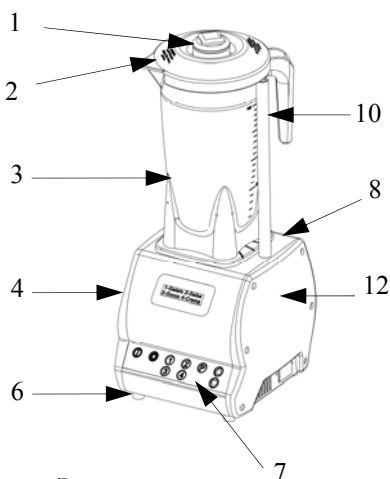
1.3.4 - composición de la licuadora

FIG. n°1 - Vista general de la licuadora

Licuadora con vaso cuadrado



Licuadora con vaso redondo



LEYENDA:

1 - Tapón graduado

2 - Tapa

3 - Vaso

4 - Cubierta lateral

5 - Cable de alimentación

6 - Pies

7 - Botonera

8 - Cuerpo

9 - Cuchillas

10 - Soporte micro

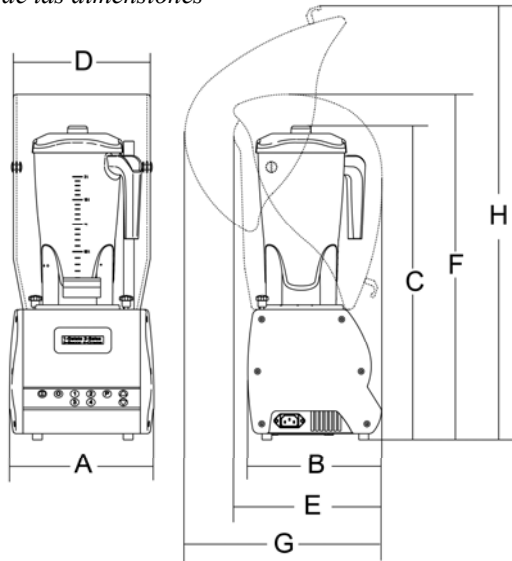
11 - Campana silenciadora, según el modelo

12 - Visualizador

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

FIG. n°2 - Dibujos de las dimensiones



TAB. n°1 - DIMENSIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	u.m.	Frullatore <i>Vaso redondo</i>	Frullatore <i>Vaso cuadrado</i>
AxBxC	mm	232x204x508	232x204x486
DxExF	mm	238x230x536	238x230x536
G / H	mm	315 / 665	315 / 665
Capacidad del vaso	l	2	2
Revoluciones cuchillas	rpm	8.000÷16.000	8.000÷16.000
Motor	W	750	750
Alimentación		230V 50/60Hz F + N	230V 50/60Hz F + N
Peso neto	kg	5 + 1 (campana)	5 + 1 (campana)
Grado de intensidad acústica	dB	85 sin campana 83 con campana	85 sin campana 83 con campana

ATENCIÓN: Las características eléctricas para las cuales está predispuesta la licuadora, se indican en una placa que se encuentra en la parte de atrás de la misma; antes de realizar la conexión consulte el capítulo **4.2 conexión eléctrica**.

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA LICUADORA

3.1 - ENVÍO DE LA LICUADORA (véase FIG. n°3)

La licuadora sale de nuestros almacenes debidamente embalada; el embalaje consiste en:

- a) caja de cartón robusto con los amortiguamientos necesarios
- b) la licuadora
- c) este manual
- d) certificado de conformidad CE
- e) campana+embalaje, según el modelo

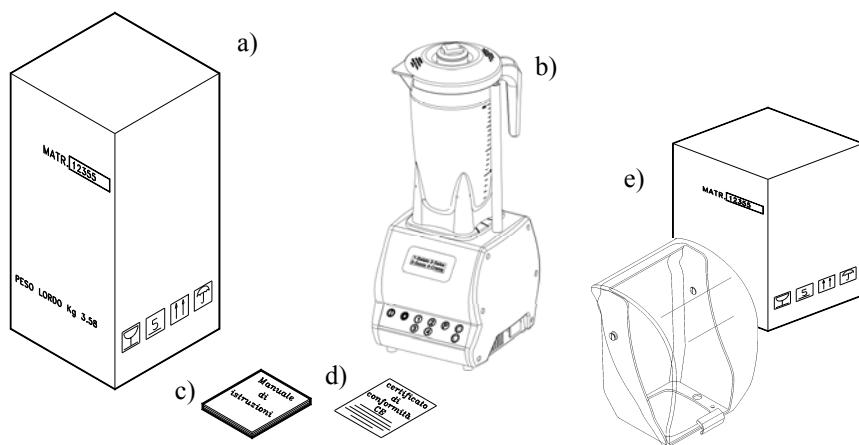


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN

Al recibir el paquete, si este presenta daños externos, ábralo y controle que el material esté completo (véase FIG. n°3). Si en cambio en el momento de la entrega del paquete, este presenta señales de maltrato, golpes o caídas, indique el daño al transportista y con un plazo de 3 días, a partir de la fecha de entrega indicada en los documentos, redacte un informe preciso sobre los daños que haya sufrido la licuadora. **¡No voltee el embalaje!** Para desplazarlo, asegúrese de sujetarlo firmemente en los 4 puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al suelo).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, flejes de plástico) son productos asimilables a los residuos sólidos urbanos, y por tanto pueden eliminarse sin dificultad.

Si la máquina se instala en países en los que hay normas particulares, elimine el embalaje según las disposiciones de las normas vigentes.

CAP. 4 - LA INSTALACIÓN

4.1 - COLOCACIÓN DE LA LICUADORA

La superficie sobre la cual debe colocarse la licuadora debe tener en cuenta las dimensiones de apoyo indicadas en la *Tab. 1* (según el modelo), y por tanto ser lo suficientemente ancha, bien nivelada, seca, lisa, robusta y estable.

Además la licuadora debe instalarse en un ambiente con un valor máximo de humedad del 75%, no salino y a una temperatura comprendida entre +5 °C y +35 °C; y de cualquier manera, en ambientes que no acarreen problemas de funcionamiento para el aparato.

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA MONOFÁSICA

La licuadora cuenta con un cable de alimentación con sección 3x1,5 mm²; longitud de 1,5 m y un enchufe “SHUKO”.

Conecte la licuadora a 230 Volt 50 Hz, interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 10 A, $\Delta I = 0,03$ A. Cerciórese, llegados a este punto, de que la instalación de puesta a tierra funcione a la perfección.

Controle además que los datos que aparecen en la placa técnica-matrícula (*FIG. n° 4*) correspondan a los datos indicados en los documentos de entrega y acompañamiento.

Mod.	_____	_____	_____
Matr.	_____	_____	Watt.
_____	H.p.	_____	A. _____ Hz.
○	_____	~ Volts.	_____ Kg. ○
Anno	_____	_____	_____

FIG. n°4 - Placa técnica - matrícula

4.3 - ESQUEMA ELÉCTRICO

4.3.1 - Esquema del sistema eléctrico

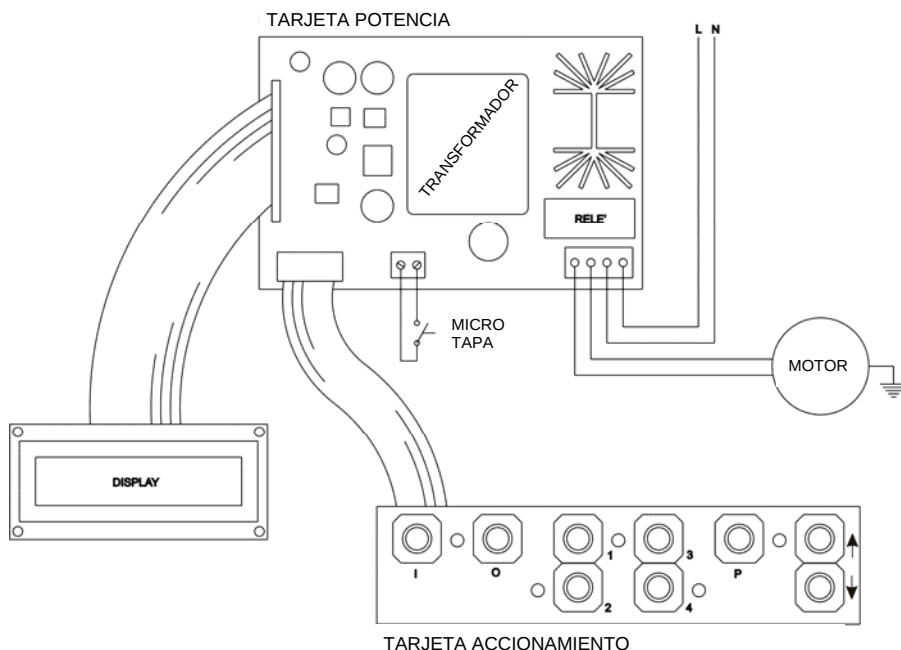


FIG. n°5 - Esquema eléctrico

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de probar el aparato, asegúrese de que el vaso esté bien puesto; es decir, que el soporte del micro se encuentre en el área de acción (véase FIG. n°7) y pruebe entonces el funcionamiento llevando a cabo el siguiente procedimiento:

- 1 Accione la licuadora presionando el botón start “I”, y sucesivamente el botón stop “O”.
- 2 Accione el botón de marcha “P”, con impulsos breves.
- 3 Controle la rotación de las cuchillas, siempre con el vaso puesto, variando la velocidad mediante el pomo del variador o para la versión automática, presionando los botones up “▲” o down “▼”.
- 4 Controle si al quitar el vaso el aparato deja de funcionar.

ATENCIÓN: En la versión automática si la tapa o el vaso no están bien puestos, en el visualizador aparece el mensaje “Ponga la tapa”.

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS

Los mandos se encuentran en el cuerpo de la máquina, según se muestra en las figuras a continuación.

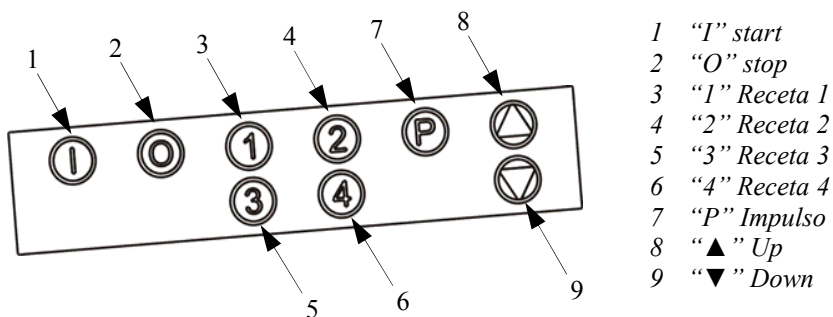


FIG. n°6 - Posición mandos

5.2 - CARGA DEL PRODUCTO

El producto que se va a licuar se carga en el vaso únicamente con el motor parado, prestando atención a las cuchillas.

ATENCIÓN: No introduzca productos con huesos, semillas o similares; si debe añadir producto durante el licuado, hágalo exclusivamente por el agujero de la tapa (rif.2 FIG n° 1).

El procedimiento es el siguiente:

- 1 Quite la tapa del vaso.
- 2 **(ATENCIÓN)** Ponga el producto en el vaso prestando atención a las cuchillas; desmenuce los alimentos muy grandes antes de introducirlos.
- 3 Asegúrese de que el vaso quede bien puesto y preste atención a la posición del soporte micro que, para que la licuadora pueda accionarse, debe respetar los radios de acción del imán, como se muestra en la FIG. n°7.
- 4 Vuelva a poner la tapa y, de ser necesario, el tapón.
- 5 Asuma una posición correcta para evitar accidentes (véase FIG. n°8): el cuerpo debe quedar perpendicular a la superficie de trabajo; las manos no deben forzar los componentes de la licuadora ni obstaculizar sus movimientos.

De cualquier manera, no se apoye a la licuadora y evite asumir posiciones que comporten el contacto directo con la misma.

- 6 Ponga en marcha la licuadora presionando el botón “I” y, de ser necesario, aumente la velocidad girando el pomo del variador de velocidad. Si es preciso cortar o desmenuzar parcialmente el producto, ponga en marcha la máquina presionando a intervalos el botón “P”, (botón de impulsos manuales) para elaboraciones breves.
- 7 Introduzca por el agujero de la tapa (FIG.1 ref.2) cualquier añadido de producto durante el licuado.
- 8 Al terminar, ponga el pomo del variador de velocidad en “O” y pare la licuadora presionando el botón de stop “O”.
- 9 toglie con cautela il bicchiere.

Licuadora con vaso quadro

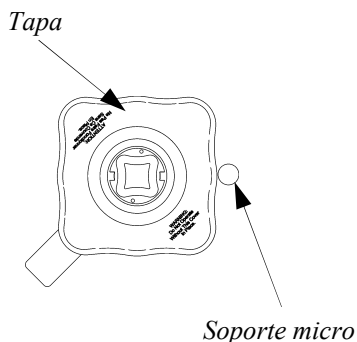
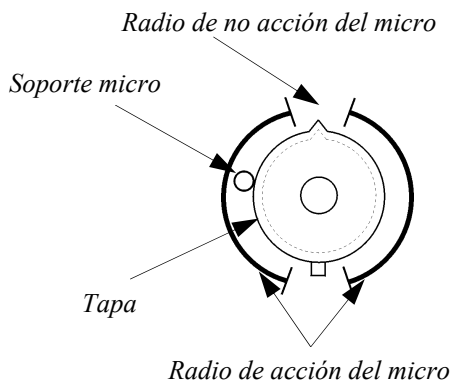


FIG.n°8 - Posición del vaso

Licuadora con vaso redondo



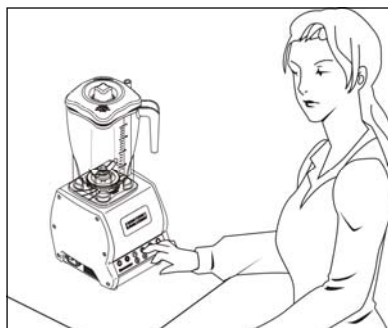


FIG.nº9 - Posición correcta

5.3 - FUNCIONAMIENTO Y PROGRAMACION

5.3.1 - funcionamiento estándar

Cuando la licuadora está encendida y el vaso y la tapa están bien puestos, en el visualizador aparece la asociación botón-receta.

Para utilizar la licuadora en modalidad manual, presione el botón de start “I”.

La licuadora se pone en marcha a la última velocidad seleccionada (valor predeterminado 50%) y los botones up “▲” o down “▼” permiten variar la velocidad.

Al presionar uno de los botones asociados a una receta (1,2,3,4) se obtiene el funcionamiento automático y arranca de inmediato el ciclo seleccionado. En el visualizador aparece el tempo restante y la velocidad actual de cada paso de la receta. Al terminar el ciclo, la máquina para.

El botón de impulso “P” está siempre activo y pone a funcionar la licuadora al 100% de cualquier situación.

5.3.2 - programación

En el menú de programación es posible elegir el idioma deseado, el tempo de velocidad máxima del motor al arrancar, las velocidades mínima y máxima de funcionamiento manual, y asociar a los botones 1, 2, 3, 4 la receta que se desea.

Para entrar en el menú de programación, mantenga presionado, con la máquina apagada, el botón de stop “O” durante 5 segundos. El mismo botón permite salir del menú; el botón de start “I” sirve para desplazarse por las opciones del menú y los botones up “▲” o down “▼” permiten cambiar los valores.

5.3.3 - asociación botón - receta

Este menú permite asociar las recetas a los botones 1, 2, 3, 4. Con la licuadora apagada, presione durante 5 segundos el botón up “▲” y de inmediato aparece el nombre de la primera receta. Para ver todas las recetas, presione up “▲” o down “▼” y una vez elegida la receta deseada, presione uno de los botones de receta (1,2,3,4) para asociarla al mismo. Presione el botón de stop “O” para salir del menú.

Controle si en el visualizador la asociación botón-receta es correcta; de no ser así, repita toda la operación.

5.3.4 - autoaprendizaje

El autoaprendizaje sirve para crear una receta personalizada directamente desde el teclado de la licuadora. A dicha receta puede accederse mediante el menú de asociación botón-receta, y puede asociarse a uno de los botones de receta.

Al presionar el botón de start “I” durante 5 segundos, con la máquina apagada, se accede a la modalidad de autoaprendizaje y la máquina empieza a funcionar de inmediato.

En el visualizador aparecen la velocidad y el tiempo actuales del primer paso. Varíe la velocidad presionando los botones up “▲” o down “▼” y si desea poner en cero el tiempo, presione cualquier botón (excepto los botones de start “I” y stop “O”).

Confirme el paso que aparece en el visualizador, con la velocidad y el tiempo deseados, presionando el botón de “I”, para pasar directamente al paso sucesivo. Lleve a cabo la misma operación para todos los pasos sucesivos hasta llegar a un máximo de nueve.

Una vez definidos los pasos deseados, para memorizar la receta presione el botón de “O”. Entonces con los botones up “▲” o down “▼” seleccione la opción “Rec 1”, “Rec 2”, ..., “Rec 9”, para memorizar la receta que acaba de realizarse y confirmar, presione el botón de stop “O”.

Es posible acceder a las recetas creadas y guardadas de esta manera como se describe en el párrafo 5.3.2 “asociación botón-receta”.

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

6.1 - INFORMACIÓN GENERAL

- La limpieza de la licuadora es una operación que hay que realizar por lo menos una vez al día o, de ser necesario, con mayor frecuencia.
- Deben limpiarse meticulosamente todas las partes de la licuadora que entran en contacto directo o indirecto con el alimento que se va a tratar.
- La licuadora no debe limpiarse con hidrolimpiadoras o chorros de agua, sino con agua y detergentes neutros. No deben utilizarse utensilios, cepillos o demás elementos que puedan estropear la superficie de la licuadora.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza es necesario:

- a) Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar por completo la máquina del resto de la instalación.

6.2 - PROCEDIMIENTO REQUERIDO PARA LA LIMPIEZA DE LA LICUADORA

6.2.1 - limpieza del portacuchillas y del vaso (véase FIG. n°9-10)

Para la limpieza del portacuchillas es necesario:

- a) Desenganchar con cuidado el vaso del cuerpo de la máquina.
- b) Desenroscar el casquillo (1) situado bajo el portacuchillas (2) del vaso, prestando mucha **ATENCIÓN** al contacto con las cuchillas (3).

Una vez retirados los componentes, límpielos con agua tibia y detergente neutro.

El vaso y el portacuchillas se lavan con agua caliente y detergentes neutros cada vez que dejen de utilizarse por más de dos horas o por lo menos una vez al día.

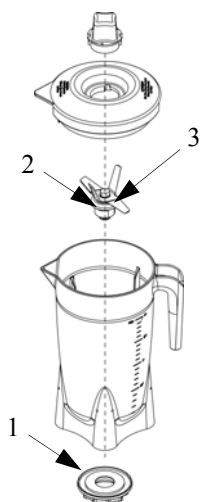


FIG.nº9 - Extracción del portacuchillas



FIG nº10 - Piezas desmontadas para la limpieza

6.2.2 - limpieza de la tapa y del tapón

Levante el tapón de la tapa y limpie ambos componentes con agua tibia y un detergente neutro.

6.2.3 - limpieza general

IMPORTANTE: Desconecte la toma de alimentación

El lavado del cuerpo de la licuadora puede realizarse con detergente neutro y un paño húmedo enjuagado frecuentemente con agua tibia.

Al terminar, seque bien todas las piezas.

CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - INFORMACIÓN GENERAL

Antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento es necesario:

Desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar por completo la licuadora del resto de la instalación.

7.2 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

Controle periódicamente el estado de desgaste del cable y, de ser necesario, póngase en contacto con el “CENTRO DE ASISTENCIA” para la sustitución.

7.3 - CUCHILLAS

Si las cuchillas dejan de cortar, póngase en contacto con el “CENTRO DE ASISTENCIA”.

CAP. 8 - DESMONTAJE

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO

Si por cualquier motivo se decide poner fuera de servicio la licuadora, asegúrese de que ninguna persona pueda utilizarla: **desconecte y corte las conexiones eléctricas.**

8.2 - RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos



Conforme al art.13 del Decreto legislativo 25 de julio de 2005, n. 151 "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, sobre la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como la eliminación de residuos"

El símbolo del contenedor de basuras tachado que aparece en el aparato o en el empaque, indica que el producto al final de su vida útil debe recogerse separadamente de los demás residuos.

La recogida diferenciada de este aparato al final de su vida útil es organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este equipo deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir las medidas que este ha adoptado para hacer posible la recogida separada del equipo al final de su vida.

Una recogida diferenciada adecuada para la puesta en marcha sucesiva del aparato enviado al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación en el respeto del medio ambiente, contribuye a evitar efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece el nuevo uso o reciclado de los materiales que componen el aparato.

La eliminación incorrecta del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas contempladas en las normativas vigentes.

**CENTRO DE ASISTENCIA
REVENDEDOR AUTORIZADO**